***ПРОФІТРОЛІ***

***Борошно 490 г, маргарин 245 г, меланж 734 г, сіль 6 г, вода 287 г. Вихід 1000 г.***

*На ледь змащені жиром листи висаджують заварне тісто у вигляді маленьких кульок (профітролів) діаметром 1 см. Для цього використовують кондитерський мішок з круглою чи зубчастою насадкою діаметром 5-7мм. Профітролі випікають при температурі 210-190оС і використовують як гарнір до прозорих супів.*

*Вимоги до якості: форма кругла; поверхня опукла, без тріщин, в середині з порожниною; смак приємний, ледь солонуватий.*

***КІЛЬЦЯ ЗАВАРНІ «ПОВІТРЯНІ»***

***Борошно 260 г, цукор 10 г, маргарин 120 г, яйця 200 г, сіль 5 г, вода 230 г, цукрова пудра для посипання 10 г. Вихід 10 шт. по 50 г.***

*Заварне тісто висаджують на підготовлені листи у вигляді овальних чи круглих кілець вагою 78-92 г (за допомогою кондитерського мішка з гладкою чи зубчастою насадкою діаметром 15 мм). Випікають до готовності при температурі 210-190 оС і, після охолодження, посипають цукровою пудрою.*

*Вимоги до якості: форма кільце, поверхня опукла, без тріщин, в середині з порожниною; смак приємний, ледь солодкий.*

***БУЛОЧКА ЗАВАРНА З ВЕРШКАМИ***

***Для тіста: борошно 153 г, маргарин 77 г, яйця 215 г, сіль 3 г, вода150 г.***

***Маса тіста 580 г.***

***Для крему: вершки 35 % жирності 380 г, ванільна пудра 1 г, цукрова пудра 70 г. Маса крему 450 г. Для посипання булочок: цукрова пудра 30 г.***

***Вихід 10 шт. по 75г.***

*Заварне тісто викладають у кондитерський мішок із зубчастою насадкою діаметром 15-18 мм і висаджують на лист, ледь змащений жиром, великі профітролі масою 58 г. Випікають до готовності при температурі 210-190оС. Після охолодження верхню частину булочок зрізають, середину наповнюють вершковим кремом (за допомогою кондитерського мішка із зубчастим наконечником), закривають зрізаною частиною і посипають цукровою пудрою.*

*Приготування крему: Вершки збивають з цукровою і ванільною пудрою, до однородної пишної консистенції.*

*Вимоги до якості: форма кругла; поверхня рівномірно посипана цукровою пудрою; порожнина наповнена вершковим кремом; консистенція крему пишна, повітряна; колір виробу коричневий, крему — білий; смак приємний солодкий.*