

Konditoriamassojen paistaminen

Vaahdotetun massan paistaminen

PAISTETAAN VAAHDOTETTU MASSA HETI KUN ON ANNOSTeltu VUOKIIN. KAHVIKAKKIJEN PAISTOLÄMPÖTILA ON 160 – 175 ASTETTA JA PAISTOAIIKA 45 – 60 MINUUTTIA.

LÄMPÖTILAN OLLESSA 37 – 40 ASTETTA, RASVA ALKAA SULAA. RASVA MUODOSTAA PALLOMAISIA PISAROITA JA MENETTÄÄ SILLOIN KYKYNSÄ PIDÄTTÄÄ ILMAKUPLIA.

MASSAVIRTAUS RIIPPUU YLEENSÄ MASSAN VISKOSITEETISTÄ: MITÄ KORKEAMPI ON VISKOSITEETTI, SITÄ VÄHEMMÄN MASSAVIRTAUSTA ESIINTYY.

KAKUN RAKENTEEN MUODOSTUMINEN ALKAA MASSAN LÄMMETESSÄ 40 ASTEESTA 70 ASTEeseen.

KANANMUNAPROTEIINI KOAGULOITUU JA JAUHOTÄRKKELYS LIISTERÖITYY OSITTAIN, KUN MASSAN LÄMPÖTILA ON NOIN 70 ASTETTA.



Vatkatun massan paistaminen

VATKATTU MASSA PAISTETAAN HETI , KOSKA MASSA ALKAA LASKEUTUA JA SE EI MUUTEN PYSY KUOHKEANA. KAKKUPOHJIEN PAISTOLÄMPÖTILA ON 170 -190 ASTETTA.

KOREAMMASSA LÄMPÖTILASSA TULEE PAISTAA OHUET KAKKU- JA VETOPOHJAT, JOTTA NE EIVÄT KUIVUISI LIIKAA. NÄIDEN KAKKUJEN PAISTOLÄMPÖTILA ON NOIN 230 ASTETTA JA PAISTOAIKA NOIN KAHDEKSAN MINUUTTIA.

KAKUN TILAVUUS JÄÄ KUUMASSA UUNISSA LIIAN PIENEKSI.

MARENKI PAISTETAAN KUIVAMALLA MIEDOSSA LÄMMÖSSÄ TAI PAISTAMALLA KORKEASSA LÄMMÖSSÄ.

KUIVATTAVIEN MARENKIEN PAISTOLÄMPÖTILA ON NOIN 120 ASTETTA, PAISTOAIKA ON USEITA TUNTEJA. KUIVATTAVAT MARENGIT OVAT VARSINAISIA MARENKILEIVOKSIA.

PAISTETTAVIEN MARENKIEN PAISTOLÄMPÖTILA ON 220 – 260 ASTETTA TUOTTEEN JA SEN KOON MUKAAN. PAISTETTAVAN MARENGIN PINTA TULEE OLLA OSITTAIN RUSKEA.



Sekoitetun massan paistaminen

TUOTTEITA, JOTKA VALMISTETAAN MUROMASSASTA EI TARVITSE PAISTAA HETI,
NE VAAN