

# PASTRY

Oleh :

**Dra. Sudewi Yogha, M.Si**



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

# GAMBARAN UMUM PASTRY

istilah pastry berasal dari kata paste yang berarti campuran tepung terigu, cairan, dan lemak. Dalam praktik, pastry mengacu pada berbagai adonan (paste dan dough) dan banyak lagi produk turunannya.

Di kenal bermacam-macam produk pastry, yaitu puff, dani sh, dan croissant (pastry yang dikembangkan oleh ragi), strudel & phyllo, short paste dan adonan éclair (éclair paste)

**BAHAN UTAMA  
PASTRY**

```
graph TD; A([BAHAN UTAMA PASTRY]) --> B[TEPUNG]; A --> C[RAGI]; A --> D[GULA]; A --> E[LEMAK]; A --> F[TELUR]; A --> G[SUSU]
```

**TEPUNG**

**RAGI**

**GULA**

**LEMAK**

**TELUR**

**SUSU**

# BAHAN TAMBAHAN

```
graph TD; A(BAHAN TAMBAHAN) --> B[aroma dan esens]; A --> C[kacang-kacangan]; A --> D[rempah-rempah]; A --> E[umbu dapur]; A --> F(buah-buahan kering); A --> G[ani san buah]; A --> H[pirit];
```

aroma dan esens

kacang-kacangan

rempah-rempah

umbu dapur

buah-buahan kering

ani san buah

pirit

# PERALATAN PASTRY

peralatan yang digunakan untuk membuat pastry, terdiri dari :

- 🍷 peralatan dasar
- 🍷 peralatan speci l

# PERALATAN BESAR



- . i kser ert i kal
- r ovi ng abi net
- . ough heet er
- ven

# PERALATAN KECIL



- \ol l i ng i n
- hi p (al l on hi sk)
- cr aper
- cal e
- ast ry brushes
- ool i ng . ri d
- roi ssant \ol l i ng