

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

Изделие	Температура (°C)	Время выпекания (мин.)
Заварные пирожные	220–240	30–35
Безе	80–100	100–150
Дрожжевые плюшки	190–210	20–30
Кексы	180–200	20–25

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