
Temperatury i czasy pieczenia ciast

Dodano: 2000-05-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2358 razy.

CIASTO	TEMPERATURA	CZAS	
		PIECZENIA	PIECZENIA
		[st.]	[min]

KRUCHE	180-200	20-30
PÓŁKRUCHE	180-220	20-30
PIASKOWE	160-200	30-45
FRANCUSKIE	250	15-30
PÓŁFRANCUSKIE	250	15-30
BISZKOPTOWE	160-180	15-30
PIERNIK	150-160	45-60
DROŻDŻOWE	160-180	15-50

Zamiana st.F na st.C.

$F[\text{st.}] - 32 * 5 : 9 = C[\text{st.}]$

From: Agnieszka <agnieszkawanke@poczta.onet.pl>