

## Variasi Kue Kering Yang Tak Ada Habisnya (2)

Written by Administrator

Sunday, 06 September 2009 13:56 - Last Updated Sunday, 06 September 2009 14:11

---

## Variasi Kue Kering Yang Tak Ada Habisnya (2)

### Bahan tambahan

□

- Bumbu atau rempah

Bubuk kayu manis, terbuat dari batang pohon kayu manis yang dikeringkan dan digiling sehingga menjadi bentuk serbuk yang halus, memiliki aroma yang khas dan tajam sehingga penggunaannya dalam jumlah yang sedikit, bisa dibeli di pasar-pasar tradisional atau toko-toko bahan kue dalam kemasan botol kecil dan dalam bentuk eceran timbangan dengan satuan gram sesuai dengan kebutuhan. Fungsi penggunaannya dalam pembuatan kue kering adalah penambah aroma dan rasa.

Bubuk jahe, terbuat dari jahe yang dikeringkan dan dihaluskan sehingga berbentuk serbuk halus, bubuk jahe digunakan pada adonan kue kering untuk jenis yang berempah penggunaannya bubuk dalam jumlah sedikit karena aroma dan rasanya yang tajam. Penggunaan bubuk jahe hanya memberikan variasi aroma dan rasa. Bisa dibeli di pasar-pasar tradisional atau toko-toko bahan kue dalam kemasan botol kecil dan dalam bentuk eceran timbangan dengan satuan gram sesuai dengan kebutuhan.

## Variasi Kue Kering Yang Tak Ada Habisnya (2)

Written by Administrator

Sunday, 06 September 2009 13:56 - Last Updated Sunday, 06 September 2009 14:11

---

Bumbu spekk, berbentuk seperti tepung berwarna coklat muda dengan aroma khas rempah. Terbuat dari campuran pala, kayu manis dan coklat bubuk. Penggunaannya juga sama dengan kayu manis bubuk dan jahe bubuk hanya untuk penambah rasa dan aroma saja. Penggunaannya juga dalam jumlah dan takaran yang sedikit. Bisa dibeli di pasar-pasar tradisional atau toko-toko bahan kue dalam kemasan botol kecil dan dalam bentuk eceran timbangan dengan satuan gram sesuai dengan kebutuhan.

Cengkeh, cengkeh dalam pembuatan kue kering biasanya digunakan sebagai bahan penambah aroma dan rasa untuk isi atau selai. Dan biasanya juga batang cengkeh digunakan sebagai tangkai nastar untuk variasi bentuk.

Green tea / Teh hijau bubuk, terbuat dari daun teh hijau kering yang dihaluskan, dalam pembuatan kue kering green tea digunakan sebagai bahan tambahan untuk memberi variasi rasa, aroma dan warna.

- Kacang-kacangan

Penggunaan kacang-kacangan pada pembuatan kue kering pada dasarnya untuk menambahkan variasi rasa, bentuk dan warna. Kacang-kacangan yang sering digunakan adalah kacang tanah, kacang almond (slice atau bubuk), kacang mete dan kenari. Pada

## Variasi Kue Kering Yang Tak Ada Habisnya (2)

Written by Administrator

Sunday, 06 September 2009 13:56 - Last Updated Sunday, 06 September 2009 14:11

---

umumnya dalam memilih kacang-kacangan pilihlah yang kering tidak berulat, berjamur dan tidak berbau tengik. Kacang-kacangan biasanya dijual di pasaran dalam bentuk kiloan atau per gram sesuai dengan kebutuhan. Kacang-kacangan pada umumnya memiliki rasa yang gurih sehingga bila ditambahkan pada adonan kue kering akan terasa lebih gurih, penggunaan kacang-kacangan bisa dicampurkan langsung dalam adonan dalam bentuk halus atau cincangan ada juga yang menambahkannya selain sebagai variasi rasa dan bisa digunakan sebagai hiasan / topping.

### - Sereal

Sereal adalah makanan instan yang terbuat dari kacang-kacangan dan memiliki kadar air yang rendah sehingga memiliki tekstur yang krispy dan renyah. Dijual dalam kemasan kardus atau eceran timbangan kiloan atau dalam satuan gram sesuai dengan kebutuhan. Sereal yang sering digunakan untuk bahan tambahan dalam kue kering adalah corn flakes, havermut, coco crunch dan lainnya. Penambahan sereal ini untuk memberikan tekstur pada kue kering, variasi rasa dan bentuk. Dalam adonan kue kering sebaiknya penambahannya pada akhir tahap pencampuran agar sereal tidak hancur atau bisa ditambahkan pada saat selesai membentuk adonan atau saat mencetak adonan sehingga selain sebagai penambah rasa bisa digunakan sebagai hiasan.

### - Buah kering

Penambahan buah kering dalam kue kering untuk menambah variasi warna, rasa dan aroma. Jenis buah kering yang sering digunakan adalah buah kurma, kismis (terbuat dari buah anggur hitam kering), sukade (terbuat dari manisan kulit jeruk yang dikeringkan), fruit mix terbuat dari campuran buah kering kismis dan manisan pepaya yang berwarna-warni, cherry merah dan cherry hijau. Dipasaran buah kering ini pada umumnya dapat kita jumpai dalam kemasan kaleng dan eceran kiloan atau per gram sesuai dengan kebutuhan. Penambahan buah kering dalam adonan bisa dicampurkan langsung dalam adonan, bisa diisikan kedalam adonan atau diletakkan diatas adonan kue kering yang sudah dibentuk, tergantung dari variasi yang

## Variasi Kue Kering Yang Tak Ada Habisnya (2)

Written by Administrator

Sunday, 06 September 2009 13:56 - Last Updated Sunday, 06 September 2009 14:11

---

dikehendaki. Penggunaan buah kering dalam adonan kue kering sebaiknya dicuci terlebih dahulu dan tiriskan hingga tidak ada sisa air, hal ini untuk menghindari warna gosong pada buah kering.

- Kelapa kering

Penambahan kelapa kering dalam pembuatan kue kering digunakan sebagai variasi rasa dan hiasan. Dipasaran kelapa kering biasanya dijual dalam bentuk eceran atau timbangan per gram atau per kilo sesuai dengan yang dibutuhkan. Kelapa kering terbuat dari buah kelapa tua yang diparut dan dikeringkan berwarna putih, menimbulkan rasa gurih bila ditambahkan dalam adonan kue kering.

- Cokelat

Cokelat yang digunakan dalam pembuatan kue kering pada umumnya untuk menambah variasi rasa, bentuk dan hiasan. Cokelat yang digunakan biasanya cokelat masak dan aneka cokelat chips.