

На основе тыквенной семечки:



Тыквенная семечка (ядро)

500гр



Вяленая облепиха

200 гр



Густой мед

300 гр

Мед использовать густой, такой, в котором стоит ложка. Жидкий мед не скрепит компоненты, и сформованное изделие будет рассыпаться. Семечку использовать цельную. Небольшую часть (до 10%) можно измельчить, тогда батончик будет плотнее. Допустимо использовать сублимированную ягоду, но вяленая лучше для батончиков – в ней, как говорится, есть что пожевать в отличие от сублимированной. Готовый батончик должен отстояться день, чтобы подсохнуть и стать крепче, далее глазировать молочным шоколадом.



Сушеная или вяленая ягода для батончика. В чем разница?

Сушеная ягода - жесткая и ломкая, влага из нее удалена почти полностью. Из плюсов сушеной ягоды то, что она не содержит добавленного сахара, а значит ее можно использовать во всевозможных полезных рецептах. Существуют разные методы сушки ягод, и самым современным можно считать сушку ягоды в вакууме, или сублимацию. При таком способе сушки ягода не подвергается повышенному нагреву, в отличие от традиционного способа, а значит сохраняет в себе естественный аромат и полезные вещества, в наибольшей степени сохраняется оригинальный вкус ягоды. При использовании сушеной ягоды или сублимированной ягоды в составе батончиков важно

понимать, что такие изделия обязательно следует глазировать, или закрывать в герметичную упаковку. Без защитного слоя снаружи сушеная ягода наберет влагу из воздуха, со всеми вытекающими отсюда последствиями.

Вяленая ягода - мягкая и сочная, однако содержит много добавленного сахара. Для того, чтобы ягода могла иметь увеличенное количество влаги, оставаться сочной, нужно чтобы вода заместилась сиропом. Иначе такую ягоду будет невозможно хранить при комнатной температуре – она попросту пропадет. Часто можно встретить в продаже «вяленую ягоду без сахара». Тут нужно понимать: подразумевается то, что это ягода без добавленного белого сахара (свекольного), однако сахаров в ней не меньше, просто они заменены на другие сахара. Так, при производстве вяленой ягоды без сахара используют фруктовый сок, или мед в качестве сиропа. Сам процесс вяления (от слова вялый, увядший) состоит обычно из того, что ягоду сначала отваривают в сиропе, затем сушат, чтобы удалить избыточную влагу. Такая ягода долго остается сочной, хранится при комнатной температуре, меньше подвержена влиянию влажности окружающего воздуха. Из минусов вяленой ягоды то, что вкус ее меняется и она по вкусу отличается от оригинала. Фитнес батончики вряд ли получится приготовить с использованием вяленой ягоды в силу того, что в ней много углеводов.



Примерно в середине августа в Алтайском крае поспевают облепиха и в хозяйствах начинается её сбор. На территории края несколько районов, где для этой ягоды климат очень подходящий. Сбирать облепиху механизированным способом пока не придумали, поэтому всю облепиху, что вы пробовали – собрали для вас вручную. Облепиха – одна из самых богатых витаминами и микроэлементами ягод. При этом она является одной из немногих, которая сохраняет витамин С даже после термической обработки и заморозки. Батончикам она придает очень интересный вкус и аромат. Прекрасный вариант ингредиента в составе местных «Алтайских» батончиков, если вы позиционируете свой товар, как Алтайский.



Тыква — диетический продукт, богатый витаминами и микроэлементами. Однажды мы слышали историю о том, как одна жительница Барнаула вырастила у себя на даче огромную тыкву весом 300 кг! Но, какой бы ни была тыква, самая полезная часть этого овоща вовсе не мякоть, а семечки. Съедобные тыквы начали выращивать еще в доисторические времена. Самая древняя тыквенная семечка, дошедшая до наших дней, была обнаружена в пещерной гробнице Гила Накиц в Мексике и датируется 7000 г. до н. э. По содержанию магния и полиненасыщенных жирных кислот (ПНЖК) тыквенная семечка превосходит известную всем подсолнечную семечку. Лично нам просто нравится обжаренная тыквенная семечка на вкус, и она хорошо подходит для батончиков, хорошо сочетается с всевозможной вяленой ягодой.