

## **JENIS – JENIS PLAIN CAKE**

### **1. SPONGE CAKE**

- **LADY FINGER**

Lady finger merupakan jenis sponge cake yang banyak digunakan dalam resep tiramisu. Secara umum, bentuk lady finger seperti biskuit kecil dan mampu menyerap banyak cairan, seperti espresso yang merupakan salah satu bahan penting dalam pembuatan tiramisu. Lady finger dibuat dengan memisahkan kocokan putih telur dan kuning telur. Putih telur dikocok terlebih dahulu bersama gula, sementara kuning telur dikocok dengan sisa gula dan akan dicampur bersama tepung. Tidak seperti sponge cake pada umumnya, lady finger dibuat tanpa margarin dan baking powder.

- **JELLY ROLL CAKE**

Jelly roll cake adalah sponge cake versi kue bolu gulung yang diisi dengan selai. Sebelum digulung, jelly roll cake dibuat dengan menggunakan loyang persegi panjang yang tipis, lalu dimatangkan di oven. Setelah itu, jelly roll cake bisa diisi dengan isian, seperti buttercream atau selai, lalu digulung rapat.

- **ANGLE FOOD CAKE**

Angle food cake merupakan sponge cake khas Amerika yang dibuat dengan kocokan putih, tepung kue rendah gluten, gula bubuk, dan sedikit krim tartar. Angle food cake memiliki tekstur yang lembut dan ringan serta lembab walaupun tidak menggunakan lemak sama sekali.

### **2. BUTTER CAKE**

- **DUTCH LEMON CAKE ( CITROENCAKE )**

"Dutch Lemon Cake" berasal dari negeri Belanda ini sejatinya adalah Pound Cake yang diberi tambahan rasa dan aroma lemon segar.

- **MARMER CAKE KLASIK**

Marmer cake adalah butter cake yang rasanya manis dan aroma menteganya kuat. Disebut sebagai marmer cake, karena kue ini punya motif marmer (marble) coklat putih saat dipotong. Kue klasik ini juga kerap disebut bolu macan karena corak lorengnya. Karena tampilannya yang cantik ini, sebagian orang berpikir cara membuatnya sulit. Padahal marmer cake mudah dibuat.

- **POUND CAKE**