



E-LKPD

PUFF PASTRY

Fase E



***Kelas
XII***

***Disusun oleh :
Callista sina putri***

START!!



Nama anggota kelompok:

PANDUAN Pengerjaan E-LKPD:

- 1. BENTUK KELOMPOK DENGAN 3-4 ANGGOTA PER KELOMPOK**
- 2. CERMATI SOAL DAN PERINTAH YANG ADA DI E-LKPD**
- 3. KERJAKAN KEGIATAN SESUAI YANG ADA DI LKPD**
- 4. JIKA TIDAK PAHAM BISA DI TANYAKAN KEPADA GURU**
- 5. KERJAKAN DENGAN CERMAT DAN SERIUS**

TUJUAN PEMBELAJARAN :

- 1. PENGERTIAN PUFF PASTRY**
- 2. JENIS JENIS PUFF PASTRY**
- 3. ALAT PEMBUATAN PUFF PASTRY**
- 5. BAHAN PEMBUATAN PUFF PASTRY**
- 5. TEKNIK PEMBUATAN PUFF PASTRY**



CERMATI VIDEO PADA LINK BERIKUT, UNTUK
MENERJAKAN KESELURUHAN SOAL!



[https://youtu.be/KzE-2ws_L4w?
si=eNIBTVT6z_-awWSI](https://youtu.be/KzE-2ws_L4w?si=eNIBTVT6z_-awWSI)



BAGIAN A IDENTIFIKASI ALAT

TARIK GARIS ALAT DENGAN NAMA ALAT YANG SESUAI, DAN
SEBUTKAN FUNGSI DAN PERAN DI DALAM VIDEO!

JENIS ALAT

1

☐

2

☐

3

☐

4

☐

5

☐

6

☐

FUNGSI DAN PERAN DI DALAM VIDEO

BOWL

ROLLING PIN

KNIFE

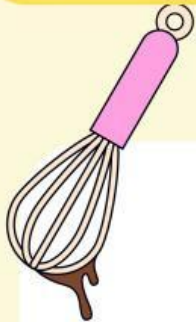
DOUGH MIXER

OVEN

SCALE



BAGIAN B TEKNIK PEMBUATAN



JELASKAN PEMBUATAN YANG ADA DI VIDEO!



SEBUTKAN TEKNIK YANG DI GUNAKAN DI VIDEO

ENGLISH
FRENCH

☐
☐

JELASKAN TEKNIK YANG DI GUNAKAN, DAN PERBEDAANNYA!



BAGIAN C EVALUASI

SPECIAL TIK DARI CHEF?!



**SEBUTKAN PERBEDAAN DENGAN
PRODUK PASTRY LAINNYA**

KESIMPULAN



TEKAN TOMBOL KUMPULKAN DI BAWAH HALAMAN LKPD



Thank You