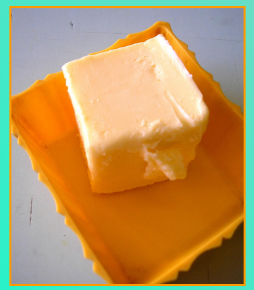
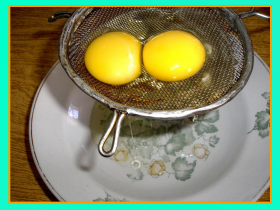
Заварное тесто

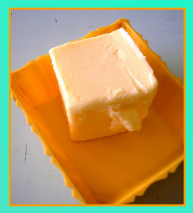
Сырье

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





Завариваниe муки

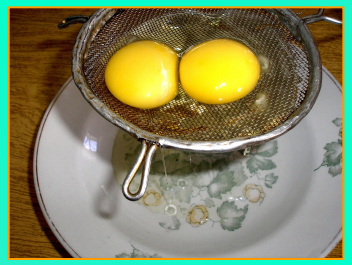


Требования к качеству:
масса однородная, без комков.
Т= 65-70° С

5-7мин

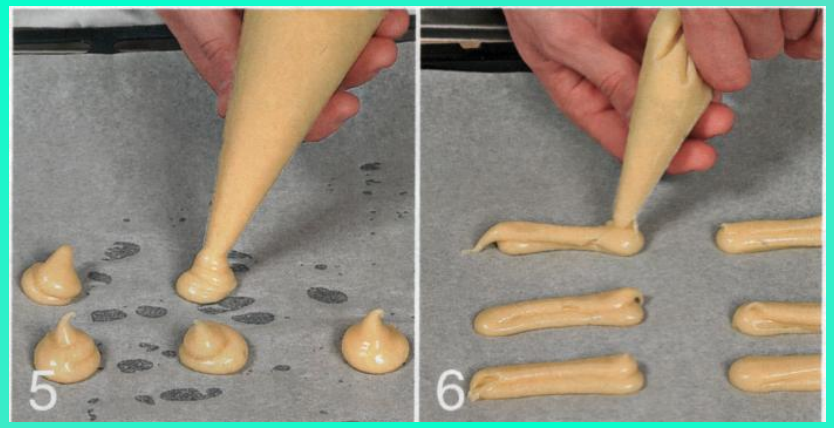
Приготовление теста

65-70°с



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

«Отсадка» изделий (полуфабрикатов) на листы



Трубочка d = 18мм
L =12мм

Круглые заготовки
d=15см

Круглые или овальные
заготовки, d=12мм

Выпечка полуфабрикатов

Выпекают заварной п/ф при t=190-220ºС
30-35 мин ; 12-15 мин - 220°С; затем при t=190º

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.

Требования к качеству:

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

Оформление заварного полуфабриката