

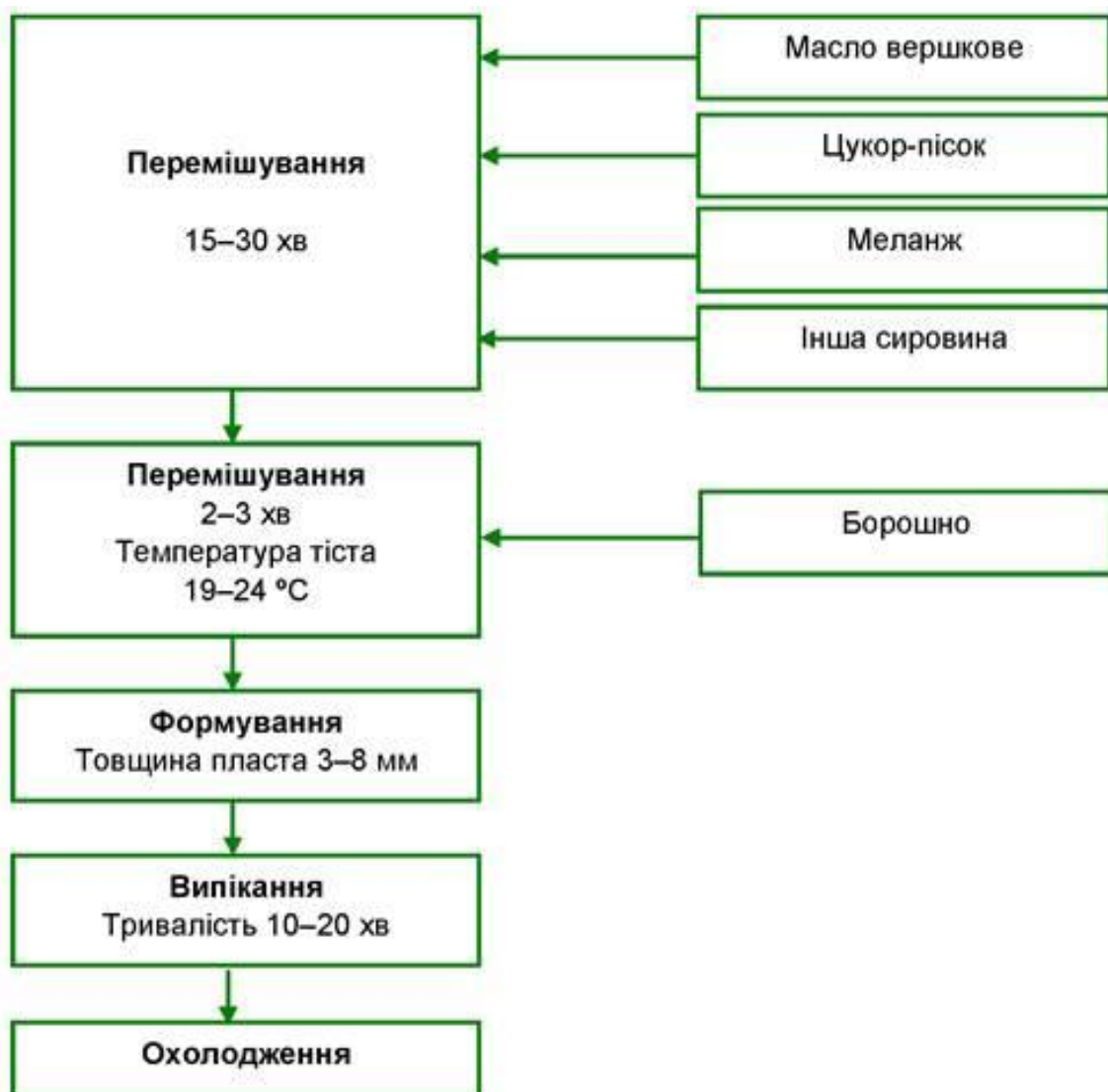
## Технологічна схема приготування пісочного напівфабрикату

**Пісочні напівфабрикати.** Пісочне тісто називають так тому, що вироби з нього виходять розсипчастими. Цього досягають завдяки великому вмісту в ньому цукру і жиру, певним якостям борошна й особливостям проведення технологічного процесу. Під час приготування пісочного тіста використовують хімічні розпушувачі, передусім карбонат амонію і гідрокарбонат натрію. Пісочний напівфабрикат одержують шляхом замішування всієї сировини відразу, окрім борошна. Застосовують короткочасний заміс із борошном.



### Це цікаво

- Найбільше пісочне полуничне печиво було приготовано 1999 р. в США, у м. Плант-Сіті (штат Флорида). Розміри цих ласощів у діаметрі становили 76,82 м, вага досягла 3687 кг. При цьому виріб було прикрашено 617 кг збитих вершків і 1812 кг полуниці.



Технологічна схема приготування пісочного напівфабрикату

## Це цікаво

- *Найбільшим тортом, згідно з Книгою рекордів Гіннеса, був торт вагою 59 тонн, близько 31 м завдовжки і 15 м завширшки, який створила 2005 р. до 100-річчя м. Лас-Вегаса група добровольців із 600 осіб.*
- *Найвищим тортом, згаданим у книзі рекордів, є торт, виготовлений Бетою Корнелл та її помічниками в штаті Мічиган, на площі для ярмарків, розташованій в окрузі Шіавассі, у США. Торт дорівнював у висоту 30,85 м, і в ньому було близько 100 ярусів.*
- *У категорії «найдовше тістечко» відзначився кондитерський виріб завдовжки 513,04 м. Чудо-тістечко було виконано шеф-кухарями «Хайят Редженсі Равін» 1986 р. в м. Атланта (штаті Джорджія, США).*
- *Найстарішим у світі визнано торт, який не так давно виявили в Лондоні. Рекордсмен був приготований як рекламний торт в одній із сімейних кондитерських міста ще в ХІХ ст., а саме: 1898 р. Триярусний витвір кулінарії тривалий час стояв на вітрині, привертаючи увагу потенційних замовників і покупців. У той час торт був білим і пишним, а зараз потемнів, став майже коричневим і трохи зменшився в розмірах через природне висихання.*