



Смесь «Бэллабрио»

Основное предназначение - это производство оригинальных **кексов-маффинов с глянцевой поверхностью в силиконовых формах** на механизированных линиях или ручным способом. Изделие обладает оригинальной нежной текстурой и приятным тонким ароматом домашней выпечки.

Варианты готовых изделий.



Рецептура для маффинов «Бэллабрио»:

Наименование сырья	Вес, гр.
Мука пшеничная	425,00
Сахар-песок	400,00
Смесь «Бэллабрио»	175,00
Растительное масло	300,00
Яйцо куриное	300,00
Вода	300,00
ИТОГО:	1900,00

Примечание: для усиления эффекта глянца поверхности выпеченных изделий рекомендуется частичная замена сахара-песка по рецептуре на сахарную пудру (до 15-20%).

Технология приготовления:

Все ингредиенты по рецептуре вносятся в емкость миксера.

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

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

Масса тестовой заготовки: 50 – 80 грамм,


Продолжительность выпечки: 15 – 20 минут.

Упек изделий составляет 13%

**ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВИДЫ ИЗДЕЛИЙ НА СМЕСИ
«БЭЛЛАБРИО»**

Новый вид изделия получивший особую популярность среди потребителей в РФ.

Рецептура на мягкие вафли «Бэллабрио»

Наименование сырья	Вес, гр.	
Мука	400,00	
Сахар	450,00	
Смесь Бэллабрио	150,00	
Растительное масло	300,00	
Яйцо	300,00	
Вода	325,00	
ИТОГО:	1925,00	

Для производства шоколадных вафель необходимо добавить какао-порошок в количестве 5% к массе теста и воды 1,5% к массе какао-порошка, в виде суспензии.

Технология приготовления:

Все ингредиенты по рецептуре вносятся в емкость миксера.

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

Форма вафельницы заполняется тестом и выпекается в течение 2- 3 минут при температуре 175-180 градусов.

Упек изделий составляет $\approx 13\%$