

Рецептуры для HoReCa

Готовые пропорции, выход порций и способ приготовления

8 рецептов

Точные пропорции

Сколько смеси, воды и молока на килограмм

Выход порций

Считайте себестоимость до закупки

Способ приготовления

Коротко и по делу, как на кухне

● Мороженое и напитки

1 Мягкое мороженое

СОСТАВ

VITA ICE «Мягкое мороженое» — 1 кг
Вода — 2,5 л

ВЫХОД

58 порций по 60 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Смешать сухую смесь и воду, дать настояться 10 минут и залить во фризер.

2 Молочный коктейль

СОСТАВ

VITA ICE «Мягкое мороженое» — 1 кг
Молоко 2,5–3,2 % — 6,6 л

ВЫХОД

33 порции по 200 мл

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Смешать с молоком и взбить миксером 30–60 секунд до густой пышной пены.

● Вафли

3 Бельгийские вафли сладкие и несладкие

СОСТАВ

BACHENMIX «Бельгийские вафли» — 1 кг
Вода — 0,9 л · Растительное масло — 100–300 мл

ВЫХОД

17 вафель по 85–90 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Смешать смесь с водой, добавить масло. Выпекать в разогретой вафельнице 4–5 минут.

4 Бельгийские вафли картофельные

СОСТАВ

BACHENMIX «Бельгийские вафли» — 1 кг
Вода — 1,9 л · Растительное масло — 400–500 мл

ВЫХОД

≈17 больших вафель

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Смешать с водой, добавить масло, дать тесту настояться 30 минут. Выпекать 5–8 минут.

5 Гонконгские вафли

СОСТАВ

ВАСНЕНМІХ «Гонконгские вафли» — 1 кг
Вода — 0,9 л · Растительное масло —
100–300 мл

ВЫХОД

17–20 вафель по 85–90 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Смешать смесь с водой, добавить масло и перемешать. Выпекать 4–5 минут.

● Горячие напитки и закуски

6 Горячий шоколад

СОСТАВ

ВАСНЕНМІХ «Горячий шоколад премиум» — 1 кг
Молоко 2,5–3,2 % — 4 л

ВЫХОД

25 порций по 200 мл

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Смешать с тёплым молоком, довести до +60 °С и выдержать 30 минут.

7 Ароматный какао

СОСТАВ

ВАСНЕНМІХ «Горячий шоколад премиум» — 1 кг
Молоко 2,5–3,2 % — 7 л

ВЫХОД

порции по 200 мл

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Смешать с тёплым молоком, довести до +60 °С и выдержать 30 минут.

8 Корн-доги

СОСТАВ

ВАСНЕНМІХ «Корн-доги» — 1 кг
Вода — 1 л · Растительное масло — 40–
200 мл

ВЫХОД

порции по 90 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Смешать смесь с водой и маслом.
Сосиску на шпажке обмакнуть в тесто,
обжарить во фритюре при 170–180 °С.

