

Компания ПУРАТОС предлагает широкий ассортимент комплексных и концентрированных кондитерских смесей для приготовления бисквитов, кексов, маффинов, рулетов и других кондитерских изделий с высокими качественными и вкусовыми характеристиками.

## ТЕГРАЛ ГЛОРИЯ КЕЙК

*Смесь для приготовления бисквитов и кексов, (маффинов).*

Современные тренды в питании вдохновили на разработку

**НОВИНКИ!**

Смесь Теграл Глория Кейк позволяет изготовить бисквиты, кексы и маффины, которые содержат только полезные, натуральные ингредиенты. Чистая этикетка позволит Вам выделиться на рынке и предложить совершенно новый продукт потребителям.

**Состав:** Крахмал кукурузный, сахар, декстроза, пищевые волокна Цитрусовые, мука кукурузная, мука кокосовая, мука гречневая, инулин, Семена чиа, мука льняная, сыворотка молочная сухая, масло растительное подсолнечное, мука киноа и т.д.

### Способ приготовления.

В миксер внести сначала все жидкие ингредиенты, затем сухие и месить на средней скорости 6-8 минут до получения однородного теста. Выпекать при температуре 170-200°C 35-45 минут в зависимости от массы заготовки и конструкции печи.

### Преимущества:

- В составе только **НАТУРАЛЬНЫЕ** ингредиенты (чистая этикетка).
- Смесь **не содержит ИСТОЧНИК ГЛЮТЕНА**.
- Смесь содержит уникальные виды сырья (мука гречневая, мука кокосовая, мука киноа, мука бурого льна, семена чиа, инулин, цитрусовые волокна).
- Имеет насыщенный богатый вкус
- В готовом изделии пониженное содержание сахара (18%).

**Упаковка:** мешок 7 кг.



## **Изи Бисквисофт Марсала** **Смесь для бисквитов и кексов со вкусом** **и ароматом вишневого ликера** **насыщенного бордового цвета**



### **Преимущества:**

- Готовое изделие сочетает в себе нежный и влажный мякиш с бисквитной легкостью;
- бисквит имеет насыщенный бордовый цвет со вкусом и ароматом вишневого ликера;
- выпеченный полуфабрикат отличается развитой мелкопористой структурой мякиша;
- готовое тесто обладает большей толерантностью и сохраняет все свои свойства даже при условии отложенной выпечки;
- упрощение приготовления теста в сравнении с классической технологией приготовления - одновременная загрузка в ёмкость для взбивания всех рецептурных компонентов.

**Упаковка:** многослойные бумажные мешки с полиэтиленовой вставкой по 15 кг.

## **КАРАТ КАВЕРФЛЕКС ДАРК**

**Кондитерская глазурь**  
**с ярко выраженным шоколадным вкусом**  
**для покрытия кондитерских изделий**  
**перед заморозкой, а также для**  
**приготовления декора, начинок, кремов,**  
**муссов и десертов, для глазирования**  
**кондитерских и хлебобулочных изделий.**



### **Преимущества:**

- Идеальна для покрытия изделий перед заморозкой
- Благодаря высококачественным жирам глазурь тает во рту, создавая ощущение натурального шоколада, имеет приятный вкус
- Не требует добавления масел для уменьшения вязкости
- Глазурь обеспечивает чистый срез изделий, не растрескивается на поверхности, сохраняет пластичность и гибкость