

PUFF TEMPE

Oleh: Sri Palupi

Staf Pengajar Jurusan PTBB FT-UNY

Sripalupi5@yahoo.co.id

Bahan Kulit :

| | |
|-----------------|--------|
| Tepung cakra | 200 gr |
| Air es | 100 cc |
| Korsvet | 100 gr |
| Tepung segitiga | 50 gr |
| Margarine | 50 gr |
| Air es | 50 cc |

Bahan Isian :

| | |
|----------------|------------|
| Tempe | 1 kg |
| Daging cincang | 100 gr |
| Bawang bombay | 1 buah |
| Tepung terigu | 25 gr |
| Margarine | 25 gr |
| Susu cair | 100 cc |
| Daun bawang | secukupnya |
| Lada | secukupnya |
| Garam | secukupnya |
| Pala bubuk | secukupnya |

Cara Membuat :

1. Kulit Puff :

- Ayak tepung terigu campur keduanya
- Tambahkan air es, mentega, kemudian uli sampai tercampur
- Bulatkan adonan, kemudian bungkus dengan plastik lalu simpan dalam refrigerator selama 15 menit
- Keluarkan adonan lalu tipiskan adonan dengan cara di roll kemudian beri korsvet sepertiga, lipat, diamkan 10 menit, lakukan tiga kali lapisan,
- Bentuk sesuai dengan rencana dengan isi ragout tempe

2. Ragout Tempe :

- Potong tempe menjadi potongan kecil kemudian kukus dan haluskan
- Buat roux dengan cara panaskan margarine kemudian tambahkan tepung terigu lalu aduk samapi rata dan tidak berbau tepung
- Masukkan daging cincang kedalam roux kemudian masak sampai daging empuk
- Masukkan tempe yang sudah dihaluskan kedalam roux dan daging, aduk rata
- Tambahkan susu cair kemudian aduk rata tunggu sampai mendidih
- Masukkan daun bawang yang telah diiris kedalam ragout tempe
- Tambahkan lada, garam, dan pala secukupnya kemudian di aduk sampai rata

h. Setelah daging empuk dan matang sisihkan dan dinginkan

3. Puff Tempe

- a. Ambil kulit puff yang telah dilapisi korsvet kemudian bentuk menjadi segi empat
- b. Ambil satu sendok makan ragout tempe kemudian letakkan ditengah adonan puff
- c. Kemudian lipat adonan puff menjadi segitiga, beri putih telur bagian tepi adonan puff
- d. Setelah dilipat, agak tekan bagian tepi puff agar ragout tempe tidak keluar dari adonan puff
- e. Oven puff kurang lebih 30 menit dengan suhu 150 ° C sampai berwarna kuning kecoklatan
- f. Keluarkan puff dari oven, kemudian dinginkan