



CANAPE

Oleh :
Atat Siti Nurani

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

2010

PENGERTIAN CANAPE

- Canape adalah open sandwich yang dipotong kecil-kecil. Canape dipotong dalam ukuran kira-kira 3 atau 4 cm sama sisi (square) ukuran ini disesuaikan dengan ukuran mulut. Karena canape dihidangkan terbuka maka canape dapat digarnish dan diatur lebih menarik di atas piring maupun plater. Nama canape juga disesuaikan dengan nama filling atau makanan yang diatur di atas bread.

- Canape ialah salah satu jenis *open face sandwich* yang termasuk makanan pembuka dingin, dengan ukuran dan bentuk kecil yang menarik dan dikenal dengan *bite size* atau ukuran satu kali suap atau gigit.
- *Canape* dapat dibuat juga kombinasi isi dan bentuk sesuai selera. Roti yang telah dibentuk atau biskuit sebagai dasar *canape* dapat diisi dari kombinasi hasil belah daging, basil olah susu, serta sayuran. pembuatan *canape* sangat bervariasi, hasilnya akan baik jika imajinasi dan kreativitas pembuatnya cukup tinggi.
- Misalnya : Shrimp canape, egg canape, asparagus canape.

Tetapi ada juga canape yang tidak ada hubungannya dengan nama filling yang dipergunakan misalnya :

- Canape diane (dengan hati ayam)
- Canape Ivanhoe (dengan smoked haddock) dan mushroom
- Canape Hollandaise (dengan smoked haddock)
- Canape Quo vadis (dengan mushroom, soft herring roes)

- Cocktail canape” disebut juga “Canape a la Russe” terdiri dari beberapa macam canapes yang diatur di atas plater.
- Canape tidak saja dibuat dari bread, tapi mungkin juga dibuat dari toast, biscuit, crackers, stalk celery dan lain sebagainya.
- Bentuk canape dapat dibuat dalam bentuk segitiga, bulat, lonjong dan lain sebagainya.

Fungsi canapé

- Untuk makanan pembuka atau pelengkap dari *hors d'oeuvre varie*.

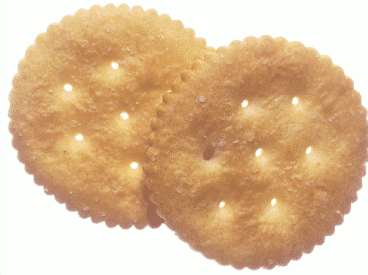
Komposisi *canapé*

- Dasar *canape* biasanya dapat dibuat dari roti yang dibentuk segitiga, bulat hati, persegi dan lain-lain. Dasar *canapé* itu bias dari biscuit atau crackers, roti tawar yang digunakan berupa plain / toasted / fried, Puff pastry, dan short pastry.

Bahan Dasar Canape



Roti Tawar



Crackers



Puff pastry



Biscuit



Short pastry

Spread

- Merupakan bahan yang lembek atau kental yang di oleskan pada permukaan roti atau biscuit yang fungsinya merekatkan isi dan menambah rasa serta nilai gizi yang tinggi. Bentuk pemulas yang baik harus agak lunak dan tidak mudah berair.
- Spread *canape* itu contohnya *butter*, *margarine*, *mayonaise* dan *cream cheese*.



Butter



Mayonaisse



Cream cheese

Topping canape

- makanan yang disusun di atas roti yang sudah dipulas, antara lain :
 - a. keju yang dipotong atau diparut



b. telur direbus, dipotong tipis, atau dicincang



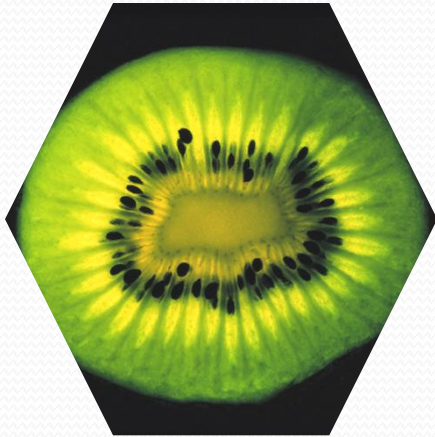
d. ikan sardens, telur *xavier*, *smoked salmon*, dan udang rebus



e. hasil olah daging dan unggas



e. Macam-macam sayuran dan buah



Garnish/hiasan

- *Garnish* pada *canape* dapat dibuat dari kombinasi pengaturan *topping* yang berwarna-warni alau ditambah bahan lainnya scbagai *garnish*. Garnish pada *canape* harus memenuhi syarat berikut:
 - *Edible* yaitu dibuat dari bahan yang bisa dimakan
 - *Suitable* artinya hiasan tersebut haruslah serasi dengan makanan yang akan dihias.

- *Atraktive* hal ini dipengaruhi oleh beberapa faktor, seperti : jenis bahan yang digunakan, warna dari bahan tersebut, bentuknya irisannya, kombinasi warnanya, penempatan pada hidangannya
- *Simple* yaitu menggunakan bahan-bahan sisa yang tidak dipakai, mempunyai harga yang murah, sesuai dengan makanan yang dihidangkan mudah dibuat dan tidak terlalu banyak warna.

Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam membuat canapé

- bahan yang digunakan dalam keadaan baru dan segar;
- membentuk roti gunakan pisau yang betul-betul tajam;
- pilihan kombinasi warna dan rasa dari topping dan bahannya yang seimbang
- penanganannya harus cepat, singkat, dan teliti karena mudah tercemar, serta penyinipanan kemasannya harus baik sesuai suhunya.

- menghidangkan *canape* dapat disusun di kaca atau *tray* dengan memperhatikan kombinasi bahan dan warna agar kelihatan indah serta menarik.
- Biscuit yang digunakan sebagai bahan dasar canape harus mempunyai rasa yang gurih
- Potongan bahan dasar canape dapat neraneka ragam bentuk seperti, berbentuk buiat / segitiga /persegi dengan ketebalan max 0,5 cm dan panjang / diameter 3 - 4 cm
- Terdapat komposisi warna dan rasa yang menarik dan sesuai

- Penyelesaian akhir dapat menggunakan teknik glace (memberikan lapisan mengkilat dari bahan zelatine)
- Dibuat dalam waktu yang singkat dan cepat
- Sebelum disajikan hidangan tersebut terlebih dahulu disimpan dalam lemari pendingin hingga suhu $5-7^{\circ}\text{C}$
- Setelah itu ditata secara menarik di atas baki (tray) yang telah dialas doily (kertas hias sebagai alas baki)
- Untuk mempercantik penampilan sebaiknya diberi centre piece yang menarik

Contoh hidangan canapé





SELESAI