

ANEKA CAKE *dan* ROTI

DILENGKAPI DENGAN ANEKA TIPS PILIHAN



e-mag series

ANEKA KREASI CAKE & ROTI

DILENGKAPI DENGAN ANEKA TIPS PILIHAN

PT. Pertiwi Mediasindo

ANEKA KREASI

Cake & Roti

SALAM SEJAHTERA,

Kami sangat bahagia Anda meluangkan waktu untuk mendapatkan e-book dari LeZAT Academy. Ini merupakan sebagian kecil dari kreasi tim LeZAT Grup yang selama ini merilis berbagai tabloid dan majalah terkait pastry, bakery dan kuliner.

Walaupun dalam e-book ini hanya berisi 10 resep, harapan kami, Anda bisa merasa puas dengan e-book singkat ini.

Bila ada hal yang tidak jelas jangan segan menghubungi tim kerja kami!

Secara rutin akan kami kirim via email atau via WA (Whatsapp) berbagai resep, tips dan promo!

Salam hangat dari Tim LeZAT Academy

INFORMASI :

Telp : 031-3538710

Pin BB : 5B1C7CED

Line ID : lezat_pastrybakery

WhatsApp : +6282132719475

Email : info@lezatacademy.com

untuk info kelas-kelas cooking kami ada di :

Website : www.lezatacademy.com/ebook/



Penerbit: PT. Pertiwi Mediasindo
PM: 2015 - 03 - 1024

Alamat Redaksi (Sby):

Kompleks Niaga Permai, Jl. Veteran Blok 9-B Surabaya 60175

Telepon: 031-3538710

Fax: 031-3529302

E-mail: dapurlezat@medianara.com

Facebook: [Lezat Pastrybakery](#)

Twitter: [@tabloidlezat](#)

Instagram: [@dapurlezatgrup_id](#)

BBM: 7E605F6E

LINE: [lezat_pastrybakery](#)

Whatsapp: 081230794817

Alamat Redaksi (Jkt):

Kompleks Rukan Mahkota Ancol, Blok B No.55,
Jl. R.E Martadinata, Ancol Jakarta Utara, 14420

Telepon: (021) 29374285 (hunting)

Fax: (021) 29374287

Penanggung Jawab: [Lilywati](#)

Editor: [Ayu](#)

Foto: [Bambang Tri Nugroho](#)

Staf Uji Dapur: [Tim Dapur Lezat](#)

Sampul dan Perwajahan: [Luthfi Alwi](#)

Hak Cipta dilindungi undang-undang. Dilarang mengutip atau memperbanyak sebagian atau seluruh isi buku ini tanpa izin tertulis dari penerbit.

e-mag series

ANEKA KREASI CAKE & ROTI

DILENGKAPI DENGAN ANEKA TIPS PILIHAN

Sanksi Pelanggaran Pasal 72
Undang-undang Nomor 19 Tahun 2002
Tentang Hak Cipta

1. Barangsiapa dengan sengaja melanggar dan tanpa hak melakukan perbuatan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 2 Ayat (1) atau Pasal 49 Ayat (1) dan Ayat (2) dipidana dengan pidana penjara masing-masing paling singkat 1 (satu) bulan dan/atau denda paling sedikit Rp1.000.000,00 (satu juta rupiah), atau pidana penjara paling lama 7 (tujuh) tahun dan/atau denda paling banyak Rp5.000.000.000,00 (lima miliar rupiah).

2. Barangsiapa dengan sengaja menyiarkan, memamerkan, mengedarkan, atau menjual kepada umum suatu ciptaan atau barang hasil pelanggaran hak cipta atau hak terkait sebagai dimaksud pada Ayat (1) dipidana dengan pidana penjara paling lama 5 (lima) tahun dan/atau denda paling banyak Rp500.000.000,00 (lima ratus juta rupiah).

ANEKA CAKE DAN ROTI

DAFTAR ISI

- Sponge Cupcake
- Lapis Mandarin
- Cupcake Ontbijkoek
- Red Velvet Cake Balls
- Red Velvet Roll Strawberry



- Keranjang Bunga
- Bolu Gulung Isi Nori
- Bunga Pandan Selai Kacang
- Mini Tulban Ketan Hitam
- Mini Tulban Kukus Pandan





Sponge
Cupcake

Sponge Cupcake

BAHAN :

- Telur ayam 4 butir
- Gula pasir 100 gram
- Cake emulsifier $\frac{1}{2}$ sendok makan
- Tepung terigu protein sedang 115 gram
- Margarin 50 gram, lelehkan
- Pasta strawberry 1 sendok teh

HIASAN:

- Buttercream warna merah muda
- Cokelat dekor

 Lama Persiapan : 15 menit
Lama Proses : 90 menit
Standar Hasil Jadi : 8 buah

CARA MEMBUAT:

1. Kocok telur, gula dan emulsifier hingga lembut dan mengembang. Masukkan tepung terigu sedikit demi sedikit, aduk rata.
2. Tuang mentega leleh dan pasta, aduk rata.
3. Tuang adonan ke dalam cup hingga $\frac{3}{4}$ penuh, lalu panggang dalam oven suhu 180°C selama 35 menit atau hingga matang, angkat dan dinginkan.
4. Semprotkan buttercream diatas cake dan hias dengan cokelat dekor diatasnya.
5. Sajikan.





Lapis
Mandarin

Lapis Mandarin

BAHAN A:

- Putih telur 275 gram
- Gula pasir 175 gram

BAHAN B:

- Kuning telur 8 butir
- Telur ayam 2 butir
- Susu cair hangat 100 ml
- Vanili bubuk 1/2 sendok teh

BAHAN C:

- Tepung terigu protein sedang 110 gram
- Margarin 90 gram, cairkan

BAHAN D:

- Pasta coklat 1 sendok makan
- Mix fruit 100 gram

OLEESAN & HIASAN:

- Selai jeruk/strawberry secukupnya, untuk olesan
- Fondant warna merah secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Siapkan 2 buah Loyang kotak ukuran 20x20x4cm, oles dengan margarin dan dialasi kertas roti, lalu oles kembali.



2. Adonan A: Kocok semua bahan hingga mengembang dan kaku, sisihkan.
3. Adonan B: Kocok semua telur dan vanili, sambil terus dikocok tuang susu hangat, lalu kocok hingga tercampur rata, sisihkan.
4. Adonan C: Campur semua bahan, aduk hingga tercampur rata.
5. Campur adonan B dan C, aduk rata, lalu beri sedikit demi sedikit adonan A sambil diaduk hingga rata.
6. Bagi adonan menjadi 2, lalu satu bagian diberi pasta coklat dan satu bagian tambahkan mix fruit, aduk rata.
7. Tuang adonan ke dalam loyang, lalu ratakan dan panggang dalam oven dengan cara steam bake (au bain marie) dengan suhu 180°C selama 45 menit hingga matang, angkat. Keluarkan dari loyang, lalu dinginkan.
8. Oles permukaan cake dengan selai, lalu tumpuk dan potong cake menjadi 2. Oles kembali permukaan cake dengan selai dan tumpuk kembali menjadi 4 lapis. Hias cake sesuai selera.
9. Sajikan.

Cupcake Ontbijkoek



Cupcake Ontbijkoek

BAHAN:

- Telur ayam 4 butir
- Gula palem 125 gram
- Gula pasir 25 gram
- Cake emulsifier 15 gram
- Tepung terigu protein sedang 120 gram
- Susu bubuk 15 gram
- Baking powder 1/2 sendok teh
- Bumbu spekuk 1/2 sendok makan
- Garam 1/2 sendok teh
- Mentega 60 gram, cairkan
- Kenari / almond 100 gram, cincang, sangrai

HIASAN:

- Fondant secukupnya
- Pewarna makanan sesuai selera

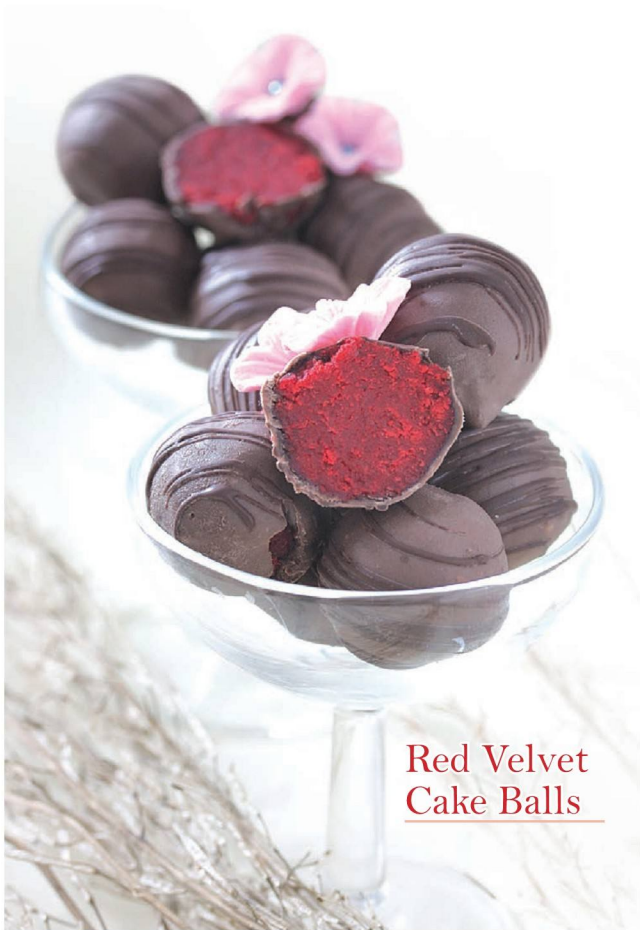
CARA MEMBUAT:

1. Kocok telur, gula palem dan cake emulsifier hingga lembut dan mengembang.

2. Campur tepung bersama susu bubuk, baking powder, bumbu spekuk dan garam, lalu masukkan dalam adonan telur kocok, aduk rata.
3. Tuang mentega cair sambil diaduk-aduk dengan sendok kayu hingga tercampur rata.
4. Masukkan sebagian kenari/almond cincang ke dalam adonan, lalu aduk hingga rata.
5. Siapkan paper cup (mangkuk kertas), lalu tuang adonan hingga 3/4 dari tinggi cetakan dan taburi atasnya dengan sisa kenari/almond keping.
6. Panggang dalam oven suhu 180°C selama $\pm$ 30 menit atau hingga matang, angkat dan dinginkan.
7. Tutup permukaan cupcake dengan fondant, lalu hias sesuai selera dan sajikan.

Lama Persiapan : 15 menit
Lama Proses : 90 menit
Standar Hasil Jadi : 10 buah





Red Velvet
Cake Balls

Red Velvet Cake Balls

BAHAN:

- Mentega 125 gram
- Gula halus 100 gram
- Telur ayam 3 butir
- Tepung terigu protein sedang 125 gram
- Baking powder 1/4 sendok teh
- Cokelat bubuk 1/4 sendok teh
- Pewarna merah secukupnya

PELENGKAP:

- Selai strawberry 50 gram
- Susu kental manis putih secukupnya

LAPISAN:

- Cokelat masak pekat 250 gram, lelehkan

CARA MEMBUAT:

1. Kocok mentega dan gula halus hingga lembut. Tambahkan

telur satu per satu bergantian dengan sebagian tepung terigu sambil diayak dan dikocok perlahan.

2. Masukkan sisa tepung terigu, baking powder dan cokelat bubuk, sambil diaduk tambahkan pewarna merah, aduk rata.
3. Tuang adonan di loyang 18x18x7 cm yang dioles margarin dan dialas kertas roti. Panggang selama 15 menit dengan suhu 190 derajat Celsius. Turunkan suhunya 180 derajat Celsius. Oven lagi 25 menit sampai matang.
4. Hancurkan cake menjadi remah-remah. Campur dengan selai dan susu kental manis secukupnya.
5. Kepal-kepalkan agar padat dan bentuk bulat sambil dipulung menggunakan telapak tangan. Simpan di lemari es selama 15 menit.
6. Celup kue ke dalam cokelat leleh dan diamkan hingga agak mengeras. Hias dengan corat-coret dengan cokelat leleh dan sajikan.



Lama Persiapan : 15 menit
Lama Proses : 180 menit
Standar Hasil Jadi : 12 buah

Red Velvet Roll Strawberry



Red Velvet Roll Strawberry

BAHAN A:

- Mentega 100 gram, cairkan
- Kuning telur 6 butir
- Pewarna makanan warna merah 2 tetesan
- Pasta strawberry 1/2 sendok teh

BAHAN B:

- Susu bubuk 10 gram
- Cokelat bubuk 5 gram
- Tepung maizena 10 gram
- Tepung terigu protein sedang 60 gram

BAHAN C:

- Putih telur 6 butir
- Gula pasir 100 gram

Lama Persiapan : 15 menit
Lama Proses : 180 menit
Standar Hasil Jadi : 12 buah

KRIM STRAWBERRY:

- Cokelat masak putih 250 gram, lelehkan
- Whipped cream 100 gram, kocok kaku
- Strawberry segar 100 gram, cincang kasar

CARA MEMBUAT:

1. Krim: Campur semua bahan, kocok rata, sisihkan.
2. Kocok lepas bahan A dengan mixer lalu masukan bahan B hingga tercampur rata.
3. Kocok bahan C hingga kaku lalu campur ke dalam adonan pertama, aduk hingga tercampur rata
4. Tuang adonan ke dalam loyang ukuran 25 x 35 x 2 cm yang sudah di alasi kertas roti.
5. Panggang dalam oven dengan suhu 180°C selama 20 menit hingga matang, angkat dan dinginkan.
6. Setelah dingin velvet sponge dilapisi krim strawberry, lalu gulung hingga padat dan sajikan.



Keranjang Bunga



Keranjang Bunga

BAHAN:

- Telur ayam 4 butir
- Gula halus 100 gram
- Cake emulsifier 1 sendok teh
- Tepung terigu protein sedang 100 gram
- Esens strawberry 1/2 sendok teh
- Pewarna merah muda secukupnya
- Margarin 100 gram, lelehkan

HIASAN:

- Plastic icing (Fondant) secukupnya
- Buttercream secukupnya

Lama Persiapan : 15 menit
Lama Proses : 180 menit
Standar Hasil Jadi : 10 potong.

CARA MEMBUAT:

1. Campur semua telur bersama gula halus dan cake emulsifier hingga lembut dan mengembang.
2. Masukkan tepung terigu, sambil diaduk tuang cairan margarin, tambahkan esens dan pewarna merah muda, aduk hingga tercampur rata.
3. Tuang adonan dalam loyang bentuk oval yang telah dioles margarin dan ratakan.
4. Panggang dalam oven suhu 170°C selama 30 menit hingga matang, angkat.
5. Hias sisi-sisi cake dengan fondant, lalu oles dengan buttercream dan tambahkan ornamen bunga di atasnya.
6. Sajikan.





Bolu
Gulung
Isi Nori

Bolu Gulung Isi Nori

BAHAN BOLU GULUNG :

- Telur ayam 6 butir
- Kuning telur 6 butir
- Gula pasir 100 gram
- Cake emulsifier 1 sendok makan
- Air 1 sendok makan
- Tepung terigu protein sedang 100 gram
- Susu bubuk 20 gram
- Baking powder $\frac{1}{4}$ sendok teh
- Margarin 100 gram, lelehkan
- Saus tomat/sambal 3 sendok makan
- Pewarna makanan warna hijau

BAHAN FILLING :

- Mayonaise 50 gram
- Susu kental manis 1 sendok makan
- Nori 2 lembar
- Timun jepang dan tomat, potong-potong
- Daging asap

CARA MEMBUAT :

1. Buat Bolu Gulung : Kocok telur, gula pasir, cake emulsifier dan air sampai mengembang, putih, dan kental.
2. Masukkan campuran tepung terigu, susu bubuk dan baking powder yang telah diayak dan aduk hingga rata.
3. Terakhir masukkan margarin dan saus tomat/sambal, aduk rata.

4. Ambil 100 gram adonan dan tambahkan dengan pewarna makanan warna hijau, aduk rata dan masukkan dalam piping bag. Sisa dari adonan biarkan dengan warna yang sama.
5. Buat mal terlebih dahulu bentuk timun jepang pada alas kertas roti ukuran 28 cm x 28 cm x 3 cm yang telah diolesi dengan margarin sebelumnya. Semprotkan adonan warna hijau sesuai pada gambar mal. Panggang sebentar adonan dalam oven dengan suhu 160°C selama 5 menit, angkat.
6. Tuang diatasnya adonan warna merah, ratakan dan panggang kembali adonan dengan suhu 200°C selama 15 menit atau hingga matang, angkat.
7. Selagi hangat olesi bolu gulung dengan campuran mayonaise dan susu kental manis, susun nori, timun jepang, tomat serta daging asap hingga berlapis. Gulung dan padatkan. Simpan sebentar dalam lemari pendingin.
8. Keluarkan bolu gulung, potong sesuai dengan selera Anda dan sajikan.



Bunga
Pandan Selai
Kacang

Bunga Pandan Selai Kacang

BAHAN :

- Putih telur 150 gram
- Garam $\frac{1}{4}$ sendok teh
- Cake emulsifier 1 sendok teh
- Gula pasir 60 gram
- Tepung terigu protein sedang 60 gram
- Mentega 25 gram, lelehkan
- Susu cair 1 sendok makan
- Pewarna makanan warna hijau muda, merah, kuning, oranye, merah muda dan hitam

BAHAN OLESAN :

- Butter cream 150 gram, kocok lembut
- Selai kacang 100 gram

CARA MEMBUAT :

1. Campur putih telur, garam dan cake emulsifier hingga setengah mengembang, masukkan sedikit demi sedikit gula pasir. Kocok hingga mengental.
2. Masukkan tepung terigu dengan bergantian menuang campuran dari mentega dan susu cair, aduk perlahan hingga rata.
3. Ambil 100 gram adonan bagi menjadi 5 bagian dan masing-masing adonan tambahkan dengan

pewarna makanan warna merah, kuning, oranye, merah muda dan hitam. Aduk rata dan masukkan dalam masing-masing piping bag. Sisihkan.

4. Sisa dari adonan tersebut tambahkan dengan pewarna makanan warna hijau muda, aduk rata dan sisihkan.
5. Buat mal ornament bunga terlebih dahulu pada alas dasar kertas roti ukuran 26x26x3 cm yang sudah dioles dengan mentega sebelumnya. Semprotkan adonan warna merah, kuning, oranye, merah muda dan hitam seperti pada gambar. Kukus adonan selama 5 menit, angkat lalu tuang adonan warna hijau muda di atasnya, ratakan dan kukus kembali adonan selama 20 menit.
6. Olesi permukaan bolu gulung dengan butter cream, lalu semprotkan selai kacang pada bagian tengahnya. Gulung sambil ditekan-tekan hingga padat.
7. Sajikan.



Lama Persiapan : 15 menit
Lama Proses : 60 menit
Standar Hasil Jadi : 6 potong



Mini Tulban Ketan Hitam

BAHAN :

- Telur 3 butir
- Gula pasir 100 gram
- Garam $\frac{1}{4}$ sendok teh
- Cake emulsifier 1 sendok teh
- Tepung ketan hitam 75 gram
- Tepung terigu protein sedang 50 gram
- Baking powder $\frac{1}{2}$ sendok teh
- Margarin 50 gram, lelehkan
- Santan kental 25 gram
- Pewarna makanan warna hitam

CARA MEMBUAT :

1. Kocok telur, gula pasir dan cake emulsifier hingga mengembang. Masukkan tepung ketan hitam, tepung terigu dan baking powder sambil diayak dan diaduk hingga rata.
2. Tuang sedikit demi sedikit campuran dari margarin dan santan kental kedalam adonan sambil diaduk perlahan hingga rata.
3. Tuang adonan kedalam loyang tulban ukuran mini (bentuk loyang bisa disesuaikan yg kita punya di dapur).

4. Kukus adonan selama 20 menit dengan menggunakan api sedang. Angkat dan hias cake sesuai dengan selera Anda.
5. Mini Tulban Ketan Hitam siap untuk disajikan.



 Lama Persiapan : 15 menit
Lama Proses : 60 menit
Standar Hasil Jadi : 16 buah

Mini
Tulban
Kukus
Pandan



Mini Tulban Kukus Pandan

BAHAN I :

- Telur 7 butir
- Gula pasir 175 gram
- Cake emulsifier 1 sendok makan

BAHAN II :

- Tepung terigu protein sedang 200 gram
- Baking powder $\frac{1}{2}$ sendok teh

BAHAN III :

- Cokelat masak warna putih 75, lelehkan
- Margarin 150 gram, lelehkan
- Pasta pandan $\frac{1}{4}$ tetes

BAHAN HIASAN :

- Butter cream
- Daun pandan

CARA MEMBUAT :

1. Kocok bahan I hingga mengental dan berjejak, masukkan campuran bahan II yang sudah dicampur dan diayak sebelumnya. Aduk rata.
2. Tuang sedikit demi sedikit campuran bahan III kedalam adonan sambil diaduk hingga rata.
3. Tuang adonan dalam loyang tulban ukuran mini yang sudah dioles sebelumnya dengan sedikit margarin dan kukus adonan selama 15 menit atau hingga matang dengan menggunakan api sedang. Angkat dan dinginkan.

4. Hias cake dengan buttercream dan potongan daun pandan di atasnya.
5. Sajikan.



Lama Persiapan : 15 menit
Lama Proses : 60 menit
Standar Hasil Jadi : 16 buah



**JADWAL
KELAS**

LeZAT academy

website : www.lezatacademy.com

COOKING HANDS ON

BULAN DESEMBER 2015 - FEBRUARI 2016

follow us on

@lezatacademy

LezatAcademy

@lezatacademy



CAKE DECORATION
FLOWER CHOCOLATE



ROTI TAIWAN



DECORATING
CUPCAKE



SNACK BOX



PUDING LUKIS



ANEKA DIMSUM



COOKIES



ALMOND CRISPY



SUSHI DAN RAMEN



BIZ CAMP

FEB

**DISKON
25%**

COOKING
JUST DEMO

Kelas Pemula
ANEKA GORENGAN
BLACKFOREST
ES KRIM
NASI KUNING
PIE
DIMSUM
BAKSO
KUE TRADISIONAL
SUS
BLUDER
SUSHI
CHOCO CERIA
ELMER
EMPEK-EMPEK
UDON



recommended



JAJANAN GEROBAK



FLORAL
BUTTERCREAM



BOLTIK



VARIASI BASO



CARVING BUAH



PUDDING ART



BROWNIES



DONAT



NAKED CAKE DECO



KUE CUBIT

Info lebih lanjut hubungi :

ALAMAT : Jl Veteran 9B Surabaya KONTAK : Siti/Aini (031-3538710), SMS : 0856 5549 2290, BB Pin : 53585097, E-mail : lezatacademy@gmail.com

Info lebih lanjut hubungi: 031 - 3538710

www.lezatacademy.com

SATU LAGI PERSEMBAHAN TERBARU DARI **LeZAT** grup



Bisnis kuliner selalu menjadi alternatif untuk menambah penghasilan baik penghasilan tambahan, atau bahkan menjadi penghasilan utama. Selain dibutuhkan orang banyak, bisnis kuliner juga tidak pernah dilanda krisis, terutama usaha kuliner UKM. Tabloid Usaha Franchise memiliki misi untuk meningkatkan UKM dibidang kuliner secara umum. Setiap edisi disertai topik utama usaha kuliner yang layak dikerjakan, juga menampilkan profil-profil dari franchisor yang layak dipertimbangkan!



TELAH BEREDAR ... Tabloid Resep Tematik

Tabloid yang berisi berbagai resep tematik yang memuat kreasi berbagai resep namun tetap dalam satu tema. Selain itu, didalamnya juga memuat berbagai tips dan trik usaha seperti resep tematik tersebut. Terandung pula didalamnya beberapa profil pengusaha beserta beberapa tips kesuksesan mereka untuk dishare pada pembaca



60
Resep

Tersedia di: getscoop.com, wayang force.com, mahoni.com, medianara.com

Nantikan Edisi Terbaru.... www.lezatgrup.com

Tabloid
Menu
Keluarga
Masa Kini



Tabloid
ide & Resep
Untuk
Usaha
Rumahan



Info pemasangan iklan / advertorial hubungi :
Surabaya : Jessica/ Leny/ Siti (031-3538710)
E-mail : marketing.lezatgrup@gmail.com
Jakarta : Lily Cen (021-29374285)

Info pelanggan / Pemesanan hubungi :
Telp.: 031-3538710
SMS : 0856-4888-3229
BB Pin : 53585097

Info Kontak

SMS INFO / IKLAN / ORDER:

0856 4888 3229

EMAIL INFO / KERJASAMA / IKLAN/ MEDIA KIT:

umum@medianara.com

EMAIL REDAKSI / IDE / MASUKAN / RESEP:

dapurlezat@medianara.com

Chatting Yuk !!

Tanyakan apapun seputar promo dan produk Tabloid Lezat Grup, melalui:

BBM: 53585097

Line: [lezat_pastrybakery](https://www.line.me/lezat_pastrybakery)

WA: 0821 3271 9475

Ikuti & Like

Buat yang hobi bermain media sosial jangan lupa ikuti & Like juga media Lezat grup di

FB Page: [Lezat Pastrybakery](https://www.facebook.com/LezatPastrybakery)

twitter: [tabloidlezat](https://twitter.com/tabloidlezat)

instagram: [dapurlezatgrup_id](https://www.instagram.com/dapurlezatgrup_id)

Pastry Bakery

Menginspirasi Pengembangan
Bisnis, Pengetahuan, dan
Keahlian Di Bidang Pastry & Bakery
Semakin fokus dan enak dibaca
Manfaatkan untuk kepentingan
usaha Anda

TERBIT BULANAN

Setiap edisi lengkap dengan
resep-resep yang sudah teruji
di dapur PB

**FORMAT
BARU**

**Telah Beredar
Edisi Terbaru.....**

Pemesanan: SMS: 0856.4888.3229 - SURABAYA: Telp 031 3538710 Fax. 031 3529302 -
JAKARTA: Telp. 021 29374285 (hunting) Fax. 021 29374187

Media grup LeZAT

Dapat diakses di Smartphone/tablet via

SCOOP
getscop.com



wayangforce.com



mahoni.com



Mediantara.com



SISTEM:

- IOS
- ANDROID



www.lezatgrup.com www.pastrynbakery.com

follow us on



@tabloidlezat



lezatn.pastrybakery



@dapurlezatgrup_id

Aneka Buku Kuliner Persembahan Tabloid

LEZAT

Buku yang wajib dimiliki bagi Anda penggemar bikin kue ataupun yang masih pemula. Memuat beragam resep jajanan populer yang dilengkapi dengan step by step.

Seri Aneka Tabloid LeZAT

Buku Baru



Menu Katering
Volume 1
Rp. 25.000



Menu Sehat
Volume 1
Rp. 25.000



Menu Oriental
Volume 1
Rp. 25.000



Bakery
Volume 1
Rp. 25.000



Selera Nusantara
Volume 1
Rp. 25.000



Seri Wirausaha Kuliner
Lebaran 2013 Rp. 48.000



Seri Wirausaha Kuliner
Lebaran 2012 Rp. 41.500



Seri Wirausaha Kuliner
Lebaran 2011 Rp. 48.000

Seri Coba Usaha

NEW



Volume 1
Rp. 22.500



Volume 2
Rp. 22.500



Volume 3
Rp. 22.500



Volume 4
Rp. 35.000



Volume 5
Rp. 35.000

Seri Penambah Uang Jajan

NEW



Volume 1
Rp. 22.500



Volume 2
Rp. 22.500



Volume 3
Rp. 22.500



Volume 4
Rp. 35.000



Volume 5
Rp. 35.000

Seri Menu Khusus Anak

NEW



Volume 1
(Bekal Sekolah untuk Si Kecil)
Rp. 42.000



Volume 2
(Biskuit Dadut untuk Si Imut)
Rp. 42.000



Volume 3
(Puding Hias Favorit Anakku) Favorit Si Kecil
Rp. 42.000



Volume 4
(Coke Hias Favorit Anakku) Favorit Si Kecil
Rp. 42.000



Volume 5
(Lumpeng Uyah Si Kecil)
Rp. 39.500

Seri Panduan Menu Keluarga Bulanan

Buku Baru

Volume 1
(Olahan Ayam Organik untuk Menu Keluarga)
Rp. 48.000



Seri Wirausaha Kuliner

NEW



Volume 1
Rp. 38.000



Volume 2
Rp. 38.000



Volume 3
Rp. 38.000



Volume 4
Rp. 48.000



Volume 5
Rp. 48.000



Volume 6
Rp. 48.000



Volume 7
Rp. 48.000



Volume 8
Rp. 48.000



Volume 9
Rp. 48.000



Volume 10
Rp. 48.000



Volume 11
Rp. 48.000

DAPATKAN KOLEKSI VCD & DVD LeZAT GRUP

Format DVD

Nah, Aneka Kue



Volume 6
7 Macam Menu
Cafe Favorite



Volume 7
7 Macam
Pastry Favorite



Volume 8
7 Macam
Dessert Favorite



Volume 9
7 Macam Jajanan
Favorite



Volume 10
8 Macam Menu
Pastry Favorite

Format VCD...



Volume 1
9 Macam
Roti Favorite



Volume 2
25 Macam Biskuit
Roti Taiwan



Volume 3
10 Macam Kue
Kering Favorite



Volume 4
9 Chinese
Food Popular

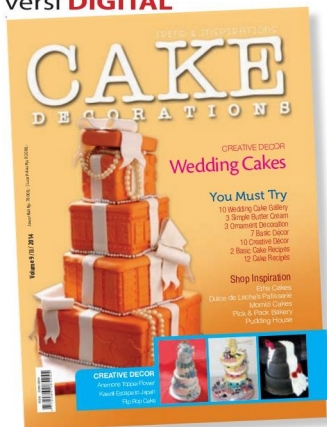


Volume 5
8 Macam
Panganan

HARGA VCD Rp. 25.000

TERSEDIA EDISI LAMA!

versi **DIGITAL**



EDISI TERBARU (Vol.9)

CAKE DECORATION adalah satu-satunya majalah cake di Indonesia. Majalah ini dapat Anda gunakan sebagai panduan resmi khusus bagi Anda yang ingin menghias cake dalam tingkat pemula ataupun yang sudah mahir.

CREATIVE DECOR:

Wedding Cakes

SHOP INSPIRATION:

Etha Cakes

Dulce de Leche's Patisserie

Mormizi Cakes

Pick & Pack Bakery

Pudding House

PASSION:

Anemone Topper Flower

Kawaii Escape to Japan

Flip Flop Cake

Nath's Cake

YOU MUST TRY:

10 Wedding Cakes Gallery

3 Simple Butter Cream

3 Ornament Decoration

7 Basic Decor

10 Creative Decor

2 Basic Cake Recipes

12 Cake Recipes

Rp. 78.000,-

**diskon
40 %**

~~Rp. 78.000,-~~

Rp. 47.000,-*)



FREE

**1 Eksemplar
Pastry&Bakery**

*) belum termasuk ongkos kirim



Edisi 5

Edisi 6

Edisi 7

Edisi 8

mau pesan,
SMS: **0856-4888-3229**
format: **CK < isi >**

www.pastrynbakery.com/cake



AYO LANGGANAN!! Pastry Bakery

www.pastrynbakery.com

TERBIT BULANAN BERISI PANDUAN TERBAIK BERBAGAI ARTIKEL DAN RESEP PILIHAN CHEF, SERTA INSPIRASI PROFIL SUKSES DUNIA USAHA PASTRY & BAKERY!

PASTRY & BAKERY DAPAT DIBELI DI SELURUH AGEN DI INDONESIA! JIKA ANDA KESULITAN MENDAPATKAN MAJALAH INI, DAPAT BERLANGGANAN LANGSUNG!

Harga eceran/edisi:

JAWA + BALI Rp 40.000,-
LUAR PULAU Rp 50.000,-

PULAU JAWA + BALI

JUMLAH EDISI	HARGA
6 Edisi	Rp 240.000,-
12 Edisi	Rp 480.000,-

LUAR PULAU JAWA

JUMLAH EDISI	HARGA
6 Edisi	Rp 300.000,-
12 Edisi	Rp 600.000,-



HARGA LANGGANAN SUDAH TERMASUK ONGKOS KIRIM, DAN MENDAPAT BONUS BUKU RESEP SEHARGA Rp 40.000,-

TERSEDIA EDISI KOLEKSI Pastry Bakery



3 EDISI Rp 60.000,-

6 EDISI Rp 120.000,-

*untuk edisi tahun sebelumnya 2014

(semua harga diatas sudah termasuk ongkos kirim)

EDISI DIGITAL



Pastry Bakery

bisa didapatkan di:



Pembayaran / Transfer ke rekening :

PT PERTIWI MEDIASINDO

Bank BCA – capem Semut

A/C : 256.0118.123

Bukti Transfer bisa dikirim :

via SMS ke : 0856.5549.2290

ketik : LG PB, <nama>, <nilai>, <tgl transfer>, <jumlah edisi>, <mulai edisi>

atau WA ke : 0812.3200.5748

atau FAX ke : 031-3529302

email : langganan@mediantara.com

Data Pelanggan (Isi dengan huruf kapital/cetak)

Nama :

Bidang Usaha :

Alamat : ☐ rumah ☐ kantor

Kota : Kode Pos :

Telp : HP :

Line : BBM :

Email :

LANGGANAN : ☐ 6 edisi ☐ 12 edisi

MULAI EDISI :



FREE!

NEWS... ... EVENT DIREKTORI...

Website www.pastrynbakery.com versi baru memberikan ruang untuk perusahaan untuk menyampaikan berbagai kegiatan usahanya. Misalnya berita terbaru, launching produk baru, berbagai kegiatan acara/ pameran, serta nama perusahaan ... Informasikan kepada kami ...

SEMUA DIMUAT FREE (GRATIS)!!!

Semua pemasangan iklan di media cetak Mediantara grup akan mendapatkan bonus **banner** di website (**ukuran sesuai masing-masing website**) Banner ini dapat diklik link ke perusahaan pemasang iklan. Lama tayang di website sesuai dengan jadwal pemasangan di media cetak.

contoh : pemasangan iklan edisi September, maka selama bulan September banner akan terpasang di website!!

Email : iklan@mediantara.com
Fax : 031-3529302
Kontak : Nurjanah/ Siti : 031- 3538710
Lily Cen : 021-29374285



FREE!

Semua pemasangan iklan di media cetak Mediantara grup akan mendapatkan bonus

banner di website (**ukuran sesuai masing-masing website**) . Banner ini dapat diklik link ke perusahaan pemasang iklan. Lama tayang di website sesuai dengan jadwal pemasangan di media cetak.

contoh : pemasangan iklan edisi September, maka selama bulan September banner akan terpasang di website!!

Email : iklan@mediantara.com
Fax : 031-3529302
Kontak : Nurjanah/ Siti : 031- 3538710
Lily Cen : 021-29374285



LeZAT Grup

LeZAT Grup sebagai sebuah institusi media di Surabaya, berdiri sejak 2003, dan saat ini sudah berumur 12 tahun. Dibawah naungan PT Pertiwi Mediasindo, LeZAT grup awalnya menerbitkan LeZAT Regular yang mengkhususkan diri sebagai media aneka resep dan tips. Pada perkembangannya, LeZAT Grup kemudian menerbitkan beberapa tabloid yang bertujuan memberdayakan jiwa wirausaha masyarakat khususnya dibidang kuliner seperti tabloid LeZAT Wirausaha, dan Franchise.

Hingga saat ini LeZAT grup menerbitkan secara rutin, 4 tabloid dan 1 majalah, yaitu LeZAT Regular, LeZAT tematik, LeZAT Wirausaha, Franchise dan majalah Pastry&Bakery.

LeZAT Grup juga menerbitkan buku, E-Book, DVD dan beberapa majalah tematik khusus yang terbit berkala!

Info Kontak

SMS INFO / IKLAN / ORDER:
0856 4888 3229

EMAIL INFO / KERJASAMA / IKLAN/ MEDIA KIT:

umum@medianantara.com

EMAIL REDAKSI / IDE / MASUKAN / RESEP:

dapurlezat@medianantara.com

Chatting Yuk !!

Tanyakan apapun seputar promo dan produk *Tabloid Lezat* Grup, melalui:



BBM: 535B5097



Line: lezat_pastrybakery



WA: 081 232005748

Ikuti & Like

Buat yang hobi bermain media sosial jangan lupa ikuti & Like juga medsos Lezat grup di



FB Page: Lezat Pastrybakery



twitter: @tabloidlezat



instagram: @dapurlezatgrup_id

TATA CARA PEMESANAN DAN PEMBAYARAN

1. Pembayaran dilakukan via transfer atau setoran tunai ke Bank BCA atau BRI. Info Rekening: via SMS (0856-4888-3229).
2. Setelah transfer uang, konfirmasi data diri Anda, via faksimili, e-mail, telepon atau SMS. Data diri meliputi: Nama, Alamat, Kota, No Telpn/ HP, atau Faksimili. Tuliskan juga nilai transfer dan nomor referensi dari slip transfer/ slip setoran tunai. Untuk amannya Anda bisa konfirmasi ulang via telepon untuk kepastian kebenaran data yang sudah kami terima.
3. Jika produk yang dipesan sudah tersedia, proses pemeriksaan 1-2 hari kerja dan pada hari ke-3 atau 4 sudah bisa menerima barang.

E-mail:

dapurlezat@medianantara.com

Telepon:

031-3538710 (hunting) - Leny

FAX (nasional):

(031)-3529302

FAX (Jabodetabek):

(021)-29174287

PROMO DAHSYAT

Beli 3 Buku Hanya

Rp 50.000,-

www.lezatgrup.com



- *) Pembelian boleh bebas campur judul
- *) Harga diatas belum termasuk ongkos kirim
- *) Order SMS: 0856 4888 3229

Pesan Sekarang

follow us on



@tabloidlezat



lezat.pastrybakery



@dapurlezatgrup_id



Terima Kasih