

Teknik Mengaduk Adonan dan Mengukus Jadi Kunci

Bakpao Buah Persik Simbol Panjang Umur untuk Sajian Imlek

Bakpao buah persik salah satu hidangan khas yang identik dengan perayaan Tahun Baru Imlek. Teksturnya empuk lembut dengan isian manis. Teknik mengaduk dan mengukus harus tepat supaya hasilnya ciamik.

BENTUK bakpao yang menyerupai buah persik ini mengandung simbolisme mendalam dalam budaya Tionghoa. Buah persik melambangkan panjang umur, kemakmuran, dan keberuntungan. "Bentuk adonan menjadi bulat-bulat. Ujungnya lancipkan, lalu beri pola garis di tengahnya menyerupai buah persik," ujar dosen *baking pastry arts* The Sages International Tjhing Man Lie SH MPar. Sebelum membentuknya menjadi buah persik, kempiskan dulu adonan untuk diberi isian. Isiannya bisa dikreasikan sesuai selera. Biasanya berupa biji bunga teratai. Namun, kali ini *chef* Tjhing menggunakan meses cokelat sebagai isian.

Jika sudah berbentuk buah persik, saatnya pewarnaan. "Pakai pewarna makanan *pink*, bisa bubuk atau cair. Yang diwarnai hanya ujungnya," kata *chef* Tjhing. Mewarnainya bisa menggunakan kuas, namun hasilnya nanti agak bertekstur. "Kalau pakai alat semprot, warna hasilnya bisa semburat bagus," lanjutnya.

Panaskan kukusan selama 10 menit, baru masukkan bakpao. Kukus selama 15 menit menggunakan api sedang. Letakkan kain lap bersih di atas kukusan.

Agar hasilnya mengembang sempurna dan lembut, perhatikan proses pengadukan. Jangan masukkan *baking powder* di awal. Sebab, ragi bisa mati lantaran belum tercampur rata. Selalu pastikan *mixing* dengan kecepatan rendah dulu.

"Tambahkan *shortening* supaya warna bakpaonya putih, tidak *magak*. Putih telur dimasukkan di akhir biar adonan cepat kalis. Kalau sudah tercampur rata, baru naikkan kecepatan ke *speed* tinggi selama 20 menit sampai kalis," jelasnya.

Kurang dari itu, adonan akan cepat kering sehingga susah dibentuk. Tanda kalis, adonan berubah mengilap. *Resting* (istirahatkan) selama 30 menit sampai mengembang. "Tanda raginya hidup, baunya mirip tape," imbuh *chef* Tjhing.

Uleni kembali dan bagi adonan menjadi beberapa bulatan. Sisakan beberapa adonan kecil untuk membuat daun. Warnai dengan bubuk *matcha*. Daun tinggal ditempel dengan bakpao menggunakan sedikit air sebagai perekat. Lalu, dikukus. Bakpao buah persik nikmat disantap selagi hangat di momen Imlek bareng keluarga dan kerabat. **(lai/c6/nor)**



FOTO: FOTO: RIANA SETIAWAN/JAWA POS

ISI MESES: Bentuknya serupa buah persik, bakpao ini berisi meses. Agar mengembang sempurna dan teksturnya lembut, saat proses pengadukan, masukkan *baking powder* di akhir setelah adonan, termasuk ragi, tercampur rata.



Letakkan kain di atas kukusan. Kalau tidak dikasih (kain), airnya turun ke bawah dan hasil bakpaonya jadi tidak bagus, keriput. Tapi kalau pakai kukusan bambu, tanpa kain masih aman."

TJHING MAN LIE
SH MPar
Dosen *baking pastry arts*
The Sages International



Resep Bakpao Buah Persik

Bahan

- Tepung terigu protein sedang 175 gram
- Tepung *tang mien* 75 gram
- Susu bubuk 15 gram
- Ragi 5 gram
- *Baking powder* 2 gram
- Gula 15 gram
- Putih telur 50 gram
- Air 100 ml
- *Shortening* 25 gram
- Garam 3 gram
- Pewarna makanan merah muda secukupnya
- Meses secukupnya

*teping *tang mien* merupakan hasil endapan pati gandum yang kadar glutennya sudah dihilangkan, biasa dijadikan campuran tepung terigu protein rendah atau sedang untuk membuat bakpao.



1 Masukkan tepung terigu protein sedang, tepung *tang mien*, susu bubuk, gula, dan ragi. *Mixing* dengan kecepatan rendah sampai tercampur rata.

2 Masukkan *baking powder*. Tambahkan air. *Mixing* lagi dengan kecepatan rendah sampai rata.



3 Masukkan garam, *shortening*, dan putih telur. *Mixing* dari kecepatan rendah ke tinggi selama 20 menit sampai kalis.



4 Uleni. Bagi adonan menjadi beberapa bagian. Salah satunya diberi pewarna makanan hijau untuk bagian daun. *Resting* selama 30 menit.



5 Kempiskan adonan, lalu isi dengan meses. Tutup dan bulatkan adonan. Buat ujungnya lancip dan bikin pola garis menyerupai bentuk buah persik.



Semprot dengan pewarna makanan.



7 Kukus selama 15 menit dengan api sedang. Setelah itu, bakpao buah persik siap disajikan hangat.