

# BEZA KONCENTRAT

Beza koncentrat jest mieszanką do wypieku śnieżnobiałych bezów i blatów bezowych, która zapewnia delikatną, puszystą strukturę, duże napowietrzenie oraz doskonały chrupiący miękisz. Jest szybka i łatwa w przygotowaniu, może być używana jako dekoracja ciast biskoptowych, biskoptowo-tłuszczowych, kruchych oraz serników. Z koncentratu możemy przygotować również wsad do ciepłych lodów lub babeczek oraz krem do przekładania rolad, tortów i ciast deserowych.

## Receptura na bezę

<b>BEZA KONCENTRAT</b>	100 g
Woda	900-1000 g
Cukier	2000g

## Receptura na ciepłe lody

<b>BEZA KONCENTRAT</b>	100g
Woda	1000+600g
Cukier	200+2000g
Kwasek cytrynowy	5g

## Przygotowanie bezy:

Namoczyć bezę w wodzie przez 10 min. dodać 1/3 ilości cukru, ubijamy różgą 4 min. do sztywnej piany, stopniowo dodajemy pozostałą ilość cukru. Po wybiciu napełniamy worek cukierniczy i szprycujemy na pergamin, suszymy w piecu przy otwartym cugu w temp. 100-120°C, w czasie od 60 do 120 min. w zależności od wielkości bezy.

## Przygotowanie ciepłych lodów:

Namoczyć bezę w wodzie przez 10 min. (100 g bezy plus 1000 g wody) Następnie dodać 200g cukru i ubijać różgą 4 min. do sztywnej piany, pozostały cukier (2000g) zalać resztą wody (600g), dodać kwasek cytrynowy i gotować do nitki. Tak przygotowany roztwór stopniowo

dolewać do ubijanej bezy, otrzymujemy masę na ciepłe lody, która jest biała, jeżeli chcemy, możemy ją kolorować i aromatyzować esencjami, aromatami lub barwnikami.