

Возможные проблемы и их устранение

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

Почему в пресс-форме вырез имеет овальную форму?

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

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

A

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

Q

Дочему 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

Дочему 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.