

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.
 $T = 65-70^{\circ} \text{C}$



5-7ми

Приготовление теста

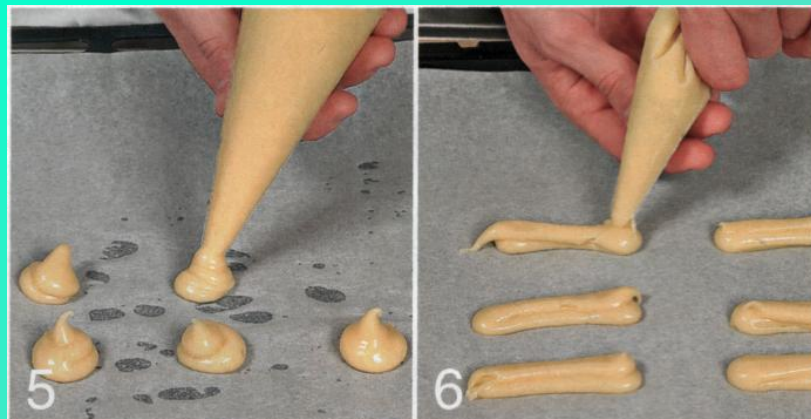
65-70°C



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



«Отсадка» изделий (полуфабрикатов) на листы



Круглые заготовки
d=15см



Круглые или овальные
заготовки, d=12мм

Трубочка d = 18мм
L = 12мм

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

