

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.	<i>Puff Pastry</i>	13
Gambar 2.	Meja persiapan	15
Gambar 3.	Timbangan	15
Gambar 4.	Alat ukur air	16
Gambar 5.	Bowl	16
Gambar 6.	Loyang	16
Gambar 7.	Mixer	17
Gambar 8.	Oven	17
Gambar 9.	Kuas	18
Gambar 10.	Rolling pin	18
Gambar 11.	Bentuk adonan yang telah dicampur margarine.	20
Gambar 12.	Teknik lipatan dengan memasukkan lemak pelapis	20
Gambar 13.	Teknik menggilas adonan yang telah di bekuakan	21
Gambar 14.	<i>Lipatan tunggal (single fold)</i>	23
Gambar 15.	<i>Lipatan ganda (doble fold)</i>	24

THE
Character Building
UNIVERSITY