

Name: _____

Pastry

H D F P B U N S A T U R A T E D T P A J O G B M
F Q O M S N L I H D O U G H Z N B P Q G V T S W
Q R B I Q O X U O H C N M C P Y E I E S P U C S
M A O D E U V U C V C A J I F G F T Z L E D F I
F I J N G N S E K A M P P S H J A W U H W P H J
N S L W Y M K M B U Z O R I U R A N V L T W T L
E I R P P G N I T A E B K R O N I J S S G F A T
J N Y G H R D Z Q L P Y Y P G G Y Z U W W C R S
B G F R V O L T M W N I R U N H W R W N O X D C
K A V E L U I S P D R O F I I N C F W C R A X J
N G F L U G X P V Y C H B P V T B I R A G V U E
X E G O I H M G L N D B K B R Y L Q M U B E E I
C N R C X P M L I L U F W O W Q K Q A F L A K Y
Q T S F O U V X N R S F H G W Y K F E T C G N B
M U H T X F Q O H A N S F V N T J Z T B N P Y Y
T C O J N F Q W J M Q Y G O N I L I S I C Q V R
U Z R T C E P C V T R K I F C C V W K I R T F T
O W T M N P Z O F M O T O O Y I C A G J Z A J S
V I E E G S Z R R S A L B C J T B O Y X X H M A
I Z N N D K E V B N D W O P I S I E A P B D M P
Y K I P Y R R P I I E E O E Z A Y K D S U Q I Y
K Y N V P S J M N T M Y B Q S L N Y L R Q B X J
D D G D P X A G X D Y P Z H G P V R A M U U F G
E D R E I L Y N L F W B N O G U B S Q S W O J W

Raising Agent
Plasticity
Shortcrust
Baking
Dough

Incorporate
Lamination
Beating
Pastry
Choux

Unsaturated
Rubbing in
Folding
Steam
fat

Rough Puff
Shortening
Gluten
Flaky