

Приготовление Заварного теста



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 65-70° С



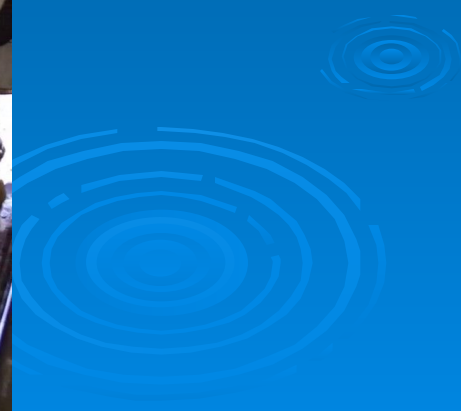
Продолжая перемешивать,
постепенно вливают яйца



Тесто должно быть средней густоты, без комочков



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



Выпекают изделия при 190-220° С
30-35 минут



Выпеченные полуфабрикаты охлаждают

