



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