

Ingin membuat Croissant Ala Café di Rumah? Simak Tipsnya di Sini



Ibu tentu pernah merasakan nikmatnya menghirup wangi croissant di café favorit dan kemudian diikuti dengan menikmati kerenyahan croissant yang disajikan di sana. Pastry berbentuk bulan sabit khas Perancis ini memang terkenal dengan teksturnya yang renyah. Croissant yang biasa disajikan sebagai menu sarapan ini juga bisa dinikmati dengan berbagai cara. Misalnya dimakan dengan olesan mentega maupun selai, atau diisi dengan sayuran dan daging menjadi seperti sandwich. Jika ibu ingin membuat hidangan ini di rumah, ibu dengan mudah bisa menemukan resep croissant di berbagai buku resep atau situs internet. Meskipun demikian, ada beberapa hal yang perlu Ibu perhatikan saat membuat croissant sendiri agar hasilnya menyerupai croissant buatan café. Simak tipsnya berikut ini, ya.

1. Gunakan jenis *butter* yang tepat dengan suhu yang tepat pula

Salah satu kunci kesuksesan dalam membuat croissant adalah mentega, atau *butter*, yang digunakan. Jenis *butter* yang berbeda akan menghasilkan cita rasa dan tekstur yang berbeda pula. Untuk membuat croissant, Ibu perlu menggunakan *butter* yang mengandung banyak lemak. Jadi, hindari saja *butter* yang terdapat tulisan *low fat* di kemasannya. Ibu juga perlu memastikan bahwa *butter* dalam keadaan dingin dan keras ketika membuat croissant. Bagian terpenting dari membuat croissant adalah melipat dan memipihkan *butter* di antara lapisan adonan secara berulang untuk menghasilkan lapisan-lapisan renyah saat croissant dipanggang.

2. Gunakan jenis tepung yang tepat

Sebaiknya Ibu menggunakan tepung pastry untuk membuat croissant untuk memastikan hasil akhirnya renyah. Tentu saja Ibu tetap dapat menggunakan tepung *all purpose* atau tepung untuk roti, tetapi croissant yang dihasilkan biasanya menjadi lebih padat.

3. Penggunaan ragi yang tepat

Ragi diperlukan untuk membuat adonan croissant mengembang. Nah, untuk memastikan yeast bekerja dengan optimal, pastikan untuk menutup adonan yang sudah kalis dengan plastik dan mendingkannya dalam suhu ruang selama 90 menit. Biasanya kemudian adonan croissant akan mengembang sampai dengan dua kali ukuran awalnya.

4. Suhu dingin membantu dalam membuat croissant

Setelah adonan mengembang dan dipipihkan, masukkan adonan croissant di dalam kantong plastik atau kotak tertutup dan simpan semalaman di dalam lemari es. Ketika membuat croissant pun akan lebih baik jika dilakukan di ruangan yang tidak panas untuk memastikan adonan dan mentega yang digunakan tetap dingin dan tidak meleleh karena mentega yang meleleh akan terserap dalam adonan dan lapisan croissant menjadi tidak sempurna. Jika perlu, bekukan lagi adonan croissant sebelum kembali dilapisi *butter* dan dilipat.

5. Susun croissant untuk di panggang

Susun croissant dengan jarak yang tidak terlalu dekat di atas loyang agar penyebaran panas di oven menjadi optimal dan croissant buatan Ibu dapat mengembang dengan baik. Pastikan pula bagian ujung lipatan croissant terletak di bagian bawah yang menempel pada Loyang. Hal ini untuk mencegah lipatan terbuka saat croissant mengembang nanti.

Salah satu cara mudah yang bisa Ibu lakukan untuk membuat hidangan ini adalah dengan membeli adonan pastry yang siap masak, sehingga Ibu cukup menggulung dengan bentuk yang sesuai, oles butter dan panggang.

Jika Ibu punya tips dan trik jitu untuk membuat croissant, yuk bagikan untuk Ibu lainnya di kolom komen berikut ini.

<https://www.sahabatnestle.co.id/content/view/ingin-membuat-croissant-ala-caf-di-rumah-simak-tipsnya-di-sini.html>