

Terinspirasi dari kekayaan kuliner Semarang

Manisnya akulturasi budaya terasa begitu kental dan tersaji dengan cantik dalam olahan roti mochi dengan pasta almond dan diplomat crème. Penggambaran sempurna atas kekayaan kuliner kota Semarang.



Bahan Utama

- Foodcraft Professional Almond Powder
- Foodcraft Professional Whole Almond
- Bakels Custard Powder
- Bakels Chewy Bun Mix

Bahan Baku

Almond Filling:

BAHAN BAKU	GRAM
Foodcraft® Professional Almond Powder	60
Foodcraft® Professional Whole Almond	40
Gula Kastor	40
Mentega	24
Gula Palem	20
Air	15
Garam	1

Diplomat Crème:

adalah salah satu pastry cream klasik gabungan dari pastry cream, gelatin dan whipped cream

- Pastry Cream:
Bahan A

BAHAN BAKU	GRAM
Heavy cream	125
Susu Segar	125
Vanilla essence	2

Bahan B

BAHAN BAKU	GRAM
Gula kastor	75
Telur utuh	75
Kuning telur	20
Bakels Custard Powder	10
Garam	0.5

Bahan C

BAHAN BAKU	GRAM
Mentega	12.5

- *Whipped Cream:*

BAHAN BAKU	GRAM
Heavy Cream	400
Fine sugar	40

- *Diplomat Crème:*

BAHAN BAKU	GRAM
Pastry Cream	400
Whipped Cream	400
Gelatin	12
Air	60

Almond Mochi Bread:

BAHAN BAKU	%
Bakels Chewy Bun Mix	60.61
Air dingin	12.12
Telur	15.15
Air	12.12

Prosedur

Almond Filling:

1. Panggang almond utuh dengan oven (175°C, 14 menit).
2. Almond yang sudah dingin dihancurkan menggunakan thermomix/chopper dengan kecepatan medium selama 10 detik, lalu simpan di wadah.

3. Larutkan gula kastor, palm sugar, dan garam dengan air. Panaskan hingga mendidih, kemudian matikan kompor.
4. Tambahkan mentega, aduk hingga larut.
5. Tuangkan larutan caramel pada campuran almond powder dan almond cacah, aduk hingga rata.
6. Bentuk pasta almond menjadi bulatan (25 gr/pcs), lalu simpan di wadah.

Diplomat Crème:

- *Pastry Cream*

1. Campurkan Bahan B – telur utuh, kuning telur, gula, Bakels custard powder, dan garam. Kemudian aduk hingga rata.
2. Panaskan heavy cream dan susu segar hingga hangat (60-70°C).
3. Setelah larutan susu sudah hangat, masukkan sedikit demi sedikit ke dalam campuran telur (sambil diaduk dengan whisk).
4. Tuang kembali campuran susu dan telur ke dalam panci sambil disaring.
5. Panaskan larutan hingga mengental dan muncul letupan-letupan kecil, matikan kompor.
6. Tuang adonan custard ke dalam mangkok, selagi hangat, masukkan mentega ke dalam adonan. Aduk hingga rata.
7. Untuk mempercepat proses pendinginan, kocok adonan custard dengan mixer.
8. Jika adonan sudah cukup dingin, tutup dengan cling wrap (menempel dengan adonan) simpan dalam kulkas hingga benar-benar dingin.

- *Whipped Cream*

1. Tuang gula halus ke dalam heavy cream, aduk dengan mixer hingga mengembang.

- *Diplomat Crème*

1. Dalam mangkuk, tambahkan air tunggu hingga gelatin lunak.
2. Lalu cairkan dengan microwave (hanya hingga mencair saja). Sisihkan.
3. Tuang sedikit adonan whipped cream ke dalam adonan custard, aduk hingga tercampur rata.
4. Kemudian campurkan sisa keduanya secara perlahan-lahan, aduk hingga rata.
5. Setelah pastry cream dan whipped cream tercampur rata, tuang sedikit gelatin cair ke dalam adonan tadi. Setelah tercampur rata, gabungkan semuanya secara perlahan.
6. Tuang ke dalam pipping bag, diplomate cream siap digunakan (kondisi dingin lebih baik)

Almond Mochi Bread:

1. Tuang semua bahan ke dalam mangkuk.
2. Aduk dengan kecepatan rendah selama 1 menit.
3. Aduk dengan kecepatan medium selama 3 menit, lalu lanjutkan dengan kecepatan rendah selama 1 menit.
4. Bagi adonan menjadi 15 gram, isi dengan pasta almond yang sudah disiapkan sebelumnya.
5. Kemudian bentuk bulat.
6. Oles dengan air matang, lalu taburi wijen di atasnya.
7. Panggang di oven yang sudah dipanaskan (suhu 175°C) selama 20 menit (5 menit di awal di steam)
8. Setelah roti sedikit adem, isi dengan diplomate cream hingga penuh.
9. Almond mochi bread siap dihidangkan

Bahan Utama

Foodcraft Professional Almond Powder

Manfaat Teknis

- Properti pengikatan
- Fleksibel
- Tekstur ditingkatkan

Foodcraft Professional Whole Almond

Manfaat Teknis

- Rasa dan aroma alami

Bakels Custard Powder & Chewy Bun Mix

Manfaat Teknis

- Bisa digunakan untuk menciptakan berbagai kreasi
- Penggunaannya mudah
- Kualitas rasa dan tekstur yang konsisten
- Persiapan yang sederhana baik untuk para profesional maupun pemanggang di rumah