

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

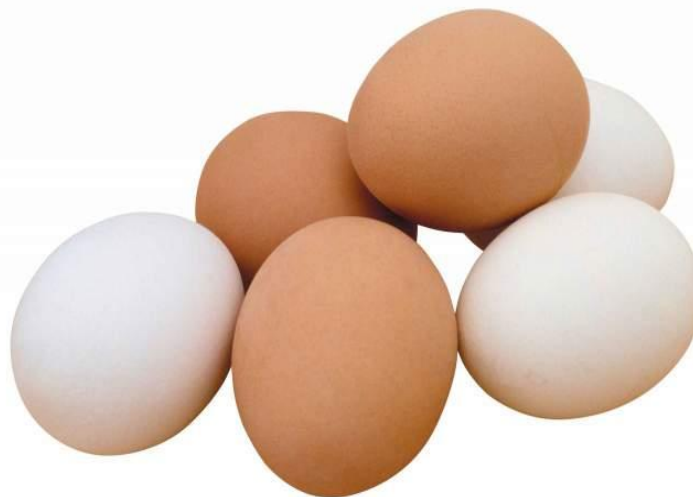
Материал подготовлен Тонкогубовой Е.Н.

# 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!!!

