

Cake Unik Penyambut Imlek

Oleh : Ratna Setlanik

Perayaan Imlek menjadi sebuah acara yang ditunggu-tunggu, terlebih bagi suku Tionghoa. Berbagai pernik-pernik disiapkan untuk menyambut perayaan tahun baru China tersebut, salah satunya dengan menyiapkan kudapan khas Imlek.

buah di atasnya, sehingga menarik perhatian dan tentunya *instagramable*.

Buah yang dapat digunakan untuk hiasan mandarin cake



Ketika bosan dengan menu-menu klasik seperti kue keranjang dan jeruk mandarin, kita bisa mencoba dengan menu-menu lain yang lebih bagus untuk turut dipamerkan di media sosial. Salah satunya adalah dengan Mandarin *fruit cake* dan *cupcake*.

Mandarin cake memang tergolong menu klasik tetapi mampu dimodifikasi dengan hiasan berbagai

salah satunya adalah jeruk mandarin. Warna kuning menjadi pilihan terbaik untuk hidangan Imlek tentunya agar lebih mantap dipadukan dengan warna merah. Laura Raharja Cake, kreator di balik Laura Cake tahun ini kebanjiran order mandarin fruit cake. Ia menghias mandarin fruit cake buatannya dengan

menggunakan krim berwarna merah dan juga hiasan cokelat serta buah jeruk mandarin yang ditata apik.

"Jeruk mandarin kan khas sekali ya dan suku Tionghoa mengilhami jeruk mandarin yang teksturnya berlapis-lapis sebagai pengharapan bahwa rezeki di tahun baru akan berlapis-lapis pula," ungkap Laura.

Meski mandarin fruit cake terkesan *tricky* dan memerlukan banyak bahan untuk membuatnya yaitu memerlukan 24 kuning telur untuk menciptakan tekstur yang *moist* pada cake. Laura tidak mematok harga berlebihan.

Ia memberikan harga wajar untuk pesanan tahun ini. Ia berharap dengan begitu orang-orang tidak akan ragu untuk menyajikan mandarin cake saat Imlek tanpa takut harga yang akan menguras kantong.

Jika ingin melihat hasil kue buatan Laura dapat

dengan mengunjungi laman *Instagram* @Lauraraharja.

Berbeda dari Laura yang mengandalkan mandarin fruit cake, Angela yang berkarya untuk Joy Cake lebih tertarik untuk membuat spiku dan *cupcake*.

Spiku yang ia sajikan tak biasa, karena menggunakan *printed ornament* untuk memperkuat kesan Imlek.

Untuk *cupcake* ia dapat berkarya lebih leluasa dengan menggunakan fondant berwarna-warni dan juga hiasan-hiasan miniatur khas Imlek seperti kucing dan patung.

"*Cupcake* ini banyak diminati karena cantik ketika difoto dan enak ketika dimakan pembeli juga bebas meminta akan seperti apa hiasan yang ada pada *cupcake* yang mereka beli," ungkap Angela.(49)

