



Flaming Baked Alaska

DESKRIPSI

3214

BAHAN-BAHAN

Pistachio Cake:

- 150 gr butter
- 150 gr putih telur
- 25 gr almond panggang yang ditumbuk halus
- 80 gr pistachio panggang yang ditumbuk halus
- 160 gr gula halus
- 50 gr tepung serbaguna
- 10 gr pasta pistachio tanpa pemanis
- Sejumput garam

Lemon Semifreddo:

- 198 gr gula
- 133 ml perasan buah lemon
- 6 butir telur
- Parutan 3 kulit lemon
- 1/2 sdt vanilla ekstrak
- 355 ml krim

Coconut Foam:

- 75 gr gula
- 500 ml Sasa Santan Cair



Melezatkan!

Pistachio Cake:

1. Lelehkan mentega di pan kecil dengan api sedang. Aduk beberapa kali sampai mentega berwarna coklat. Tuangkan mentega ke dalam wadah anti panas dan biarkan dingin sampai suhu ruangan.
2. Panaskan oven 200C. Siapkan wadah kue selebar 20cm dan lapisi bagian sampingnya dengan baking paper. Pada bagian alas lapisi dengan non-stick cooking spray.
3. Aduk putih telur menggunakan mixer sampai bertekstur seperti shaving cream dan kaku.
4. Dalam wadah yang lain, siapkan pasta pistachio yang dicampur dengan pistachio tumbuk, almond tumbuk, gula, garam, dan tepung terigu menggunakan mixer berkecepatan rendah. Setelah tercampur rata, campurkan juga mentega yang sudah dilelehkan.
5. Masukkan seluruh adonan ke cetakan dan panggang sekitar 20-25 menit.
6. Angkat kue dan biarkan dingin.

Lemon Semifreddo:

1. Siapkan wadah cetakan kue ukuran sedang yang dilapisi dengan plastic wrap.
2. Di pan kecil, campurkan gula, 1 sdm air perasan lemon, dan air. Biarkan cairan air menjadi satu dengan gula sebelum pan dipanaskan.
3. Setelahnya, panaskan pan dengan api sedang sampai mencapai 120c dan diamkan dengan suhu yang sama selama 10 menit. Diamkan tanpa diaduk dan tutup pan agar gula menjadi cair.
4. Aduk telur dalam sebuah mangkok menggunakan mixer dengan kecepatan sedang sampai bertekstur kental dan berwarna pucat (kurang lebih selama 5 menit).
5. Saat gula mencapai 120 C, matikan api. Tuangkan gula ke dalam adonan telur secara perlahan menggunakan mixer dengan kecepatan rendah. Aduk sampai tercampur rata.
6. Tambahkan kulit lemot, vanilla ekstrak, dan air perasan lemon lalu tingkatkan kecepatan mixer ke medium. Aduk terus sampai semua tercampur rata dan suhu adonan menjadi dingin. Setelahnya pindahkan ke wadah yang lebih besar.
7. Aduk krim menggunakan mixer sampai bertekstur kaku. Setelahnya aduk heavy cream perlahan dengan tangan dan tambahkan campuran ke dalam adonan sebelumnya sampai rata.
8. Tuangkan seluruh adonan ke wadah kue yang sudah disiapkan dan tutup dengan bungkus plastik. Masukkan kulkas, dan diamkan sampai tekstur adonan keras.

Coconut Foam:

1. Masukkan Sasa Santan Cair dalam freeze kurang lebih 30 menit.
2. Setelah itu masukkan gula, lalu kocok dengan baloon whisk sampai foam dari santan kaku.

Menyatukan Semua Menjadi Baked Alaska:

1. Potong pistachio cake menjadi bentuk bulat dengan ukuran 20cm.
2. Letakan semifreddo di atas kue dan potong menjadi bentuk kubah.
3. Lapisi kue dengan adonan meringue dari bawah ke atas.
4. Masukkan kue ke dalam freezer untuk didinginkan.
5. Setelah beku, gunakan torch untuk membakar meringue sampai kecoklatan.