**PreMix CLATITE integral**

**-mod de utilizare-**

Revizia 4- 18.11.2013

**1. Aplicatie:** Obtinerea clatitelor pufoase, usor de preparat atat pe plita cu gaz cat si eléctrica, resistente, aramii, arómate si cu gust specific clatitelor traditionale

REAL T.D.C. este producatorul acestui premix.

**2. Avantajele utilizarii acestui premix sunt:**

* Are certificat de calitate – declaratie de conformitate, este produs in conditii care respecta normele sanitar-veterinare de siguranta a alimentului HACCP
* Din 1kg de premix se obtin 15-28 clatite functie de gramajul dorit (100-200 grame/buc)
* Se deslipesc perfect de pep lita, nu se strang si se prepara foarte usor
* Se adauga doar apa, ulei (optional)

**3. Ambalare:** Saci hartie multistrat de 25 kg.

**4. Termen de valabilitate:** 6 luni intr-un loc uscat, ferit de razele soarelui, cu o temperatura 18-250C, si o umiditate de circa 60-65%.

 **5. RETETA DE FABRICATIE**

 - premix CLATITE 1 kg

 - apa 1.6 litri

 -ulei (optional) 100 ml

**6. MOD DE LUCRU**

* Malaxarea aluatului: intai se pune apa intr-un vas, apoi se adauga premixul REAL CLATITE si se omogenizeaza aluatul timp de 5-10 min cu mixer, tel sau in malaxor;
* Odihna aluatului: se lasa la frigider pentru 10-15 minute.
* Coacerea: aluatul obtinut permite coacerea atat in tigaie cat si pe plita speciala pentru clatite, care in prealabil au fost tapetate cu ulei sau unt si incinse la temperatura optima
* Umplere : cu diverse fructe, nutella, cremele noastre tip sarlota de CIOCOLATA sau VANILIE, dulceata, inghetata, branza dulce sau urda dulce;
* Ornare: cu topping-uri de ciocolata, caramel, fructe, inghetata;
* Servite: sunt delicioase atat reci cat si calde functie de umplutura si ornare;