



ХАРАКТЕРИСТИКА ТЕСТ В КОТОРЫХ МОЖНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ КОНДИТЕРСКИЕ НАЧИНКИ

ПРИМЕРЫ НАЧИНЕННЫХ ИЗДЕЛИЙ ИЗ РАЗНЫХ ВИДОВ ТЕСТА

Таб. 1 Виды теста, в которых можно использовать кондитерские начинки

| Вид теста | Использование кондитерских начинок непосредственно | Использование кондитерских начинок после смешивания с другими ингредиентами |
|-----------------------------|--|---|
| Дрожжевое тесто | Да | Нет |
| Слоеное тесто (французское) | Да | Можно использовать массу, приготовленную путем смешивания начинки со сливочным маслом, белым шоколадом и сливками или маскарпоне. |
| Полуфранцузское тесто | Да | Можно использовать массу, приготовленную путем смешивания начинки со сливочным маслом, белым шоколадом и сливками или маскарпоне. |
| Песочное тесто | Да | Нет |
| Полупесочное тесто | Да | Нет |
| Бисквитное тесто | Да | Для смазывания бисквита можно использовать желе - начинку, смешанную с водой, сахаром и желатином. |

| | | |
|--|-----|--|
| Бисквитное тесто с добавлением масла/маргарина | Да | Для смазывания можно использовать желе - начинку, смешанную с водой, сахаром и желатином. |
| Имбирное тесто | Да | Нет |
| Тесто для безе | Да | Для прослаивания макарунув можно использовать массу, приготовленную путем смешивания начинки со сливочным маслом, белым шоколадом и сливками или маскарпоне. |
| Заварное тесто | Нет | Можно использовать крем на основе начинки и взбитых сливок. |
| Вафельное тесто | Нет | Нет |
| Взбитое тесто | Нет | Нет |
| Предварительно обваренное тесто | Нет | Нет |
| Блинное тесто | Да | Можно использовать крем на основе начинки и взбитых сливок. |
| Тесто для вареников | Да | Можно смешать начинку с творогом. |
| Тесто для макарон | Да | Нет |
| Тесто творожно-сырное | Да | Можно использовать крем на основе начинки и взбитых сливок. |
| Тертое тесто | Да | Нет |
| Песочно-дрожжевое тесто | Да | Нет |

Подробное описание возможностей смешивания кондитерских начинок с другими ингредиентами можно найти в статье «Возможности использования фруктовых и кремовых кондитерских начинок».

Автор: Доктор ин. Дорота Червинска Кафедра питания
человека Институт наук о питании человека,
SGGW, Варшава
Редактирование и корректура:
Эва Сочик и Дариуш Сочик

Все права защищены
Владелец авторских прав: Kandy Dariusz Socik