



**ЗЕФИР**  
с яблочным пюре

**Особенности рецептуры:** Рецепт классического зефира с использованием смеси «Бианка Профи».

<b>Рецептура:</b>	Смесь «Бианка Профи»	60г
	Вода	260г
	Сахар-песок	290г
	Агар-агар	14г
	Яблочное повидло (подварка, пюре)	350г
	<b>Итого</b>	<b>974г</b>

**Технология приготовления:** Замочить агар-агар в холодной воде (200г), добавить сахар-песок. Довести до кипения при постоянном помешивании. Уваривать на медленном огне 5-6 мин.

В емкости взбивальной машины соединить воду (60г) и смесь «Бианка Профи», взбить на высокой скорости с помощью венчика до увеличения массы в объеме и образования чёткого рисунка. Постепенно ввести яблочное пюре, продолжить взбивание.

Во взбиваемую белково-фруктовую массу тонкой струйкой влить горячий сироп, продолжая интенсивное взбивание.

Готовую массу отсадить на деревянные доски, противни или другую ровную поверхность, смазанные растительным маслом.

**Сушка изделий:** 12 - 24 часа при температуре 18-20 °С.