

# 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/](http://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@mediantara.com](mailto:dapurlezat@mediantara.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).

PT. Pertiwi Mediasindo

# 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 ½ 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 spekkuk 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

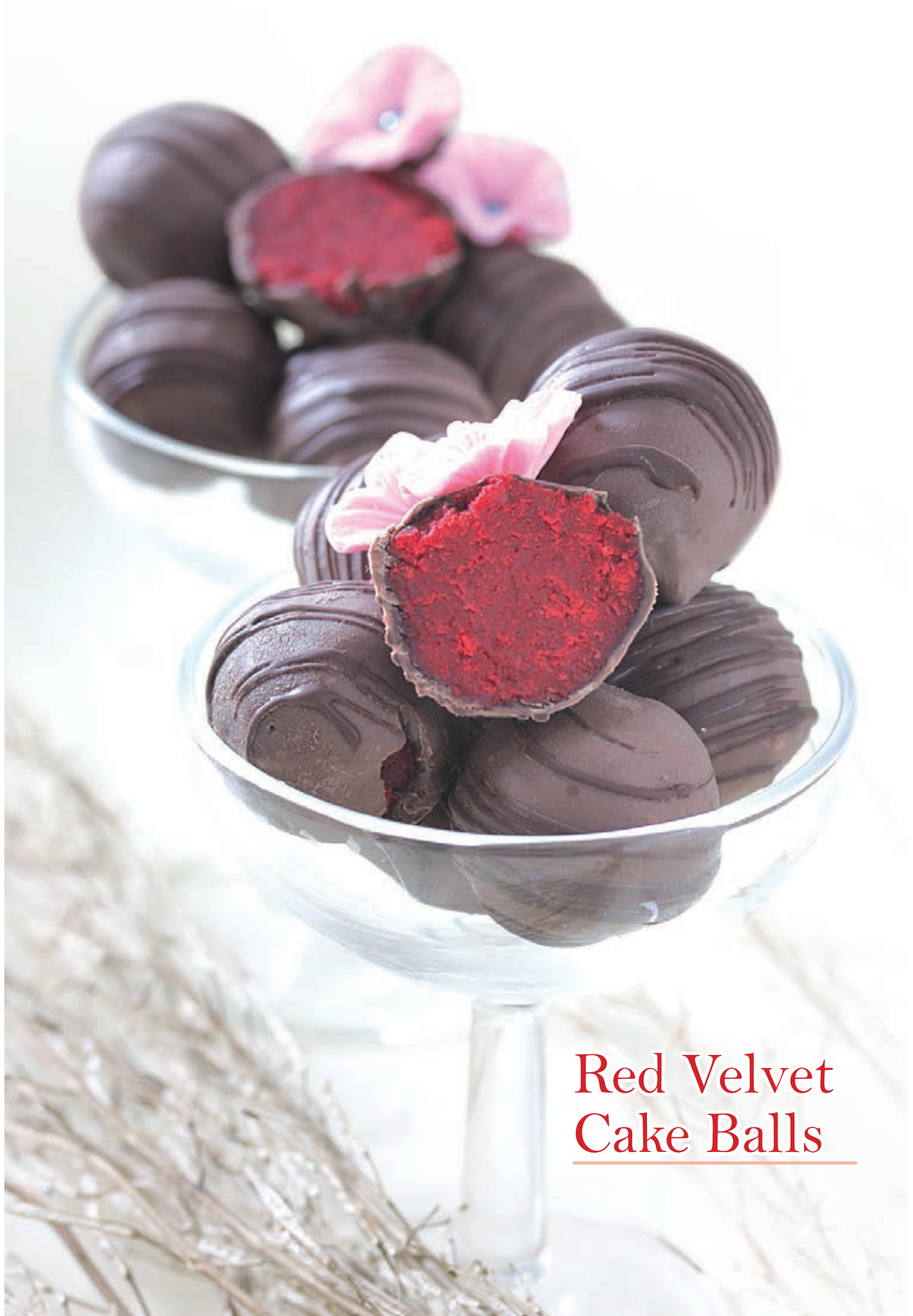
## CARA MEMBUAT:

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

2. Campur tepung bersama susu bubuk, baking powder, bumbu spekkuk 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 ± 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 di atasnya 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.



Lama Persiapan : 15 menit  
Lama Proses : 60 menit  
Standar Hasil Jadi : 8 potong



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 kertar 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 : 8 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 ).

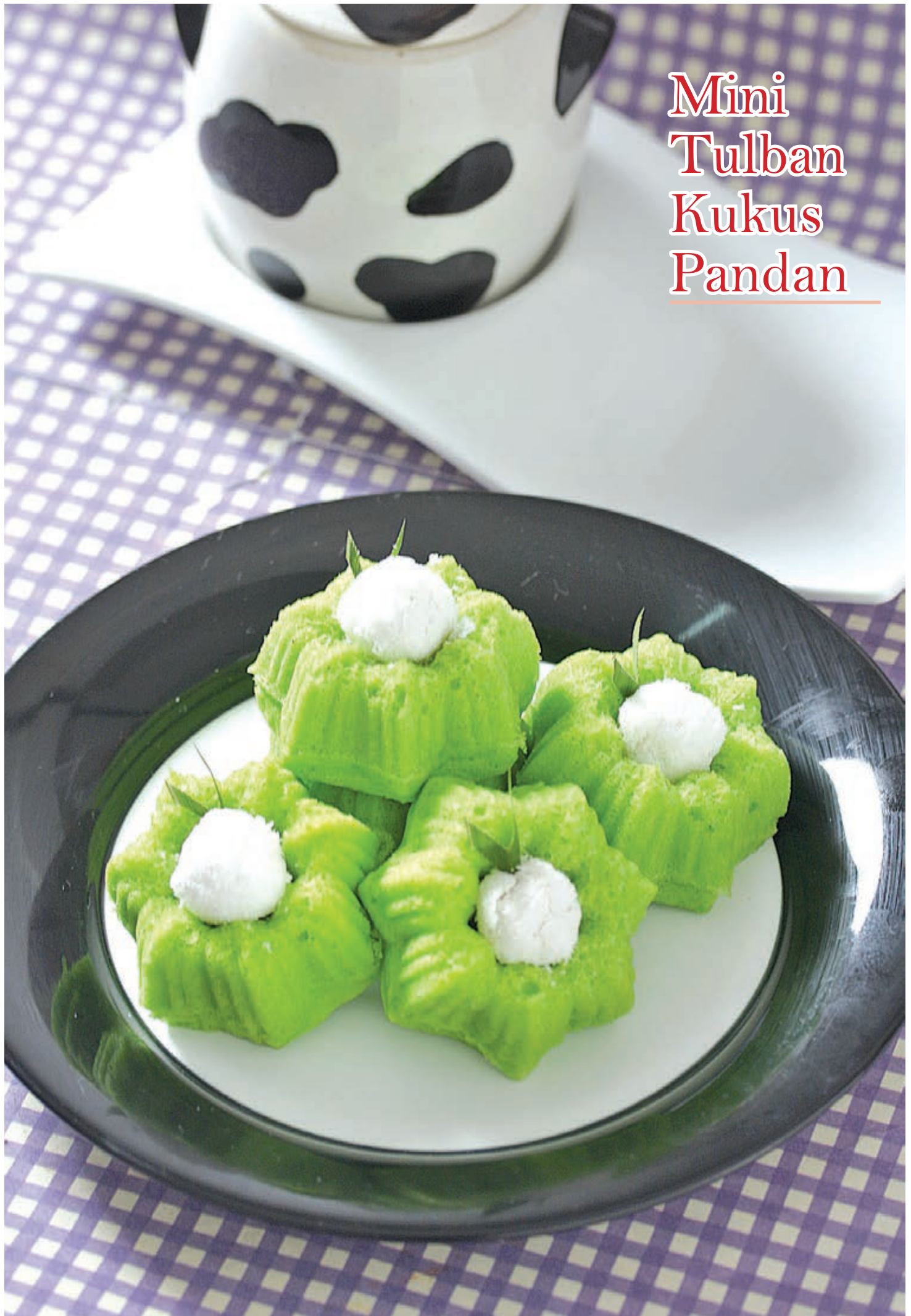
4. Kukus adonan selama 20 menit dengan menggunakan api sedang. Angkat dan hias cake sesuai dengan selera Anda.
5. Mini Tulban Ketan Hitam siap untuk disajikan.



 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](http://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**



JAJANAN GEROBAK

**FEB**



FLORAL  
BUTTERCREAM



BOLTIK



VARIASI BASO



CARVING BUAH



PUDDING ART



BROWNIES



DONAT



NAKED CAKE DECO



KUE CUBIT

COOKING  
JUST DEMO

**DISKON  
25%**

Kelas Pemula

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



recommended

Info lebih lanjut hubungi :

ALAMAT : Jl Veteran 9B Surabaya KONTAK : Siti/Aini (031-3538710), SMS : 0856 5549 2290. BB Pin : 535B5097, E-mail : [lezatacademy@gmail.com](mailto:lezatacademy@gmail.com)

Info lebih lanjut hubungi: 031 - 3538710

[www.lezatacademy.com](http://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 usaha 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 seputar resep tematik tersebut. Tercantum pula didalamnya beberapa profil pengusaha beserta beberapa tips kesuksesan mereka untuk dishare pada pembaca



Tersedia di: [getscoop.com](http://getscoop.com), [wayangforce.com](http://wayangforce.com), [mahoni.com](http://mahoni.com), [mediantara.com](http://mediantara.com)

## Nantikan Edisi Terbaru....

[www.lezatgrup.com](http://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](mailto:marketing.lezatgrup@gmail.com)  
Jakarta : Lily Cen (021-29374285)

Info pelanggan / Pemesanan hubungi :  
Telp.: 031-3538710  
SMS : 0856-4888-3229  
BB Pin : 535B5097

### Info Kontak

SMS INFO / IKLAN / ORDER:  
**0856 4888 3229**  
EMAIL INFO / KERJASAMA / IKLAN/ MEDIA KIT:  
[umum@mediantara.com](mailto:umum@mediantara.com)  
EMAIL REDAKSI / IDE / MASUKAN / RESEP:  
[dapurlezat@mediantara.com](mailto:dapurlezat@mediantara.com)

### Chatting Yuk !!

Tanyakan apapun seputar promo dan produk Tabloid Lezat Grup, melalui:  
BBM: 535B5097  
Line: [lezat\\_pastrybakery](https://line.me/tv/lezat_pastrybakery)  
WA: 0821 3271 9475

### Ikuti & Like

Buat yang hobi bermain media sosial jangan lupa Ikuti & Like juga medsos 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**  
getcoop.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

tabloid aneka resep & tips  
**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**



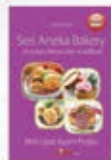
Menu Katering  
Volume 1  
Rp. 25.000



Menu Sehat  
Volume 1  
Rp. 25.000



Menu Oriental  
Volume 1  
Rp. 25.000



Bakery  
Volume 1  
Rp. 25.000



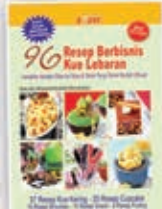
Selera Nusantara  
Volume 1  
Rp. 25.000



Seri Wirausaha Kuliner  
Lebaran 2013 Rp. 48.000



Seri Wirausaha Kuliner  
Lebaran 2012 Rp. 49.500



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 Badut  
untuk Si Imut)  
Rp. 42.000



Volume 3  
(Puding Hias  
Favorit Anakku)  
Rp. 42.000



Volume 4  
(Cake Hias  
Favorit Si Kecil)  
Rp. 42.000



Volume 5  
(Tumpeng  
Uliah 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

Wish  
Hendra Utomo



Volume 6  
7 Macam Menu  
Cafe Favorite



Volume 7  
7 Macam  
Pastry Favorite



Volume 8  
7 Macam  
Dimsum Favorite



Volume 9  
7 Macam Jajan  
Favorite



Volume 10  
6 Macam Menu  
Pesta Favorite

HARGA DVD  
@ 40.000

## Format VCD...

HARGA VCD  
@ 25.000



Volume 1  
9 Macam  
Roti Favorit



Volume 2  
25 Macam Bentuk  
Roti Taiwan



Volume 3  
10 Macam Kue  
Kering Favorit



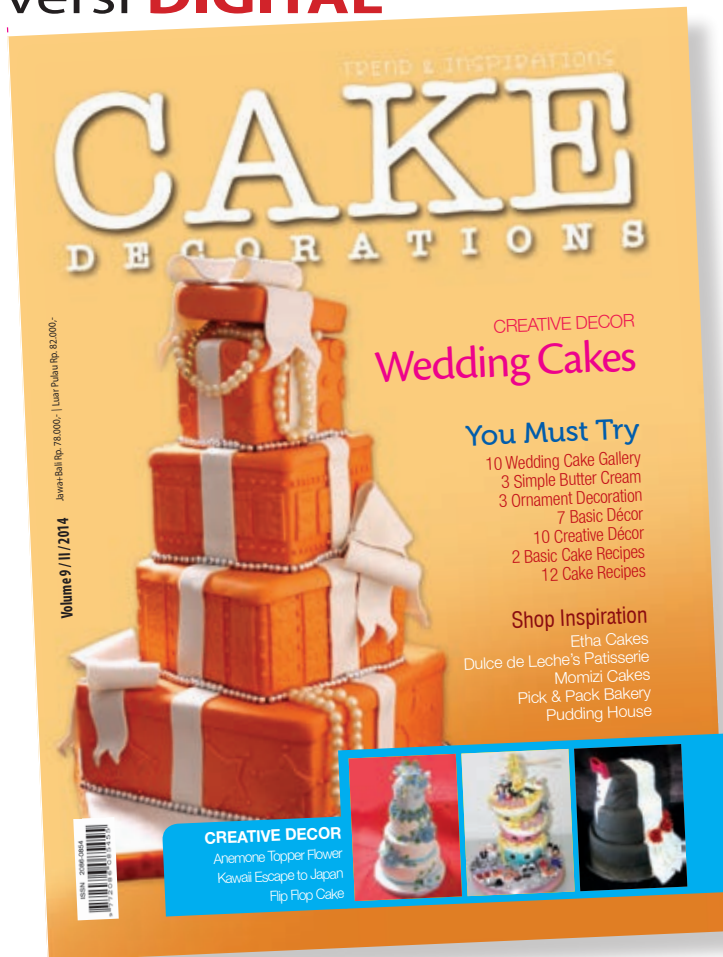
Volume 4  
9 Chinese  
Food Populer



Volume 5  
8 Macam  
Panganan

# 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:**

Anemons 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 1



Edisi 2



Edisi 3



Edisi 4



Edisi 5



Edisi 6



Edisi 7



Edisi 8

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

[www.pastrynbakery.com/cake](http://www.pastrynbakery.com/cake)



# AYO LANGGANAN!! Pastry Bakery

[www.pastrybakery.com](http://www.pastrybakery.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 sebelum 2014*

(semua harga diatas sudah termasuk ongkos kirim)

## EDISI DIGITAL

## Pastry Bakery

bisa didapatkan di:

MIP mediantara.com SCOOP getscoop.com wayang wayangforce.com  
M myperpus.com M mahoni.com ISSUU issuu.com myedisi.com

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](mailto:langganan@mediantara.com)

Data Pelanggan (Isi dengan huruf kapital/cetak)

Nama : .....

Bidang Usaha : .....

Alamat :  rumah  kantor

.....

.....

Kota : ..... Kode Pos : .....

Telp : ..... HP : .....

Line : ..... BBM : .....

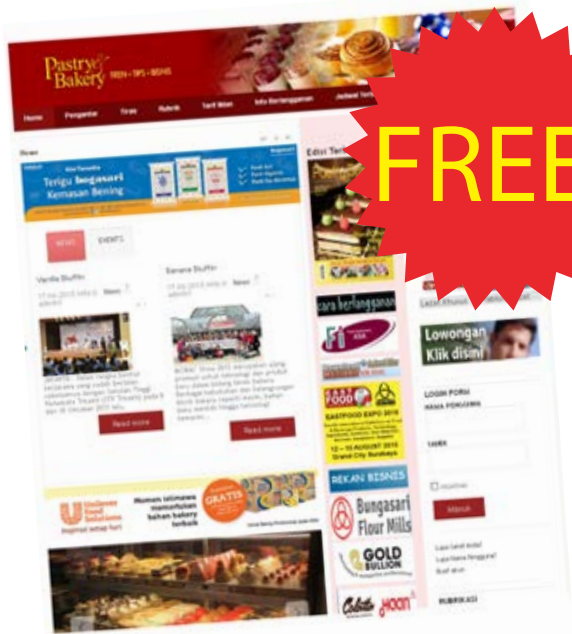
Email : .....

LANGGANAN :  6 edisi  12 edisi

MULAI EDISI : .....







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

Website [www.pastrybakery.com](http://www.pastrybakery.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](mailto:iklan@mediantara.com)  
**Fax :** 031-3529302  
**Kontak :** Nurjanah/ Siti : 031- 3538710  
Lily Cen : 021-29374285



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](mailto: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 Reguler yang mengkhususkan diri sebagai media aneka resep dan tips. Pada perkembangannya, LeZAT Grup kemudian menerbit 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 Reguler, 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@mediantara.com**

EMAIL REDAKSI / IDE / MASUKAN / RESEP:  
**dapurlezat@mediantara.com**

## Chatting Yuk !!

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

BBM: 535B5097  
Line: [lezat\\_pastrybakery](https://line.me/tv/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](https://www.facebook.com/LezatPastrybakery)  
twitter: [@tabloidlezat](https://twitter.com/tabloidlezat)  
instagram: [@dapurlezatgrup\\_id](https://www.instagram.com/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.Telpon/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 memerlukan 1-2 hari kerja dan pada hari ke-3 atau 4 sudah bisa menerima barang.

E-mail: [dapurlezat@mediantara.com](mailto:dapurlezat@mediantara.com)

Telepon: 031-3538710 (hunting) - Leny

FAX (nasional) : (031)-3529302

FAX (Jabodetabek) : (021)- 29374287

# PROMO DAHSYAT

Beli 3 Buku Hanya **Rp 50.000,-**

[www.lezatgrup.com](http://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](https://twitter.com/tabloidlezat)

[lezatn.pastrybakery](https://www.facebook.com/lezatn.pastrybakery)

[@dapurlezatgrup\\_id](https://www.instagram.com/dapurlezatgrup_id)

  
DIGITAL BOOK SERIES

Terima Kasih