

В таблице даны рекомендации по выпечке кондитерских изделий в духовке — температура (°C) и время (мин.).

Изделие	Температура (°C)	Время выпекания (мин.)
Дрожжевые плоски	190–210	20–30
Миндальное печенье	110–130	30–40
Безе	80–100	100–150
Заварные пирожные	220–240	30–35

По данным таблицы определите наибольшую температуру выпекания заварных пирожных. Ответ дайте в градусах Цельсия.