

# Приготовление заварных пирожных



- Заварное тесто относится к дрожжевому или пресному?
- Какое разрыхление используется в нем?
- Что такое пирожные?
- Чем пирожные отличаются от тортов?

В кастрюлю наливают воду,  
добавляют масло, соль и  
доводят до кипения



# Помешивая лопаткой всыпают муку



Прогревают массу 5-10 мин  
непрерывно помешивая



01/01/2005 00:03:39

Перекладывают массу в котел  
взбивальной машины, перемешивают для  
охлаждения до  $t$  65-70 С



Продолжая перемешивать,  
постепенно вливают меланж

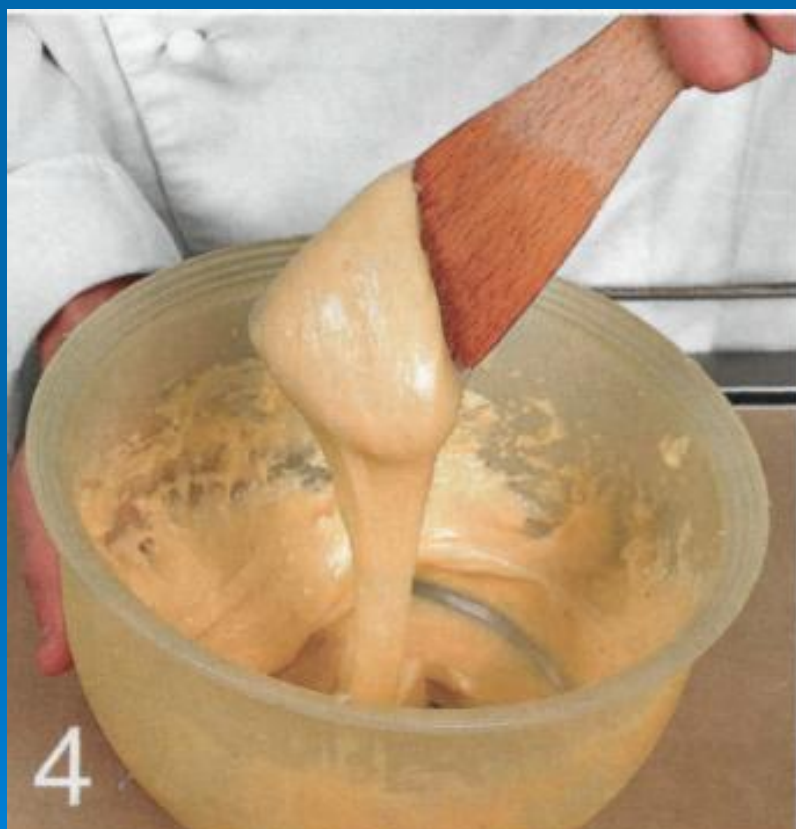


Тесто должно быть средней густоты, без комочков





Готовое тесто должно стекать с лопатки в виде треугольника



Готовое тесто выкладывают в кондитерский мешок и отсаживают на листы смазанные жиром





01/01/2005 00:30:17



# Тесто можно отсаживать из корнетика



Выпекают изделия при  $t$  190-220 С  
30-35 минут



# Карта брака

Виды брака.	Причины возникновения.
■ не достаточный объем п/ф	■ мука с небольшим содержанием клейковины; жидкая или слишком густая консистенция теста; низкая температура выпечки.
■ расплывчатый п/ф	■ жидкая консистенция теста; недостаточно заварена мука; мало соли; кондитерские листы сильно смазаны жиром.
■ объемный, но с разрывами на поверхности п/ф	■ высокая температура выпечки.
■ п/ф припеклись к кондитерскому листу	■ кондитерские листы не смазаны жиром.
■ п/ф осел при выпечке	■ жидкая консистенция теста; рано снизили температуру выпечки.

# Выпеченные полуфабрикаты охлаждают



# Наполняют изделия из кондитерского мешка кремом





# Готовые пирожные посыпают сахарной пудрой

