Bano Puratos



Magazine / Issue 33 - March 2021

TABLE OF CONTENTS

ISSUE Nº33

04-17
MOTHER'S DAY RECIPES
وصفات عيد الأم

20-27
TIMELESS SEASONAL RECIPES
وصفات موسمية خالدة

30-33
EASTER CAKE
كيك عيد الفصح

34-65
RAMADAN RECIPES
وصفات شهر رمضان

66-69
SMOOBEES NEW FROM PURATOS
سموبيز الجديد من بوراتوس

70-83
BAKERY RECIPES
وصفات المخبوزات

86-91
CHOCOLATE RECIPES
وصفات الشوكولا

92-101
MACHINERY
مكنات

OUR EDITORIAL TEAM

EDITOR - IN - CHIEF
Mohamad Hashwi
Serine Jaroudi

EDITOR
Nada Al Yaman

PHOTOGRAPHER
Aya Abou Neill

GRAPHIC DESIGNERS
Aya Abou Neill
Amar Hossari

TECHNICAL ADVISORS
Issam Antar
Elie Khalil
Muhieddine Chatilla

EDITORIAL

The 33th issue of BanoPuratos Magazine celebrates the upcoming season of Mother's Day, Easter and Ramadan in a dynamic and innovative way.
This issue is a source of inspiration for Pastry, Chocolate, Bakery and Ice Cream through new ingredients combinations, latest trends, market needs and various recipes.

يحتفل العدد الثالث والثلاثون من مجلة بانو بوراتوس بالموسم المقبل لعيد الأم، عيد الفصح وشهر رمضان الفضيل بطريقة ديناميكية ومبتكرة.
هذا العدد هو مصدر إلهام للحلويات، الشوكولا، المخبوزات والآيس كريم من خلال مجموعة مكونات جديدة، أحدث الصيحات، إحتياجات السوق و العديد من الوصفات المتنوعة.

MOTHERS DAY RECIPES





AMBER VANILLA CAKE

CAKE

STAR PRODUCT

Tegral Sponge Puratos

INGREDIENTS

SPONGE
1kg Tegral Sponge Puratos
800g Eggs
200g Water

VANILLA CREAM
500g Finesse Fresh Cream
100g Bianchero Fugar
15g Vanilla Fugar

AMBER MOUSSE
500g Whipped cream
400g Amber Chocolate Belcolade
300g Finesse Fresh Cream
15g Gelatin mass Bano

DECORATION
SQ White Chocolate Belcolade
SQ Red color powder Modecor
SQ Blue color powder Modecor

METHOD

SPONGE
Mix the ingredients for 7 minutes then bake at 220°C for 9 minutes.

VANILLA CREAM
Mix the ingredients together and pipe the cream in a Silikomart mould (half ball) then put a layer of Deli Caramel Puratos on top.

AMBER MOUSSE
Boil the cream then add the gelatin and chocolate to form a ganache. Add the whipped cream then pour the mix in the mould.



كيك الآمبر والفانيليا

المكونات

سبونج

اكغ تيغرال سبونج بوراتوس

٨٠٠غ بيض

٢٠٠غ ماء

فانيلا كريم

٥٠٠غ كريمة فينيس

١٠٠اغ بيانكيرو فوغار

١٥اغ فانيلا فوغار

موس آمبر

٥٠٠غ كريمة مخفوقة

٤٠٠غ شوكولا آمبر بلكولاد

٣٠٠غ كريمة فينيس

١٥اغ جيلاتين ماس بانو

التزين

حسب الرغبة بودرة بلون الأزرق موديكور

حسب الرغبة بودرة بلون الأبيض موديكور

حسب الرغبة بودرة بلون الأحمر موديكور

الطريقة

سبونج

نخلط المكونات لمدة ٧ دقائق ثم نخبز على حرارة ٢٢٠ درجة مئوية لمدة ٩ دقائق

فانيلا كريم

نخلط المكونات مع بعضها ونضع الكريمة في قالب سيليكومارت (نصف كرة) ثم نضع طبقة من دلي الكراميل بوراتوس فوقها.

موس آمبر

نغلي الكريمة ثم نضيف الجيلاتين والشوكولا لتشكيل الغاناش. نضيف الكريمة المخفوقة ثم نسكب المزيج في القالب.



LAVENDER PROFITEROL

PASTRY

STAR PRODUCT

Tegral Clara Puratos

INGREDIENTS

MILLE-FEUILLE
1kg Flour
50g Campina Butter
20g Salt
550g Cold water

PÂTE À CHOUX
500g Tegral Clara Puratos
225g Oil
800g Water

CRÈME PÂTISSIÈRE
1kg Water
375g Cremyvit Puratos
30g Lavender concentrate Fugar

METHOD

MILLE-FEUILLE
Knead the dough then put it in the fridge and leave it overnight. The next day, laminate the dough (3 double) at a thickness of 2.5mm.
Bake at 170°C for 40 minutes.

PÂTE À CHOUX
Mix the ingredients for 4 minutes then bake at 170°C for 40 minutes (open damper)

CRÈME PÂTISSIÈRE
Mix the ingredients together then fill the choux with the custard cream.

DECORATION

Fondant White Patis France
Purple color paste Modecor



بروفيتيرول اللآفندر

المكونات

ميل فوي

اكغ طحين
٥٠غ زبدة كاميينا
٢٠غ ملح
٥٥٠غ ماء باردة

عجينة الشو

٥٠٠غ تيغرال كلارا بوراتوس
٢٢٥غ زيت
٨٠٠غ ماء

كريم باتيسيار

اكغ ماء
٣٧٥غ كرميفيت بوراتوس
٣٠غ مركز اللافندر فوغار

الطريقة

ميل فوي

نعجن العجينة ثم نضعها في البراد وتركها طوال الليل. في اليوم التالي، نلمع العجينة (مع ٣ لفات مزدوجة) بسمك ٢,٥ مم.نخبزها على حرارة ١٧٠ درجة مئوية لمدة ٤٠ دقيقة.

عجينة الشو

نخلط المكونات لمدة ٤ دقائق ثم نخبز على حرارة ١٧٠ درجة مئوية لمدة ٤٠ دقيقة (فتح الصمامات)

كريم باتيسيار

نخلط المكونات ثم نحشي الشو بكريمة الكاسترد.

التزين

فوندان أبيض باتيس فرنسا
معجون بنفسجي اللون موديكور



MOTHERLY CAKE

PASTRY

STAR PRODUCT

Tegral Sponge Puratos

INGREDIENTS

SPONGE
1kg Tegral Sponge Puratos
500g Eggs
300g Water

HAZELNUT CREAM
1kg Tegral Decovit Puratos
250g Campina Butter
120g Hazelnut concentrate Fugar

METHOD

SPONGE
Mix the ingredients together then bake at 180°C for 35 minutes.

HAZELNUT CREAM
Mix the ingredients together with a whisk then stuff the cream in the sponge and crush some hazelnut inside them.
Layer the cake with some cream.

DECORATION

Different color tubes from Modecor



كيك الأم

المكونات

سبونج

اكغ تيغرال سبونج بوراتوس

٥٠٠غ بيض

٣٠٠غ ماء

كريمة البندق

اكغ تيغرال دكوفيت بوراتوس

٢٥٠غ زبدة كاميينا

١٢٠اغ مركز البندق فوغار

الطريقة

سبونج

نخلط المكونات معًا ثم نخبزعلى حرارة ١٨٠ درجة مئوية لمدة ٣٥ دقيقة.

كريمة البندق

نخلط المكونات باستخدام الخفاقة ثم نضع الكريمة في السبونج و نهرس بعض البندق بداخلها. نضع طبقة من الكريمة على الكيك.

التزين

أنابيب ملونة مختلفة من موديكور.

TEGRAL SATIN

Crème Cake

All purpose cake mix producing an endless variety of cakes & muffins with a very moist crumb and delicious taste.

Convenient
Consistent Quality
Freshness
Great Taste



CREMYVIT

Puratos
Reliable partners in innovation





- A complete cold preparation mixes for the perfect custard cream
- Rich, milky taste
- Easy to use and quick to prepare



TIMELESS SEASONAL RECIPES





BLACK FOREST

TIMELESS SEASONAL CAKES

STAR PRODUCT

Tegral Biscuit Noir Puratos

INGREDIENTS

CAKE
1kg Tegral Biscuit Noir Puratos
750g Eggs
100g Water

CREAM
250g Finesse Fresh Cream
750g Whippak Puratos

Mixed Bano Fruits

METHOD

BISCUIT
Mix the ingredients together for 7 minutes then bake at 180 °C for 25 minutes.

CREAM
Mix them together to have a thick and voluminous whipped cream.

DECORATION

Belcolade chocolate shavings.

المكونات

الكيك
اكغ تيغرال بسكويت أسود بوراتوس
٧٥٠غ بيض
١٠٠غ ماء

الكريمة
٢٥٠غ كريمة فينيس
٧٥٠غ ويباك بوراتوس

فواكه بانو المشكلة

الطريقة

الكيك
نخلط المكونات معًا لمدة ٧ دقائق ثم نخبز على حرارة ١٨٠ درجة مئوية لمدة ٢٥ دقيقة.

الكريمة
نخلط المكونات سويا للحصول على كريمة مخفوقة سميكة.

الزينة

برش شوكولا بلكولاد.



WHITE FOREST

TIMELESS SEASONAL CAKES

STAR PRODUCT

Tegral Biscuit White Puratos

INGREDIENTS

CAKE
1kg Tegral Biscuit White Puratos
750g Eggs
100g Water

CREAM
250g Finesse Fresh Cream
750g Whippak Puratos

Mixed Bano Fruits

METHOD

BISCUIT
Mix the ingredients together for 7 minutes then bake at 180 °C for 25 minutes.

CREAM
Mix them together to have a thick and voluminous whipped cream.

DECORATION

Belcolade chocolate shavings.

المكونات

الكيك
اكغ تيغرال بسكويت أبيض بوراتوس
٧٥٠غ بيض
١٠٠اغ ماء

الكريمة
٢٥٠غ كريمة فينيس
٧٥٠غ ويباك بوراتوس

فواكه بانو المشكلة

الطريقة

الكيك
نخلط المكونات معًا لمدة ٧ دقائق ثم نخبز على حرارة ١٨٠ درجة مئوية لمدة ٢٥ دقيقة.

الكريمة
نخلط المكونات سويا للحصول على كريمة مخفوقة سميكة.

الزينة

برش شوكولا بلكولاد.



CHEESECAKE

TIMELESS SEASONAL CAKES

STAR PRODUCT

Campina Butter

INGREDIENTS

BISCUIT
1350g Flour
150g Easy Fiber Puratos
1100g Campina Butter
500g Sugar powder
4g Salt
3 Eggs

CREAM
500g Whipped Cream (50% Finess + 50% Whippak)
500g Friendship Cream Cheese
30g Gelatin Mass Bano

METHOD

BISCUIT
Mix all the ingredients except the eggs then add them. Bake at 160 °C for 15 minutes.

FROSTING
Soften the cheese in the microwave then heat the gelatin and add the cream.

Freeze the cheesecake for 4 hours then add some Bluberry Jam Vivafil.

بسكويت
١٣٥٠غ طحين
١٥٠غ أيزي فايبر بوراتوس
١١٠٠غ زبدة كامبينا
٥٠٠غ سكر بودرة
٤غ ملح
٣ بيض

الكريمة
٥٠٠غ كريمة مخفوقة (٥٠٪ فينيس + ٥٠٪ ويباك)
٥٠٠غ جبنة الكريمة فريندشيب
٣٠غ جيلاتين ماس بانو

الطريقة

بسكويت
نخلط جميع المكونات ماعدا البيض ثم نضيفهم. اخبزيها على حرارة ١٦٠ درجة مئوية لمدة ١٥ دقيقة.

كريمة
يطرى الجبن في الميكروويف ثم يسخن الجيلاتين وتضاف الكريمة.

يجمّد التشيز كيك لمدة ٤ ساعات ثم يضاف مربى البلوبيري فيفافيل.

TEGRAL SATIN MOIST

Cake

- Guaranteed quality
- Long shelf life
- More delight in every bite
- Excellent soft and moist texture

BANO FRUITS

the name of quality





Enjoy this cake from
BanoPuratos!

EASTER CAKE

INGREDIENTS

LAYER 1: MOUSSE AMBER
175g Finesse Fresh Cream
400g Amber Chocolate Belcolade
30g Gelatin Mass Bano
500g Whipped cream

LAYER 2: SPONGE
1kg Tegral Sponge Chocolate Puratos
750g Eggs
100g Water

LAYER 3: MOUSSE VANILLA
200g White Chocolate Belcolade
90g Finesse Fresh Cream
15g Gelatin Mass Bano
200g Whipped cream
15g Vanilla Filling Fugar

LAYER 4: SPONGE CHOCOLATE

LAYER5: CHOCOLATE GLAZE
136g Finesse Fresh Cream
40g Sugar
410g Glucose Patis France
146g Dark Chocolate Belcolade
156g Gelatin Mass Bano
119g Cacao Powder Belcolade
700g Mirroir Neutre Puratos

METHOD

LAYER 1: MOUSSE AMBER
Mix the cream and chocolate to form a ganache then add the gelatin mass and add the whipped cream.

LAYER 2: SPONGE
Mix the ingredients together for 8 minutes then bake at 180 °C for 35 minutes.

LAYER 3: MOUSSE VANILLA
Boil the cream then add the chocolate to make a ganache. Once it reaches 40 °C, add the mass gelatin and the whipped cream.

LAYER5: CHOCOLATE GLAZE
Boil the cream, sugar and glucose then add the cacao, gelatin mass and the chocolate. Mix well with the hand mixer and finally pour the mirroir neutre. Use the glaze at 40 °C.

FINAL METHOD
Pour a layer of the amber mousse on the desired mold then add the sponge above it. Put the mold in the shock freezer for 30 minutes.

DECORATION

For the nest: **SQ Milk Chocolate Belcolade**
For the eggs: **SQ White Chocolate Belcolade , SQ Color powder Modecor.**



كيك الفصح

المكونات

لطبقة الأولى والطبقة الثانية: موس آمبر

١٧٥غ كريمة فينيس
٤٠٠غ شوكولا آمبر بلكولاد
٣٠غ جيلاتين ماس بانو
٥٠٠غ كريمة مخفوقة

سبونج

اكغ تيغرال سبونج شوكولا بوراتوس
٥٠٠غ بيض
٣٠٠غ ماء

الطبقة الثالثة: موس فانيلا

٢٠٠غ شوكولا أبيض بلكولاد
٩٠غ كريمة فينيس
١٥غ جيلاتين ماس بانو
٢٠٠غ كريمة مخفوقة
١٥غ حشوة فانيلا فوغار

الطبقة الخامسة: غليز بالشوكولا

١٣٦غ كريمة فينيس
٤٠غ سكر
١٤٦غ شوكولا أسود بلكولاد
١٥٦غ جيلاتين ماس بانو
١١٩غ كاكاو بودرة بلكولاد
٧٠٠غ ميروار نوتر بوراتوس

الطريقة

موس آمبر
نخلط المكونات معًا لمدة ٨ دقائق ثم نخبز على حرارة ١٨٠ درجة مئوية لمدة ٣٥ دقيقة.

سبونج
نسكب طبقة من موس الآمبر على القالب المطلوب ثم نضيف السبونج فوقه. ضع القالب في المجمد الصدمي لمدة ٣٠ دقيقة.

موس فانيلا
نغلي الكريمة ثم نضيف الشوكولا لصنع الغاناش. بمجرد أن تصل الحرارة إلى ٤٠ درجة مئوية ، نضيف كتلة الجيلاتين والكريمة المخفوقة.

غليز بالشوكولا
نغلي الكريمة والسكر والجلوكوز ثم نضيف الكاكاو وكتلة الجيلاتين والشوكولا. نخلط جيدا بالخلاط اليدوي و أخيرا نصب ميروار نوتر. نستخدم الترجيح على حرارة ٤٠ درجة مئوية.

التزين

حسب الرغبة: شوكولا حليب بلكولاد
للبيض حسب الرغبة شوكولا ابيض بلكولاد, حسب الرغبة بودرة اللون موديكور .

الطبقة الثالثة: موس فانيلا
الطبقة الرابعة: سبونج شوكولا
الطبقة الخامسة: غليز بالشوكولا

RAMADAN RECIPES



MAAMOUL NATEF

RAMADAN



INGREDIENTS

BISCUIT
75g Sugar
75g Semolina
75g Milk
325g Farm ghee Campina
4g Yeast
5g Vanilla Filling Fugar
500g Flour
62g Water
25g Sugar Syrup
5g Blossom Water

FILLING
10g Blossom Water
500g Sugar
500g Walnuts
500g Semolina
150g Sugar Syrup
50g Water

SWISS MERINGUE
250g Sugar
100g Egg white
10g Blossom water

METHOD

BISCUIT
Mix the sugar, semolina, milk, ghee, yeast and vanilla together on the mixer to soften then add the rest of the ingredients and use it directly.

FILLING
Chop the walnut then mix everything together.

Method: Thin the dough with 2 butter papers then put it in the freezer. Place the dough in a tarte mould and pour the filling then close it with the same dough. Bake at 160 °C for 20 minutes

SWISS MERINGUE
Put them in a casserole and mix them on an oven till it reach the temperature of 65 °C. Once done, put them in the mixer until we have a meringue. Finally add the blossom water for a better taste.

DECORATION

Pistachios, walnuts and roses.



معمول ناطف

لشهر رمضان



المكونات

بسكويت

٧٥غ سكر
٧٥غ سميد
٧٥غ حليب
٣٢٥غ سمنة كاميينا
٤غ خميرة
٥غ حشوة الفانيلا فوغار
٥٠٠غ طحين
٦٢غ ماء
٢٥غ قطر
٥غ ماء زهر

الحشوة

١٠غ ماء زهر
٥٠٠غ سكر
٥٠٠غ جوز
٥٠٠غ سميد
١٥٠غ قطر
٥٠غ ماء

المورينغ

٢٥٠غ سكر
١٠٠غ زلال البيض
١٠غ ماء الزهر

الطريقة

بسكويت

نخلط السكر والسميد والحليب والسمنة والخميرة والفانيليا معًا على الخلاط لنليينها ثم نضيف باقي المكونات ونستخدمها مباشرة.

الحشوة

نرق العجينة بورقتان من الزبدة ثم نضعها في الفريزر. نضع العجينة في قالب تارت ونسكب الحشوة ونغلقها بنفس العجينة. نخبزها على حرارة ١٦٠ درجة مئوية لمدة ٢٠ د قيقة .

المورينغ

نضع المكونات في وعاء ونخلطها على فرن حتى تصل درجة حرارتها إلى ٦٥ درجة مئوية. بمجرد الانتهاء من ذلك ، نضعها في الخلاط حتى نحصل على المورينغ. أخيرًا نضيف ماء الزهر لمذاق أفضل.

الزينة

الفستق والجوز والورد





QASHTA TART WITH POMEGRANATE

PASTRY

STAR PRODUCT

Puratos Mimetic Incorporation

INGREDIENTS

LAYER 1: SABLÉ BRETON
160g Egg Yolk
320g Sugar
450g Flour
15g Baking Powder
4g Salt
320g Puratos Mimetic Incorporation

LAYER 2: POMEGRANATE CREAM
1 Ltr Bano Finesse Cream 35%
200g Fugar Bianchero
150g Bano Pomegranate Filling
400g Qashta
10g Blossom Water
5g Rose Water

METHOD

LAYER 1: SABLÉ BRETON
Mix all ingredients together until having smooth consistent dough. Chill for 15 minutes. Spread the dough into 1cm thickness and cut into a 25cm circle. Bake at 165°C for 18 minutes.

LAYER 2: POMEGRANATE CREAM
Mix Finesse cream with Blanchero on medium speed for 4-5 minutes using whisk. Add the rest of the ingredients to the whipped cream and mix until homogeneous. Pipe the cream mix on the Sablé Breton.

DECORATION

Bano Pomegranate Filling
Pistachio Powder
Halawat El Jobon
White Cotton Candy



تارت القشدة بالرمان

المكونات

الطبقة الأولى: سابليه بروتون
١٦٠غ صفار بيض
٣٢٠غ سكر
٤٥٠غ طحين
١٥غ بايكينغ باودر
٣٢٠غ بوراتوس ميميتيك إنكوربورايشن
٤غ ملح

الطبقة الثانية: كريمة الرمان
١ لتر كريمة ٣٥ ٪فينيس بانو
٢٠٠غ بيانكيرو فوغار
١٥٠غ حشوة الرمان بانو
٤٠٠غ قشدة
١٠غ ماء زهر
٥غ ماء ورد

الطريقة

الطبقة الأولى: سابليه بروتون
نخلط جميع المقادير حتى يصبح لدينا عجين ناعم ومتماسك. نبرد العجينة مدة ١٥ دقيقة. نقوم بفرد العجين الى سماكة ١ سم وقصها على شكل دائرة قطرها ٢٥ سم. نخبز لمدة ١٨ دقيقة على درجة حرارة ١٦٥ درجة مئوية.

الطبقة الثانية: كريمة الرمان
نقوم بخفق الكريمة مع البيانكيرو لمدة ٤-٥ دقائق على السرعة المتوسطة باستخدام الشريط الخافق. نضيف باقي المكونات ونخلط جيداً. نضخ الكريمة على طبقة السابليه.

الزينة

حشوة الرمان بانو
بودرة البيستاشيو
حلاوة الجبن
غزل بنات أبيض



DATE CAKE

PASTRY

STAR PRODUCT

Tegral Sponge Puratos

INGREDIENTS

LAYER 1: DATE MOUSSE
200g Finesse Fresh Cream
400g Date dough
30g Gelatin Mass Bano
350g Whipped Cream

LAYER 2: SPONGE VANILLA
1kg Tegral Sponge Puratos
750g Eggs
100g water

LAYER 3: DATE MOUSSE

LAYER 4: CRUMBLE
100g Campina Butter
100g Sugar
100g Almond
100g Flour

GLAZE
250g Belnap Neutre Dawn
250g Water
1kg Mirroir Neutre Patis France

SABLE DOUGH
300g Flour
200g Campina Butter
100g Sugar powder
1 Egg

METHOD

LAYER 1: DATE MOUSSE
Boil the ingredients to have a smooth texture and mix with a hand mixer.
Add the mass gelatin and the whipped cream while it's still hot.

LAYER 2: SPONGE VANILLA
Mix the ingredients together for 8 minutes then bake at 180 °C for 35 minutes.

LAYER 4: CRUMBLE
Mix the ingredients together then bake at 160 °C for 14 minutes in a round shaped mould tray.

LAYER 5: GLAZE
Boil the belnap and water then add the mirroir. Use at 40 °C.

DECORATION

Thin the dough then bake it at 160 °C for 12 minutes then shape.



كيك التمر

المكونات

الطبقة الأولى والثالثة
موس التمر

٢٠٠غ كريمة فيتيس
٤٠٠غ عجينة التمر
٣٠غ جيلاتين ماس بانو
٣٥٠غ كريمة مخفوقة

طبقة الثانية:سبونج فانيلا
اكغ تيغرال سبونج بوراتوس
٧٥٠غ بيض
١٠٠غ ماء

الطبقة الرابعة: كرمبل
١٠٠غ زبدة كاميناا
١٠٠غ سكر
١٠٠غ لوز
١٠٠غ طحين

الطبقة الخامسة: غليز
٢٥٠غ بلناب نوتر داون
٢٥٠غ ماء
اكغ ميروار نوتر باتيس فرانس

عجينة السابليه
٣٠٠غ طحين
٢٠٠غ زبدة كاميناا
١٠٠غ سكر بودرة
١ بيض

الطريقة

موس التمر
نغلي المكونات للحصول على قوام ناعم ونخلطها بخلاط يدوي.
نضيف كتلة الجيلاتين والكريمة المخفوقة وهي لا تزال ساخنة.

سبونج فانيلا
نخلط المكونات معًا لمدة ٨ دقائق ثم نخبز على حرارة ١٨٠ درجة مئوية لمدة ٣٥ دقيقة.

كرمبل
نخلط المكونات معًا ثم نخبز على حرارة ١٦٠ درجة مئوية لمدة ١٤ دقيقة في قالب دائري الشكل.

غليز
نغلي البلناب والماء ثم نضيف الميروار نوتر. تستخدم على حرارة ٤٠ درجة مئوية.

التزين

نرق العجينة ثم نخبزها على حرارة ١٦٠ درجة مئوية لمدة ١٢ دقيقة.



BAKLAVA CAKE

CAKE

STAR PRODUCT

Butter Ghee Campina

INGREDIENTS

BAKLAVA BASE
QS Fila Dough
QS Butter Ghee Campina

SPONGE CAKE
1000g Puratos Tegral Sponge
750g Eggs
100g Crushed Pistachios
100g Water

FILLING
500g Bano Baklava Filling
100g Puratos Whippak Cream

METHOD

BAKLAVA BASE
Soak the Fila Pastry sheets with molten pure butter ghee and form a layer at the base of the desired cake ring. Bake a 200°C for 25 minutes. Take out and leave to cool.

SPONGE CAKE
Mix all ingredients in mixer using whisk attachment for 8 minutes at high speed. Spread the batter onto a baking tray and bake at 180°C for 12 minutes. Leave the cake to cool then cut slices that fit into your baklava base.

FILLING
Whip the cream for 1-minute medium speed and 4 minutes high-speed using whisk. Then add baklava filling and mix until homogeneous. Add one slice of sponge then pipe a layer of Baklava whipped cream on top. Repeat the process until you fill the base.

DECORATION

1L Puratos Whippak Cream
QS: Baklava

Whip the cream for 4-5 minutes at high speed using whisk. Pipe the cream on top of the cake and decorate with Baklava pieces as desired.



كيكة البقلاوة

المكونات

قاعدة عجينة البقلاوة

حسب الرغبة: عجينة بقالوة

حسب الرغبة: سمنة كاميينا

كيكة اسفنجية

١٠٠٠غ بوراتوس تيغرال سبونج

٧٥٠غ بيض

١٠٠غ بودرة البيستاشيو

١٠٠غ ماء

الحشوة

٥٠٠غ حشوة البقالوة بانو

١٠٠غ كريمة وياك بوراتوس

الطريقة

قاعدة عجينة البقلاوة

ندهن عجينة البقلاوة بالسمنة ونصنع طبقة داخل دائري الكيك. نخبز العجينة على حرارة ٢٠٠ درجة مئوية لمدة ٢٥ دقيقة. بعد الخبز نترك قاعدة عجينة البقلاوة لتبرد.

كيكة اسفنجية

نخلط جميع المكونات مع اضافة البيستاشيو تدريجيا اثناء الخلط لمدة ٨ دقائق على سرعة عالية باستخدام الشريط الخافق. نضع الخليط على صينية ونخبزه على حرارة ١٨٠ درجة مئوية لمدة ١٢ دقيقة. بعد الخبز نترك الكيك ليبرد ثم نقطع شرائح دائرية تسع داخل قاعدة البقلاوة.

الحشوة

نخفق الكريمة على سرعة منخفضة مدة دقيقة واحدة ثم السرعة العالية مدة ٤ دقائق باستخدام الشريط الخافق. نضيف حشوة البقلاوة الى الكريمة المخفوقة ونخلط حتى تصبح متجانسة. نقوم بوضع قطعة كيك داخل قاعدة البقلاوة. نكرّر العملية حتى يمتلئ القالب.

الزينة

١ لتر كريمة وياك بوراتوس

حسب الرغبة: بقلاوة

نخفق الكريمة على سرعة منخفضة مدة دقيقة واحدة ثم السرعة العالية مدة ٤ دقائق باستخدام الشريط الخافق. نقوم بضخ الكريمة على سطح القالب ونزينه بقطع البقلاوة او حسب الرغبة.

TEGRAL SATIN CRÈME CAKE

All purpose cake mix producing an endless variety of cakes
& muffins with a very moist crumb and delicious taste.

Convenient
Consistent Quality
Freshness
Great Taste



Puratos
Reliable partners in innovation

BUTTER GHEE

DUTCH MEADOW - ANHYDROUS MILK FAT %99.8

BanoPuratos
SHARING THE PASSION TO IMPROVE





DATES MA'AMOUL CHEESECAKE

INGREDIENTS

MA'AMOUL DOUGH
1000g Flour
500g Farm Ghee Campina
200g Sugar
200g Water
40g Sugar Syrup
5g Yeast
20g Mahaleb powder

DATE CHEESECAKE FILLING
1075g Friendship Cream Cheese
450g Sugar
60g Flour
120g Eggs
270g Finesse Cream
2 Egg Yolks
200g Fugar Dates Paste

METHOD

MA'AMOUL DOUGH
Mix the flour and butter ghee very well and let them rest for 20 minutes. Add the rest of the ingredients to your mixture and mix well until consistent. Spread the dough into a tart mould with 1cm thickness and prepare another dough sheet for covering the top of the mould after filling.

DATE CHEESECAKE FILLING
Soften the cream cheese in the microwave then add the eggs, egg yolks and the sugar into the mixture and mix until homogeneous. Add the cream liquid (room temperature) to the mixture and mix. Finally, add the flour to the mixture and mix together. Pipe the mixture into the prepared tart mould containing the ma'amoul dough base. Add the top layer dough to cover the mould and pinch the edges to seal the tart sides. Bake at 220°C for 20 minutes. Leave to cool before removing from tart mould.

DECORATION

Mini Date Ma'amoul
Powdered Icing Sugar



معمول التمر بالتشيزكيك

المكونات

عجينة المعمول

١٠٠٠غ طحين

٥٠٠غ سمنة كاميينا

٢٠٠غ سكر

٢٠٠غ ماء

٥غ خميرة

٤٠غ قطر

٢٠غ بودرة محلب

حشوة تشيزكيك التمر

١٠٧٥غ جبنة الكريمة فريندشيب

٤٥٠غ سكر

٦٠غ طحين

١٢٠غ بيض

٢٧٠غ كريمة فينيس

٢ صفار بيض

٢٠٠غ مركز التمر فوغار

الطريقة

عجينة المعمول

نفرك الطحين مع السمنة المذوبة جيداً ونتركه ليرتاح مدة ٢٠ دقيقة. نضيف باقي المكونات ونعجن جيداً حتى تصبح العجينة متماسكة. نقوم برق العجينة بسماكة ١ سم ونضعها في قالب تارت من ثم نرق قطعة اخرى من عجينة المعمول ليتم اغلاق التارت بعد الحشي..

حشوة تشيزكيك التمر

تطرى الجبنة في الميكروويف ثم نضيف البيض، صفار البيض والسكر إلى الخليط ويخلط حتى يتجانس. نضف الكريمة (درجة حرارة الغرفة) إلى الخليط ونخلطه. أخيرًا، نضيف الدقيق إلى الخليط ونخلطهم معًا. من ثم نضخ الحشوة داخل قالب التارت المجهز بعجينة المعمول. نضع غطاء عجينة المعمول على لتارت مع اغلاق الأطراف بقرص العجينتين. نخبز على حرارة ٢٢٠ درجة مئوية لمدة ٢٠ دقيقة. نترك القالب ليبرد قبل اخراج التارت منه.

الزينة

قطع معمول تمر صغيرة

بودرة سكر ناعم



DATES WITH HONEY APRICOT

التمر والمشمش بالعسل

INGREDIENTS

BISCUIT
1kg Tegral Satin White Puratos
350g Eggs
300g Oil
300g Water
500g Date dough

CUSTARD CREAM
375g Cremyvit Puratos
1kg Water
200g Whipped Cream

DECORATION
Honey Apricot Fugar

METHOD

BISCUIT
Mix the ingredients together with a mixer then roll out the dough in the tray. Bake at 180 °C for 20 minutes.

CUSTARD CREAM
Mix them together then add whipped cream and pipe them.

المكونات

بسكويت
اكغ تيغرال ساتان أبيض بوراتوس
٣٥٠غ بيض
٣٠٠غ زيت
٣٠٠غ ماء
٥٠٠غ عجينة التمر

كاستارد كريم
٣٧٥غ كريميفيت بوراتوس
اكغ ماء
٢٠٠غ كريمة مخفوقة

التزين
عسل المشمش فوغار

الطريقة

بسكويت
نخلط المكونات ثم نلف العجينة في الصينية. نخبزها على حرارة ١٨٠ درجة مئوية لمدة ٢٠ دقيقة

كاستارد كريم
نخلط المكونات سويًا ثم نضيف الكريمة المخفوقة.



QASHTA ROLLS AND APRICOT

CAKE

STAR PRODUCT

Puratos Tegral Sponge Cake

INGREDIENTS

LAYER 1: SPONGE CAKE
1000g Puratos Tegral Sponge Cake
1000g Eggs
200g Water

LAYER 2: MAFROUKE PISTACHIO LAYER
50g Fugar Pistachio Paste 100%
500g Roasted Pistachio
100g Semolina
175g Sugar Syrup

LAYER 3: QASHTA CREAM LAYER
1000g Bano Finesse Cream 35%
200g Fugar Bianchero
700g Qashta

LAYER 4: HONEY APRICOT LAYER
Fugar Honey Apricot Filling

METHOD

LAYER 1: SPONGE CAKE
Mix all ingredients at high speed for 8 minutes. Bake in tray at 220°C for 12 minutes. Leave the cake to cool.

LAYER 2: MAFROUKE PISTACHIO LAYER
Mix all ingredients together until homogeneous and consistent and form a line of mafrouke on the edge of the sponge cake in preparation for rolling.

LAYER 3: QASHTA CREAM LAYER
Whip the cream and Bianchero on a medium speed for 4 minutes using whisk. Add Qashta to the whipped cream and mix until homogeneous. Pipe the Qashta Cream in a lineright next to the mafrouke and roll the sponge cake over them once.

LAYER 4: HONEY APRICOT LAYER
Brush Fugar honey apricot on the sponge enough for one more roll and roll the sponge cake one more time. Cut excess sponge cake then cover the roll with Qashta cream and decorate with some Kunafa. Cut the roll into pieces and serve with sugar syrup.



قطع القشدة بالمشمش والعسل

المكونات

كيك اسفنجي

١٠٠٠غ بوراتوس تيغرال سبونج كيك

١٠٠٠غ بيض ٢٠٠غ ماء

طبقة مفروكة البيستاشيو

٥٠٠غ مركز البيستاشيو ١٠٠٪ فوغار

٥٠٠غ كسر بيستاشيو محمص جزئياً

١٠٠غ سميد خشن

١٧٥غ قطر

١٥غ ماء زهر

طبقة كريمة القشدة

١٠٠٠غ كريمة فينيس ٣٥٪ بانو

٢٠٠غ بيانكيرو فوغار

٧٠٠غ قشدة

طبقة المشمش بالعسل

حشوة المشمش بالعسل فوغار

الطريقة

كيك اسفنجي

نقوم بخلط المكونات على سرعة عالية لمدة ٨ دقائق باستخدام الشريط الخافق. نخبز في صينية على حرارة ٢٢٠ درجة مئوية لمدة ١٢ دقيقة. نترك الكيك ليبرد.

طبقة مفروكة البيستاشيو

نخلط جميع المكونات معاً حتى يصبح لدينا مفروكة متماسكة. نقوم بوضع خط من الفروكة على الطرف على الكيكة الإسفنجية.

طبقة كريمة القشدة

نقوم بخفق الكريمة مع البيانكيرو على سرعة متوسطة لمدة ٤ دقائق باستخدام الشريط الخافق. نضيف القشدة الى الى الكريمة و نخلط حتى يتجانس المزيج. نضيف خط من كريمة القشدة موازي الى خط المفروكة و نقوم بلف الكيكة مرة واحدة فوقهم.

طبقة المشمش بالعسل

ندهن حشوة المشمش بالعسل من فوغار على مدى لفة واحدة بعد و نلف الكيكة مرة واحدة مجدداً. نقوم بقص بقية الكيكة وندهن الرول بكريمة القشدة. نزيّن الرول بالكنافة ونقوم بتقطيعه الى قطع متساوية. يتم تقديم القطع مع القطر.



SPRING ROLL QASHTA WITH HONEY STRAWBERRY

سـبرينغ رول

INGREDIENTS

SPRING ROLL
QS Spring Roll dough
500g Bano Finesse Cream 35%
500g Qashta
100g Fugar Bianchero
15g Blossom Water
10g Rose Water
QS Fugar Honey Strawberry

METHOD

Whip the cream with Bianchero for 4 minutes at medium speed using whisk. Add the Qashta, blossom water and rose water to the cream and mix until homogeneous. Pipe the mixture into a spread Spring Roll dough and roll into shape. Fry in preheated oil at 180˚C until golden then remove and leave to cool. Served with Fugar Honey Strawberry.

المكونات

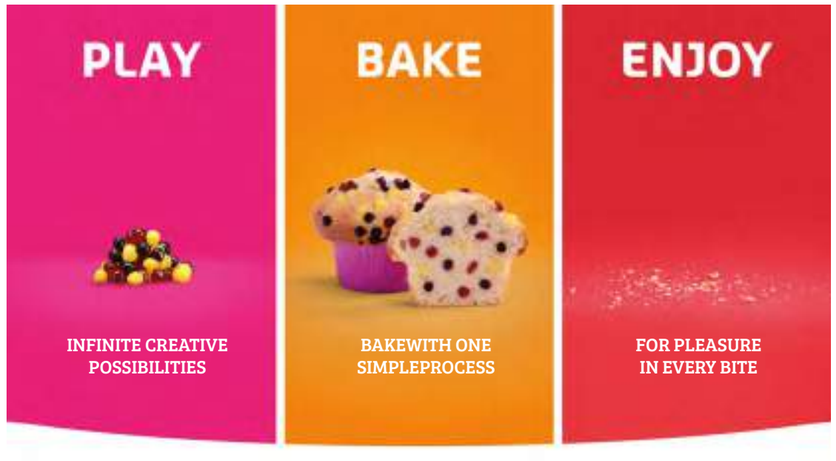
سبرينغ رول
حسب الرغبة: عجينة رقائق السبرينغ رول
٥٠٠غ كريمة ٣٥ ٪ فينيس بانو
١٥غ ماء زهر
١٠غ ماء ورد
٥٠٠غ قشدة
١٠٠غ بيانكيرو فوغار
حسب الرغبة: حشوة الفراولة بالعسل فوغار

الطريقة

نقوم بخفق الكريمة مع البيانكيرو على سرعة متوسطة لمدة ٤ دقائق باستعمال الشريط الخافق. نضيف القشدة, ماء الورد و ماء الزهر الى الكريمة المخفوقة ونخلط جيداً. نقوم بضخ القشدة على عجينة السبرينغ رول ونلفّها. نقلي السبرينغرول في الزيت على حرارة ١٨٠ درجة مئوية حتى تصبح ذهبية اللّون. نقدم السبرينغ رول مع حشوة الفراولة بالعسل من فوغار.

SMOOBEES

FINISHED GOODS INSPIRATION GUIDE



Driving CREATIVE Indulgence



- SMOOBEES IS AN INCLUSION WITH A SOFT & SMOOTH TEXTURE
- (SEMI)-INDUSTRIAL PRODUCERS OF BAKED GOODS (WITH FOCUS ON CAKE ITEMS - FRESH, FROZEN)
- BRING MORE FLAVOURS, MORE FRUITS, MORE TEXTURE AND MORE CREATIVITY IN CAKES
- BRINGING INFINITE FLAVOURS WITH ONE SIMPLE PROCESS
- ADDING MOISTNESS & FRESHNESS TO BAKED GOODS.



LEMON



CARAMEL



BLUEBERRY

CORE APPLICATIONS (BAKED)

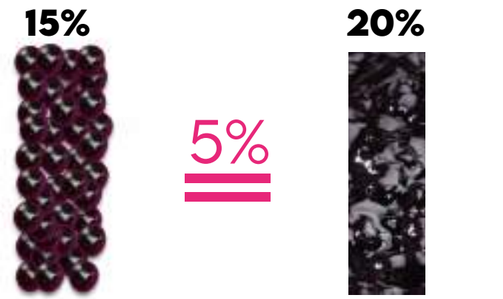


EXTENSION APPLICATIONS



SIMILAR FLAVOR INTENSITY
SIMILAR MOISTNESS PERCEPTION IN MUFFIN





SMOOBEES BLUEBERRY

COMPARABLE
BLUEBERRY FILLING





COMPARED TO FRESH FRUITS	COMPARED TO FILLINGS
EASY STOCK MANAGEMENT (9 MONTHS SHELF LIFE IN PACKAGING)	NO INJECTION EQUIPMENT OR STEP NEEDED
NO FROZEN STORAGE (AMBIENT STORAGE)	EASILY SWITCH FLAVORS (NO CHANGE-OVER TIME)
NO “BLEEDING” (= COLOR MIGRATION TO BATTER)	DOSING ADVANTAGE

Puratos
Reliable partners in innovation



SMOOBEES IN SMOOTHIES

SMOOTHIES

STAR PRODUCT

Smoobees Puratos

INGREDIENTS

SMOOTHIE MIX
500g Milk
500g Whippak Puratos
100g Bianchero Puratos

A.LAVENDER
30g Lavender Concentrate Puratos
SQ Caramel Smoobees Puratos

B.LAVENDER FRAMBOISE
300g Caterina filing Puratos
SQ Blueberry Smoobees Puratos

C.LEMON
250g Praline hazelnut Puratos
A layer of Deli Citron Puratos
SQ Lemon Smoobees Puratos

METHOD

Mix the ingredients together in each one then add the concentrate. Finally, add the smoobies.

المكونات

خليط سموثي
٥٠٠غ حليب
٥٠٠غ ويباك بوراتوس
١٠٠غ بيانكيرو بوراتوس

أ) لافندر
٣٠غ مركز اللافندر فوغار
حسب الرغبة: كراميل سمويز بوراتوس

ب) توت العليق مع اللفندر
٣٠٠غ حشوة كاترينا بوراتوس
حسب الرغبة: بلوبري سمويز بوراتوس

ت) حامض
٢٥٠غ برالين بالبندق بوراتوس
طبقة من دلي سيترون بوراتوس
حسب الرغبة: حامض سمويز بوراتوس

الطريقة

نخلط المكونات مع بعضها ثم نضيف المركز. أخيرًا ، نضيف السمويز.

BAKERY RECIPES





TURMERIC LOAF

خبـز بالزعفـران

INGREDIENTS

Dough
1kg Flour
40g O-tentic Puratos
20g Salt
30g Campina Butter
10g Turmeric
600g Water

METHOD

Mix the ingredients for 4 mins at low speed then 6 mins at high speed.
Bulk fermentation: 30 mins
Cut and scale: 600g
Intermediate proofing: 30 mins
Make a round shape from the dough then ferment it for 1 hour (T°C: 28°C, RH: 85%)
Add some flour and design as desired
Bake at 220°C for 40 mins (with steam)

المكونات

العجينة
اكغ طحين
٤٠غ أوتنتك بوراتوس
٢٠غ ملح
٣٠غ زبدة كاميبنا
١٠غ كركم
٦٠٠غ ماء

الطريقة

نخلط المكونات لمدة ٤ دقائق على سرعة منخفضة ثم ٦ دقائق على سرعة عالية. ندعها تتخمر لمدة ٣٠ دقيقة و نقطع العجينة ٦٠٠غ لكل حصة ثم تترك للتخمير لمدة ٣٠ دقيقة أخرى. نصنع شكل دائري من العجينة ثم نخمرها لمدة ساعة على حرارة ٢٨ درجة مئوية مع ٨٥٪ رطوبة و نضيف القليل من الطحين و نزينها حسب الرغبة. نخبزها على حرارة ٢٢٠ درجة مئوية لمدة ٤٠ دقيقة (بالبخار).



GREEN TOAST

BAKERY

STAR PRODUCT

Soft’r Alpaga Puratos

INGREDIENTS

TOAST DOUGH
1kg Flour
16g Salt
20g Yeast
10g Soft’r Alpaga Puratos
50g Campina Butter
70g Sugar
600g Water
20g Milk powder
SQ Cranberry
SQ Green liquid paste Modecor

METHOD

-Mix the ingredients together for 12 minutes, then divide the dough into 2 and add in one of them some green paste.
-Bulk fermentation: 10 mins
-Cut and scale: 300g each
-Thin both of the doughs then roll them together and put between the 2 layers some cranberries.
-Proof for 1h 30 mins (T°C: 28°C, RH: 85%)
-Bake at 220°C for 27 minutes in the deck oven

العجينة
اكغ طحين
١٦غ ملح
٢٠غ خميرة
١٠غ سوفتر ألباغا بوراتوس
٥٠غ زبدة كاميينا
٧٠غ سكر
٦٠٠غ ماء
٢٠غ بودرة حليب
حسب الرغبة: كرانبري
حسب الرغبة: معجون سائل أخضر موديكور

الطريقة

نخلط المكونات معًا لمدة ١٢ دقيقة ، ثم نقسم العجينة إلى ٢ ونضيف في إحداها القليل من المعجون الأخضر. ندعها تتخمر لمدة ١٠ دقائق و نقطع العجينة ٣٠٠غ لكل حصة. نرق العجينتين ثم نلفهما معًا ونضع بين الطبقتين بعض من الكرانبري. نخمرها لمدة ساعة و نصف على حرارة ٢٨ درجة مئوية مع ٨٥٪ رطوبة ثم نخبزها على حرارة ٢٢٠ درجة مئوية لمدة ٢٧ دقيقة في فرن سطح.



MINI BREAD

BAKERY

STAR PRODUCT

Soft'r Alpaga Puratos

INGREDIENTS

DOUGH
1kg Flour
150g Sugar
50g Campina Butter
50g Milk powder
15g Salt
10g Soft'r Alpaga Puratos
20g Yeast
500g Water

METHOD

Mix the ingredients together for 12 minutes
Bulk fermentation: 10 minutes
Cut and scale: 30g each
Final fermentation for 2 hours (T°C: 28°C, RH: 85%)
Bake at 220°C for 9 minutes

NOTE: From left to right and according to the photo, add each one of these products before fermentation:
-Zaatar: 2 % or 36g
-Oregano: 2% or 36g
-Sesame Seeds: 5% or 90g
-Plain
-Fiber Puratos: 10% or 180g
-Mulicereal Puratos: 10% or 180g

خبز الميني

العجينة
اكغ طحين
١٥٠غ سكر
٥٠غ زبدة كاميبنا
٥٠غ بودرة حليب
١٥غ ملح
١٠غ سوفتر ألباغا بورتوس
٢٠غ خميرة
٥٠٠غ ماء

الطريقة

نمزج المكونات معًا لمدة ١٢ دقيقة ثم ندعها تتخمر لمدة ١٠ دقائق. نقطع العجينة ٣٠غ لكل حصة و نترك للتخمير لمدة ساعتان على حرارة ٢٨ درجة مئوية مع ٨٥٪ رطوبة. نخبزها على حرارة ٢٢٠ درجة مئوية لمدة ٩ دقائق.

ملحوظة: من اليسار لليمين وحسب الصورة قم بإضافة كل منتج من هذه المنتجات قبل التخمير:
-زعتر: ٢٪ أو ٣٦غ
-أوريجانو: ٢٪ أو ٣٦غ
-سمسم: ٥٪ أو ٩٠غ
-سادة
-فايبر بوراتوس: ١٠٪ أو ١٨٠غ
-ملتيسيريال بوراتوس: ١٠٪ أو ١٨٠غ





WALNUT CINNAMON ROLL

CAKE

STAR PRODUCT

Tegral Sponge

INGREDIENTS

CINNAMON DOUGH
1kg Flour
20g Salt
20g Yeast
50g Campina Butter
10g Soft'r Alpa Puratos
20g Milk powder
100g Sugar
520g Water

FILLING
10g Blossom Water
500g Sugar
500g Walnut
500g Semolina
150g Sugar Syrup
50g Water

SYRUP BAUME
1kg Water
1350g Sugar
20g Blossom Water

METHOD

CINNAMON DOUGH
Mix the ingredients together then rest the dough in the fridge for 30 minutes.

FILLING
Chop the Walnut then mix the ingredients together.

SYRUP BAUME
Boil the ingredients and leave to rest

-Thin the dough at a thickness of 4mm then add the filling, roll it and cut it into small circular pieces. Ferment the dough for 45 minutes and bake it at 170 °C for 15-16 minutes.
Once baked and still hot, pour the syrup.



سينامون رول بالجوز

المكونات

عجينة السينامون

اكغ طحين
٢٠غ ملح
٢٠غ خميرة
٥٠غ زبدة كاميينا
١٠اغ سوفتر ألباغا بوراتوس
٢٠غ بودرة الحليب
١٠٠اغ سكر
٥٢٠غ ماء

الحشوة

١٠اغ ماء زهر
٥٠٠غ سكر
٥٠٠غ جوز
٥٠٠غ سميد
١٥٠اغ قطر
٥٠غ ماء

شراب

اكغ ماء
١٣٥٠اغ سكر
٢٠غ ماء زهر

الطريقة

عجينة السينامون

نخلط المكونات سويًا ثم نضع العجينة في الثلاجة لمدة ٣٠ دقيقة.

الحشوة

نقطع الجوز ونخلط المكونات معا.

شراب

نغلي المكونات ونتركها لترتاح

نرق العجينة على سمك ٤ مم ثم نضيف الحشوة ونلفها ونقطعها إلى قطع دائرية صغيرة. نخمر العجينة لمدة ٤٥ دقيقة ونخبز على حرارة ١٧٠ درجة مئوية لمدة ١٥-١٦ دقيقة. بمجرد خبزها ولا تزال ساخنة ، نسكب الشراب.

Puratos
Reliable partners in innovation

Something Natural

Vivafil smoothness guaranteed



Vivafil fillings are prepared with fruit puree, they contain 42% fruit equivalent! Vivafil's texture is exceptionally pleasing and fresh in the mouth. With it's superior baking stability, Vivafil is the perfect choice for pre-bake applications.

حشوات الفيفافيل محضرة ببوريه الفواكه,وتتكون من ٤٢٪ من الفواكه الطازجة.
تركيبة الفيفافيل لذيذة وطازجة عند التذوق.
فيفافيل هو الأختيار الأفضل لعملية ما قبل الخبز مع امكانية الثبات عند الخبز.



01 Features

- READY TO USE
- FREEZE-THAW STABLE
- CAN BE USED IN COLD OR BAKED APPLICATIONS
- EXCEPTIONALLY BAKE STABLE

- جاهز للإستعمال
- ثابت عند الذوبان و التفريز
- يمكن استعماله في الخبز والتفريز
- استثنائياً ثابت عند الخبز

02 Applications

For applications with up to 6 weeks shelf life

- LAMINATED DOUGHS
- CAKES
- SWEET BAKERY PRODUCTS
- SOFT BISCUITS

عند الإستعمال يبقى المنتج صالح لمدة ٦ أسابيع

- تصفيح في العجينة
- الكيك
- منتجات الحلويات
- البيتيفور







CHOCOLATE RECIPES





LOVE CHOCOLATE
شوكولا الحب

INGREDIENTS

A. LAVENDER FILLING
1kg Cryst-o-fil Puratos
35g Lavender Filling Fugar

B. CARAMEL-LAVENDER FILLING
500g Cryst-o-fil Puratos
16g Lavender Filling Fugar
Layer Deli Caramel Puratos

C. CATERINA FILLING
150g Cryst-o-fil Puratos
150g Caterina filling Fugar

METHOD

Coating
SQ White Chocolate Belcolade
SQ Blue color powder Modecor
SQ White color powder Modecor
SQ Red color powder Modecor

DECORATION

Strawberries SOSA.

المكونات

أ. حشوة اللافندر
اكغ كريستوفيل بوراتوس
٣٥غ مركز اللافندر فوغار

ب. حشوة اللافندر و الكراميل
٥٠٠غ كريستوفيل بوراتوس
١٦غ مركز اللافندر فوغار
طبقة من دلي كراميل بوراتوس

ت. حشوة الليمون
١٥٠غ كريستوفيل بوراتوس
١٥٠غ حشوة الكتيرينا فوغار

الطريقة

حسب الرغبة شوكولا أبيض بلكولاد
حسب الرغبة بودرة بلون الأزرق موديكور
حسب الرغبة بودرة بلون الأبيض موديكور
حسب الرغبة بودرة بلون الأحمر موديكور

التزين

فريز سوسا

ALMOND BITES

كرات اللوز

INGREDIENTS

300g Catania Patis France
30g Egg white
10g Blossom water

METHOD

Mix the ingredients together then roll them into small balls. Dip the dough in some chopped almond slices and bake at 160 °C for 15 minutes. Cool down then take the tempered dark chocolate and pipe some small chocolate drops then put the almond balls on the top of the chocolate.

المكونات

300غ كتانيا باتيس فرانس
30غ زلال البيض
10غ ماء زهر

الطريقة

نخلط المكونات معًا ثم نلفها على شكل كرات صغيرة. نغمس العجينة في بعض اللوز المقطع ونخبز على حرارة 160 درجة مئوية لمدة 15 دقيقة. عندما تبرد، نأخذ الشوكولا الداكنة ونضع بعض قطرات الشوكولاتة الصغيرة على صينية و ندعها تجمد. نضع كرات اللوز فوق الشوكولا.



PATENT
EX®
GENERATION



® PATENT

plus ex

24 KG TANK CAPACITY

CONTINUOUS
TEMPERING
MACHINE

Compact size with the option of being equipped with all Selmi accessories

Ideal for chocolateries, patisseries, bakers and ice cream parlours

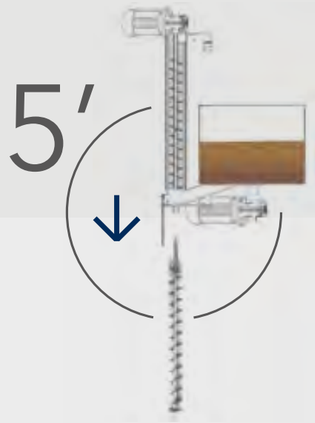
Tempers 24 Kg of chocolate in 15 minutes

New construction concepts resulting in lower energy consumption

New version with removable screw pump and digital control panel. Versatile with low running costs. The advantages of this machine are innumerable, primarily the possibility to insert chopped hazelnuts, cocoa nibs and any desired product to the chocolate to add aroma. Volumetric dispenser with pedal to control the flow of chocolate. Low voltage heated vibrating table.

- Option to modify to single phase 220 V
- Option to modify to three phase 220 V - 50/60 Hz
- Heated vibrating table: 220 V 24 V
- Accessories: RS200/RS200L/RS250, chocolate injection plate, truffle coating belt, Tun 200/250
- Possibility of removal of the screwpump to allow for quick washing of the machine interior

SCREW PUMP REMOVABLE IN 5 MINUTES



Technical data

Electrical specification: **400 V three phase 50 Hz**
Power required: **1,6 Kw - 16 A - 5 poles**
Tank capacity: **24 Kg**
Hourly production rate: **90 Kg**
Cooling unit: **1100 frigorie/h**
Dimensions: **h. 1470 mm, w. 490 mm, d. 1000 mm**
inclusive of vibrating table: **w. 800 mm**
D. with RS200: w. 1740 mm

NEW MODEL



TEMPERING MACHINES
ACCESSORIES
ENROBING

rs 200

rs200l/rs250/rs250l

Can be used with Legend, Plus EX, Futura EX, Top EX. Partial coating kit for underneath + Partial coating kit lateral coating. Hopper for the coating of ice cream.

• Decorator for RS200 coating machine.

Technical data

Electrical specification:
220 V single phase 50-60 Hz

Power required:
0,5 Kw - 16 A - 3 poles

Dimensions open:
h. 1200 mm, w. 2800 mm, d. 600 mm

Dimensions closed:
h. 2800 mm, w. 600 mm, d. 600 mm



Chocolate coating belt

The air blower can tilt and hence allows for its regulation in height, to the right and to the left

Double tail cutting roller: The first is located at the end of the coating zone and the second is located between the loading area and the coating area so as to improve the distribution of the chocolate on the base of the product

Ability to adjust the distance between the tail cutting roller and the belt transporting the coated product so as to allow the operator to fully coat much smaller products than the standard size right down to sizes of 10mm. This also allows for the coating of products with spherical or irregular shapes

Ability to tense the coating mesh and loading mesh



The coating belt is in three sections and installed on a tilting trolley. The loading area can be stopped to increase the accuracy and the positioning times of the product which needs to be coated. The coating area features a mechanical vibration of the coating mesh, which helps to create a uniform coating of the product, and an air blower for controlling the dripping from the chocolate which can be adjusted electronically via the control panel. The latter features an alimentary filter and millimetric adjustment of the working height. The coating speed is electronically adjustable via the operator control panel. This coating belt was designed for the more demanding workshops and chocolatiers as it allows for precise repetitive processing of any product whilst keeping unchanged the weights and thicknesses.

- Blower position adjustable on graduated scale
- Can be fitted with accessories for partial underneath coating and partial lateral coating
- Electronic speed control
- Electronic ventilation control
- Folding vertical structure mounted on wheels
- Can be used with Legend, Plus EX, Futura EX and Top EX

Dati tecnici

Specifiche elettriche: **220 V monofase 50-60 Hz**
Potenza richiesta: **0,5 Kw - 16 A - 3 poli**
Ingombro aperto: **h. 1200 mm, l. 1800 mm, p. 600 mm**
Ingombro chiuso: **h. 1800 mm, l. 600 mm, p. 600 mm**

MIWE condo



THE ALL-ROUNDER.

Best baking results like in a large industrial deck baking oven and broadest variety of baking products – the MIWE condo makes this possible also on little standing area. It is not surprising then, that this oven is valued all over the world in bakeries, branch stores, patisserie, hotels, gastronomy, in catering, or as a mobile baking oven for events. With its modular construction and the numerous available size variants it adapts perfectly to the respective capacity need. An all-rounder in every way.



Versatile modular deck oven with gentle baking atmosphere(radiation); electrically heated. With up to six baking chambers that can be used in any combination in four widths and three heights, it offers the right configuration no matter what the requirements. The picture shows a model with the Unit Touch Control MIWE TC-U.



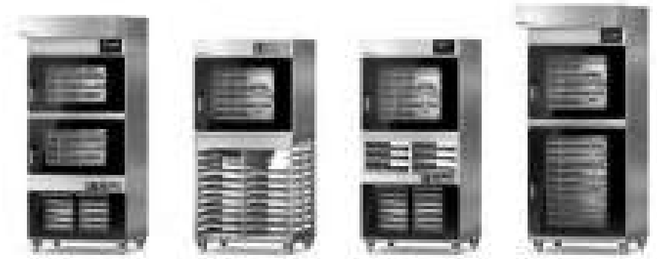




MIWE econo



The-perfect-baking-smiling-rubbing-hands-completely-relaxing-baking-oven.
Thanks to MIWE econo, both the bakers and the customers are satisfied. Ideal for all half-baked products as well as for Danish-style pastry, croissants, and similar pastries; this baking oven offers a price/performance ratio, which makes the merchant happy. The production planner is glad that the MIWE econo is available in several variants for every capacity requirement. Who does not know what his or her
customers will desire tomorrow, might appreciate the many options – e.g. for more sophis-ticated baking processes. The personnel managers relax in view of the operation and process safety of the FP control system. The smart spenders praise the energy consumption.









MIWE roll-in e+



For excellent bakers who value efficiency. Word has spread that the MIWE roll-in e+ is probably the most energy-efficient rack oven in the world (a fact also proven in hundreds of bakehouses). The oven is also unparalleled when it comes to its baking properties, which are even more outstanding in the latest version. ‘Atmospheric baking‘ puts an end to adverse influences due to weather and draughts and ensures consistent baking results. The patented MIWE aircontrol ensures precise heat transfer and a perfect crust. MIWE delta-baking, a sophisticated temperature management system, enables fine tuning for products like Danish-style pastries and other fine pastries. And thanks to the heat storage wall and the high-performance steam system, consistent batch after batch baking at lower connected loads is now possible.

- **AVAILABLE WITH TOUCH CONTROL MIWE TC.**
- **ACCESSORIES: FUME HOOD, STEAM CONDENSER, RACK TROLLEY.**





