

Возможные проблемы и их устранение

 <p>1. Кружки получаются овальной формы, вытянутые по вертикали.</p>	 <p>2. Кружки получаются овальной формы, вытянутые по горизонтали.</p>	 <p>3. Кружки имеют неровную поверхность с отверстиями и разрывами.</p>
 <p>4. Кружки имеют форму полумесяца.</p>	 <p>5. Кружки у края имеют неровную форму</p>	 <p>6. Правильная форма.</p>

Почему в пресс-форме вырез имеет овальную форму?

Это сделано специально, т.к. скорость вращения валов и конвейера отличается.

Q2: Кружки получаются овальной формы, исправна ли пресс-форма?

А

Если кружки получаются овальной формы, вытянутые по вертикали, значит тесто слишком крутое (~~только кружки~~ кружки) получаются овальной формы, вытянутые по горизонтали, значит тесто недостаточно крутое (мало муки).

Q

Почему кружки получаются в форме полумесяца?

Значит для формовки кружков не хватает поступающего теста. Необходимо отрегулировать объем поступающего теста с помощью ручек на верхней части корпуса.

Q

Почему кружки имеют отверстия или разрывы?

Подается слишком много теста. Необходимо отрегулировать объем поступающего теста с помощью ручек на верхней части корпуса. Также нужно проверить, что в муке содержится достаточное количество клейковины (не менее 12%).

Q5: Почему кружки у края имеют неровную форму?

A5: Нужно сделать тесто более мягким.