

«Крошки» от Повара Ёшки

- Сушеные фрукты, изюм, цукаты из апельсиновых и лимонных корок, орехи добавляют в тесто, обсыпав их мукой. В этом случае они не опустятся вниз.
- *Доброкачественное сливочное масло не крошится и не выделяет крупных капель влаги.*
- Никогда не следует всыпать муку в жидкость, а наоборот – постепенно добавлять жидкость к муке.
- *Газовую духовку следует разогревать за 10 минут до выпечки изделий, электрическую – за 25 минут.*
- Перед замешиванием теста муку нужно несколько раз просеять. При просеивании она впитывает большее количество воздуха, а тесто делается нежным и пушистым.
- *Свежие сливки хорошо взбиваются, если их сутки подержать в холодильнике.*
- Для увеличения теста в объёме нужна температура 25-32°.