

BAB II

GAMBARAN UMUM JAPANESE ROLL CAKE

2.1. Sejarah Japanese Roll Cake

Japanese Roll Cake adalah kreasi bolu gulung yang berasal dari negara sakura dengan memodifikasi bagian kulit luar dan dalam *roll cake* dengan motif-motif menarik dan ceria. Sehingga keunikan gambar/motif yang melekat pada *roll cake* menjadi daya tarik tersendiri yang menggugah selera.

Roll Cake dikenal juga dengan nama “*Swiss Roll*”, sedangkan di Indonesia dikenal dengan nama “Bolu Gulung”. Kue jenis ini merupakan kue yang lazim dikonsumsi terutama pada acara-acara tertentu, selain menggunakan banyak telur dan krim mentega (*butter cream*) beraneka rasa sebagai isinya.

Namun seiring berkembangnya zaman, di Jepang muncul tren baru yang disebut dengan nama “*Japanese Roll Cake*”. Pengembangannya adalah selain pada teknik, tampilan, dan rasa, juga dalam hal penggunaan bahan yang efisien. Kini tak lagi dibutuhkan banyak telur untuk membuat kue yang enak dan lembut. Ragam krim isianya yang di modifikasi dengan penggunaan buah-buah yang segar. Maka tak diragukan lagi, jika *Japanese Roll Cake ini* menjadi tren di kalangan penikmat kue beberapa tahun terakhir.

Sebetulnya, asal mula *Japanese Roll Cake (JRC)* ini adalah *Swiss RollCake (SRC)* yang dipopulerkan oleh Junko, perempuan berkebangsaan Jepang. Dia memodifikasi tampilan dan rasa *SRC* menjadi lebih ceria seperti khas kue-kue Jepang pada umumnya.

Di Indonesia, *SRC* bu⁴ sebuah kudapan yang asing. Kita mengenalnya dengan nama “Bolu Gulung”. *SRC* ini adalah lembaran *sponge cake* yang lembut dan tipis, dan biasanya diisi dengan krim coklat atau selai buah-buahan, dan kemudian di gulung. Namun, di tangan seorang Junko, tampilan dan rasa *SRC* ini menjadi lebih seru dan bervariasi. Dia mengkreasikannya dengan memberikan motif yang cantik di permukaan serta memadukan krim kocok lembut (*whipped cream*) dengan buah-buahan segar untuk isiannya, seperti *JRC* yang sekarang ini sedang tren di banyak negara, termasuk Indonesia.

Membuat *JRC* memang perlu keterampilan dan ketelatenan tersendiri, karena lembaran *sponge cake* yang digunakan sifatnya ringan dan berpori, sehingga mudah “robek” ketika digulung. Terlebih jika lapisan *sponge cakenya* terlalu tebal.

2.2. Alat & Bahan Japanese Roll Cake

A. Alat

Dalam

pembuatan kue ini, dibutuhkan beberapa alat-alat yang umum digunakan, seperti *mixer, oven*, loyang kue, dan lain-lain. Alat-alat yang harus dipersiapkan adalah sebagai berikut:

- *Oven* adalah ruang berisolasi panas yang biasa digunakan untuk memanggang kue. Ada 2 tipe oven yang lazim digunakan; oven gas dan oven listrik.
- *Mixer* merupakan mesin pengaduk adonan. Bisa berupa hand mixer atau standing mixer.
- *Loyang Kue* digunakan⁵ k pembuatan *Japanese Roll Cake*, gunakan loyang dengan tinggi maksimal 5 cm untuk mempersingkat waktu pemanggangan dan menghindari gosong di bagian bawah.
- *Piping Bag* atau *contong plastik*. Gunakan ukuran yang kecil untuk mempermudah pengaplikasian motif.
- *Kertas Roti* disebut juga "*parchment paper*". Pilihlah yang kualitasnya bagus, cukup tebal, dan tidak mudah sobek.

B. Bahan

Untuk membuat *Japanese Roll Cake* yang enak dan lembut, sangat penting memperhatikan dan memilih bahan yang berkualitas baik. Bahan yang harus disiapkan adalah sebagai berikut:

- *Tepung Terigu*

Gunakan yang berprotein sedang dengan kadar protein 8% - 10%, biasanya dikhususkan untuk kue-kue yang bertekstur lembut namun masih bisa mengembang.

- *Tepung Maizena*

Pilih yang terbuat dari pati jagung, atau dikenal juga dengan nama corn-starch. Biasa digunakan sebagai campuran tepung terigu dalam pembuatan kue.

Umumnya hanya digunakan sebanyak 15% - 20% saja dari jumlah berat tepung terigu yang digunakan, jika berlebihan, kue akan menjadi berat dan bantat.

6

- *Telur*

Lazimnya, gunakan telur ayam. Pilih yang masih segar dan berukuran sedang dengan berat sekitar 50 gram per butirnya. Perbandingan berat masing-masing bagian untuk telur berukuran sedang ini adalah setara 20 gram kuning telur: 30 gram putih telur.

- *Minyak Goreng*

Pilih yang berkualitas baik, sebab akan memengaruhi aroma kue yang dihasilkan.

- *Susu UHT*

Susu ini adalah susu segar yang diawetkan dengan cara pasteurisasi, yaitu pemanasan susu selama 2-3 detik pada suhu 135 derajat *celcius* sampai 150 derajat *celcius* dan segera didinginkan sampai 4 derajat *celcius* sampai 5 derajat *celcius*. Dengan pemanasan yang singkat dimaksudkan untuk mencegah kerusakan nilai gizi susu serta untuk mendapatkan warna, aroma, dan rasa yang relatif tidak berubah seperti aslinya. Semua kuman atau mikroorganisme termasuk bakteri patogen dihancurkan oleh suhu ultra tinggi. Susu ini dapat disimpan setidaknya enam minggu di dalam lemari pendingin. Susu UHT lebih bagus daripada susu bubuk. Susu bubuk berasal susu segar yang kemudian dikeringkan yang dapat menyebabkan kerusakan vitamin, mineral, dan protein sebesar 30%.

- *Whipped Cream*

Bahan ini adalah krim yang mengandung 30% atau lebih lemak susu, yang jika diaduk dalam *mixer* dengan benar akan menghasilkan busa yang lembut dan mengembang hampir dua kali lipat. Akan tetapi jika *overmix* atau pengadukan berlebihan bisa mengakibatkan krim pecah dan berubah menjadi mentega. Sebaiknya diaduk dalam keadaan sangat dingin. Krim dengan kandungan lemak yang tinggi akan menghasilkan busa lebih stabil. Krim ini biasa dijual dalam bentuk bubuk, tetra (cair), dan siap pakai.

- *Bahan tambahan lain*

Antara lain seperti pewarna makanan, pasta vanilla, bubuk matcha (*greentea*), keju cheddar, cokelat masak (*Dark Compound/Chocolate/DCC* atau *White Compound Chocolate/WCC*), seluruhnya dapat di beli di toko bahan kue terdekat.