

Приготовление заварного теста

...

Сырью

- Мука
- Вода
- Масло сливочное
- Соль
- Меланж

1 этап

В ёмкость наливают воду, добавляют масло и соль, затем доводят до кипения-помешивают, добавляя просеянную муку и не снимая пенку прогревают 5-10мин.

Тесто перекладывают в ёмкость взбивальной машины. Перемешивают массу до ϕ 60С, не выключая, постепенно добавляют яйца. Время взбивания 10-15мин.

Готовое тесто стекает с лопасти в виде треугольника.

2 и 3 этап

Полученное тесто помещают в кондитерский мешок с гладкой или зубчатой трубочкой и отсаживают изделия (в виде палочек, колечек и шариков) на противни, слегка смазанные маслом или водой.

Выпекают при температуре 190-220°C ~20 мин; вначале 12-15 мин при температуре 220°C, а затем при 190°C.