

Aneka Bahan Topping Donat

Monday, 24 October 2011

Membuat kue donat memang mengasikkan. Apalagi jika toppingnya dibuat bervariasi dan menarik. Bukan hanya orang lain saja yang tertarik untuk mencobanya, namun kita yang membuatnya pun akan tergiur melihat hasil akhir penampilan donat yang kita buat tampak cantik dan lezat.

Banyak sekali bahan makanan siap pakai yang dapat digunakan sebagai bahan topping kue donat. Kue donat tak lagi dibuat bulat dengan lubang di tengahnya. Dengan demikian kita dapat lebih bebas membuat variasi hiasan topping donat sesuai dengan selera dan yang sedang tren saat ini. Buah-buahan

Buah-buahan baik yang masih segar maupun yang telah dikemas dalam kaleng dapat digunakan sebagai hiasan atau topping donat. Umumnya buah yang digunakan adalah jeruk manis, strawberi, buah ceri dan lain sebagainya sehingga donat tampak lebih cantik. Sebelumnya donat dioles atau ditutup dengan bahan topping lain seperti butter cream, cokelat leleh atau royal icing, baru ditambahkan buah-buahan di atasnya. Buah yang digunakan sebagai topping donat sebaiknya ditiriskan dahulu hingga seluruh permukaan buah mengering atau tidak basah. Buah yang masih basah atau mengandung kadar air tinggi dapat menyebabkan bahan topping yang lain rusak dan penampilan kue menjadi kurang menarik. Krim Vla

Krim vla dapat dibuat dari cairan susu atau santan dan ditambahkan dengan bahan pengental seperti tepung maizena atau custard, adonan vla kemudian direbus hingga mendidih dan mengental sambil diaduk-aduk menggunakan sendok kayu agar adonan tidak menggumpal. Bahan tambahan lain yang bisa ditambahkan adalah telur dan sedikit mentega untuk melicinkan adonan. Krim vla sebaiknya disiramkan di atas donat segera setelah adonan vla matang sebelum krim vla menjadi dingin. Krim vla yang telah dingin akan menggumpal dan kurang bagus untuk dijadikan topping. Cokelat

Aneka macam olahan cokelat dapat digunakan sebagai bahan topping mulai dari cokelat meses, cokelat compound, cokelat chip, dan masih banyak lagi olahan cokelat yang lain. Bahan ini sangat familier digunakan untuk bahan topping donat. Hampir semua produk donat yang dijual di pasaran menggunakan bahan ini dan telah menjadi favorit para penggemar donat. Untuk topping yang simple, donat ditaburi dengan cokelat bubuk yang telah dicampur dengan gula halus dan bubuk kayu manis untuk menambah rasa manis dan aroma wangi dari kayu manis. Namun yang umum digunakan untuk topping donat adalah cokelat compound yang dilelehkan dan disiram di atas permukaan donat. Tips Melelehkan Cokelat Untuk Topping Donat

Lelehkan cokelat dengan cara ditim menggunakan dua panci. Satu panci diisi dengan air hingga setengah tinggi panci dan dididihkan. Matikan api dan letakkan panci lain di atas panci yang berisi air panas, masukkan cokelat compound yang telah dicincang kasar di dalamnya. Biarkan hingga cokelat meleleh sempurna.

- Hindari tetesan air maupun uapnya dalam panci yang berisi cokelat leleh, karena cokelat tidak dapat mencair dengan baik dan menjadi kusam.

- Jika adonan cokelat leleh akan dicampur dengan cairan lain seperti krim atau susu, sebaiknya bahan campuran yang lain disiapkan dalam suhu ruang atau hangat agar cokelat cair dan bahan campuran yang lain dapat tercampur dengan baik dan cokelat tidak menggumpal.

- Menyimpan cokelat sebaiknya jangan diletakkan dalam lemari es, karena dalam waktu yang lama cokelat dapat bercampur dengan embun dalam lemari es yang akan mengakibatkan cokelat tidak dapat dicairkan kembali. Fondant/Plastic Icing

Fondant dapat digunakan sebagai penutup permukaan donat agar donat tampak lebih cantik, rapi dan mewah. Donat dengan bahan topping ini biasa digunakan untuk goodie bag, atau hantaran, karena penampilannya sangat menarik. Dengan bahan dari fondant, kita juga dapat membuat berbagai karakter hiasan seperti binatang lucu, wajah kartun dan lain sebagainya karena fondant bersifat lentur dan mudah dibentuk seperti malam. Trimit

Berbagai macam variasi ornament atau hiasan kue yang terbuat dari bahan dasar gula dan dibentuk dalam ukuran sangat kecil. Banyak variasi bentuk dan warna yang dapat dipilih untuk menghias berbagai sajian kue baik tradisional maupun modern. Bahkan saat ini trimit disediakan dengan bentuk berbagai macam bentuk hewan, bintang, bulan dan lain sebagainya agar pembuat kue bisa lebih berkreasi lebih baik lagi. Cara Membuat Topping Donat dari Fondant

- Giling tipis fondant (+ 2 mm) yang sesuai dengan warna yang telah dipilih.

- Cetak sesuai dengan pola donat menggunakan donat cutter.

- Olesi tipis seluruh permukaan donat yang akan ditutup dengan selai, madu atau butter cream.

- Beri hiasan donat dari trimit atau fondant yang dibentuk sesuai selera.

- Jika fondant terlalu lembek dan lengket, dapat ditambahkan gula halus atau tepung maizena secara bertahap sambil diuleni hingga tidak lengket lagi.

- Membuat atau menghias donat dari bahan fondant sebaiknya dikerjakan di ruang ber AC agar fondant tidak lembek dan mudah dibentuk Royal Icing

Royal icing atau frosting dibuat dari putih telur yang dikocok hingga kental dan membentuk foam, ditambahkan gula halus dan sedikit larutan asam dari jeruk lemon atau cuka agar kekentalannya tetap stabil. Penggunaan gula halus cukup banyak untuk satu butir putih telur hingga 250 gram, tergantung tingkat kekentalan yang diinginkan. Semakin banyak penggunaan gula halusnya, maka semakin kental adonan royal icing yang dihasilkan. Gula halus dicampurkan dalam putih telur setelah putih telur dikocok hingga mengembang atau setengah kaku, agar volume kocokan putih telur dapat mengembang dengan maksimal. Setelah royal icing dibuat, segera berikan pewarna sesuai dengan kebutuhan dan langsung dimasukkan dalam pipping bag agar adonan royal icing tidak terkena udara luar yang dapat menyebabkan royal icing mengering sebelum digunakan. Butter Cream

Butter cream merupakan bahan topping yang cukup ekonomis untuk menghias donat. Bahan ini biasa dioleskan atau disemprot di atas permukaan kue donat dan ditambahkan trimit atau meses untuk mempercantikannya. Penggunaan butter cream juga dapat divariasikan dengan menambahkan berbagai macam pasta aroma seperti moka, pandan, pasta aroma

buah-buahan dan sebagainya. Biscuit coklat atau kopi juga dapat dicampur dalam butter cream, namun sebelumnya biscuit harus dihancurkan dahulu sampai halus. Butter cream yang dihasilkan akan terasa lebih nikmat dan krispi. Untuk permukaan topping yang lebih halus, butter cream dapat dicairkan hingga meleleh dengan kekentalan yang tepat dan disiramkan di atas permukaan donat. Tips Mencairkan Butter Cream

- Buat butter cream cair dengan cara ditim dengan menggunakan 2 panci seperti cara mengetim coklat.
- Aduk terus butter cream sampai mencair namun masih kental atau tidak pecah.
- Tanda-tanda butter cream cair yang bagus adalah jika dituang dari atas akan jatuh mengalir secara perlahan, namun tidak terpisah antara cairan dan lemak butternya.
- Jika butter cream cair yang dibutuhkan berwarna-warni, sebaiknya pewarnaan dicampurkan sebelum butter cream dicairkan agar warna dapat tercampur dengan rata.
- Siram butter cream segera setelah mencair dengan sempurna sebelum buttercream menggumpal kembali.
- Simpan donat yang telah ditopping butter cream cair pada suhu rendah seperti lemari es, atau ruangan ber-AC.