

## Кулич на смеси «Бэллабрио»

В случае необходимости производства без дрожжевых сдобных куличей с короткой продолжительностью технологического процесса ( $\approx 40-50$  минут) или изделий малого веса (150- 200г.) с продолжительными сроками годности ( $\approx 2-3$  недели) рекомендуется использовать смесь "Бэллабрио". Готовое изделие обладает привлекательным внешним видом, сливочным вкусом и эластичным мякишем.



### Рецептура для кекса "Кулич Бэллабрио"\*:

Наименование сырья	РЦ №1	РЦ №2
Мука пшеничная в/с	450,00	435,00
Сахар-песок	450,00	465,00
Инвертный сироп	-	60,00
Смесь «Бэллабрио»	150,00	150,00
Яйцо	350,00	350,00
Масло растительное	320,00	330,00
Вода	400,00	375,00
Ванилин	1,00	По необх.
<b>ИТОГО: (по тесту)</b>	<b>2120,00</b>	<b>2165,00</b>
Изюм, цукаты и пр. включения	200,00- 250,00	200,00- 250,00

**Примечание:** РЦ№1 характеризуется интенсивным подъёмом (более чем в 2,5 раза), очень воздушной, эластичной структурой и интенсивными разрывами по поверхности верхней корки. РЦ №2 отличается меньшим подъёмом, но более гладким куполом, схожим с изделиями домашней выпечки.

### Технология приготовления:

Все ингредиенты по рецептуре вносятся в емкость миксера.

Тесто перемешивается лопаткой 1 минуту на медленной и 5-6 минут на средней скорости.

Выпечка осуществляется при температуре 175 – 180 градусов при средней конвекции.

Масса тестовой заготовки: 120 – 200 грамм,

Продолжительность выпечки: 20 – 25 минут.

Рекомендуется глазировать сахарной помадкой.

Упек изделий составляет  $\approx 10\%$

**\* - по ТУ 9136-001-85568147-2010 «ИЗДЕЛИЯ МУЧНЫЕ  
КОНДИТЕРСКИЕ НА ОСНОВЕ  
СМЕСЕЙ МУЧНЫХ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ»**