

# Изи Клара Ультра и Изи Клара Ультра Шоко

*Изысканный вкус заварных изделий – вкусно и просто!*





## Изи Клара Ультра

Концентрированная смесь для приготовления изделий из заварного теста

### Классический эклер

Смесь «Изи Клара Ультра»	250 г
Яйцо (меланж)	440 г
Вода питьевая	130 г
Масло растительное	180 г



## Изи Клара Ультра Шоко

Концентрированная смесь для приготовления изделий из заварного теста с шоколадным вкусом

### Шоколадный эклер

Смесь «Изи Клара Ультра Шоко»	250 г
Яйцо (меланж)	440 г
Вода питьевая	130 г
Масло растительное	180 г

### Способ применения:

Все сырье загружают в миксер и перемешивают лопаткой на высокой скорости в течение 15 минут. Готовое тесто отсаживают на пекарские листы и выпекают при температуре 130-160°C в течение 40-60 минут (в зависимости от конструкции печи и массы тестовой заготовки)

### Преимущества:

- Одновременная загрузка всех ингредиентов
- Исключается трудоемкий процесс заваривания муки
- В замес используется вода комнатной температуры
- Готовый полуфабрикат имеет хороший объем и полость для заполнения кремом
- Готовое изделие обладает приятным вкусом и нежной структурой
- Смесь экономична в использовании
- Готовый полуфабрикат получается стабильным в различных типах печей: конвекционных, ротационных и подовых

Упаковка: Мешок 15 кг

Срок хранения: 12 месяцев



[www.puratos.ru](http://www.puratos.ru)

E-mail: [InfoRussia@puratos.com](mailto:InfoRussia@puratos.com)

АО «Пуратос»: Московская область, г. Подольск: 8 (495) 926-22-24  
 Санкт-Петербург: 8 (812) 449-42-52 | Волгоград: 8 (8442) 26-86-30  
 Новосибирск: 8 (383) 342-59-87 | Самара: 8 (846) 207-99-05  
 Краснодар: 8 (861) 201-90-38 | Екатеринбург: 8 (800) 222 79 70 доб.179  
 Казань: 8 (843) 528-24-00 | Беларусь: 8 (10-375-17) 285-38-46

**Puratos**  
 Надежные партнеры в инновациях