



"Beads & Roses",  
kue pengantin  
karya Chris Salan

### FUN FACT:

- Roti khas Mexico disebut '*pan*', terbuat dari bahan tepung jagung, rasanya sedikit manis.
- Spanyol juga menyebut roti '*pan*'. Mereka tidak memiliki roti tradisional secara khusus, tapi sebaliknya, Spanyol punya lebih dari 315 jenis roti dan *pastry*.
- Jerman, termasuk jawara dalam hal memanggang roti. Berawal dari ratusan tahun yang lalu, masyarakat Jerman sudah menjadikan roti sebagai salah satu makanan utama. Memiliki lebih dari 500 jenis roti dan lebih dari 16.000 *bakery* di seluruh negeri. Jerman menempati urutan teratas dalam hal mengonsumsi roti, urutan kedua diduduki oleh Chili.
- Amerika merupakan negara yang *multi cultural* dalam hal *bakery-pastry*. Dengan banyaknya masyarakat pendatang, Anda akan sangat mudah menemui *bakery-pastry* khas negara-negara latin dan Asia.
- India menyebut roti mereka '*Chapati*'.
- Bangsa Yahudi memiliki roti andalan '*Challah*'.



## ASAL NAMA

### TIRAMISU

Kendati memiliki nama yang berbau Jepang, namun ternyata kue lembut dan manis ini asli lahir dari Treviso, Italia. Tiramisu dalam bahasa Italia artinya '*pick-me-up*'. Berawal dari bahan yang paling sederhana sejak pertama kali dibuat kurang lebih 15 tahun yang lalu di restoran Le Beccherie, kini tiramisu tidak hanya populer di kalangan restoran dan cafe di Italia, tapi juga seluruh dunia. Tentu saja, berbagai perkembangan mewarnai perjalanan kehidupan si tiramisu. Sekarang, sang pemilik restoran, Alba dan Ado Campeol merasa menyesal sejak awal tidak mematenkan nama dan resep Tiramisu.



### BLACK FOREST

Jika mendengar namanya, tentu Anda menduga kue yang ditutupi lembar-lembar cokelat ini berasal dari Amerika. Ternyata black forest memiliki darah dan tercatat dalam kartu keluarga sebagai warga negara Jerman. Memiliki nama asli *Schwarwalderkirschtorte*, yang arti sebenarnya adalah *Black Forest Cherry Torte* (*Torte* dalam bahasa Jerman artinya; *cake*). Black forest lahir sekitar abad ke 16 di Black Forest Region di propinsi Baden-Wuerttemberg, Jerman. Diberi nama black forest karena sejak awal kelahirannya, kue ini dianggap menyimpan misteri kegelapan di antara cokelat yang menutupinya. Kesan romantis berusaha ditampilkan oleh para pembuatnya di kala itu dengan menambah *whipped cream* dan buah cherry berwarna merah. Sampai sekarang, kue ini menjadi salah satu yang paling digemari di dunia, tidak hanya oleh orang dewasa tapi juga oleh anak-anak.



### CROISSANT

Banyak cerita di balik sejarah *croissant*. Konon *pastry* ini lahir tahun 1686 di Budapest, Hungaria saat bangsa Turki berniat untuk menduduki kota tersebut. Saat itu para pembuat roti selalu bekerja di ruang bawah tanah. Suatu malam, seorang pembuat roti mendengar suara yang mencurigakan di luar dapurnya, ia segera menghubungi kepolisian untuk mencari bantuan. Ternyata pada malam itu, pasukan Turki sedang mengatur strategi untuk mulai merambah masuk ke dalam kota. Setelah semua bisa diredam, para pembuat roti di Budapest merayakan kemenangan dengan menciptakan *croissant* yang berbentuk bulat sabit, melambangkan bendera bangsa Turki.

*Croissant* menjadi populer di bawah bangsa Prancis di tahun 1850. Tercatat, Marie Antoinette, putri Austria yang menikah dengan Raja Louis XVI dari Prancis, memperkenalkan *croissant* kepada kalangan aristokrat Prancis. Resep *croissant* yang pertama terbit tahun 1891, tentu saja tidak sama dengan *croissant* yang dijual saat ini. Tahun 1905 keberadaan *croissant* makin luar biasa, dan *pastry* ini diproduksi secara nasional pada tahun 1920. Sekarang, berbagai perkembangan cita rasa mewarnai generasi penerus *croissant*.