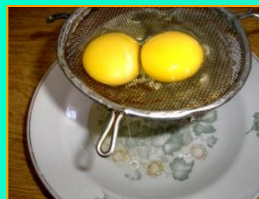


Заварное тесто



Сырье

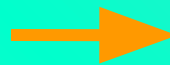
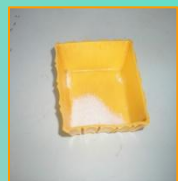
- Мука в/с со средним содержанием клейковины (просеять)
- Масло сливочное (зачистить)
- Яйца или меланж (процедить)
- Соль (просеять)
- Вода



Заваривание муки



Требования к
качеству:
масса
однородная,
без комков.
T= 65-70° C



5-7ми

Приготовление теста

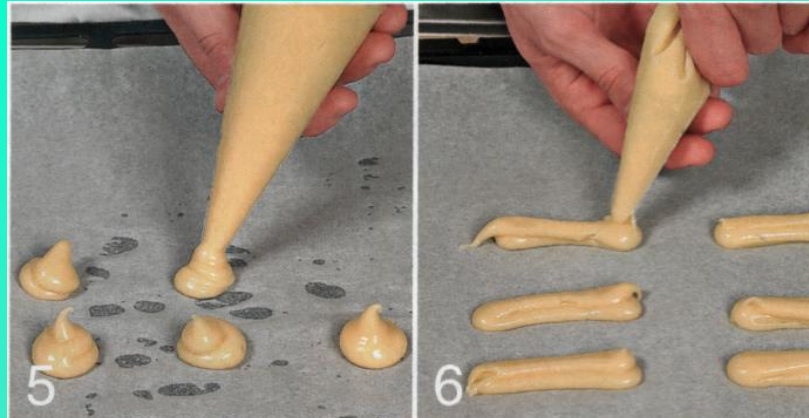
65-70°C



Тесто однородное,
без комков
влажность теста –
53%, стекает
с лопатки в виде



«Отсадка» изделий (полуфабрикатов) на листы



Трубочка $d = 18\text{мм}$
 $L = 12\text{мм}$



Круглые заготовки
 $d=15\text{см}$



Круглые или овальные
заготовки, $d=12\text{мм}$



Выпечка полуфабрикатов



Выпекают заварной п/ф при $t=190-220^{\circ}\text{C}$
30-35 мин ; 12-15 мин - 220°C ; затем при $t=190^{\circ}$

Карта брака

Виды брака.	Причины возникновения.
<ul style="list-style-type: none">■ не достаточный объем п/ф	<ul style="list-style-type: none">■ мука с небольшим содержанием клейковины; жидкая или слишком густая консистенция теста; низкая температура выпечки.
<ul style="list-style-type: none">■ расплывчатый п/ф	<ul style="list-style-type: none">■ жидкая консистенция теста; недостаточно заварена мука; мало соли; кондитерские листы сильно смазаны жиром.
<ul style="list-style-type: none">■ объемный, но с разрывами на поверхности п/ф	<ul style="list-style-type: none">■ высокая температура выпечки.
<ul style="list-style-type: none">■ п/ф припеклись к кондитерскому листу	<ul style="list-style-type: none">■ кондитерские листы не смазаны жиром.
<ul style="list-style-type: none">■ п/ф осел при выпечке	<ul style="list-style-type: none">■ жидкая консистенция теста; рано снизили температуру выпечки.

Требования к качеству:

- темно-желтый цвет;
- большой объем;
- внутри большая полость;
- допускаются небольшие трещины;
- влажность - $24\pm 4\%$



Оформление заварного полуфабриката

