



PERJALANAN MANIS

CREAMPUFF

SCAN DISINI

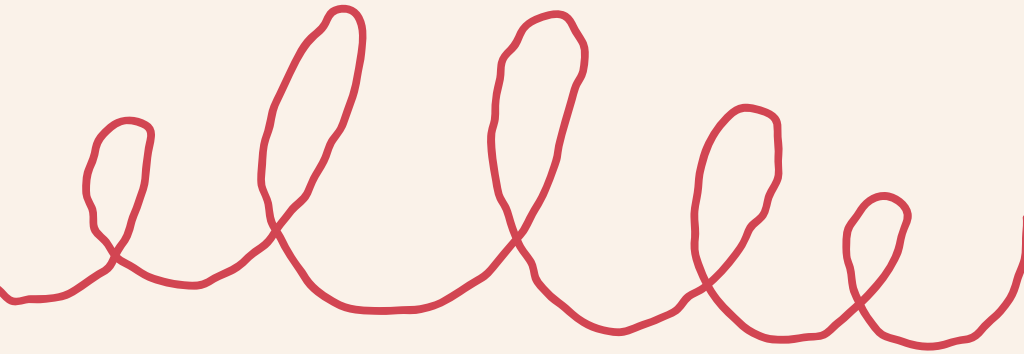


BY
FATMA NURHIDAYATI BT ANANG
UFFAIRRAH BINTI ABD HALIM
FATIN BALQISH BT MOHD HANIF

"Sekali gigit, lembutnya mencuri hati."

P E R J A L A N A N M A N I S

CREAMPUFF



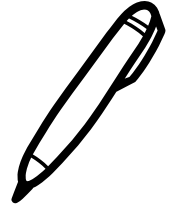
BY

FATMA NURHIDAYATI BT ANANG

UFFAIRRAH BINTI ABD HALIM

FATIN BALQISH BT MOHD HANIF

**KOLEJ KOMUNITI SELAYANG
KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI**



**HAK CIPTA TERPELIHARA
Edisi 2025**

Hak cipta © 2025 Kolej Komuniti Selayang. Hak cipta terpelihara. Tiada bahagian daripada penerbitan ini boleh diterbitkan semula, diedarkan, atau dihantar dalam sebarang bentuk atau dengan sebarang cara, termasuk fotokopi, atau kaedah elektronik atau mekanisme lain tanpa kebenaran bertulis daripada penerbit. Untuk permintaan kebenaran, e-mel penerbit di fatma@kkselayang.edu.my

Edisi Pertama : Mei 2025
©2025 Kolej Komuniti Selayang

Perpustakaan Negara Malaysia
Perjalanan Manis Creampuff

eISBN : 978-629-99975-6-6

Diterbitkan oleh :
Kolej Komuniti Selayang
Persiaran Pegawai
KM 16 Jalan Ipoh
68100 Batu Caves
Selangor Darul Ehsan
Laman web: <https://kkselayang.mypolycc.edu.my/>
Tel: 603-61368200
E-mel: uffairrah.halim@kkselayang.edu.my



Data Pengkatalogan-dalam-Penerbitan
Perpustakaan Negara Malaysia
Rekod katalog untuk buku ini boleh didapati
dari Perpustakaan Negara Malaysia

eISBN 978-629-99975-6-6

Sidang Editorial

PENULIS

Fatma Nurhidayati Anang
Uffairrah Binti Abd Halim
Fatin Balqish binti Mohd Hanif

ILUSTRASI & AUDIO

Fatin Balqish binti Mohd Hanif

PENYEMAK KANDUNGAN

Mohammad Tarmizi bin Balya

PEREKA GRAFIK

Uffairrah Binti Abd Halim

Biodata Penulis



FATMA NURHIDAYATI BINTI ANANG

Anak kelahiran Kuala Terengganu, Terengganu. Merupakan anak bongsu daripada lapan orang adik-beradik.

Profil Pendidikan

- Sekolah Kebangsaan Seri Nilam Kuala Terengganu, Terengganu.
- Sekolah Menengah Kebangsaan Sultan Ahmad, Kuala Terengganu, Terengganu.
- Diploma Seni Kulinari Universiti Teknologi Mara (UiTM) Dungun, Terengganu.
- Ijazah Sarjana Muda Perkhidmatan Makanan Universiti Teknologi Mara (UiTM) Puncak Alam, Selangor.

Pengalaman Kerjaya

- Pensyarah Program Kulinari Kolej Komuniti Bukit Beruang, Melaka
- Pensyarah Program Kulinari Kolej Komuniti Selayang, Selangor



UFFAIRRAH BINTI ABD HALIM

Anak kelahiran Seremban, Negeri Sembilan. Merupakan anak ke-empat daripada lima orang adik-beradik.

Profil Pendidikan

- Sekolah Rendah Convent Dato Bandar Tunggai, Negeri Sembilan.
- Sekolah Rendah Kebangsaan Beseri, Perlis.
- Sekolah Menengah Kebangsaan Syed Alwi, Perlis.
- Sekolah Menengah Kebangsaan Teknik Kangar, Perlis.
- Diploma Pengurusan Perkhidmatan Makanan, UiTM Shah Alam.
- Ijazah Sarjana Muda Pengurusan Perkhidmatan Makanan, UiTM Shah Alam.

Pengalaman Kerjaya

- AEON BHD
- CCN SDN BHD
- Kolej Komuniti Bandar Tenggara, Johor
- Kolej Komuniti Selayang, Selangor

Biodata Penulis



FATIN BALQISH BINTI MOHD HANIF

Anak kelahiran Meru Klang, Selangor.
Merupakan anak Kedua daripada 4 orang adik-beradik.

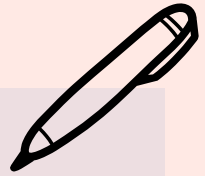
Profil Pendidikan

- Sekolah Kebangsaan Meru Klang, Selangor.
- Sekolah Menengah Kebangsaan Perempuan Kapar, Selangor.
- Sekolah Menengah Teknik Langkawi, Kedah
- Diploma Seni Kulinari Universiti Teknologi Mara (UiTM) Dungun, Terengganu.
- Ijazah Sarjana Muda Pengurusan Seni Kulinari Universiti Teknologi Mara (UiTM) Pulau Pinang.

Pengalaman Kerjaya

- Pensyarah Program Kulinari Kolej Yayasan Pelajaran Johor
- Komuniti Program Kulinari Komuniti Bayan Baru, Pulau Pinang
- Pensyarah Program Kulinari Kolej Komuniti Selayang, Selangor

Dedikasi



Buku ini didedikasikan kepada pelajar-pelajar tercinta kami, yang inspirasinya dan motivasinya amat berharga bagi kami. Kami juga ingin mengucapkan setinggi-tinggi penghargaan kepada rakan-rakan sekerja kami di Program Kulineri di Kolej Komuniti Selayang atas dorongan dan sokongan mereka yang berterusan.

P R A K A T A & S I N O P S I S

Perjalanan Manis Creampuff mengupas kisah menarik di sebalik penciptaan dan perkembangan salah satu pencuci mulut paling ikonik di dunia - creampuff, atau dikenali juga sebagai profiterole dan choux à la crème. Buku ini menelusuri asal usulnya di Perancis pada abad ke-16, ketika resipi adunan pâte à choux mula diperkenalkan oleh tukang masak diraja kepada Catherine de' Medici. Dari istana diraja Perancis hingga ke kedai bakeri moden di seluruh dunia, buku ini memperlihatkan bagaimana creampuff berkembang dari sebiji kuih tradisi kepada simbol kemewahan, kreativiti kulinari dan inovasi pastri.

" G I G I T A N P E R T A M A , C I N T A
S E L A M A N Y A . "

isi kandungan

01 - PENGENALAN KEPADA CREAMPUFF	10
02- ASAL USUL CREAMPUFF	14
03- EVOLUSI CREAMPUFF MENGIKUT ZAMAN	17
04- CREAMPUFF KE SERATA DUNIA	20
05- KOMPONEN CREAMPUFF	23
06- CREAMPUFF DI MALAYSIA	26
07- CARA PENYEDIAAN CREAMPUFF	30
08- KESIMPULAN	37





SCAN DISINI

UNTUK TONTON VIDEO



HeyGen

01

P E N G E N A L A N
K E P A D A
C R A M P U F F

01



Pengenalan

Cream puff ialah sejenis pastri berinti krim yang popular dan berasal dari Perancis. Dalam bahasa Perancis, ia dikenali sebagai "choux à la crème".

Berikut ialah penjelasan ringkas tentang cream puff:

1. Kulit Pastri (Choux Pastry)

- Dibuat daripada adunan yang dikenali sebagai pâte à choux (choux pastry).
- Adunan ini dimasak di atas dapur sebelum dibakar dalam oven.
- Apabila dibakar, kulit puff akan mengembang dan menjadi kosong di dalam, sesuai untuk diisi.

2. Inti Krim

- Biasanya diisi dengan krim pastri (custard), krim putar (whipped cream), atau krim diplomat (gabungan krim pastri dan krim putar).
- Kadang-kadang inti juga boleh diberi perisa seperti vanila, coklat, atau kopi.

3. Cara Hidangan

- Sering dihidangkan sebagai pencuci mulut atau sajian ringan.
- Boleh ditabur gula aising di atasnya atau disalut dengan coklat.



Ciri-ciri Creampuff



1. Kulit rangup tetapi ringan

- Dibuat daripada doh choux pastry yang mengembang semasa dibakar.
- Luarannya berwarna keemasan, sedikit rangup dan berongga di dalam.

2. Berkosong di bahagian dalam

- Struktur dalaman kosong secara semula jadi, sesuai untuk diisi krim.

3. Berisi krim yang lembut dan sejuk

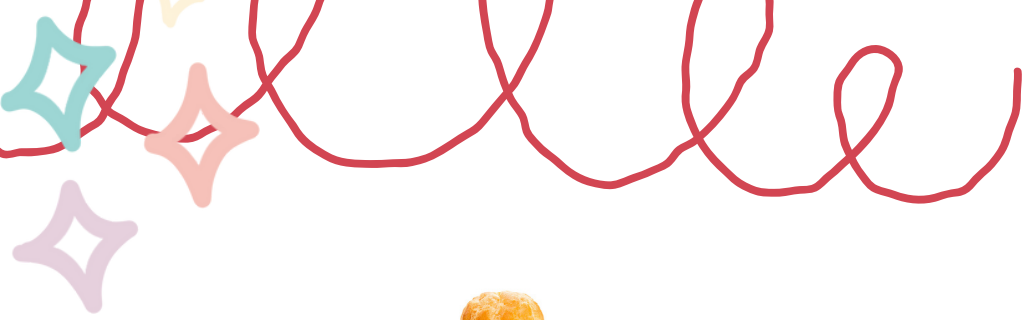
- Diisi selepas sejuk, biasanya dengan krim pastri, krim putar atau krim vanila.

4. Saiz kecil dan mudah dimakan

- Sering dihidangkan sebagai snek atau pencuci mulut, dalam bentuk saiz gigitan.

5. Rekaan bulat dan montok

- Biasanya berbentuk bulat, comel dan sedikit gebu.

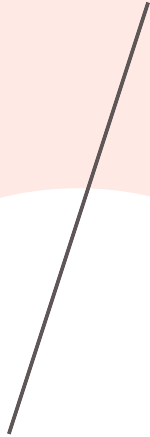


Rasa Unik Creampuff

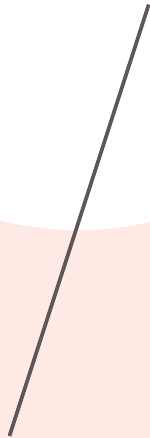


1. Gabungan tekstur luar dan dalam
 - Kulit luar: ringan dan sedikit rangup.
 - Inti dalam: lembut, licin, dan berkrim.
2. Rasa manis yang seimbang
 - Tidak terlalu manis - sesuai untuk semua peringkat umur.
 - Krim memberikan rasa yang kaya tetapi tidak menyesakkan.
3. Aroma mentega dan vanila
 - Kulit puff ada aroma mentega yang wangi.
 - Krim selalunya ada bau vanila yang menyenangkan.
4. Boleh dipelbagaikan dengan perisa
 - Selain vanila, boleh juga didapati dalam perisa coklat, kopi, matcha, durian, dan banyak lagi.

02



A S A L U S U L
C R E A M P U F F



02

2.1 Asal Usul Choux Pastry (Pâte à Choux)

Choux pastry, atau dalam bahasa Perancis disebut pâte à choux, berasal dari abad ke-16 dan dicipta oleh tukang masak Itali bernama Pantarelli atau Panterelli. Beliau membawa resipi ini ke Perancis semasa berkhidmat di dapur Catherine de' Medici, isteri kepada Raja Henry II dari Perancis. Pada mulanya, doh ini dikenali sebagai pâte à Pantarelli dan digunakan untuk membuat pastri berisi. Kemudian, resipi itu terus diperbaiki oleh chef-chef Perancis sehingga menjadi doh choux yang kita kenali hari ini.

2.2 Kelahiran Creampuff di Perancis

Creampuff mula diperkenalkan secara rasmi di Perancis sekitar abad ke-17 hingga ke-18, apabila teknik choux pastry telah disempurnakan. Salah satu tokoh penting dalam perkembangan ini ialah Antonin Carême, seorang chef Perancis tersohor pada awal abad ke-19, yang dikenali sebagai “raja chef dan chef kepada raja.” Beliau memperkenalkan pelbagai teknik pastri klasik dan menjadikan creampuff lebih terkenal sebagai hidangan mewah dalam majlis bangsawan. Inti krim manis mula diisi ke dalam kulit choux yang kosong, menjadikannya pencuci mulut yang popular di kalangan aristokrat.

2.3 Perkembangan Creampuff di Era Renaissance

Era Renaissance menyaksikan perubahan besar dalam dunia kuliner Eropah, termasuklah di Perancis. Pada waktu ini, teknik memasak mula diperhalusi, dan budaya makan menjadi lebih berkelas. Semasa zaman ini, choux pastry mula dikenali dan digunakan secara meluas dalam seni pembuatan pastri. Chef-chef diraja memperkenalkan pelbagai jenis pencuci mulut berasaskan doh ini, termasuklah creampuff, yang ketika itu menjadi simbol kemewahan dan kreativiti kulineri. Walaupun pada asalnya ia merupakan makanan golongan atasan, creampuff mula tersebar luas dan menjadi kegemaran di kalangan rakyat jelata pada zaman kemudian.

03

E V O L U S I
C R E A M P U F F
M E N G I K U T
Z A M A N

03

3.1 Dari Istana Perancis ke Kedai Roti Umum

Pada awalnya, creampuff merupakan hidangan mewah yang hanya disediakan di istana dan majlis rasmi golongan bangsawan Perancis. Ia dianggap sebagai pencuci mulut eksklusif kerana teknik pembuatannya yang rumit dan penggunaan bahan-bahan berkualiti tinggi seperti mentega dan krim segar. Namun, menjelang abad ke-19, setelah teknik pembuatan doh choux lebih difahami dan peralatan dapur menjadi lebih mudah diakses, creampuff mula dijual di kedai roti umum di seluruh Perancis dan seterusnya di negara lain. Ini menandakan peralihan creampuff daripada simbol kemewahan kepada hidangan popular rakyat.

3.2 Pengaruh Chef-Chef Ternama dalam Penambahbaikan Resipi Cream Puff

Beberapa chef ternama memainkan peranan penting dalam menyempurnakan resipi creampuff. Antaranya ialah Antonin Carême, yang dikenali sebagai pelopor seni kulineri Perancis moden. Beliau memperhalusi teknik doh choux dan memperkenalkan pelbagai gaya pencuci mulut berasaskan doh ini. Pada abad ke-20, chef seperti Marie-Antoine Carême dan Auguste Escoffier turut menambah baik kaedah penyediaan inti krim dan persembahan creampuff, menjadikannya lebih menarik dan mudah dinikmati oleh pelbagai lapisan masyarakat.



3.3 Perkembangan di Negara-Negara Eropah

Selepas kejayaannya di Perancis, creampuff mula tersebar ke negara-negara Eropah lain seperti England, Itali, Jerman, dan Belanda. Setiap negara mula mengadaptasi creampuff mengikut citarasa tempatan. Di England, creampuff sering dihidangkan bersama teh petang, manakala di Itali, ia dikenali sebagai bigné dan digunakan dalam perayaan. Di Jerman pula, variasi seperti windbeutel muncul, diisi dengan krim dan kadangkala buah segar.



04

C R E A M P U F F
M E N Y E B A R K E
S E L U R U H
D U N I A

04

4.1 Pengenalan ke Asia dan Negara-Negara Barat Lain

Creampuff mula memasuki pasaran Asia melalui pengaruh kolonial dan perdagangan antarabangsa. Negara seperti Jepun, Malaysia, Thailand dan China menerima creampuff dengan baik dan mengadaptasikannya mengikut selera tempatan. Di Jepun, contohnya, creampuff atau shu cream sangat popular dan dijual secara meluas di kedai bakeri dan pasar raya. Di negara-negara Barat lain seperti Amerika Syarikat dan Australia, creampuff menjadi hidangan pencuci mulut klasik yang sering ditemui di bakeri dan restoran Perancis.

4.2 Variasi Tempatan: Matcha, Durian, Pandan dan Lain-lain

Dengan kebolehsuaian resipi creampuff, banyak negara mula mencipta versi tempatan.

- Jepun: Matcha (teh hijau), kastard vanila, atau coklat.
- Malaysia dan Singapura: Inti durian, pandan, dan kaya mula diperkenalkan.
- Thailand: Perisa teh susu Thai.
- Variasi ini menjadikan creampuff lebih menarik dan dekat dengan citarasa masyarakat setempat.



4.3 Penerimaan Creampuff di Kalangan Masyarakat Global

Kini, creampuff diterima secara meluas di seluruh dunia. Ia bukan lagi sekadar makanan pencuci mulut elit, malah menjadi pilihan popular di kedai bakeri, bufet hotel, dan majlis keraian. Rasa yang seimbang, tekstur unik, serta potensi untuk dipelbagaikan dengan pelbagai inti menjadikan creampuff salah satu pastri yang kekal relevan dari dulu hingga kini. Malah, jenama antarabangsa seperti Beard Papa's berjaya mempopularkan creampuff di pasaran global dengan membuka ratusan cawangan di seluruh dunia.



05

K O M P O N E N
U T A M A
C R E A M P U F F

05



5.1 Doh Choux: Sejarah dan Teknik

Doh choux (*pâte à choux*) berasal dari Perancis dan dicipta seawal abad ke-16 oleh tukang masak Itali, Pantarelli. Ia terkenal kerana kaedah penyediaannya yang unik - doh dimasak atas dapur sebelum dibakar. Teknik ini menghasilkan doh yang ringan dan berongga di dalam, sesuai untuk diisi. Semasa dibakar, kandungan air dalam doh menghasilkan wap yang menyebabkan doh mengembang secara semula jadi tanpa yis atau serbuk penaik. Ia menjadi asas penting dalam pelbagai pastri seperti cream puff, *éclair*, dan profiterole.

5.2 Krim Pastrri: Asal Usul dan Evolusi

Krim pastri (*crème pâtissière*) adalah sejenis krim pekat yang diperbuat daripada susu, telur, gula, tepung atau kanji, dan perisa seperti vanila. Ia bermula di dapur-dapur istana Perancis dan sering digunakan dalam pelbagai pencuci mulut klasik. Dari masa ke masa, krim ini mengalami evolusi - dicampur dengan krim putar (menjadi krim diplomat), atau diberi perisa moden seperti coklat, kopi, buah-buahan, atau teh hijau. Evolusi ini menjadikan cream puff lebih menarik dan pelbagai mengikut selera global.



5.3 Variasi Krim dan Teknik Pengisian

Kini, pelbagai jenis krim digunakan untuk mengisi creampuff, antaranya:

- Krim putar (whipped cream) - ringan dan tidak terlalu manis.
- Krim diplomat - gabungan krim pastri dan krim putar, memberikan tekstur gebu dan rasa kaya.
- Krim coklat, matcha, durian, kopi, pandan - memenuhi selera moden dan tempatan.

Dari segi teknik pengisian, biasanya krim dimasukkan menggunakan beg paip melalui lubang kecil di dasar atau sisi puff. Ada juga versi terbuka, di mana puff dibelah separuh dan krim disenduk ke dalam.

06

C R E A M P U F F
D I
M A L A Y S I A

06

6.1 Sejarah Kemasukan dan Penerimaan



Creampuff mula dikenali di Malaysia melalui pengaruh kolonial, pelancongan, dan media makanan Barat. Ia menjadi semakin popular pada tahun 1990-an dan 2000-an apabila banyak kedai bakeri mula menjualnya sebagai pencuci mulut moden. Rakyat Malaysia menerimanya dengan baik kerana teksturnya yang ringan dan rasa manis yang tidak keterlaluan, sesuai dengan cita rasa tempatan.

6.2 Gabungan Rasa Tempatan dalam Creampuff

Usahawan tempatan kreatif dalam memadukan rasa tempatan ke dalam creampuff. Antara variasi tempatan yang popular:

- Krim durian - menggunakan isi durian segar.
- Krim pandan - dengan aroma daun pandan yang wangi.
- Krim kaya dan kelapa - memberi sentuhan klasik tempatan.
- Teh tarik atau gula Melaka - variasi moden berasaskan minuman atau manisan tempatan.

Kreativiti ini menjadikan creampuff lebih dekat di hati rakyat Malaysia dan diterima sebagai pencuci mulut 'fusion'.



6.3 Usahawan Tempatan dan Produk Inovatif

Ramai usahawan bakeri dan peniaga kecil di Malaysia menghasilkan creampuff secara komersial. Beberapa jenama tempatan turut mencipta inovasi seperti:

- Creampuff sejuk beku - mudah disimpan dan dipanaskan.
- Creampuff bersaiz mini - sesuai untuk parti dan jamuan.
- Penggunaan topping seperti coklat cair, keju, atau bijirin rangup - menambah variasi rasa dan tekstur.

Mereka juga memanfaatkan media sosial dan platform e-dagang untuk memasarkan produk, menjadikan creampuff buatan tempatan mudah diakses oleh pelanggan seluruh negara.

VARIASI CREAMPUFF



AR MARKER



IMBAS DISINI UNTUK AR 1

AR MARKER



IMBAS DISINI UNTUK AR 2

07

C A R A
P E N Y E D I A A N
C R E A M P U F F

07

RESEPI CREAMPUFF

Untuk Doh Choux:

- 1 cawan air (250 ml)
- 100g mentega
- 1 sudu kecil gula
- 1/4 sudu kecil garam
- 1 cawan tepung gandum (diayak)
- 4 biji telur (gred A)

Untuk Inti Kastard Vanila:

- 2 cawan susu segar
- 1/2 cawan gula
- 3 sudu besar tepung kastard (atau tepung jagung)
- 2 biji kuning telur
- 1 sudu kecil esen vanila
- 1 sudu besar mentega



LANGKAH - LANGKAH PENYEDIAAN DOH CHOUX

1. Menyediakan Doh Choux:

1. Dalam periuk, panaskan air, mentega, gula dan garam hingga mendidih.
2. Masukkan tepung sekaligus. Kacau cepat-cepat hingga menjadi doh yang tidak melekat pada dinding periuk.
3. Tutup api dan biar doh suam sedikit.
4. Masukkan telur satu per satu sambil dipukul (guna mixer atau spatula kayu) sehingga doh menjadi lembut dan licin.
5. Masukkan doh ke dalam piping bag dengan muncung bintang atau bulat.
6. Paipkan doh ke atas dulang pembakar (alas dengan baking paper) dalam bentuk bulat lebih kurang 3-4 cm diameter.
7. Bakar pada suhu 200°C selama 20 minit, kemudian turunkan kepada 170°C selama 10-15 minit atau sehingga puff keperangan dan ringan.
8. Biarkan sejuk sepenuhnya sebelum dimasukkan inti.

M A M B U A T I N T I K A S T A D V A N I L A

2. Membuat Inti Kastard Vanila:

1. Panaskan susu dalam periuk (jangan sampai mendidih).
2. Dalam mangkuk lain, pukul kuning telur, gula dan tepung kastard sehingga sebati.
3. Tuang sedikit susu panas ke dalam adunan telur sambil kacau (untuk elak telur masak tiba-tiba).
4. Masukkan semula campuran ke dalam periuk. Kacau atas api sederhana hingga pekat.
5. Masukkan vanila dan mentega. Kacau hingga sebati. Sejukkan.

3. Mengisi Cream Puff:

- Potong puff di tengah (jangan sampai putus) atau tebuk bahagian bawah.
- Masukkan kastard ke dalam pipng bag, picitkan ke dalam puff.
- Tabur sedikit gula aising di atas sebagai hiasan (jika suka).

T I P S

- Jangan buka oven sebelum 20 minit pertama – puff boleh kempis.
- Boleh juga gunakan whipped cream atau custard segera sebagai inti alternatif.
- Simpan dalam peti sejuk dan makan dalam masa 2 hari untuk rasa terbaik.

CHOUX PASTRI



4

5

7

8

2

3

KASTAD VANILA

1

2

3

4

5

6

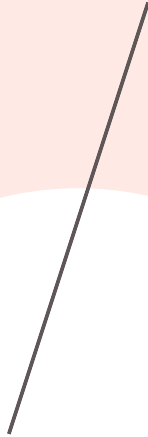
7

8

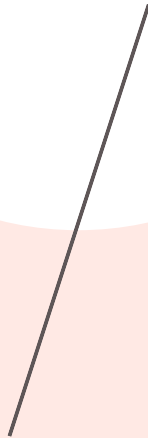
9



08



K E S I M P U L A N



08

Warisan Manis Cream Puff

Sejarah cream puff bukan sekadar kisah tentang pencuci mulut berkrim, tetapi merupakan cerminan perjalanan budaya, kreativiti, dan evolusi kuliner masyarakat dunia. Bermula dari Perancis pada abad ke-16 dengan teknik pastri choux yang inovatif, cream puff telah menempuh pelbagai transformasi mengikut peredaran zaman dan pengaruh geografi.

Daripada dapur diraja hingga ke kedai roti moden, cream puff telah menyesuaikan diri dengan selera dan kreativiti setiap generasi—disumbang oleh inovasi chef dari pelbagai benua. Ia bukan sekadar makanan, tetapi simbol cinta terhadap kesempurnaan dalam seni masakan.

Sebagai warisan gastronomi, cream puff terus relevan hari ini bukan hanya kerana rasanya yang lazat, tetapi kerana ia membawa bersama kisah sejarah, teknik, dan sentuhan peribadi setiap pembuatnya. Justeru, memahami sejarah cream puff membolehkan kita lebih menghargai setiap gigitan—penuh rasa, penuh cerita.



CREDIT

youtube: The Flour Girl

https://youtu.be/sy5B9U-tF_M?si=Rb_vtx8e-Kh_Vmi

PERJALANAN MANIS CREAM PUFF

e ISBN 978-629-99975-6-6

