



**Смесь для постных кондитерских изделий
«Бэллабрио Лайт» (постный).**

Компания «BakeLab» предлагает Вам рецептуру для производства постных мучных кондитерских изделий на основе специализированной смеси «Бэллабрио Лайт» (постный).

Рецептура на постный бисквитный п/ф «Бэллабрио Лайт»:

Наименование сырья	Вес, гр
Мука пшеничная	130,0
Сахар-песок	127,0
Смесь «Бэллабрио Лайт» (постный)	50,0
Масло растительное	60,0
Вода	105,0
	472,0
Итого	



Технология приготовления:

В емкость миксера вносят все компоненты и перемешивают лопаткой на средней скорости 7 минут до однородной консистенции. Выпечка при температуре 175 градусов при средней конвекции в течение 30-35 минут в зависимости от массы изделия.

Упек полуфабриката составляет ≈11%

Рецептура на постный кекс «Бэллабрио Лайт» с изюмом и корицей:

Наименование сырья	Вес, г р
Мука пшеничная	130,0
Сахар-песок	127,0
Смесь «Бэллабрио Лайт» (постный)	50,0
Масло растительное	60,0
Вода	105,0
Изюм	50,0
Корица	2,0
Итого	524,0

**Технология приготовления:**

В емкость миксера вносят все компоненты, кроме изюма и перемешивают лопаткой на средней скорости 7 минут до однородной консистенции. В конце замеса вносят изюм, далее тесто перемешивается до его равномерного распределения. Тесто выкладывается в формы массой не более 60 гр. Сверху можно посыпать штрейзельной крошкой. Выпечка при температуре 175 градусов при средней конвекции.

Заготовки 60-70 грамм, продолжительность выпечки 18-20 минут в зависимости от массы изделия.

Упек изделия составляет ≈11%

Рецептура на постный кекс «Бэллабрио Лайт» шоколадно-пряный:

Наименование сырья	Вес, г р
Мука пшеничная	200,0



Сахар-песок	198,0
Смесь«Бэллабрио Лайт»(постный)	78,0
Масло растительное	94,0
Вода	164,0
Какао-порошок	30,0
Сухие духи	3,0
Ароматизатор «Апельсин»	2,0
Цукаты	85,0
Орех дробленый	54,0
Итого	908,0

Технология приготовления:

В емкость миксера вносят все компоненты, кроме цукатов и дробленого ореха, перемешивают лопаткой на средней скорости 7 минут до однородной консистенции, далее вносят цукаты, орехи и тесто перемешивается до их равномерного распределения. Готовое тесто массой **не более** 450-500гр выкладывается в прямоугольные формы. Выпечка при температуре 175 градусов при средней конвекции.

Продолжительность выпечки от 45 до 50 минут в зависимости от массы изделия.

Упек изделия составляет ≈11%

Дополнительные рецепты постных изделий на смеси «Бэллабрио Лайт» (постный).

Рецептура на кекс **постный «Бэллабрио Лайт» с орехами и черносливом.**

Наименование сырья	Вес,гр
Мука пшеничная	65,0
Сахар-песок	64,0
Смесь«Бэллабрио	25,0




Лайт»(постный)	
Масло растительное	30,0
Вода	53,0
Солодовый экстракт	6,0
Орех дробленый	23,0
Чернослив	36,0
Итого	302,0

Технология приготовления:

В емкость миксера вносят все компоненты, кроме орехов и чернослива, перемешивают лопаткой на средней скорости 7 минут до однородной консистенции, далее вносят орехи и чернослив, тесто перемешивается до их равномерного распределения. Готовое тесто массой не более 60-80гр выкладывается в формы. Выпечка при температуре 175 градусов при средней конвекции.

Продолжительность выпечки 20-25 минут в зависимости от массы изделия. Упек изделия составляет ≈11%

Рецептура на кекс **постный** «Бэллабрио Лайт» фруктовый.

Наименование сырья	Вес, г	
Мука пшеничная	65,0	
Сахар-песок	64,0	
Смесь«Бэллабрио Лайт»(постный)	25,0	
Масло растительное	30,0	
Вода	53,0	
Начинка фруктовая термостабильная	36,0	
Сахарная пудра	7,0	
Итого	280,0	

Технология приготовления:


В емкость миксера вносят все компоненты, кроме начинки и пудры перемешивают лопаткой на средней скорости 7 минут до однородной консистенции, далее вносится начинка и тесто перемешивается до ее

равномерного распределения. Готовое тесто массой не более 60-80гр выкладывается в формы и посыпается сахарной пудрой. Выпечка при температуре 175 градусов при средней конвекции в течение 20-25 минут в зависимости от массы изделия.

Упек изделия составляет ≈11%

Рецептура на кекс **постный** «Бэллабрио Лайт» кофейный

Наименование сырья	Вес ,гр
Мука пшеничная	65,0
Сахар-песок	64,0
Смесь«Бэллабрио Лайт»(постный)	25,0
Масло растительное	30,0
Вода	53,0
Паста кофейная	10,0
Шоколадные капли	26,0
Итого	273,0




Технология приготовления:

В емкость миксера вносят все компоненты, кроме шоколадных капель, перемешивают лопаткой на средней скорости 7 минут до однородной консистенции, далее вносят шоколадные капли и тесто перемешивается до их равномерного распределения. Готовое тесто массой не более 60-80гр выкладывается в формы. Выпечка при температуре 175 градусов при средней конвекции.

Продолжительность выпечки 20-25 минут в зависимости от массы изделия.

Упек изделия составляет ≈11 %

Рецептура на кекс **постный** «Бэллабрио Лайт» медовый с изюмом

Наименование сырья	Вес, г	
Мука пшеничная	65,0	
Сахар-песок	64,0	
Смесь «Бэллабрио Лайт» (постный)	25,0	
Масло растительное	30,0	
Вода	53,0	
Солодовый экстракт	1,0	
Изюм	23,0	
Мед натуральный	5,0	
Покрытие сахарное	14,0	
Итого	280,0	

Технология приготовления:

В емкость миксера вносят все компоненты, кроме изюма, перемешиваются лопаткой на средней скорости 7 минут до однородной консистенции, далее вносится изюм и тесто перемешивается до его равномерного распределения. Готовое тесто массой не более 60-80г выкладывается в формы и покрывается сахарным покрытием при помощи кисточки. Выпечка при температуре 175 градусов при средней конвекции.

Продолжительность выпечки 20-25 минут в зависимости от массы изделия. Упек изделия составляет ≈11%

Технология приготовления сахарного покрытия:

Сахар-песок соединяем с водой (комнатной температуры) соотношение 1 часть воды и 3 части сахара.

Не требуется полностью растворять сахар!

Рецептура на кекс **постный** «Бэллабрио Лайт» лимонный с маком

Наименование сырья	Вес ,гр	
Мука пшеничная	130,0	
Сахар-песок	127,0	
Смесь «Бэллабрио Лайт» (постный)	50,0	
Масло растительное	60,0	
Вода	105,0	
Начинка маковая готовая	60,0	
Паста лимонная	12,0	
Итого	544,0	

Технология приготовления:

В емкость миксера вносят все компоненты, кроме маковой начинки, перемешиваются лопаткой на средней скорости 7 минут до однородной консистенции, далее вносится готовая маковая начинка и тесто перемешивается до ее равномерного распределения. Готовое тесто массой **не более** 60-80гр выкладывается в формы и посыпается штрейзельной крошкой и маком. Выпечка при температуре 175 градусов при средней конвекции.

Продолжительность выпечки 20-25 минут в зависимости от массы изделия.

Упек изделия составляет ≈11%


ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ РЕЦЕПТУРЫ НА «БЭЛЛАБРИО ЛАЙТ»

Печенье постное на смеси «Бэллабрио Лайт»

Компания «BakeLab» представляет новинку: хрустящее «Постное печенье» на основе смеси для постных изделий «Бэллабрио Лайт».

Изделие обладает хрустящей корочкой и нежным вкусом тающим за чашечкой чая.

Рецептура на печенье постное:

Наименование сырья	Вес, гр	
Мука пшеничная	62,0	
Сахар-песок	90,0	
Смесь «Бэллабрио Лайт»	20,0	
Маргарин столовый молочный	40,0	
Вода	82,0	
Итого	294,0	

Технология приготовления:

Все ингредиенты вносятся в емкость миксера.

Перемешиваются лопаткой 2-3 минуты на средней скорости и далее тесто подбивается 1 минуту на высокой скорости.

Масса тестовых заготовок 8-10 грамм, продолжительность выпечки 8 минут. Выпечка при температуре 200 градусов при средней конвекции.

Упек изделия составляет $\approx 28\%$