

LAMPIRAN GAMBAR JAPANESE ROLL CAKE



Gambar 1. Roll Cake Motif Batik



Gambar 2. Roll Cake Motif Hello Kitty



Gambar 3. Roll Cake Motif Kelinci



Gambar 4. Roll Cake Motif Mickey



Gambar 5. Cake Green Tea And Cheese Roll



Gambar 6. Cake Triple Choco Roll



Gambar 7. Cake Jungle Wild Roll



Gambar 8. Cake Watermelon Roll

JAPANESE ROLL CAKE

ABSTRAK

Kertas karya ini membahas tentang Japanese Roll Cake dengan tujuan untuk mengetahui cara pembuatannya. Japanese Roll Cake adalah bolu gulung yang berasal dari Negara Jepang. Namun seiring berkembangnya zaman, di Jepang muncul tren baru yang dinamakan dengan Japanese Roll Cake. Untuk membuat Japanese Roll Cake dibutuhkan bahan-bahan yang berkualitas baik dan berprotein dengan kadar tinggi. Biasanya dibutuhkan bahan-bahan seperti: tepung maizena, telur, minyak goreng, susu UHT, whipped cream, dan bahan lainnya.

Adapun untuk menghasilkan Japanese Roll Cake yang enak dan lezat dibutuhkan cara pembuatannya yang baik dan benar, seperti: cara teknik pengadukan telur terpisah antara putih dan kuningnya, lalu masukkan putih telur kedalam adonan yang sudah di aduk rata agar mudah tercampur dengan adonan lainnya. Kemudian teknik penggulungannya dilakukan dengan cara setelah cake matang, segera keluarkan dari loyang dan lepaskan kertas roti secara perlahan. Setelah cake digulung, bungkus dengan kertas roti, kemudian disimpan di dalam lemari pendingin selama 30-60 menit supaya mendapatkan hasil yang bagus.

Untuk pembuatan cake yang sempurna, dibutuhkan sebuah loyang dengan ukuran besar. Lalu loyang tersebut dioleskan dengan margarine dan dilapisi dengan kertas roti. Kemudian membuat adonan dengan bahan-bahan yang sudah disiapkan terlebih dahulu. Aduk rata semua adonan dengan mixer sampai adonan tersebut mengembang. Setelah adonan mengembang sisihkan adonan tersebut, lalu buat adonan lagi untuk motif kuenya. Lalu masukkan adonan motif kedalam oven untuk dipanggang selama 1-2 menit. Setelah selesai membuat motif, tuang adonan kue yang sudah disiapkan tadi di atas loyang yang sudah berisi motif. Kemudian masukkan adonan kue ke dalam oven selama 10 menit. Setelah matang, keluarkan dari oven. Keluarkan cake dari loyang dan segera kelupas kertas rotinya, biarkan cakenya dingin. Setelah dingin, balik cake keatas kertas roti dengan lapisan bermotif menghadap ke bawah. Beri krim untuk isian kuenya, lalu gulung secara perlahan. Lalu simpan sebentar didalam lemari pendingin sebelum disajikan.

Japanese Roll Cake juga memiliki berbagai macam kreasi, seperti: Cake Green Tea And Cheese Roll, Cake Triple Choco Roll, Cake Jungle Wild Roll, Cake Watermelon Roll, dan lain-lain. Cara pembuatan kuenya juga sama, hanya cara pembuatan pada bagian isi cakenya saja yg berbeda.

日本のロールケーキ

このろんぶんは日本のロールケーキに説明して、その使い方ことを知るための目的がある。日本のロールケーキは日本からロールパンである。でも、現代的な時代になって、最近日本の食べ物は日本のロールケーキといわれている。日本のロールケーキを作るために一番いいタンパク質と材料を作っている。普通はその材料、すなわちコーンスターチ、卵、油やし、UHT 牛乳, whipped cream, などである。

一番おいしい日本のロールケーキを作るために、その使い方は正しい方法をして、すなわち別の白い卵と黄色い卵ミックス方法である。そして、ほかのミックス材料が簡単になるために、その白い卵を入れている。そのロールパンの方法はケーキ網作った後で、すぐ心中からパンの紙を捨てる。ケーキが巻き去れた跡で、パンの紙で結んで、そして、いいケーキの結果になるために、冷蔵庫に入れて三十分とか六十分にかかっている。

一番いいケーキを使い方のために、大きい心中で作っている。そして、その心中はバターで少なく入れて、パンの紙を作っている。それ

で、もう材料をじゅんびしたほうがいいし、すぐケーキをつくっている。Mixerでそのずいぶんざいりょうがあわられている。あわられているそのざいりょうを作って、ケーキのかたちのためである。そのケーキのかたちはovenでやいて、いっふんとかにふんにかかっている。そのケーキの形がおわったあとで、もう作ったほかのざいりょうはそのケーキのかたちに入れている。Ovenでじゅっふんにかかっている。作ったあとで、ovenからです。そのケーキはしんちゅうからでして、すぐパンのケーキをすてる。そのケーキはそのままである。そのままあとで、ケーキをまわっている。ケーキのなかにクリームを入れて、そしてのんびり巻きしている。食べるまえに、ちょっとれいぞうこに入れたほうがいいである。

日本のロールケーキもいろいろなかたちがたくさんあって、すなわち、Cake green tea and cheese roll, Cake triple choco roll, Cake jungle wild roll, Cake watermelon roll, などである。そのケーキを使い方も同じである。そのケーキのなかの部分の使い方しか同じではない。