

***Технология
приготовления
заварного теста и
изделия из него***

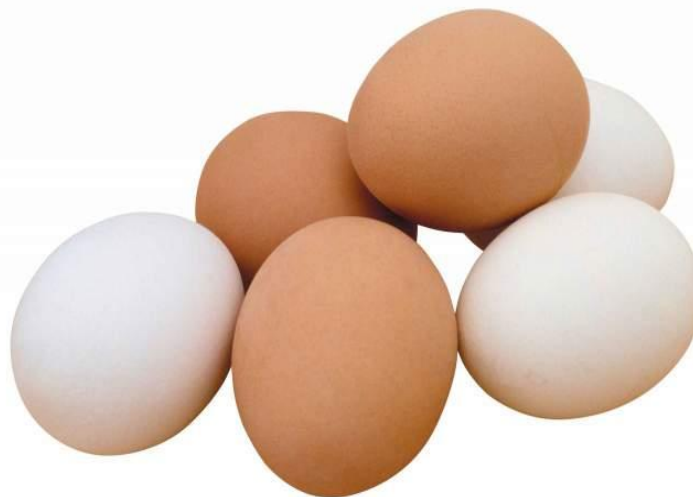
Материал подготовлен Тонкогубовой Е.Н.

ОБОРУДОВАНИЕ И ИНВЕНТАРЬ



MT

Сырье



Приготовление заварного теста

В кастрюлю наливают воду, добавляют соль и масло, размешивают



Доводят до кипения



В кипящую смесь постепенно засыпают
просеянную муку



На слабом огне быстро перемешивают смесь (заваривают) деревянной лопаточкой до исчезновения комков муки, а затем нагревают в течение 1—2 мин.



Снимают заваренную массу с огня,
охлаждают ее до 50°C



Постепенно добавляют яйца, перемешивая до получения однородного теста без комочков



Готовое тесто в конце замеса должно представлять собой вязкую массу



Приготовленное тесто кладут в кондитерский мешок с металлической трубочкой диаметром 10—15 мм и отсаживают на противень всевозможные фигуры



Заварные изделия выпекают 20-25 мин
при температуре 220—230°C



Готовые и охлажденные заварные полуфабрикаты заполняют кремом, фруктами и глазируют



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!!!

