

Nama :

Kelas :

Petunjuk :

Setelah mempelajari materi pada uraian sebelumnya, peserta didik diminta untuk mengerjakan soal berikut, dengan petunjuk sebagai berikut

1. Carilah jawaban dari berbagai sumber bacaan, baik dari buku maupun internet.
2. Jika kamu tidak menemukan jawaban, cobalah untuk berdiskusi dengan temanmu!

Berdasarkan materi yang telah dijelaskan, tepung terigu merupakan salah satu komponen penting dalam pembuatan *choux paste*. Kriteria *choux paste* yang baik yakni kokoh, ringan, dan memiliki rongga yang besar. Selain tepung terigu, juga terdapat beberapa jenis tepung yang dapat digunakan untuk membuat produk *pastry*, salah satunya tepung mocaf. Tepung mocaf adalah tepung modifikasi yang terbuat dari umbi singkong yang proses pembuatannya dilakukan dengan proses fermentasi.



PERTANYAAN

Bagaimana peran tepung terigu dalam pembuatan *choux paste*? dan bagaimana jika penggunaan tepung terigu diganti dengan tepung mocaf?. Apakah akan menghasilkan kriteria *choux paste* yang sama dengan tepung terigu?

