

Виды теста и выпечки.



- Для приготовления любого теста нужна мука. Обычно для выпечки сладких мучных изделий используют пшеничную муку высшего сорта, которую перед использованием обязательно просеивают через сито.

Оборудование, инструменты и приспособления.

Духовой шкаф



Кухонный комбайн



Формы для выпечки.

Металлические



Силиконовые

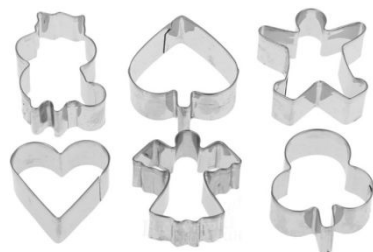


Инвентарь для выпечки.

- Протвни, формы-выемки, венчики, скалка, кондитерский шприц.



ozon.ru



Дрожжевое тесто.

- Обычно из дрожжевого теста выпекают различные изделия: сдобные крендели, пончики, сухарики с добавлением изюма, пироги и пирожки, расстегаи, кулебяки, ватрушки и сочни.
- Дрожжевое тесто может быть слоенным.



Бисквитное тесто.

- Из него выпекают пористую, пышную, мягкую и удобную для обработки заготовку, отолрается основой для самых разнообразных тортов, пирожных и печенья.



Заварное тесто

- Заварное тесто — вид теста, при приготовлении которого вся мука или некоторая её часть из необходимого для приготовления объёма предварительно заливается кипящей водой и запаривается до нескольких часов.

