



**DISUSUN OLEH:
DRA. SUDEWI. M.SI**

**Prodi Pendidikan Tata Boga
Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan
Universitas Pendidikan Indonesia
2010**

CAKE



GAMBARAN UMUM CAKE

Selama berabad-abad cake selalu menjadi bagian penting dari perayaan-perayaan mulai cake pernikahan yang bertingkat dan dihias dengan indah sampai cake ulang tahun yang dihias nyala lili. Cake dianggap sebagai makanan persembahan untuk dewa-dewa bangsa romawi dan yunani.

Cake mulai dikenal sekitar tahun 2800 SM, sebuah cake berbumbu seperti roti jahe masa kini, diciptakan di yunani. Bangsa romawi menyajikan cake pada pesta perkawinan seperti zaman sekarang. Mentega krim, gula dan telur merupakan cake lapis pertama yang didinginkan sampai sekitar tahun 1200 Masehi.

KLASIFIKASI PEMBUATAN CAKE

- Cream Fat
 - a. Butter Cake
 - b. High Ratio Cake
- Whipped Ratio Cake
 - a. Genoise
 - b. Sponge Cake
 - c. Angel Cake
 - d. Chiffon Cake

BAHAN DASAR YANG DIPERLUKAN



Tepung terigu



Gula Putih



Telur



Margarine

BAHAN CAMPURAN



Choco
Chips



Almond



Kacang
mete



Keju



Sukade



Cherry



Kacang kenari



Kismis



Wijen



Coklat Bubuk

Alat yang digunakan



Scale



Bowl



Brush



Loyang



Strainer



Stainless spatula



Mixer



Kertas
Roti



Oven



Knife



Cuting Board



Spatula

CIRI-CIRI CAKE YANG MATANG

- Bagian dalam Cake, tidak basah
- Permukaannya kering, bagus dan segar