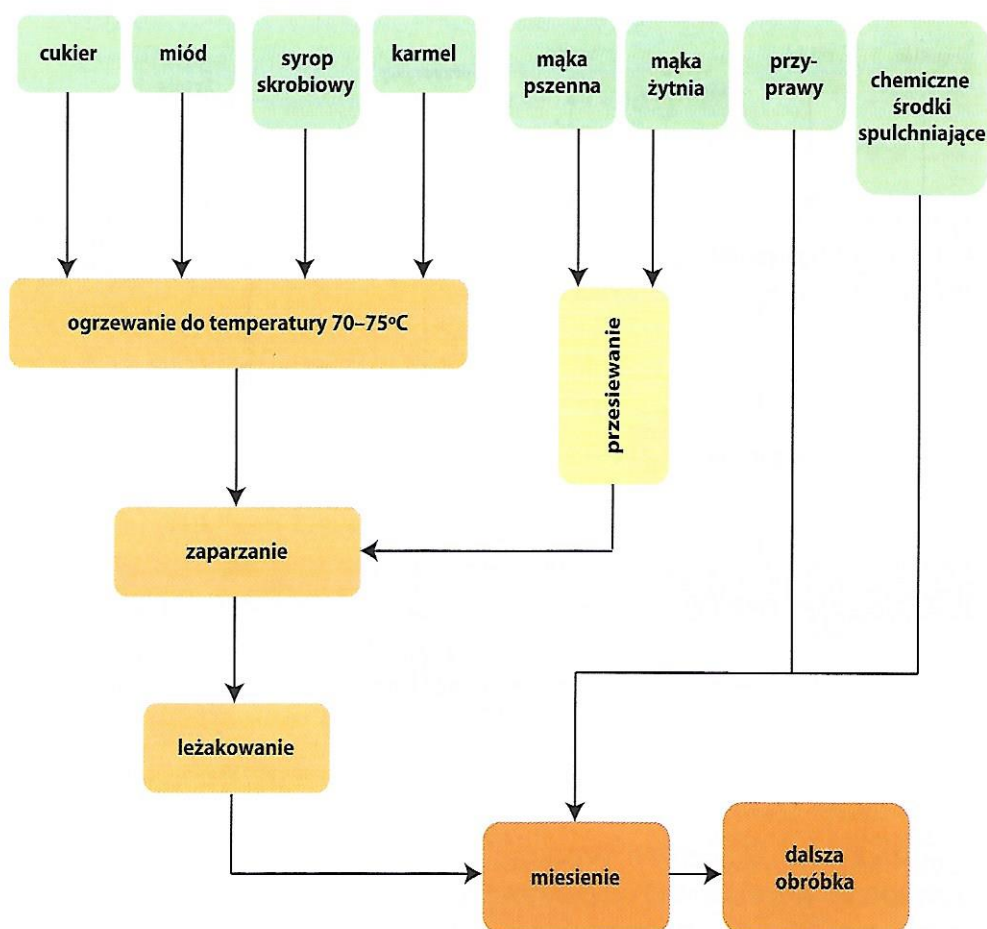


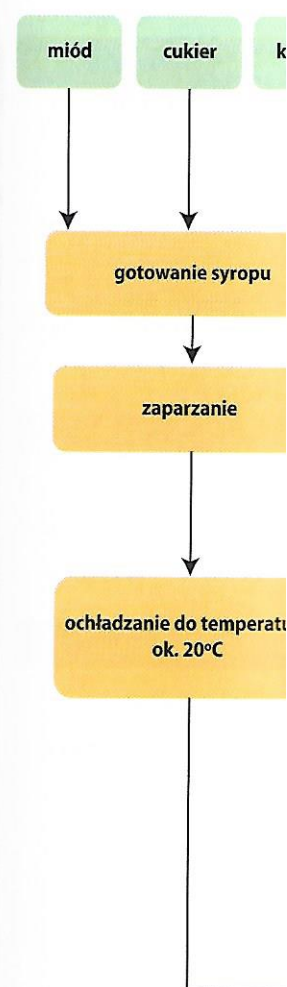


Rys. 76. Produkcja ciasta piernikowego zaparzanego

Dobrze wyrobione ciasto zaparzone powinno być jednorodną masą niezawierającą grudek, o wilgotności 20–22% i temperaturze nieprzekraczającej 30°C. Tak jak w przypadku ciast przygotowywanych „na zimno”, zachowanie właściwej wilgotności i temperatury pozwala uzyskać wyroby pożądanej jakości.

Ciasta piernikowe przeznaczone na blaty i drobne pierniczki powinny mieć konsystencję zbliżoną do ciasta na kluski. Formuje się je przez wałkowanie. Blaty przed wypiekiem należy nakłuć. Ciasta na pierniki wypiekane w formach keksowych są rzadsze, podobne do gęstej śmietany.

Ciasta piernikowe ucierane wytwarzają się z podobnych składników jak wymienione wyżej, z tym że raczej należy stosować mąkę pszenną. Kolejne etapy produkcji przedstawiono na rys. 77.



Ciasta piernikowe...
się do zaleceń produc...