

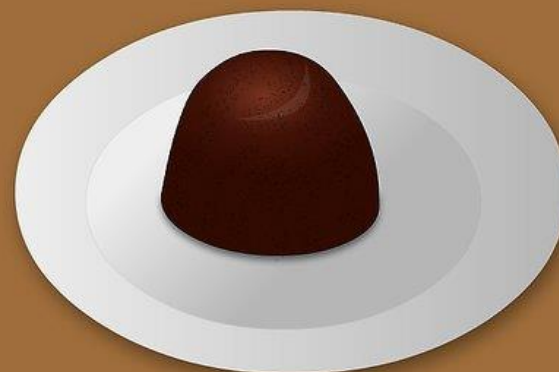
PERTEMUAN 7

TEKNIK MELIPAT, PEMBENTUKAN
DAN PENYIMPANAN MARZIPAN

MARZIPAN



- Fondant dapat dengan mudah dibeli dalam bentuk yang siap pakai, sehingga Anda dapat menghemat waktu dan tenaga untuk membuatnya. Ini berguna pada saat-saat ketika Anda sedang terburu-buru atau saat Anda hanya sedang merasa tidak ingin membuat fondant dari nol.



- fondant yang Anda perlukan akan tergantung pada bagaimana Anda ingin menggunakan fondant tersebut nantinya. Untuk beberapa ide, lihatlah beberapa pilihan yang bervariasi berikut ini:
Fondant dasar
- Fondant cokelat
- Fondant marshmallow
- Fondnat buttercream

Ini adalah salah satu cara dasar penggunaan fondant. Fondant menghasilkan lapisan penutup kue yang sangat halus dan padat untuk segala jenis kue, seperti kue buah.



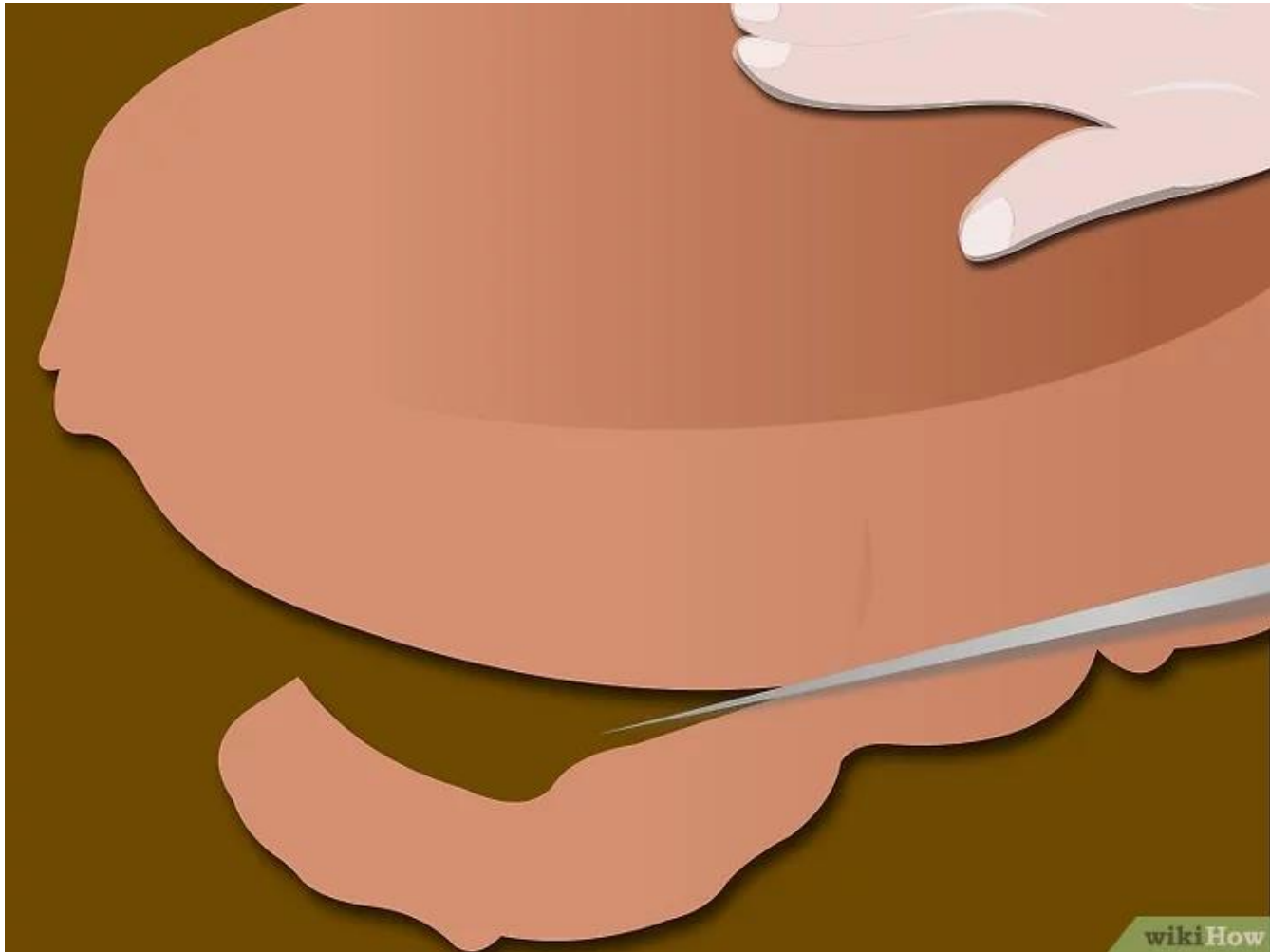
- **Pilihlah kue yang memiliki permukaan atas dan bawah yang datar.** Kue harus diletakkan di atas papan alas kue atau piring datar sebelum ditambahi fondant—pastikan kue duduk dengan rata setelah diletakkan di atas papan alas kue. Jika kue tidak duduk dengan rata, pertimbangkan untuk menyayat sedikit dasarnya untuk memastikan kue duduk dengan rata. Ini dikenal sebagai "meratakan kue".
- Jika kue tampaknya sedikit rapuh, simpan di dalam lemari es selama beberapa menit untuk membantu kue menjadi lebih padat.



- **Isi semua lubang atau lekukan dengan fondant sebelum memulai.** Ini adalah prinsip yang sama seperti mengisi semua retakan pada perabot atau dinding sebelum pengecatan—jika Anda tidak mengisi lubang atau retakan, permukaan fondant akan berisiko melesak ke dalam kue dan menyebabkan lekukan pada permukaan kue Anda yang seharusnya sempurna!



- **Hangatkan sedikit selai dengan rasa yang cocok dengan rasa kue.** Pilihan-pilihan populer meliputi selai aprikot, stroberi, atau raspberry. Dengan menggunakan kuas pastri, oleskan selai pada permukaan kue, baik permukaan atas maupun sisi-sisi kue



- **Putuskan tentang penggunaan marzipan.** Untuk permukaan yang sangat halus di bawah fondant, para koki umumnya menggunakan marzipan sebagai lapisan pertama, di atas mana fondant akan diletakkan nantinya. Meskipun hasil akhirnya akan tampak lebih baik, tidak semua orang menyukai marzipan dan biasanya tidak cocok untuk kue anak-anak. Jika Anda menggunakan marzipan, lakukan langkah berikut ini: Gilas marzipan menjadi bentuk datar yang sedikit lebih lebar dari kue.
- Tutupi kue dengan lembaran marzipan hasil penggilasan.
- Haluskan dengan penghalus frosting atau alat serupa. Pastikan untuk menghilangkan semua tonjolan atau sambungan saat menghaluskan.



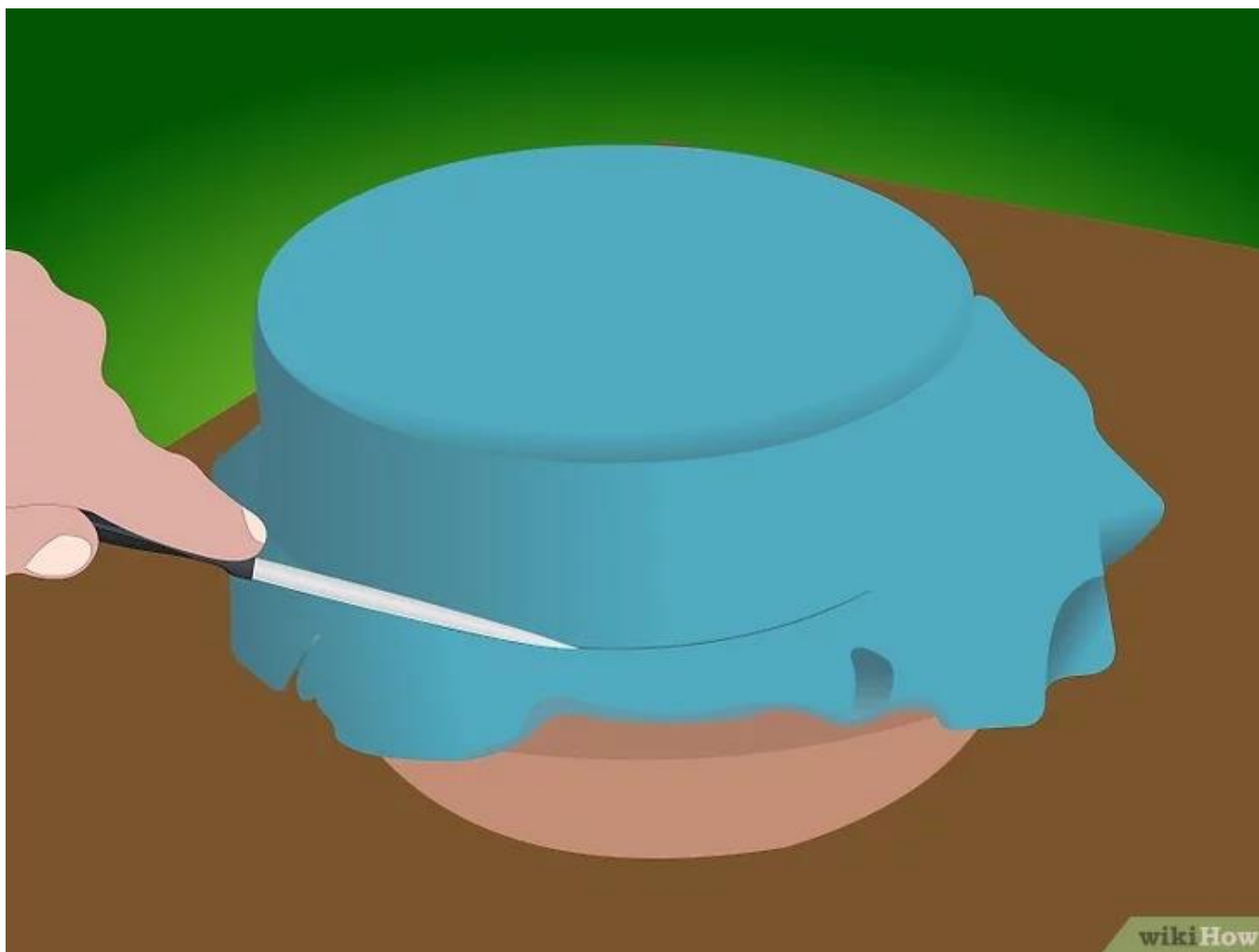
- **Uleni fondant menjadi bentuk bola.** Jika ada retakan, letakkan bagian ini di bawah bola, gilas rata bola pada permukaan yang ditaburi gula icing/konfeksioner atau tepung jagung (ini mencegah fondant menempel). Teruslah menggilas fondant bolak-balik, dengan memutarnya seperempat putaran setiap beberapa kali gilasan untuk membantu memastikan fondant terdistribusi merata. Saat fondant tampaknya sudah cukup lebar untuk menutupi kue dan memiliki ketebalan sekitar 0,5 cm, fondant sudah siap untuk diletakkan pada kue. Untuk memperkirakan seberapa lebar Anda perlu menggilas fondant, ukur jarak dari papan alas kue, naik ke atas pada sisi kue, sepanjang bagian atas kue, dan turun ke sisi kue yang satunya lagi, sampai ke tepi papan alas kue pada sisi tersebut.



- **Letakkan kue di sebelah fondant hasil penggilasan. Letakkan penggilas adonan di tengah lembaran fondant.**



- **Balik satu sisi fondant ke belakang pada penggilas adonan.** Angkat penggilas adonan dengan fondant tergantung dengan aman pada penggilas tersebut dan pindahkan fondant ke atas kue.
- Buka gulungan fondant dengan hati-hati di atas kue, buka gulungan fondant di sepanjang permukaan kue dan pada akhirnya penggilas adonan dapat diambil.



- **Tepuk dengan lembut fondant di sepanjang kue.** Dorong fondant ke bawah pada sisi-sisi kue dan pastikan fondant menutupi seluruh permukaan kue. Haluskan fondant pada bagian sisi-sisi kue untuk mencapai papan alas kue atau piring datar. Gelembung udara yang terbentuk dapat ditusuk dengan jarum bersih; usaplah saja lagi untuk menghilangkan bekasnya.
- Haluskan tonjolan, lipatan, atau potongan-potongan jelek dengan menggunakan penghalus. Anda mungkin juga akan perlu untuk sesekali meregangkan fondant dengan tangan Anda.
- Icing fondant dapat diberi "polesan" bagus dengan cara mengusap fondant dengan tangan Anda dengan gerakan melingkar, sampai fondant tampak (dan terasa) seperti satin.



- **Hilangkan tepi-tepi yang berlebih.** Potong fondant berlebih di sekitar tepi bawah dengan menggunakan pisau oles. Pegang sisi datar pisau pada kue dan kerjakan dengan perlahan ke sekeliling seluruh kue, putar kue sambil Anda bergerak. Haluskan tepi-tepinya sambil Anda bekerja.