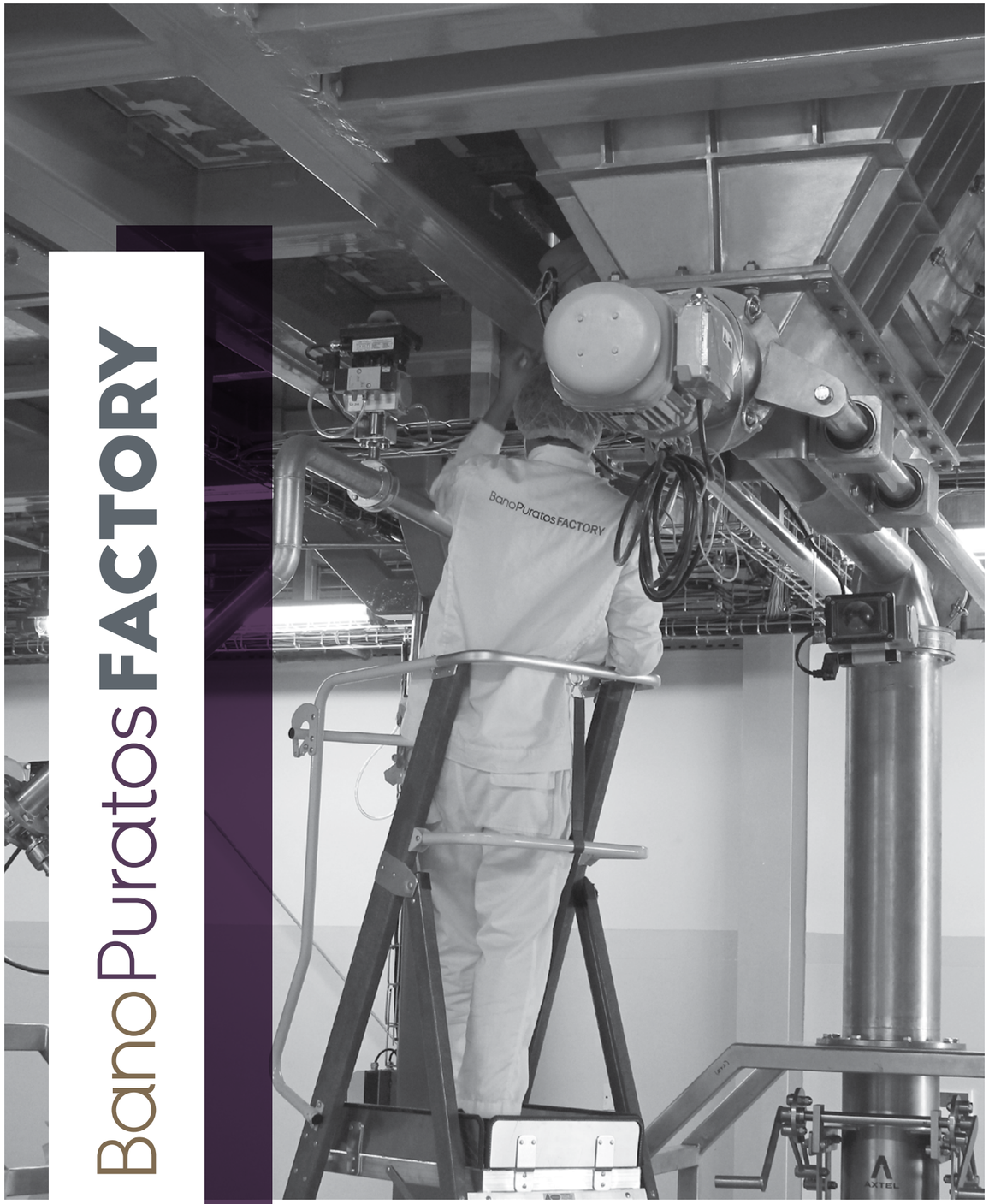
Bano Puratos



INSIDE SCOOP RECIPES!

Christmas & Valentine

Magazine / Issue 32 - December 2020



BanoPuratos **FACTORY**

BanoPuratos **FACTORY** BanoPuratos **FACTORY**

BanoPuratos **FACTORY** BanoPuratos **FACTORY**

BanoPuratos **FACTORY** BanoPuratos **FACTORY**

BanoPuratos **FACTORY** BanoPuratos **FACTORY**

BanoPuratos **FACTORY**

BanoPuratos **FACTORY** BanoPuratos **FACTORY**

BanoPuratos **FACTORY**

BanoPuratos **FACTORY** BanoPuratos **FACTORY**

BanoPuratos **FACTORY**

BanoPuratos **FACTORY** BanoPuratos **FACTORY**

After months of hard work and dedication, Banopuratos proudly announces the opening of BanoPuratos Factory the first Factory in the Middleast, located in Sharjah Saif Zone, United Arab Emirates.

With more than 1600 m2 space divided into Pastry and Bakery lines Banopuratos Factory has a strategic location in Saif Zone accessible to all the GCC countries. The factory consists of a big pastry and bakery lines with a unique capability packages ranging between 500g and 25kg focusing on local preferences and innovations.

Relying on 100 years of experience BanoPuratos Factory has its own innovation center to test and innovate quality products which best suits the market along with advanced production technologies that allows the factory to produce outstanding quality items.

Banopuratos Factory will always provide you with Innovation, Solutions & Technology.

TABLE OF CONTENTS

ISSUE Nº32

02-03
BANO PURATOS FACTORY
مصنع بانو بوراتوس

92-93
NEW PREMISES
فروع جديدة

06-69
PASTRY RECIPES
وصفات الحلويات

94-111
CHOCOLATE RECIPES
وصفات الشوكولا

46-47
AMBER CHOCOLATE
شوكولا آمبر

114-121
ICE CREAM RECIPES
وصفات الآيس كريم

74-89
BAKERY RECIPES
وصفات المخبوزات

122-131
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
Edmond Roukoz
Muhieddine Chatilla
Zohour Chaibi

EDITORIAL

The 32th issue of BanoPuratos Magazine celebrates the upcoming season of Christmas, New Year and Valentine 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 الثاني والثلاثون من مجلة BanoPuratos Magazine بالموسم المقبل لعيد الميلاد، رأس السنة وعيد الحب بطريقة ديناميكية ومبتكرة.
هذا العدد هو مصدر إلهام للحلويات، الشوكولا، المخبوزات والآيس كريم من خلال مجموعة مكونات جديدة، أحدث الصيحات، إحتياجات السوق والعديد من الوصفات المتنوعة.

PASTRY RECIPES





CAKE NUTELLA

CAKE

STAR PRODUCT

Hazelnut Spread Bano

INGREDIENTS

TEGRAL SATIN
1kg Tegral Satin Puratos
300g Water
300g Oil
7 Eggs

FILLING
300g Hazelnut Spread Bano
500g Crème pâtissière (1kg water + 375g Cremyvit)
300g Whipped Cream Finesse

DECORATION
100g Belcolade Milk Chocolate
100g Cocoa powder Belcolade

CHIFFON CAKE FOR DECORATION
4 Eggs
80g Tegral Sponge Dark Puratos
10g Aroma vanilla Patis France
QS Green powder Modecor

CRUMBLE
100g Brown sugar
120g Flour
80g Butter Primera

METHOD

TEGRAL SATIN
Mix all the ingredients for 4 minutes at a medium speed then bake at 170 °C for 50 minutes.

FILLING
Mix the Crème pâtissière with the Nutella then add the whipped cream.

DECORATION
Melt the chocolate and add the cocoa powder then mix. When it reaches the temperature of 29 °C spray the cake with a sprayer.

CHIFFON CAKE FOR DECORATION
Mix all the ingredients with a whisk then pour the mix in a cardboard and heat it in the microwave for 30 seconds.

CRUMBLE
Mix the ingredients together then bake at 170°C for 15 minutes.



كيك نوتيلا

المكونات

تيغرال ساتان

اكغ تيغرال ساتان بوراتوس
٣٠٠غ ماء
٣٠٠غ زيت
٧ بيض

الحشوة

٣٠٠غ كريمة الشوكولا بالبندق بانو
٥٠٠غ كريم باتيسيار (اكغ ماء + ٣٧٥غ كرميفيت)
٣٠٠غ كريمة مخفوقة فينيس

الزينة

١٠٠غ شوكولا حليب بلكولاد
١٠٠غ كاكاو بودرة بلكولاد

شيفون كيك

٤ بيض
٨٠غ تيغرال سبونج دارك بوراتوس
١٠اغ أروم فانيليا باتيس فرانس
حسب الرغبة: بودرة بلون الأخضر موديكور

كرمبل

١٠٠اغ سكر أسمر
٢٠اغ طحين
٨٠غ زبدة بريميرا

الطريقة

تيغرال ساتان

تخلط جميع المكونات لمدة ٤ دقائق على سرعة متوسطة ثم تخبز على حرارة ١٧٠ درجة مئوية لمدة ٥٠ دقيقة.

الحشوة

نخلط الكريم الباتيسيير مع النوتيلا ثم نضيف الكريمة المخفوقة.

الزينة

نذوب الشوكولا ونضيف بودرة الكاكاو ثم نخلط. عندما تصل درجة الحرارة إلى ٢٩ درجة مئوية ، نرش الكعكة بالبخاخ.

شيفون كيك

نخلط جميع المكونات بمضرب ثم نسكب المزيج في كرتون ونسخنه في الميكروويف لمدة ٣٠ ثانية.

كرمبل

نمزج المكونات معًا ثم نخبز على حرارة ١٧٠ درجة مئوية لمدة ١٥ دقيقة.



SPECULOOS CAKE

CAKE

STAR PRODUCT

Speculoos Spread Bano

INGREDIENTS

TEGRAL SATIN CREAM CAKE
1kg Tegral Satin Cream Cake Puratos
300g Water
300g Oil
7 Eggs

FILLING
400g Speculoos Spread Bano
400g Crème Pâtissière (1kg Water + 375g Cremyvit)
200g Whipped Cream Finesse

TOPPING
1kg Finesse Fresh Cream
900g Belcolade Dark Chocolate

GOURMAND GLAZE
700g Belcolade Amber Chocolate
200g Oil

METHOD

TEGRAL SATIN CREAM CAKE
Mix all the ingredients together for 4 minutes then pour the mix in an English cake cardboard.
Bake at 170°C for 50 minutes.

FILLING
Mix the Speculoos with the Crème pâtissière then add the whipped cream.

TOPPING
Boil the cream then add the chocolate until we have a ganache texture.

GOURMAND GLAZE
Melt the chocolate then mix it with the oil.

Note: We can add 200g of roasted nuts

كيك السبكيولوز







المكونات

تيغرال ساتين كريم كيك

اكغ تيغرال ساتين كريم كيك بوراتوس

٣٠٠غ ماء

٣٠٠غ زيت

٧ بيض

الحشوة

٤٠٠غ حشوة سبكيولوس بوراتوس

٤٠٠غ كريم باتيسيار (اكغ ماء + ٣٧٥غ كرميفيت)

٢٠٠غ كريمة مخفوقة

إضافات

اكغ كريم فينيس حيواني

٩٠٠غ شوكولا أسود بلكولاد

غليز الغورماند

٧٠٠غ شوكولا آمبر بلكولاد

٢٠٠غ زيت

الطريقة

تيغرال ساتين كريم كيك

نمزج جميع المكونات سويا لمدة ٤ دقائق ثم نسكب المزيج في كرتون الخبز. نخبزها على حرارة ١٧٠ درجة مئوية لمدة ٥٠ دقيقة.

الحشوة

نخلط السبيكولوس مع كريم باتيسيير ثم نضيف الكريمة المخفوقة.

إضافات

نغلي الكريمة ثم نضيف الشوكولا حتى نحصل على قوام الغاناش.

غليز الغورماند

نذوب الشوكولا ثم نخلطها مع الزيت. ملحوظة: يمكننا إضافة ٢٠٠غ من المكسرات المحمصة.



GOLDEN BUCHE

البوش الذهبي

STAR PRODUCT

Tegral Clara

INGREDIENTS

ÉCLAIR
800g Water
225g Oil
500g Tegral Clara Puratos

CUSTARD CREAM
1kg Water
400g Cremyco Puratos

BASE MOUSSE
1kg Finesse Cream
200g Bianchero Fugar

STRAWBERRY MOUSSE
1kg Base Mousse
50g LFC Strawberry Puratos
30g Milk

CHOCOLATE MOUSSE
1kg Base Mousse
300g Chocolate Ganache Puratos

GLAZE
136g Finesse Cream
40g Sugar
410g Glucose Syrup Patis France
150g Gelatin Mass Bano
120g Cacao Powder Belcolade
140g Belcolade Dark Chocolate D600
700g Mirroir Neutre Puratos

METHOD

ÉCLAIR
Mix the ingredients for 7 minutes at a medium speed. Pipe the mix as a long éclair then bake it at 170°C for 1 hour.

CUSTARD CREAM
Mix the ingredients together for 4 mins and fill the éclair.

BASE MOUSSE
Mix the ingredients together to have a yogurt texture.

STRAWBERRY MOUSSE
Mix the milk with LFC then add the base mousse. Put the Strawberry Mousse and insert the eclair then put in the freezer.

CHOCOLATE MOUSSE
Mix the ingredients together then put it in a mold and insert the strawberry mousse with the eclair then freeze it.

GLAZE
Boil the cream, sugar and glucose. Once boiled, turn off the heat and add the gelatin. Add the chocolate, mirroir and cacao then mix using a blender to homogenize. Use at 38 °C.

DECORATION

500g Belcolade Dark Chocolate
500g Belcolade Cacao Butter
15g Black powder Modecor



بوش ذهبي

المكونات

اكلير
٨٠٠غ ماء
٢٢٥غ زيت
٥٠٠غ تيغرال كلارا بوراتوس

كستارد كريم
اكغ ماء
٤٠٠غ كرميكو بوراتوس

اساس البيانكيرو
اكغ كريمة فينيس حيواني
٢٠٠غ بيانكيرو فوغار

موس الفراولة
اكغ اساس البيانكيرو
٥٠غ ل.ف.س فراولة بوراتوس
٣٠غ حليب

موس شوكولا
اكغ أساس البيانكيرو
٣٠٠غ غناش بالشوكولا بوراتوس

غليز
١٣٦غ كريمة فينيس حيواني
٤٠غ سكر
١٤٠غ شراب الغلوكوز باتيس فرانس
١٥٠غ جيلاتين ماس بانو
١٢٠غ بودرة الكاكاو بلكولاد

الطريقة

اكلير
نخلط المكونات لمدة ٧ دقائق بسرعة متوسطة. نصب المزيج على شكل إكلير طويل ثم نخبزه على حرارة ١٧٠ درجة مئوية لمدة ساعة.

كستارد كريم
نخلط المكونات سويا لمدة ٤ دقائق ونملأ الإكلير بالكريمة.

اساس البيانكيرو
نمزج المكونات سويا للحصول على نسيج كالزبادي.

موس الفراولة
نخلط الحليب مع الل. ف.س ثم نضيف أساس البيانكيرو. نضع موس الفراولة على الإكلير ثم نضعها في الثلاجة.

موس شوكولا
نخلط المكونات سويا ثم نضعها في قالب ونضيف موس الفراولة مع الإكلير ثم نجمدها في الثلاجة.

غليز
نغلي الكريمة والسكر والغلوكوز. بمجرد الغليان ، نطفأ النار ونصب الجيلاتين. نضيف الشوكولا والميروار و بودرة الكاكاو ثم نخلطهم باستخدام الخلاط ليصبح لدينا مزيج متجانس. يمكننا استخدامه على حرارة ٣٨ درجة مئوية.

الزينة

٥٠٠غ شوكولا أسود بلكولاد
٥٠٠غ زبدة كاكاو بلكولاد
١٥غ بودرة بلون الأسود موديكور



WHITE CAKE

CAKE

STAR PRODUCT

Crème Brûlée Dawn

INGREDIENTS

TEGRAL SATIN
1kg Tegral Satin Cream Cake Puratos
300g Water
300g Oil
7 Eggs

FILLING
400g Belcolade White Chocolate
90g Crème Brûlée Dawn
400g Finesse Cream

GLAZE
700g Belcolade White Chocolate
200g Oil
100g Gelatin Sheet Bano

DECORATION
300g Finesse Cream
200g Whippack Puratos
50g Icing Sugar
15g Vanilla 30 Fugar

TOPPING
QS: Salato Caramello Fugar

METHOD

TEGRAL SATIN
Mix all the ingredients for 4 minutes at a medium speed then bake at 170°C for 50 min.

FILLING
Boil the cream then mix it with the Crème brûlée and add the white chocolate. Let it crystalize.

GLAZE
Melt the chocolate then add the oil and the gelatin sheet.

DECORATION
Mix all the ingredients until we have a whipped cream.



كيك الأبيض

المكونات

تيغرال ساتان

اكغ تيغرال ساتان كريم كيك بوراتوس

٣٠٠غ ماء

٣٠٠غ زيت

٧ بيض

الحشوة

٤٠٠غ شوكولا أبيض بلكولاد

٩٠غ كريم برولیه داون

٤٠٠غ كريم فينيس حيواني

الغليز

٧٠٠غ شوكولا أبيض بلكولاد

٢٠٠غ زيت

١٠٠اغ جيلاتين ورق بانو

الزينة

٣٠٠غ كريم فينيس حيواني

٢٠٠غ كريمة وبياك نباتي

٥٠غ سكر بودرة

١٥اغ فانيلا ٣٠ فوغار

إضافات

حسب الرغبة: سلاتو كرميلو فوغار

الطريقة

تيغرال ساتان

نخلط جميع المكونات سويا لمدة ٤ دقائق بسرعة متوسطة ثم نخبز على حرارة ١٧٠ درجة مئوية لمدة ٥٠ دقيقة.

الحشوة

نغلي الكريمة ثم نخلطها مع الكريم برولیه ونضف الشوكولا البيضاء. ندعها تبلور.

الغليز

نذوب الشوكولا ثم نضيف الزيت و ورق الجيلاتين.

الزينة

نخلط جميع المكونات سويا حتى نحصل على كريمة مخفوقة.



IT'S CHRISTMAS

CAKE

STAR PRODUCT

Primera Butter

INGREDIENTS

PATE SABLE
1.5kg Flour
1kg Primera Butter
500g Icing Sugar
3 Eggs
2g Vanilla Powder Dawn
4g Red Powder Modecor
4g Green Powder Modecor

FILLING
200g Tutti Fruiti Fugar
10g Bano Gelatin Mass
20g Water

SWISS MERINGUE
100g Egg White
225g Sugar

METHOD

PATE SABLE
Mix all the ingredients except the eggs then add the eggs and the colored powders. Divide the dough into half and add each 500g of the dough with the colors red and green. Put the doughs in the fridge for 6 hours then roll out. Cut into thin lines and put them in a tarte mold. Bake at 170°C for 12 minutes.

FILLING
Melt the gelatin and water together then add the filling. Put it in the tarte shell and place the tarte in the fridge for 30 minutes.

SWISS MERINGUE
Boil the ingredients until it reaches the temperature of 60°C then mix to have a bird peak texture. Pipe the meringue on top of the tarte. Burn the meringue a little bit on top.



كريسماس

المكونات

عجينة السابليه
٥٠٠غ بودرة السكر
٣ بيض
٢غ بودرة فانيلا داون
٤غ بودرة بلون الأحمر موديكور
٤غ بودرة بلون الأخضر موديكور

الحشوة
٢٠٠غ توتي فروتي فوغار
١٠غ جيلاتين ماس بانو
٢٠غ ماء

مورينغ
١٠٠غ زلال البيض
٢٢٥غ سكر

الطريقة

عجينة السابليه
نخلط جميع المكونات ماعدا البيض والبودرة بالألوان ثم نضيفهم بعد الخلط. نقسم العجينة إلى نصفين ونضيف لكل ٥٠٠غ من العجينة بودرة باللون الأحمر والأخضر. نضع العجينة في الثلاجة لمدة ٦ ساعات ثم نفردها. نقطعها إلى خطوط رفيعة ونضعها في قالب تارت. نخبزها على حرارة ١٧٠ درجة مئوية لمدة ١٢ دقيقة.

الحشوة
نذوب الجيلاتين والماء معا ثم نضيف الحشوة. نضعها في قالب التارت ونضع التارت في الثلاجة لمدة ٣٠ دقيقة

مورينغ
نغلي المكونات حتى تصل إلى حرارة ٦٠ درجة مئوية ثم نخلطها. نغلي المورينغ فوق التارت ونحرق المورينغ للزينة.

BROWNIE BRULEE PIECE

CHRISTMAS CAKE



INGREDIENTS

SABLE BRETON
200g Sugar
250g Primera Butter
80g Egg Yolk
300g Flour
15g Baking Powder
3g Salt
20g Belcolade Cacao Powder

VANILLA MOUSSE
300g Belcolade White Chocolate
120g Finesse Fresh Cream
500g Whipped Cream Finesse
60g Gelatin Mass Bano
10g Vanilla 30 Fugar

COULI CRÈME BRULEE
400g Milk
400g Finesse Cream
150g Crème Brule Dawn
60g Gelatin Mass Bano

BROWNIE
500g Tegral Brownie Puratos
225g Eggs
225g Primera Butter
100g Belcolade Dark Chocolate D600

DECORATION
250g Belcolade White Chocolate
250g Belcolade Cocoa Butter
20g Blanc titane powder Modecor

METHOD

SABLE BRETON
Mix the sugar, butter and egg yolk together then pour the rest of the ingredients. Bake the mix at 170 °C for 13 minutes.

VANILLA MOUSSE
Boil the cream until it reaches 35 °C then add it to the chocolate drops and the gelatin. Once mixed, put it in the freezer.

COULI CRÈME BRULEE
Boil 200g of the milk with the cream and mix the other 200g of the milk with 150g crème brule powder in a bowl. Once boiled, pour the first half into the bowl and mix well. Add the gelatin and freeze it.

BROWNIE
Put the Chocolate and the butter together in a bowl and let it melt in the microwave. In the meantime, mix the eggs with the Brownie Ready Mix. Pour the chocolate and butter on the batter and mix well. Place it in a thin tray and bake at 180°C for 25 minutes .

DECORATION

Boil the cocoa butter and white chocolate. Once reached to 30 °C add the color and spray it on the mont blanc.



براونيز بروليه

لعيد الميلاد



المكونات

سابليه بروتون

٢٠٠غ سكر

٢٥٠غ زبدة بريميرا

٨٠غ صفار البيض

٣٠٠غ طحين

١٥غ بايكنغ باودر

٣غ ملح

٢٠غ بودرة الكاكاو بلكولاد

موس الفانيلا

٣٠٠غ شوكولا أبيض بلكولاد

١٢٠غ كريمة فينيس حيواني

٥٠٠غ كريمة مخفوقة فينيس

٦٠غ جيلاتين ماس بانو

١٠غ مركز الفانيلا فوغار

كوليه كريم بروليه

٤٠٠غ حليب

٤٠٠غ كريمة فينيس حيواني

١٥٠غ كريم بروليه داون

٦٠غ جيلاتين ماس بانو

براونيز

٥٠٠غ تيغرال براونيز بوراتوس

٢٢٥غ بيض

٢٢٥غ زبدة بريميرا

١٠٠غ شوكولا أسود بلكولاد D٦٠٠

الزينة

٢٥٠غ شوكولا أبيض بلكولاد

٢٥٠غ زبدة الكاكاو بلكولاد

٢٠غ بودرة بلون الأبيض تيتان موديكور

الطريقة

سابليه بروتون

نخلط السكر والزبدة وصفار البيض معًا ثم نسكب باقي المكونات. نخبز المزيج على حرارة ١٧٠ درجة مئوية لمدة ١٣ دقيقة.

موس الفانيلا

نغلي الكريمة حتى تصل إلى حرارة ٣٥ درجة مئوية ثم نضيفها إلى الشوكولا والجيلاتين. عند الأنتهاء من الخلط ، نضعه في الفريزر.

كوليه كريم بروليه

نغلي ٢٠٠غ من الحليب مع الكريمة ونخلط ٢٠٠غ أخرى من الحليب مع ١٥٠غ من بودرة الكريم بروليه في وعاء. بمجرد الغليان ، نسكب النصف الأول في الوعاء ونخلط جيدًا. نضيف الجيلاتين ونضعه في الثلاجة.

براونيز

نضع الشوكولا والزبدة معًا في وعاء ونتركه يذوب في الميكروويف. في هذا الوقت، نخلط البيض مع التيغرال براونيز. نسكب الشوكولا والزبدة فوق المزيج ونخلط جيدًا. نضع المزيج في صينية رفيعة ونخبزه على حرارة ١٨٠ درجة مئوية لمدة ٢٥ دقيقة.

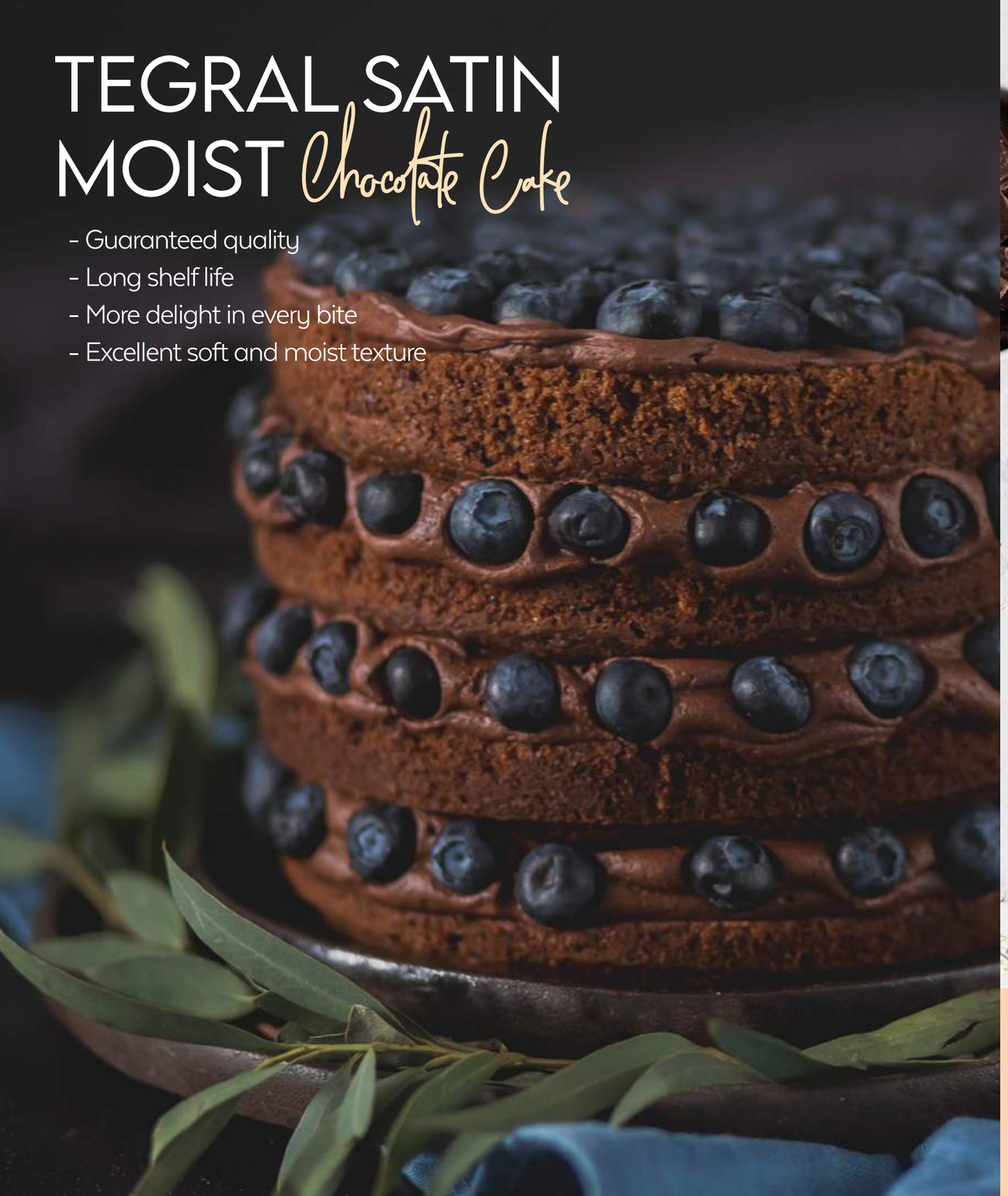
الزينة

نغلي زبدة الكاكاو والشوكولا. بمجرد الوصول إلى ٣٠ درجة مئوية، نضف اللون ونرشه على القالب.



TEGRAL SATIN MOIST *Chocolate Cake*

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



Puratos

Reliable partners in innovation

easy to handle

versatile mix

moist eating

TEGRAL BROWNIES



TEGRAL BROWNIES

Tegral Brownie is a versatile mix for moist, chocolatey and chewy brownies.

تيغرال براونيز عبارة عن مزيج مخصص للحصول على براونيز هشة، غنية بالشوكولا ولذيذة.



Puratos
Reliable partners in innovation

- Complete mix for Donuts
- Convenient: Add only Yeast and Water
- Better Shelf life
- Consistent product

- مزيج كامل للدوناتس
- سهل التحضير: أضف فقط الخميرة والماء
- منتج طويل الأمد
- منتج ثابت



TEGRAL DONUTS

A specially designed mix to facilitate the process of donut making. Offers multi-sensory experience.

مزيج مصمم خصيصا لتسهيل عملية صنع الدونتس. يقدم تجربة متعددة الحواس.

SUNSET GLAZE OR EGGS?

SCIENTIFIC COMPARISON

EGGS

- Not safe (bacterial contamination)
- Allows the penetration of allergens
- High chance of bacterial contamination such as Salmonella.
- Economically wise (a lot of eggs come expired or goes bad therefore thrown away, wasting money)
- Short shelf life (10-7 days when stored at room temperature)

SUNSET GLAZE

- UHT technology, safe and hygienic
- Allows the reduction of allergens
- Improve the look of the product
- Absence of eggs (less bacterial contamination like Salmonella)
- Absence of eggs (no more smell)
- Economically wise (saving money since its glaze more products then eggs by %10)
- Less waste and avoid throwing eggs when expired
- Long shelf life (9 months when stored and unopened at room temperature)







PRALINE BUCHE

CAKE

STAR PRODUCT

Tegral Sponge Dark

INGREDIENTS

SPONGE CAKE
1kg Tegral Sponge Dark Puratos
750g Eggs
200g Water

BUTTER CREAM
1kg Tegral Decovit Puratos
10g Arome Vanilla Patis France
200g Praline 50% Puratos

GLAZE
100g Finesse Cream
70g Sugar
410g Glucose Bano
180g Gelatin Fish Bano
225g Belcolade Milk Chocolate ZA
700g Mirroir Neutre Puratos

MERINGUE
100g Egg White
100g Crystal Sugar
100g Powder Sugar

SHIFFON SPONGE
4 Eggs
40g Sugar
40g Tegral Sponge Dark Puratos

METHOD

SPONGE CAKE
Mix the ingredients for 7 minutes. Put 750g of the mixture in a 60*40cm then bake at 220°C for 6 to 7 minutes.

BUTTER CREAM
Mix all the ingredients together for 7 minutes.

GLAZE
Boil the cream, sugar and glucose. Once boiled, turn off the heat and add the gelatin mass. Add the chocolate and mirroir then mix using a blender to homogenize. Use at 38 °C.

MERINGUE
Mix the egg white and crystal sugar to form a snow-like texture then add the powder sugar and mix at a medium speed. Pipe the mix on a tray and bake at 80°C for 3 hours.

SHIFFON SPONGE
Mix all the ingredients together then bake it in the microwave for 15 seconds in a paper cup.



بوش البرالين

المكونات

سبونج كيك

اكغ تيغرال سبونج أسود بوراتوس

٧٥٠غ بيض

٢٠٠غ ماء

كريمة الزبدة

اكغ تيغرال دكوفيت بوراتوس

١٠غ أروم فانيلا باتيس فرانس

٢٠٠غ برالين ٥٠٪ بوراتوس

غليز

١٠٠غ كريمة فينيس حيوانية

٧٠غ سكر

١٠٤غ شراب الغلوكوز بانو

١٨٠غ جيلاتين سمك بانو

٢٢٥غ شوكولا أشقر بلكولاد ZA

٧٠٠غ ميروار نوتر بوراتوس

مورينغ

١٠٠غ زلال البيض

١٠٠غ سكر مبلور

١٠٠غ سكر بودرة

شيفون سبونج

٤ بيض

٤٠غ سكر

٤٠غ تيغرال سبونج أسود بوراتوس

الطريقة

سبونج كيك

نخلط المكونات لمدة ٧ دقائق. نضع ٧٥٠غ من المزيج في صينية ٦٠*٤٠ سم ثم نخبزها على حرارة ٢٢٠ درجة مئوية لمدة ٦ إلى ٧ دقائق.

كريمة الزبدة

نخلط المكونات سويا لمدة ٧ دقائق.

غليز

نغلي الكريمة والسكر والغلوكوز. بمجرد الغليان، نطفأ النار ونصب الجيلاتين. نضيف الشوكولا والميروار ثم نخلطهم باستخدام الخلاط ليصبح لدينا مزيج متجانس. يمكننا لستخدامه على حرارة ٣٨ درجة مئوية.

مورينغ

نخلط زلال البيض والسكر البلوري لتكوين قوام شبيه بالثلج ثم نضيف السكر بودرة ونخلطهم على سرعة متوسطة. نصب المزيج في صينية ونخبزها على حرارة ٨٠ درجة مئوية لمدة ٣ ساعات.

شيفون سبونج

نخلط جميع المكونات سويا ثم نخبزها في الميكروويف لمدة ١٥ ثانية في كوب ورقي.



CHRISTMAS ROSA BUCHE

CAKE

STAR PRODUCT

Tegral Sponge Dark

INGREDIENTS

SPONGE
1kg Tegral Sponge Dark Puratos
750g Eggs
200g Water
100g Belcolade Dark Chocolate D600

CREAM
1kg Tegral Decovit Puratos
10g Arome Vanille Patis France

JELLY
100g Gelatin Fish Bano
50g Sugar
550g Cold Water
100g Strawberry Paste Bano
QS Red Color Flow Paste

METHOD

SPONGE
Mix the ingredients except the chocolate for 7 minutes. Add the chocolate and mix them all together to obtain a homogenized mixture. Put 750g of the mixture in a 60*40cm then bake at 220°C for 6 to 7 minutes.

CREAM
Mix the ingredients for 7 minutes.

JELLY
Mix all the ingredients together then let it rest for 2 hours. Melt the mix at a temperature of 30°C then put it in a mold and add the sponge.

DECORATION

QS Belcolade Dark Chocolate
QS Gold leaf Bano



كيك روزا

المكونات

سبونج

اكغ تيغرال سبونج بوراتوس

٧٥٠غ بيض

٢٠٠غ ماء

١٠٠غ شوكولا أسود بلكولاد

كريمة

اكغ تيغرال دكوفيت بوراتوس

٢٠٠غ أروم فانيلا باتيس فرانس

هلام

١٠٠غ جيلاتين سمك بانو

٥٠غ سكر

٥٥٠غ ماء بارد

١٠٠غ معجون الفراولة بانو

حسب الرغبة: لون أحمر فلو بايست

الطريقة

سبونج

نخلط المكونات لمدة ٧ دقائق ما عدا الشوكولا والكراميل المملح. نضيف الأمبر المذوب والكراميل المملح ونخلطهم معًا للحصول على مزيج متجانس. نضع ٧٥٠غ من المزيج في صينية ٦٠*٤٠ سم ثم نخبزها على حرارة ٢٢٠ درجة مئوية لمدة ٦ إلى ٧ دقائق.

كريمة

نخلط المكونات سويا لمدة ٧ دقائق.

هلام

نخلط جميع المكونات سويا ثم نتركها ترتاح لمدة ساعتين. نذوب المزيج على حرارة ٣٠ درجة مئوية ثم نضعه في قالب ونضيف السبونج.

الزينة

حسب الرغبة: شوكولا أسود بلكولاد

حسب الرغبة: ورق ذهب بانو



AMBER BUCHE

بوش الآمبر

STAR PRODUCT

Amber

INGREDIENTS

CARAMEL SPONGE
1kg Tegral Sponge Puratos
750g Eggs
200g Water
100g Salted Caramel Maitre Jopil
100g Belcolade Amber Chocolate

BUTTER CREAM
1kg Tegral Decovit Puratos
200g Salted Caramel Maitre Jopil

GLAZE
100g Finesse Fresh Cream
70g Sugar
410g Glucose Syrup Patis France
180g Gelatin Fish Bano
225g Belcolade Amber Chocolate
700g Mirroir Neutre Puratos

METHOD

CARAMEL SPONGE
Mix the ingredients for 7 minutes together except the chocolate and salted caramel. Add the melted amber and salted caramel and mix them all together to have a homogenized mixture. Put 750g of the mixture in a 60*40cm then bake at 220 °C for 6 to 7 minutes.

BUTTER CREAM
Mix the ingredients together for 7 minutes.

GLAZE
Boil the cream, sugar and glucose. Once boiled, turn off the heat and add the gelatin mass. Add the chocolate and mirroir then mix using a blender to homogenize. Use at 38 °C.

DECORATION

Dry nuts
Belcolade Milk Chocolate

بوش الآمبر

سبونج بالكراميل

اكغ تيغرال سبونج بوراتوس

٧٥٠غ بيض

٣٠٠غ ماء

١٠٠غ كراميل مملح ميتر جوبيل

١٠٠غ شوكولا آمبر بلكولاد

كريمة الزبدة

اكغ تيغرال دكوفيت بوراتوس

٣٠٠غ كراميل مملح ميتر جوبيل

الغليز

١٠٠غ كريمة فينيس حيواني

٧٠غ سكر

١٠٤غ شراب الغلوكوز باتيس فرانس

١٨٠غ جيلاتين سمك بانو

٢٢٥غ شوكولا آمبر بلكولاد

٧٠٠غ ميروار نوتر بوراتوس

الطريقة

سبونج بالكراميل

نخلط المكونات لمدة ٧ دقائق ما عدا الشوكولا والكراميل المملح. نضيف الآمبر المذوب والكراميل المملح ونخلطهم معًا للحصول على مزيج متجانس. نضع ٧٥٠غ من المزيج في صينية ٦٠*٤٠ سم ثم نخبزها على حرارة ٢٢٠ درجة مئوية لمدة ٦ إلى ٧ دقائق.

كريمة الزبدة

نخلط المكونات سويا لمدة ٧ دقائق.

الغليز

نغلي الكريمة والسكر والغلوكوز. بمجرد الغليان، نطفأ النار ونضف الجيلاتين. نضيف الشوكولا والميروار ثم نخلطهم باستخدام الخلاط ليصبح لدينا مزيج متجانس. يستخدم عند ٣٨ درجة مئوية.



Belcolade
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

AMBER CHOCOLATE
Salted Butter Caramel Chocolate

Amber Chocolate is a new product from Belcolade that was recently added to our chocolate line. It's a balanced salted butter caramel white chocolate with a cooked milk flavor and vanilla notes and it contains 30% cocoa with no artificial flavors.

CACAO-TRACE

Belcolade
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

شـوكولا آمبر
شـوكولا بنكهـة زبـدة الكراميل المملحـة

شـوكولا آمـبر هـو منتـج جديـد مـن بلكـولاد تمـت إضافتـه مؤخـرًا إلى خـط الشـوكولا لـدى بانـو بوراتـوس. إنـه شـوكولا أبيـض متـوازن مـن الزبـدة المملحـة بنكهـة الحليـب المطبـوخ ونكهـة الفانيـلا. ويحتـوي علـى ٣٠٪ كاكاو مـن دون نكهـات اصطناعيـة.

CACAO-TRACE



TROPEZIENNE FEUILLETTE

BAKERY

STAR PRODUCT

Tegral Sponge Dark

INGREDIENTS

BRIOCHE DOUGH
1kg Flour
20g Salt
20g Yeast
120g Sugar
80g Milk Powder
200g Eggs
200g Butter Primera
250g Water

FOR LAMINATION
250g Butter Primera

ORANGE SYRUP
1kg Water
1300g Sugar
200g Orange Blossom

ORANGE BLOSSOM CREAM
500g Crème Pâtissière (1kg water + 375g Cremyvit)
200g Butter Primera
150g Whipped Cream
100g Orange blossom

METHOD

BRIOCHE DOUGH
Mix all the ingredients together except the butter then we add it gradually. Let the dough rest for 1 hour in the fridge then make a lamination.

FOR LAMINATION
For lamination, make one double and one single then cut it into thin lines and make the shape of a spiral. Bake at 170 for 25 minutes.

ORANGE SYRUP
Boil the water and sugar then add the orange blossom.

ORANGE BLOSSOM CREAM
Mix the Crème pâtissière with Orange blossom. Add gradually the soft butter then add the whipped cream.

Once its baked, cut in the middle and soak some syrup into the brioche dough then pipe the cream inside. You can add some strawberry or apricot jam.

DECORATION

Sucre Neige Patis France



تروبيزيان

المكونات

عجينة البريوش
اكغ طحين
٢٠غ ملح
٢٠غ خميرة
١٢٠غ سكر
٨٠غ حليب بودرة
٢٠٠غ بيض
٢٠٠غ زبدة بريميرا
٢٥٠غ ماء

للتصفيح
٢٥٠غ زبدة بريميرا

شراب البرتقال
اكغ ماء
٣٠٠غ سكر
٢٠٠غ وردة البرتقال

كريمة زهر البرتقال
٥٠٠غ كريم باتيسيار (اكغ ماء + ٣٧٥غ كرميفيت)
٢٠٠غ زبدة بريميرا
١٥٠غ كريمة مخفوقة
١٠٠غ وردة البرتقال

الطريقة

عجينة البريوش
نخلط جميع المكونات مع بعضها ما عدا الزبدة ونضيفها تدريجياً. نترك العجينة ترتاح لمدة ساعة في الثلاجة ثم تصفيحها.

للتصفيح
نقوم بعمل واحد مزدوج وواحد مفرد ثم نقوم بتقطيعه إلى خطوط رفيعة ونجعل شكل حلزوني. نخبز على حرارة ١٧٠ درجة مئوية لمدة ٢٥ دقيقة.

شراب البرتقال
نغلي الماء والسكر ثم نضيف زهر البرتقال.

كريمة زهر البرتقال
نمزج كريم الباتيسيير مع زهر البرتقال ثم نضيف الزبدة الطرية تدريجياً ثم الكريمة المخفوقة.

بمجرد خبزها، نقطعها باانص وننقع بعض الشراب في عجينة البريوش ثم نحشو الكريمة بداخلها.
يمكنك إضافة بعض مربى الفراولة أو المشمش

الزينة

سكر بودرة باتيس فرانس



REINDEER MACARON

STAR PRODUCT

PASTRY

Salato Caramello Fugar

INGREDIENTS

ITALIAN MERINGUE
130g Egg white
360g Sugar
80 Water
140g Egg White
365g Almond Powder
370g Icing Sugar
40 Cocoa Powder Belcolade

FILLING
100g Cryst-o-fil Puratos
10g Hazelnut Concentrate Fugar
QS Salato Caramello Fugar

METHOD

ITALIAN MERINGUE
Boil the water and sugar to form a syrup at a temperature of 116 °C. Mix the 130g egg white with a whisk then add the syrup gradually inside the meringue to have an Italian meringue. Mix and sift the icing sugar, almond and cocoa powder then mix them with the 140g egg white to have a homogenous paste. Mix this paste with the meringue then let it rest for 30 minutes at Room Temperature. Bake at 145 °C for 15 minutes.

FILLING
Mix the concentarte and the Cryst-o-fil together then pipe some in each macaron. Pipe some Salato Cramello in the middle of the filling.



ماكارون

المكونات

مورينغ ايطالي
١٣٠غ زلال البيض
٣٦٠غ سكر
٨٠غ ماء
١٤٠غ زلال البيض
٣٦٥غ بودرة اللوز
٣٧٠غ سكر بودرة
٤٠غ كاكاو بودرة بلكولاد

الحشوة
١٠٠غ كريستوفيل بوراتوس
١٠غ مركز البندق فوغار
حسب الرغبة: سلاتو كرميلو فوغار

الطريقة

مورينغ ايطالي
نقوم بغلي الماء والسكر لتكوين شراب على حرارة ١١٦ درجة مئوية. نخلط ١٣٠غ من زلال البيض بمضرب ثم نضيف الشراب تدريجياً داخل المورينغ للحصول على المورينغ الإيطالي. نخلط السكر ، بودرة اللوز و الكاكاو ونخلهم ثم نخلطهم مع ١٤٠غ من زلال البيض للحصول على عجينة متجانسة. نمزج هذا المعجون مع المورينغ ثم نتركه يرتاح لمدة ٣٠ دقيقة على درجة حرارة الغرفة. نخبز على حرارة ١٤٥ درجة مئوية لمدة ١٥ دقيقة.

الحشوة
نمزج مركز البندق والكريستوفيل معًا ثم نضع بعضها في كل معكرون. نضع بعض من السلاتو كراميلو في منتصف الحشوة.

silikomart professional

NEW MOULDS!

at our showroom



KIT SYMPHONY

270 x 290 x 47mm, Ø240
Vol. Total: 1900ml
Cavity: 2
Vol. Cavity: 1443ml



SLIM BAR

Mold Size: 10 x 265 x 16mm
Cavity: 8
Volume: 104 ml



JR. PILLOW 600

190 x 73 x 60mm
Vol. Total: 600ml
Vol. Cavity: 600ml



TARTE RING KIT ROUND 190

227 x 254 x 20mm, Ø190
Vol. Total: 400ml
Vol. Cavity: 400ml



TARTE RING 80

210 x 375 x 20mm, Ø80
Vol. Total: 300ml
Cavity: 6
Vol. Cavity: 50ml



TESORO 1300

170 x 104 x 80mm
Vol. Total: 1300ml
Vol. Cavity: 1300ml



BUBBLE

Dimensions: 18 x 18cm
Height: 5cm
Capacity: 1.400 ml



SAKURA ORIGAMI

30mm. Ø170
Vol. Total: 600ml
Vol. Cavity: 600ml



KIT MILLE BOLLE 1300

Mold size: 133 x 21 h12 mm
Ring size: 146 x 34 mm
Mold vol.: 28.5 x 6 Tot 171 ml

146X34MM



GEL 06 - PATA

89 x 84 x 24mm
Vol. Total: 392ml
Cavity: 4
Vol. Cavity: 98ml



FORMAGEL FLEUR

232 x 331.5 x 83.5mm
Volume: 4000ml



FORMAGEL ONDA

233.5 x 334.5 x 83.5mm
Volume: 4000ml



KIT DIAMOND CROWN

270 x 290 x 75mm. Ø240
Vol. Total: 2000ml
Cavity: 2
Vol. Cavity: 2000ml



KIT RED TAIL 2000

270 x 290 x 65mm. Ø240
Vol. Total: 2000ml
Cavity: 2
Vol. Cavity: 2000ml



GEL 08 - CAT

88.5 x 82 x 20mm
Vol. Total: 380ml
Cavity: 4
Vol. Cavity: 85ml



KIT WOODY 1100

240X100mm h82.5mm
Vol. Total: 1100ml





XOXO

VALENTINE'S DAY PIECE



INGREDIENTS

BLACK SABLE DOUGH
300g Flour
200g Primera Butter
100g Icing Sugar
1 Egg
QS: Black Powder Modecor

SPONGE
1kg Tegral Moist Cake Puratos
400g Eggs
400g Oil
200g Water

FILLING
300g Red Apple Chili Filling Fugar
30g Gelatin Mass Bano

MOUSSE
300g Belcolade White Chocolate
150g Finesse Fresh Cream
400g Whipped Cream (200g Whippak, 200g Finesse)
10g Vanilla 30 Fugar
30g Gelatin Mass Bano

DECORATION
100g Belcolade Cocoa Butter
100g Belcolade White Chocolate
QS: Red powder Modecor

METHOD

BLACK SABLE DOUGH
Knead the dough at a thickness of 2mm then bake it at a temperature of 170 °C for 10 minutes.

SPONGE
Mix the ingredients together and put it in a tray of 60*40 cm then bake it at a temperature of 180 °C for 25 minutes.

FILLING
Mix them together then put the filling on top of the moist cake and freeze it. Once done, bring the Silikomart mould desired and cut it according to the mould.

MOUSSE
Boil the cream then add it to the chocolate and gelatin. Once the temperature is 35 °C, add the whipped cream with the vanilla.

DECORATION

Boil the cocoa butter with the chocolate until it reaches 40°C. Add the color powder and mix well then spray it on the mould.



XOXO

لعيد الحب



المكونات

عجينة السابليه الأسود

٣٠٠غ طحين

٢٠٠غ زبدة بريميرا

١٠٠غ بودرة السكر

١ بيض

حسب الرغبة: بودرة بلون الأسود

سبونج كيك

اكغ تيغرال مويست كيك بوراتوس

٤٠٠غ بيض

٤٠٠غ زيت

٢٠٠غ ماء

الحشوة

٣٠٠غ حشوة التفاح الأحمر الحار فوغار

٣٠غ جيلاتين ماس بانو

الموس

٣٠٠غ شوكولا أبيض بلكولاد

١٥٠غ كريمة فينيس حيواني

٤٠٠غ كريمة مخفوقة (٢٠٠غ ويباك بوراتوس, ٢٠٠غ فينيس)

١٠غ مركز الفانيلا فوغار

٣٠غ جيلاتين ماس بانو

الزينة

١٠٠غ زبدة الكاكاو بلكولاد

١٠٠غ شوكولا أبيض بلكولاد

حسب الرغبة: بودرة بلون الأحمر موديكور

الطريقة

عجينة السابليه الأسود

نعجن العجينة على سمك ٢ مم ثم نخبزها على حرارة ١٧٠ درجة مئوية لمدة ١٠ دقائق.

سبونج كيك

نخلط المكونات سويا و نضع المزيج في صينية ٦٠*٤٠ سم ثم نخبزه على حرارة ١٨٠ درجة مئوية لمدة ٢٥ دقيقة

الحشوة

نخلط المكونات سويا ثم نصب الحشوة فوق الكيك ونضعها في الثلاجة. نحضر قالب السليكومارت المطلوب ونقم بقص الكيك حسب القالب.

الموس

نغلي الكريمة ثم نضيفها إلى الشوكولا. بمجرد أن تصل الحرارة إلى ٣٥ درجة مئوية، نضيف الكريمة المخفوقة مع مركز الفانيلا.

الزينة

نغلي زبدة الكاكاو مع الشوكولا حتى تصل إلى حرارة ٤٠ درجة مئوية. نضيف البودرة ونخلط جيدا ثم نرشها على القالب.





CORNET D'AMOUR

كورنيه الحب

INGREDIENTS

SATIN RED VELVET
1kg Tegral Satin Red Velvet Puratos
4 Eggs
160g Melted Butter Primera
500g Liquid Milk

FROSTING CREAM
200g Friendship Cream cheese
150g Icing sugar
300g Soft Butter Primera

TOPPING
Cherry Sauce Fugar

METHOD

Satin Red Velvet
Mix the ingredients together for 4 minutes at medium speed then bake at 180°C for 5 minutes.

FROSTING CREAM
Mix the butter with the icing sugar then add the soft cheese.

المكونات

ساتان ريد فلفت
١كغ تيغرال ساتان ريد فلفت بوراتوس
٤ بيض
١٦٠غ زبدة مذوبة بريميرا
٥٠٠غ حليب سائل

كريمة التجميد
٢٠٠غ جبنة الكريمة فرندشيب
١٥٠غ سكر بودرة
٣٠٠غ زبدة بريميرا

إضافات
صلصة الكرز فوغار

الطريقة

ساتان ريد فلفت
نمزج المكونات معًا لمدة ٤ دقائق بسرعة متوسطة ثم نخبزها على حرارة ١٨٠ درجة مئوية لمدة ٥ دقائق.

إضافات
نخلط الزبدة مع السكر البودرة ثم نضيف جبنة الكريمة.



DONUT COOKIE

CAKE

STAR PRODUCT

Tegral Sponge

INGREDIENTS

DONUT DOUGH
1kg Tegral Donuts Puratos
420g Water
15g Yeast

COOKIES
200g Tegral Satin White Puratos
50g Primera Butter
1 Egg
90g Belcolade Goutlette Chocolate

METHOD

DONUT DOUGH
Knead the dough for 4 mins at low speed then 6 mins at high speed. Let it rest in the fridge for 30 mins then knead it again (Tour simple) and let it rest for 20 mins. Cut it in the shape desired then put it on a tray and let it proof for 1 hour.

COOKIES
Knead the Cookie dough with the machine then let it rest for 30 minutes in the fridge. Cut it with the shape desired (30g each). Bake the dough at a temperature of 170 °C for 11 minutes.

Knead the donut dough at a thickness of 3mm then add the cookie dough on top of the donut dough. Brush the corners of the donut dough with some sunset glaze then put another donut dough on top pf the cookie dough. Press the donut dough and put it in the proofer for 1hour. Fry it at a temperature of 180 °C for 75 seconds.



دوناتس كوكيز

المكونات

عجينة الدوناتس

اكغ تيغرال دوناتس بوراتوس

٤٢٠غ ماء

١٥غ خميرة

كوكيز

٣٠٠غ تيغرال ساتان أبيض بوراتوس

١ بيض

٩٠غ حبيبات الشوكولا بلكولاد

الطريقة

عجينة الدوناتس

نعجن العجينة لمدة ٤ دقائق بسرعة منخفضة ثم ٦ دقائق بسرعة عالية. نترك العجينة ترتاح في الثلاجة لمدة ٣٠ دقيقة ثم نعجنها مرة أخرى (جولة بسيطة) ونتركها ترتاح لمدة ٢٠ دقيقة. نقم بقصها بالشكل المرغوب ثم نضعها على صينية ونتركها تتخمر لمدة ساعة.

كوكيز

نعجن عجينة الكوكيز بالماكينة ثم نتركها لترتاح لمدة ٣٠ دقيقة في البراد. نقصها بالشكل المطلوب (٣٠غ). نُخبز العجينة على حرارة ١٧٠ درجة مئوية لمدة ١١ دقيقة.

نعجن عجينة الدوناتس بسمك ٣ مم ثم نضيف عجينة الكوكيز فوق العجينة. ندهن زوايا عجينة الدوناتس ببعض من السانست غليز ثم نضع عجينة دوناتس أخرى فوق عجينة الكوكيز. نضغط على عجينة الدوناتس ثم نخمرها لمدة ساعة. نقليها على حرارة ١٨٠ درجة مئوية لمدة ٧٥ ثانية.

ALOHA PASTRY

FAT SPREAD FOR PASTRY APPLICATIONS (PUFF PASTRY, CROISSANT, DANISH).

A multi-purpose improver based on unique emulsifier and enzyme systems directly produced by Puratos.

Developed to improve the texture of soft buns and breads.

HEALTHY EATING WITHOUT COMPROMISING ON TASTE AND TEXTURE...

Puratos
Reliable partners in innovation

MIMETIC

Exceptional butter alternative

Mimetic from Puratos is an exceptional butter alternative specially developed for laminated products.

It's based on a careful selection of ingredients, a rich tradition of sourdoughs, and years of experience in bakery applications and crystallization technology.

خليط من عدة زيوت عالية الجودة الغير المهدرجة باضافة الى العجينة المخمرة وعشرات السنين من خبرة بوراتوس مما أدى الى هذا الإختراع الحصري.

تحافظ ميماتيك 32 على هشاشة الكرواسون من الزبدة العادية وكذلك نلاحظ الفرق طراوة الداخل للكرواسون مع الحفاظ على هشاشة لمدة أطول وهذا تبين من خلال دراسة أجريت حديثاً في فرنسا، تبين منها أن العامل الأكثر تأثيراً على المستهلك هو هشاشة الكرواسون.



THE BAKERY INNOVATION PRODUCTS

Puratos
Reliable partners in innovation

OTENTIC

Active bakery component
BASED on traditional sourdough

By adding only flour, salt, and water to **OTENTIC** active components, you can make bread that has its own **unique** natural taste and structure.

Create breads with authentic
TASTE AND TEXTURE

Easy to use and based on natural ingredients

- **TASTY**
- **FRESH**
- **EXTREMELY HIGH-QUALITY**

SUNSET GLAZE

Ready to use egg wash alternative that improves the look of products.

SAFE It is safe and hygienic

Sunset glaze is unsweetened, making it suitable as a glaze for all kind of applications

More appealing products

MIMETIC

THE BUTTER ALTERNATIVE

allows chefs to create deliciously tasting bakery and pastry applications in a convenient way.

SUPERIOR QUALITY OF END-PRODUCTS

- Croissants, danishes, puff pastries, cakes, soft dough, cookie, short crust

convenience: ease of use, great workability
excellent plasticity

A perfect short, MOIST AND CRISPY BITE

BAKERY RECIPES





PIZZA A L'ITALIANA

عجينـة البيتـزا الإيطاليـة

INGREDIENTS

DOUGH
1kg flour
10g Salt
40g O-tentic Puratos
30g Sugar
+/- 600g Water
100g Olive Oil

METHOD

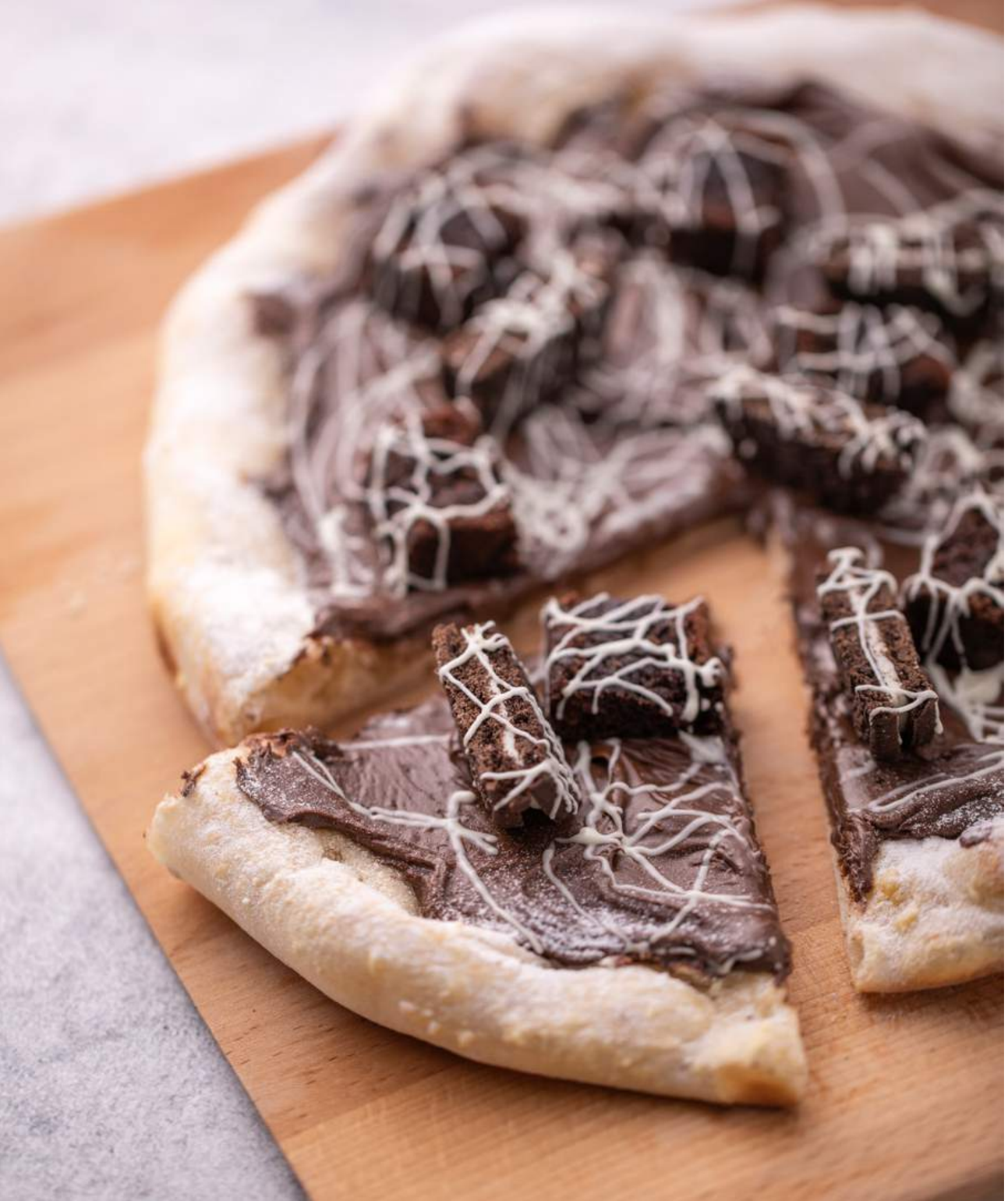
Knead the dough for 4 minutes at slow speed then 7 minutes at high speed. Let the dough rest for 45 minutes at room temperature. Cut the dough 250 g per portion each, then let the dough rest again for 45 minutes or overnight.
After one day make a shape of pizza by hand then bake it at 300 °C for 6/7 minutes.

المكونات

عجينة
اكغ طحين
١٠اغ ملح
٤٠غ أوتنتك بوراتوس
٣٠غ سكر
+/-٦٠٠غ ماء
١٠٠اغ زيت زيتون

الطريقة

نعجن العجينة لمدة ٤ دقائق بسرعة بطيئة ثم ٧ دقائق بسرعة عالية. دع العجينة ترتاح لمدة ٤٥ دقيقة على درجة حرارة الغرفة. نقطع العجينة ٢٥٠غ لكل حصة ، ثم نترك العجينة لترتاح مرة أخرى لمدة ٤٥ دقيقة أو بين عشية وضحاها.
بعد يوم واحد نصنع شكل بيتزا باليد ثم نخبزها على حرارة ٣٠٠ درجة مئوية لمدة ٦/٧ دقائق.



NUTELLA PIZZA

بيتـزا النوتيـلا

INGREDIENTS

DOUGH
1kg Flour
40g O-tentic Puratos
15g Salt
50g Sugar
600g Water
70g Oil

TOPPING
QS Nutella Spread Bano

METHOD

Knead the dough for 4 minutes at slow speed then 7 minutes at high speed. Let the dough rest for 45 minutes at room temperature, cut the dough 250g per portion each, then let it rest again for 2 hours or overnight. Make a shape of pizza by hand then bake it at 280°C.

المكونات

عجينة
اكغ طحين
٤٠غ أوتنتك بوراتوس
١٥اغ ملح
٥٠غ سكر
٦٠٠غ ماء
٧٠غ زيت

الأيضافات
طبقة من كريمة الشوكولا بالبندق بانو

الطريقة

نعجن العجينة لمدة ٤ دقائق بسرعة بطيئة ثم ٧ دقائق بسرعة عالية. نترك العجينة ترتاح لمدة ٤٥ دقيقة على درجة حرارة الغرفة ، نقطع العجينة الى ٢٥٠غ لكل حصة ، ثم نتركها مرة أخرى لمدة ساعتين أو بين عشية وضحاها. نصنع شكل البيتزا باليد ثم نخبزها على حرارة ٢٨٠ درجة مئوية لمدة ٦ الى ٧ دقائق.



CREAM CHEESE PIZZA

PIZZA

STAR PRODUCT

Tegral Sponge Dark

INGREDIENTS

DOUGH
1kg Flour
40g O-tentic Puratos
15g Salt
50g Sugar
600g Water
70g Oil

TOPPING
300g Soft Butter Primera
150g Icing sugar
200g Soft Cream Cheese Friendship Bano

METHOD

DOUGH
Knead the dough for 4 minutes at slow speed then 7 minutes at high speed. Let the dough rest for 45 minutes at room temperature, cut the dough 250g per portion each, then let it rest again for 2 hours or overnight.
Make a shape of pizza by hand then bake it at 280°C.

TOPPING
Mix the icing sugar with the soft butter, then add the soft cream cheese.

DECORATION

Amarena Cherry Sauce Fugar



بيتزا الكريم تشيز

المكونات

عجينة

اكغ طحين
٤٠غ أوتتك بوراتوس
١٥اغ ملح
٥٠غ سكر
٦٠٠غ ماء
٧٠غ زيت

الأيضافات

٣٠٠غ زبدة بريميرا
١٥٠اغ مسحوق السكر
٢٠٠غ جبنة الكريمة فرندشيب

الطريقة

عجينة

نعجن العجينة لمدة ٤ دقائق بسرعة بطيئة ثم ٧ دقائق بسرعة عالية. نترك العجينة ترتاح لمدة ٤٥ دقيقة على درجة حرارة الغرفة ، نقطع العجينة الى ٢٥٠غ لكل حصة ، ثم نتركها مرة أخرى لمدة ساعتين أو بين عشية وضحاها.
نصنع شكل البيتزا باليد ثم نخبزها على حرارة ٢٨٠ درجة مئوية لمدة ٦ الى ٧ دقائق.

الأيضافات

نخلط السكر بودرة مع الزبدة الطرية ، ثم نضيف جبنة الكريمة.

الزينة

حسب الرغبة: أمارينا صلصة الكرز فوغار



MULTICEREAL BREAD

خبـز المالتيسـيريال

INGREDIENTS

1kg Flour
300g Easy Multicereal Puratos
40g O-tentic Puratos
18g Salt
740g Water

METHOD

- Mix the ingredients for 3 mins at slow speed, then for 7 mins at high speed
- Bulk fermentation: 30 mins
- Scale 250g
- Intermediate proof 30 mins
- Final shape
- Final proof :1h30 min at RT
- Steam
- Bake 230°C for 20/22 mins

المكونات

عجينة
اكغ طحين
٣٠٠غ ايزي ملتيسيريل بوراتوس
٤٠غ أوتنتك بوراتوس
١٨غ ملح
٧٤٠غ ماء

الطريقة

- نمزج المكونات سويا لمدة ٣ دقائق بسرعة بطيئة، ثم لمدة ٧ دقائق بسرعة عالية
- التخمير : ٣٠ دقيقة
- نزن ٢٥٠غ و ندع العجينة تتخمر لمدة ٣٠ دقيقة أخرى
- نعجنها للمرة الأخيرة الى الشكل المرغوب
- التخمير النهائي : ساعة و نصف على حرارة الغرفة
٦. البخار
٧. نخبز على حرارة ٢٣٠ درجة مئوية لمدة ٢٠الى ٢٢ دقيقة

MULTICEREALS BREAD MIX

Healthy bread with healthy fiber ingredents



Contains wheat, rye, soybeans, oats and other miscellaneous grains.

It is suitable for making all kinds of European bread, and is the ideal raw material for making creative soft bread.





SOFT'R ALPAGA

improver for the production of soft breads and buns on automatic lines.

Tailors freshness to the length of your supply chain
Makes crumbs even meltier
Better worability and stability



NEW PREMISES IN UAE

Industrial area 18, Maleha Road, Sharjah P.o.Box: 65118

+971 6 543136

BASE & MIX
General Trading L.L.C
بيس أند مكس
للتجارة العامة ش.ذ.م.م

As Banopuratos always promises innovation we are delighted to announce the opening of our new Base & Mix premises in Sharjah, Maleha Road.

Being the largest showroom for raw materials and tools in UAE makes us more committed to our customers by providing them with a new shopping experience with the best quality as always. A wide variety of raw materials, tools & machinery are all available in our showroom along with an innovation center that is fully equipped with tools and machines to host demonstrations and masterclasses.

The new space reflects Banopuratos innovative company goals that focuses on delivering quality products and has been designed to increase efficiency of all departments.

The growth throughout the years is a result of the company's emphasis on the quality of products that it strives to provide.









BanoPuratos
SHARING THE PASSION TO IMPROVE

White Complex bldg / No.167. Block D, Street 62. Shuwaikh, Industrial Area 3, Kuwait

+965 2492 0088/0099

PROFESSIONAL MIX
For General Trading
شركة بروفيشينال ميكس للتجارة العامة

NEW PREMISES IN KUWAIT

In August 2020, BanoPuratos Kuwait opened its new showroom to meet the needs of their customers and keep pace with the current market trend.

Our showroom is equipped with the best tools, raw materials, accessories and molds with the highest quality for bakery, pastry, chocolate and ice cream sectors.

Our newly opened innovation center with the most skilled chefs offer collective courses and demos for chefs and entrepreneurs who need development and improvement in their level of production.

Our team of technical advisors is at your service to help you develop skills in bakery, patisserie, chocolate and Ice cream making.

They share their professional know-how and develop new recipes or product concepts together with you to enable you to create some of the world's best finished goods.

CHOCOLATE RECIPES





MOIST CAKE WITH AMBER

مويست كيك الآمبر

STAR PRODUCT

Tegral Moist Cake

INGREDIENTS

1Kg Tegral Moist Cake Puratos
400g Eggs
400g Oil
200g Water

METHOD

Mix all together and put it in a tray of 60*40cm then bake at 180 °C for 25 minutes

Dipped in **Amber Chocolate** on the R200 machine

المكونات

اكغ تيغرال مويست كيك بوراتوس
٤٠٠غ بيض
٤٠٠غ زيت
٢٠٠غ ماء

الطريقة

نخلط المكونات سويا و نضع المزيج في صينية ٦٠*٤٠ سم ثم نخبزه على حرارة ١٨٠ درجة مئوية لمدة ٢٥ دقيقة

نغمس الكيك في **شوكولا الآمبر** بإستخدام ال R٢٠٠



CARAMEL BRÛLÉE

كراميل بروليه

INGREDIENTS

LAYER 1
200g Finesse Fresh Cream
400g Belcolade White Chocolate
75g Crème Brulee Dawn

LAYER 2
Deli Caramel Puratos

LAYER 3
Belcolade White Chocolate

DECORATION
100g Belcolade Cocoa Butter
10g Blanc Titane Powder Modecor

المكونات

الطبقة الأولى
٢٠٠غ كريمة فينيس حيواني
٤٠٠غ شوكولا أبيض بلكولاد
٧٥غ كريم بروليه داون

الطبقة الثانية
دلي كراميل بوراتوس

الطبقة الثالثة
شوكولا أبيض بلكولاد

الزينة
١٠٠غ زبدة الكاكاو بلكولاد
١٠غ بودرة بلون الأبيض تيتان موديكور

LAVENDER KISS

شوكولا لافندر

INGREDIENTS

Belcolade White Chocolate
QS: Blue & Red Powder Modecor
QS: Gold leaf Bano

FILLING

FIRST LAYER
Deli Caramel Puratos

SECOND LAYER
6g Lavender Fugar
100g Cryst-o-fil Puratos

المكونات

شوكولا أبيض بلكولاد
حسب الرغبة: بودرة بلون الأزرق و الأحمر موديكور
حسب الرغبة: ورق ذهب بانو

الحشوة

الطبقة الأولى
دلي كراميل بوراتوس

الطبقة الثانية
6غ لافندر فوغار
100غ كريستوفيل بوراتوس





CRÈME BRULEE WITH AMBER

كريم برولیه مع آمبر

STAR PRODUCT

Crème Brulee Dawn

INGREDIENTS

LAYER 1
200g Finesse Cream
400g Belcolade White Chocolate
75g Crème Brulee Dawn

LAYER 2
Belcolade Amber Chocolate

METHOD

Boil the Crème Brulee powder at a temperature of 70 °C. Once boiled, add the chocolate and cream then mix them with the hand mixer. Use it at a temperature of 25-26 °C

DECORATION

100g Belcolade Cocoa Butter
50g Belcolade White Chocolate
QS: Red Powder Modecor

المكونات

طبقة الأولى
٢٠٠غ كريمة فينيس حيواني
٤٠٠غ شوكولا أبيض بلكولاد
٧٥غ كريم برولیه داون

الطبقة الثانية
شوكولا آمبر بلكولاد

الطريقة

نغلي بودرة كريم برولیه على حرارة ٧٠ درجة مئوية. بمجرد الغليان ، نضيف الشوكولا والكريمة ثم نخلطهم بالخلاط اليدوي.
نستخدمه عاى حرارة ٢٥-٢٦ درجة مئوية

الزينة

١٠٠غ زبدة الكاكاو بلكولاد
٥٠غ شوكولا أبيض بلكولاد
حسب الرغبة: بودرة بلون الأحمر موديكور

TIRAMISU WITH AMBER

تيراميسو مع آمبر

INGREDIENTS

1kg Cryst-o-fil Puratos
200g Belcolade White Chocolate
160g Tiramisu Concentrate Bano

DECORATION

100g Belcolade Cocoa Butter
10g Red Powder Modecor

المكونات

1كغ كريستوفيل بوراتوس
200غ شوكولا أبيض بلكولاد
160غ مركز التيراميسو بانو

الزينة

100غ زبدة الكاكاو بلكولاد
10غ بودرة بلون الأحمر موديكور





GOLDEN ASYMMETRIC

شوكولا آمبر

STAR PRODUCT

Fru Fru Filling Fugar

INGREDIENTS

Belcolade Amber Chocolate
QS: Gold Leaf Bano

FILLING

100g Fru Fru Filling Fugar
35g Belcolade White Chocolate

المكونات

شوكولا آمبر بلكولاد
حسب الرغبة: ورق ذهب بانو

الحشوة

١٠٠غ حشوة فرو فرو فوغار
٣٥غ شوكولا أبيض بلكولاد



WAFER
وافر

INGREDIENTS

LAYER 1
1kg Wafer Bano
300g Belcolade Milk Chocolate ZA

LAYER 2
Belcolade White Chocolate

DECORATION

100g Belcolade Cocoa Butter
QS Red Powder Modecor

المكونات

الطبقة الأولى
اكغ وافر بانو
٣٠٠غ شوكولا أشقر بلكولاد ZA

الطبقة الثانية
شوكولا أبيض بلكولاد

الزينة
١٠٠غ زبدة الكاكاو بلكولاد
حسب الرغبة: بودرة بلون الأحمر موديكور



DIGESTIVE

ديجيستف

STAR PRODUCT

Digestive Filling Bano

INGREDIENTS

LAYER 1
1kg Digestive Filling Bano
300g Belcolade White Chocolate

LAYER 2
Belcolade White Chocolate

DECORATION

100g Belcolade Cocoa Butter
QS: Red Powder Modecor

المكونات

طبقة الأولى
اكغ حشوة الديجيستف بانو
٣٠٠غ شوكولا أبيض بلكولاد

الطبقة الثانية
شوكولا أبيض بلكولاد

الزينة

١٠٠غ زبدة الكاكاو بلكولاد
حسب الرغبة: بودرة بلون الأحمر موديكور

CATERINA CREAM

It is a cremino with elder, rose and lavender taste, suitable for ice cream variegation.

It can also be used for pastry as a stuffing for semifreddos and mousse.



FUGAR® PRODUZIONE

CHOCOLATE goutlette

The world of real Belgian chocolate

ICE CREAM RECIPES





FRU FRU

فرو فرو

STAR PRODUCT

Fru Fru Filling Fugar

INGREDIENTS

PANNA BASE
550g Water
105g Milk Powder
30g Dextrose or Glucose Patis France
35g Panna Base Mix Fugar
120g Finesse Cream Bano
135g Sugar

FLAVORING

200g Belcolade Dark Chocolate
30g Dextrose or Glucose Patis France
50g Belcolade Cacao powder

DECORATION

Fru Fru Filling Fugar

المكونات

أساس البانا
٥٥٠غ ماء
١٠٥غ حليب بودرة
٣٠غ دكستروز باتيس فرانس
٣٥غ خلطة أساس البانا
١٢٠غ كريمة فينيس بانو
١٣٥ سكر

المنكه

200غ شوكولا أسود بلكولاد
30غ دكستروز أو غلوكوز باتيس فرانس
50غ بودرة كاكاو بلكولاد

الزينة

حشوة الفرو فرو فوغار



RED APPLE CHILI

التفاح الحار

STAR PRODUCT

Gelato La Mela Del Peccato

INGREDIENTS

PANNA BASE
550g Water
105g Milk Powder
30g Dextrose or Glucose Patis France
35g Panna Base Mix Fugar
120g Finesse Cream Bano
135g Sugar

FLAVORING

400g Milk
400g Finesse Cream
150g Crème Brule Dawn (For each 1kg of base, add 950g of baked Crème Brulee)

DECORATION

Gelato La Mela Del Peccato Fugar

المكونات

أساس البانا
٥٥٠غ ماء
١٠٥غ حليب بودرة
٣٠غ دكستروز باتيس فرانس
٣٥غ خلطة أساس البانا
١٢٠غ كريمة فينيس بانو
١٣٥ سكر

المنكه

400غ حليب
400ل كريم فينيس حيواني
150غ كريم برولیه داون (لكل 1 كغ من أساس البانا، نضيف 950غ من الكريم برولیه المخبوز)

الزينة

جيلاتو لميلا دليكاتو فوغار



TUTTI FRUITTI

توتي فروتي

STAR PRODUCT

Gelato Cremino il Moro

INGREDIENTS

PANNA BASE
550g Water
105g Milk Powder
30g Dextrose or Glucose Patis France
35g Panna Base Mix Fugar
120g Finesse Cream Bano
135g Sugar

FLAVORING

60g Classic Ananas Puratos
60g Classic Strawberry Puratos
70g Sottobosco Fugar

DECORATION

Gelato Cremino il Moro

المكونات

أساس البانا
٥٥٠غ ماء
١٠٥غ حليب بودرة
٣٠غ دكستروز باتيس فرانس
٣٥غ خلطة أساس البانا
١٢٠غ كريمة فينيس بانو
١٣٥ سكر

المنكه

60غ كلاسيك أناناس بوراتوس
60غ كلاسيك فراولة بوراتوس
70غ سوتوبوسكو فوغار

الزينة

جيلاتو كرمينو المورو

PATENT
EX®
GENERATION



CONTINUOUS
TEMPERING
MACHINE

plus ex® PATENT
24 KG TANK CAPACITY

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

Ideal for chocolateries, patisseries, bakers and ice cream parlours

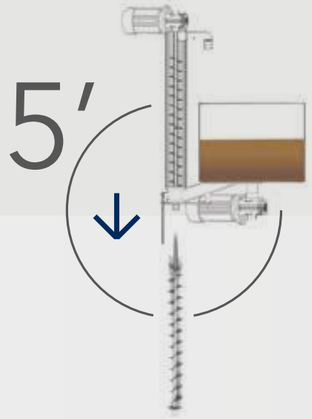
Tempers 24 Kg of chocolate in 15 minutes

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+

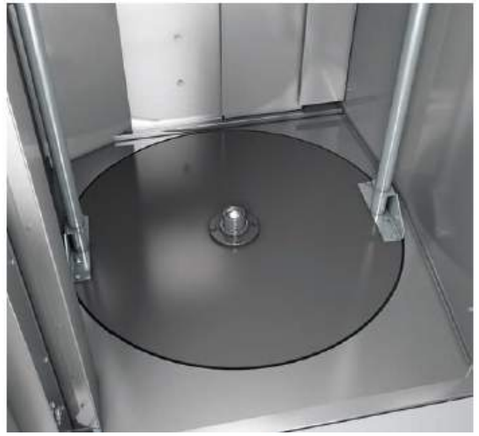


For excellent bakers who value efficiency. Word has spread that the MIWE roll-in e+ is probably the most energy-efficient rack oven in the world (a fact also proven in hundreds of bakehouses). The oven is also unparalleled when it comes to its baking properties, which are even more outstanding in the 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.**









silikomart®
professional

KIT WOODY 1100



www.banopuratos.com