



PATE, GELATIN, ASPIC

Atat Siti Nurani

**Program Studi Pendidikan Tata Boga
Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan
Universitas Pendidikan Indonesia
2010**

PATE

- ✘ Adalah hidangan pembuka dingin yang terbuat dari daging ayam, sapi, ikan hati yang dicincang halus dan diberi bumbu kemudian dicetak dengan cetakan empat persegi panjang bahan (keramik, stainlesssteel aluminium, seng dan dibungkus dengan adonan (pie) kemudian dimasukkan dalam cetakan dan dipanggang didalam oven.) Didinginkan, diberi lapisan *aspic jelly*, terakhir didinginkan dalam refrigerator.

-
- ✘ Pate akan terlihat menarik jika diberi warna dari wortel, bayam dan jamur, *black olive*. Pate dihidangkan dingin, dipotong-potong seberat 75-100 gr untuk per-orang. Nama *pate* diambil dari bahan pokok yang dipergunakan contoh: *chicken pate, game pate, veal, pate, fish pate, liver pate*.

CONTOH HIDANGAN PATE



KOMPOSISI

Bahan Utama

- ✘ Merupakan bahan dasar yang harus ada dalam pembuatan *pate*. Contoh: daging ayam, sapi, ikan, hati yang telah dicincang dan sayuran sebagai variasi warna (wortel, buncis), *black olive*.

Bahan Pembungkus

- ✘ Berfungsi untuk membungkus bahan pokok. Tetapi ada juga bahan pokok tersebut tidak dibungkus melainkan dicetak.
- ✘ Bahan pembungkus yang dipergunakan adalah adonan pie. Adonan pie adalah adonan yang terbuat dari tepung terigu, telur, lemak, garam dan air.
- ✘ Aspic Jelly Berfungsi untuk memberi lapisan pate agar lebih menarik.

SYARAT PEMBUATAN PATE

- ✘ Bahan pokok harus dicincang halus
- ✘ *Texture* halus dan padat
- ✘ Dibungkus atau tanpa dibungkus dengan adonan *Pie*
- ✘ Diolah dengan teknik dipanggang
- ✘ Diselesaikan dengan *aspic jelly*
- ✘ Dihidangkan dingin, dengan bentuk utuh atau dipotong-potong.

GALANTINE

- ✘ *Galantine* adalah hidangan yang terbuat dari ayam, daging, ikan dalam bentuk utuh, dan diisi dengan ayam, daging, ikan yang dicincang dan ditambah bumbu dan sayuran sebagai variasi warna. Untuk menguatkan ayam, daging, ikan yang telah diisi harus dibungkus dengan kain bersih dan diikat dengan benang di bagian ujung tengah sehingga berbentuk silinder.

- ✘ Teknik pengolahannya dengan jalan di *braised* selama 1- 1/2 jam, mempergunakan cairan *stock* (*white* atau *brown*) serta bumbu-bumbu sebagai penambah rasa.
- ✘ *Galantine* jika sudah masak dan dingin diselesaikan dengan *chaud froid sauce*. *Chaud froid sauce* adalah saus yang terbuat dari *white* atau *brown sauce* yang dicampur dengan *aspic jelly Galantine*
- ✘ dapat dihidangkan sebagai hidangan pembuka dengan berat 75-100 gr dan hidangan *main course* seberat 250-500 gr, selain itu *galantine* juga dapat dihidangkan sebagai hidangan *buffet* pada acara khusus.

MACAM-MACAM GALATINE



FUNGSI GALANTINE

- ✘ Sebagai *appetizer* 75-100 gr
- ✘ Sebagai *main course* 250-500 gr
- ✘ Sebagai *hidangan buffet*

KOMPOSISI *GELATINE*

- ✘ Bahan pokok

Yaitu bahan-bahan pokok yang dipergunakan dalam pembuatan *galantine* contoh: ayam, daging, ikan dalam bentuk utuh.

- ✘ Isi

Bahan-bahan yang merupakan campuran dari daging ayam, ikan, bumbu-bumbu yang telah dicincang kemudian dimasukkan kedalam bahan pokok.

-
- Bahan makanan hewani: daging, ayam, ikan yang telah dicincang Sayuran.
 - Selain berfungsi sebagai isi dapat dipergunakan sebagai variasi warna. contoh: ayam, wortel, jamur yang telah dicincang

✘ Cairan

- *White stock* atau *brown stock*, berfungsi untuk mengolah *galantine* dengan teknik *braised*
- *Chaud Froid Sauce*, Campuran *aspic jelly*, *white stock* atau *brown sauce* yang berfungsi untuk menutup *galantine* agar lebih menarik.

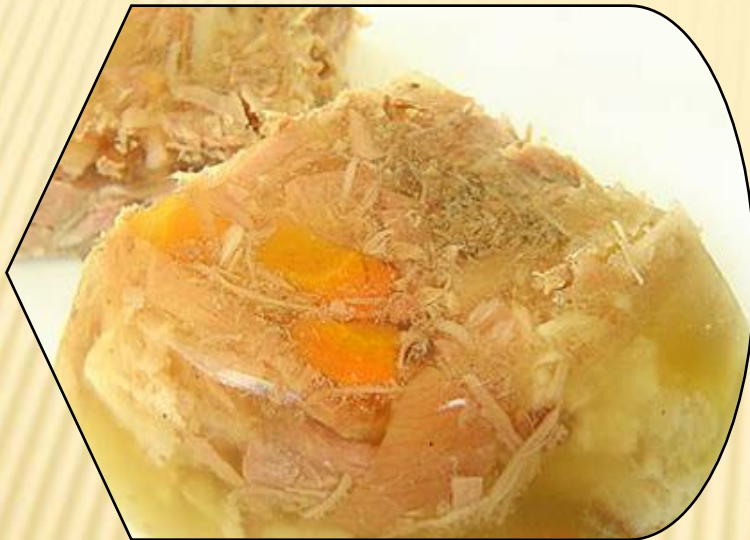
SYARAT *GELATINE*

- ✘ Berbentuk silinder dan utuh
- ✘ Diisi bahan makanan hewani dan sayuran
- ✘ Diolah dengan teknik *braised*
- ✘ Diselesaikan dengan *choud froid saus*

ASPIC JELLY

- ✘ Merupakan hidangan pembuka yang terbuat dari *stock* yang dijernihkan (*clarified*) dengan campuran daging, putih, telur, air / *stock* dingin, ditambah larutan *gelatine* kemudian *simmer* selama 2 jam, disaring dan kemudian didinginkan.

GAMBAR: ASPIC JELLY



FUNGSI *ASPIC JELLY*

- ✘ Sebagai *cold Appetizer* (hidangan pembuka dingin)
- ✘ Pelapis hidangan pembuka agar lebih menarik, misalnya: pada hidangan *chicken ballotines*
- ✘ Sebagai campuran *Chaud froid sauce*
- ✘ *Garnish* pada *cold buffet*, dipotong-potong atau dicetak

KOMPOSISI ASPIC JELLY

✘ *Basic Aspic Jelly*

Yaitu *stock* yang dijernihkan dengan bahan *clarified* (campuran daging cincang, putih telur, air dingin dan bumbu-bumbu), yang diolah bersama-sama larutan gelatine selama 2 jam dengan jalan *disimmer*.

✘ Bahan Isi

Adalah bahan-bahan yang diisikan ke dalam cetakan dasar dan *Aspic Jelly*. Bahan isi dapat dipergunakan dalam keadaan segar ataupun dimasak lebih dahulu dan dapat juga dipergunakan utuh ataupun dipotong-potong.

Macam macam bahan isi:

- Bahan makanan hewani: daging, ayam, ikan, udang, kepiting, telur.
- Sayuran: *lettuce*, tomat, wortel, *paprika*, *parsley*, asparagus, dan lain-lain.

✘ *Garnish*

Berfungsi untuk meningkatkan penampilan dengan memperhatikan syarat-syarat menghias (*garnish*) serta dapat memperkaya nama-nama dari aspic tersebut.