BanoPuratos



Magazine / Issue 31 - February 2020



ABA CHEFS *Calendar* 2020

DUBAI & LEBANON



OTTO TAY
World Pastry Champion



MARCAIS JEAN BAPTISTE
Bakery Consultant



PAUL OCCHIPINTI
2019 MOF Chocolatiers



ENRIQUE ROJAS
Modern Wedding Cake Designer



MARIKE VAN BEURDEN
Dutch Chocolate Master



JOHAN MARTIN
Pastry & Lamination Specialist



PETER YUEN
Lamination Specialist



CARLES MAMPEL
Pastry Consultant



WEI LOON TAN
World pastry Champion



ANDREI KANAKIN
Russian Chocolate World Master



ANTONIO BACHOUR
Confection Master

Otto Tay

WORLD PASTRY CHAMPION



ACADEMY OF BAKING ARTS

Chef Otto Tay is a talented pastry chef who started his career at Hotel Maya Kuala Lumpur. After that, Otto Tay joined the pastry kitchen of the KLCC Convention Center in Kuala Lumpur for several years.

From August 2017, Otto officially began as Pastry Chef in Vietnam at the Pastry Academy of Dobla Asia next to the management of the school

April 2018, Otto Tay and his teammates from Team Malaysia won the Asian Pastry Cup 2018 as the Champion.

For the first time in Dubai and the Region a 3 days Pastry Masterclass held by the International Chef and the World Pastry Cup Winner 2018 Chef Otto Tay at ABA Academy Innovation Center, Dubai.

The Chef did 6 unique pastry recipes using different flavors combinations and creative decorations with the help of the attendees. The attendees had the chief to learn from his experience and techniques.









الشيف أوتو تاي هو شيف حلويات موهوب، بدأ حياته المهنية في فندق مايا كوالالمبور. وبعد ذلك ، انضم أوتو تاي إلى مطبخ الحلويات التابع لمركز KLCC للمؤتمرات في كوالا لامبور لعدة سنوات.

في آب عام ٢٠١٧، بدأ أوتو رسميًا في منصب شيف للحلويات في فيتنام في أكاديمية الحلويات في دوبلا آسيا الى جانب إدارة المدرسة.

في أبريل ٢٠١٨، فاز أوتو تاي وزملاؤه من فريق ماليزيا ببطولة كأس آسيا للحلويات عام ٢٠١٨.

ولأول مرة في دبي والمنطقة ، تم تقديم ماستر كلاس لمدة 3 أيام أقامها الشيف العالمي والفائز بكأس العالم للحلويات ٢٠١٨، الشيف أوتو تاي في المختبر الفني لأكاديمية ABA، في دبي.

قام الشيف بتحضير ستة وصفات حلويات فريدة من نوعها باستخدام مزيج من النكهات وطرق التزيين الإبداعية بمساعدة الحاضرين. أتيحت الفرصة للموجودين بالإعتماد على خبراته والإستفادة من تقنياته.

TABLE OF CONTENTS

ISSUE Nº31

02-03
ABA CHEF'S CALENDAR 2020
ABA قائمة الطهاة ٢٠٢٠

08-43
MOTHER'S DAY RECIPES
وصفات عيد الأم

44-47
AMBER CHOCOLATE
شوكولا آمبر

48-101
PASTRY RECIPES
وصفات الحلويات

104-117
EASTER RECIPES
وصفات عيد الفصح

120-129
BAKERY RECIPES
وصفات المخبوزات

132-151
CHOCOLATE RECIPES
وصفات الشوكولا

154-165
ICE CREAM RECIPES
وصفات الأيس كريم

OUR EDITORIAL TEAM

EDITOR - IN - CHIEF
Mohamad Hashwi
Serine Jaroudi

EDITORS
Malek Zaki
Nada Al Yaman

PHOTOGRAPHER
Aya Abou Neill

GRAPHIC DESIGNERS
Aya Abou Neill
Amar Hossari

TA DIRECTOR
Emmanuel Hamon

TECHNICAL ADVISORS
Issam Antar
Elie Khalil
Edmond Roukoz
Muhieddine Chatilla
Zuhur Cheaibi
Jolito Barcenas
Fatemeh E. Pasandideh

EDITORIAL

As BanoPuratos always promises you with innovation and creativity, this issue covers a lot of special occasions. New Pastry, Chocolate and Bakery recipes with ideas to celebrate Mother's day and Easter, along with new Ice Cream flavors to cover the Gelato season of 2020.

كما توعدكم شركة بانو بوراتوس دائما بالابتكارات والإبداع، هذا العدد يشمل الكثير من المناسبات الخاصة من وصفات وأفكار جديدة عن الحلويات، الشوكولا والمخبوزات للإحتفال بعيد الأم وعيد الفصح، إلى جانب نكهات آيس كريم جديدة لتغطية موسم الجيلاتو لعام 2020.

MOTHER'S DAY RECIPES





ROSA CAKE

CAKE

STAR PRODUCT

Tegral Sponge

INGREDIENTS

SABLE
1kg Flour
660g Primera Butter
333g Icing Sugar
2 Eggs
Qs: Vaniline Powder

ROSE & RASPBERRY MOUSSE
1kg Finesse Animal Cream
200g Bianchero Fugar
20g Rose
35g L.F.C Raspberry Puratos

LAYER 2 VELOUR
250g Cocoa Butter Belcolade
250g White Chocolate Belcolade
10g White Titanium

BISCUIT ROSE
1kg Tegral Sponge Puratos
700g Eggs
100g Water
60g Rosa Plus Concentrate Fugar

LAYER 1 ROSE MOUSSE
1kg Finesse Animal Cream
200g Bianchero Fugar
100g Rosa Plus Fugar

METHOD

SABLE
Mix all the ingredients together until we have a soft and coherent dough.

BISCUIT ROSE
Mix the ingredients together for 6 to 7 minutes then add the concentrate. Bake at 180°C for 12 to 15 minutes.

ROSE & RASPBERRY MOUSSE
Mix all the ingredients together.

DECORATION

Isomalt Patisfrance



كيك روزا

المكونات

سابليه
اكغ طحين
٦٦٠غ زبدة بريميرا
٣٣٣غ مسحوق السكر
٢ بيض
حسب الرغبة: بودرة الفانيلين

موس الورد و التوت
اكغ كريمة حيوانية فينيس
٢٠٠غ بيانكيرو فوغار
٢٠غ ورد
٣٥غ ألـ.أف.سي توت بوراتوس

الطبقة الثانية فلور
٢٥٠غ زبدة الكاكاو بلكولاد
٢٥٠غ شوكولا أبيض بلكولاد
١٠غ التايتينيوم الأبيض

بسكويت الورد
اكغ تيغرال سبونج بوراتوس
٧٠٠غ بيض
١٠٠غ ماء
٦٠غ مركز الورد فوغار

الطبقة الأولى موس الورد
اكغ كريمة حيوانية فينيس
٢٠٠غ بيانكيرو فوغار
١٠٠غ الورد فوغار

الطريقة

سابليه
نخلط جميع المكونات سويا حتى يصبح لدينا عجينة ناعمة ومتماسكة.

بسكويت الورد
نخلط جميع المكونات سويا لمدة ٦ إلى ٧ دقائق ثم نضيف المركز. يخبز على حرارة ١٨٠ درجة مئوية لمدة ١٢ إلى ١٥ دقيقة.

موس الورد و التوت
نخلط جميع المكونات سويا.

الزينة

ايزومالت باتيس فرانس.



THREE CHOCOLATE MOUSSE

MOUSSE CAKE

STAR PRODUCT

Tegral Mixes

INGREDIENTS

TEGRAL SPONGE
1kg Tegral Sponge Puratos
750g Eggs
200g Water
10g Vanilla Arome Puratos

GLAZE
100g Finesse Cream
70g Sugar
410g Glucose PatisFrance
180g Gelatin Mass Bano
225g White Chocolate X605 Belcolade
700g Miroir Neutre Puratos

RASPBERRY MOUSSE
400g Bianchero Base
10g L.F.C Raspberry Puratos

BIANCHERO BASE
1kg Finesse Cream
200g Bianchero Fugar

VANILLA MOUSSE
400g Binachero Bas**e**
5g Vanilla Concentrate Fugar

STRAWBERRY MOUSSE
400g Bianchero Base
50g Strawberry Base Puratos

METHOD

TEGRAL SPONGE
Mix for 7 minutes at high speed then put 700g of the mix in a 60*40cm tray and bake at 220°C for 6 minutes.

BIANCHERO BASE
Mix the ingredients in order to have a yogurt like texture

GLAZE
Boil the cream, sugar and glucose then add the gelatin and finally the chocolate and Miroir then add the color desired.

STRAWBERRY MOUSSE
Layer 1: Vanilla Mousse, Layer 2: White Sponge
Layer 3: Raspberry Mousse, Layer 4: White Sponge
Layer 5: Strawberry Mousse, Layer 6: White Sponge

DECORATION

Same mousse, **Milk Chocolate Belcolade.**

كيك الموس

المكونات

تيغرال سبونج
اكغ تيغرال سبونج بوراتوس
٧٥٠غ بيض
٢٠٠غ ماء
١٠غ فانيليا أروم بوراتوس

ملمع
١٠٠غ كريمة فينيس
٧٠غ سكر
٤١٠غ جلوكوز باتيس فرانس
١٨٠غ جيلاتين ماس بانو
٢٢٥غ شوكولا أبيض بلكولاد X٦٠٥
٧٠٠غ ميروار نوتر بوراتوس

موس التوت
٤٠٠غ اساس البيانكيرو
١٠غ أل.أف.سي توت بوراتوس

اساس البيانكيرو
اكغ كريمة فينيس
٢٠٠غ بيانكيرو فوغار

موس فانيلا
٤٠٠غ اساس البيانكيرو
٥غ مركز الفانيلا فوغار

موس الفراولة
٤٠٠غ اساس البيانكيرو
٥٠غ اساس الفراولة بوراتوس

الطريقة

تيغرال سبونج
نخلط المكونات سويا لمدة ٧دقائق على سرعة عالية ثم يضع المزيج على صينية ٦٠*٤٠ سم ويخبز على حرارة ٢٢٠ درجة مئوية لمدة ٦ دقائق.

اساس البيانكيرو
تخلط المكونات لتكوين نسيج كالزبادي

ملمع
تغلى الكريمة، السكر والجلوكوز ثم يضاف الجيلاتين، الشوكولا والميروار وإضافة اللون المطلوب.

موس الفراولة
الطبقة الأولى: موس فانيلا, الطبقة الثانية: سبونج أبيض
الطبقة الثالثة: موس توت, الطبقة الرابعة: سبونج أبيض
الطبقة الخامسة: موس الفراولة, الطبقة السادسة: سبونج أبيض

تزين

الموس المحضر
شوكولا أشقر بلكولاد ZA







VANILLA STRAWBERRY

MOTHERS DAY CAKE



INGREDIENTS

TEGRAL BISCUIT VANILLA SPONGE
1000g Tegral Biscuit Puratos
750g Eggs
100g Water

PISTACHIO SPONGE
1000g Tegral Satin Vanilla Puratos
350g Eggs
220g Water
300g Oil
150g Pistachio Powder

VANILLA MOUSSE
1000g Chantypak Puratos
40g Vanilla 30 Plus Fugar
250g Bavarois Neutre Puratos
250g Fresh milk

STRAWBERRY SAUCE
500g Strawberry Puree
150g Bavarois Neutre Puratos
30g LFC Strawberry Puratos

STRAWBERRY MOUSSE
300g Strawberry Puree
500g Chantypak Puratos
40g LFC Strawberry Puratos
125g Bavaroise Neutre Puratos
30g Gelatine Mass Bano

PINK GLAZE
150g Water
300g Sugar
300g Glucose Syrup Patisfrance
200g Miroir Neutre Patisfrance
20g Gelatin Powder Patisfrance
120g Water(2)
300g White Chocolate Belcolade X605
Qs: Modecor White Powder Color
Qs: Modecor Red Color Gel

METHOD

TEGRAL BISCUIT VANILLA SPONGE
Mix all the ingredients at a High speed for 10 minutes. Pour in round ring inches diameter. Bake at 180°C for 30 minutes

PISTACHIO SPONGE
Mix all the ingredients with a paddle at a medium speed for 3 minutes. Spread on flat tray then bake at 180°c for 15 minutes.

VANILLA MOUSSE
Mix the bavarois and milk then add the Vanilla 30 plus, Add soft whipped chantypak.

STRAWBERRY SAUCE
Mix all ingredients then use as filling.

STRAWBERRY MOUSSE
Mix the Strawberry puree, LFC Strawberry and bavarois neutre.
Add melted gelatin mass. Add soft whipped Chantypak.

PINK GLAZE
Make gelatin mass with water and gelatin powder
Heat up the water, sugar and glucose.
Add Gelatin mass then mix until it melts completely
Add Melted X605 White Chocolate
Add Miroir neutre and colorings



وصفة الفانيلا والفراولة

لعيد الام



المكونات

تيغرال بسكويت فانيليا سبونج

١٠٠٠غ تيغرال بسكويت بوراتوس
٧٥٠غ بيض
١٠٠غ ماء

سبونج الفستق

١٠٠٠غ تيغرال ساتان الفانيلا فوغار
٣٥٠غ بيض
٢٢٠غ ماء
٣٠٠غ زيت
١٥٠غ بودرة الفستق

موس الفانيلا

١٠٠٠غ شنتيباك بوراتوس
٤٠غ فانيلا ٣٠ بلاس فوغار
٢٥٠غ بافاروا نوتر بوراتوس
٢٥٠غ حليب

صلصة الفراولة

٥٠٠غ بورية الفراولة المثلج
١٥٠غ بافاروا نوتر بوراتوس
٣٠غ فراولة ال اف سي بوراتوس

موس الفراولة

٣٠٠غ بورية الفراولة المثلج
٥٠٠غ شنتيباك بوراتوس
٤٠غ فراولة ال اف سي بوراتوس
١٢٥غ بافروا بوراتوس
٣٠غ جيلاتين بانو

الملمع الوردي

١٥٠غ ماء
٣٠٠غ سكر
٣٠٠غ شراب الجلوكوز باتيس فرانس
٢٠٠غ ميروار نوتر باتيس فرانس
٢٠غ مسحوق الجيلاتين باتيس فرانس
١٢٠غ الماء (٢)
٣٠٠غ شوكولا ابيض بلكولاد x٦٠٥
حسب الرغبة لون مسحوق أبيض موديكور
حسب الرغبة: لون جيل احمر موديكور

الطريقة

تيغرال بسكويت فانيليا سبونج

تخلط جميع المكونات بسرعة عالية لمدة ١٠ دقائق. تصب في حلقة ٩ انش.

سبونج الفستق

تخلط جميع المكونات بالمضرب على سرعة متوسطة لمدة ٣ دقائق. يفرد على صينية مسطحة ثم يخبز على حرارة ١٨٠ درجة مئوية لمدة ١٥ دقيقة.

صلصة الفانيلا

يخلط البافروا والحليب ثم تضاف الفانيلا ٣٠ بلاس ثم يضاف **شنتيباك**.

صلصة الفراولة

تخلط جميع المكونات ثم تستخدم كحشوة.

موس الفراولة

مزج بورية الفراولة وفراولة ال اف سي والبافروا ثم اضافة الجيلاتين المذوب ثم نضيف الشنتيباك المخفوقة.

الملمع الوردي

نذوب الجيلاتين ماس بالماء (٢) ومسحوق الجيلاتين. تسخين الماء السكر والجلوكوز نضيف الجيلاتين ثم تخلط حتى يذوب الشوكولا تمامًا ثم يضاف ميروار نوتر والملونات.



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







CARAMEL CAKE

CAKE

STAR PRODUCT

Caramel Maitre Jopil

INGREDIENTS

ALMOND BISCUIT
450g Eggs
500g Sugar
150g Almond Powder Patisfrance
210g Finesse Cream
200g Primera Butter
270g Flour
20g Baking Powder

ALMOND CREAM
450g Finesse Cream
75g Sugar
105g Egg Yolks
4g Gelatin Mass Bano
100g Almond Concentrate Fugar

MOUSSE CARAMEL
500g Finesse Whipped Cream
150g Caramel Maitre Jopil
45g Gelatin Mass Bano

CRAMPBELL BISCUIT
100g Almond Powder Patisfrance
100g Flour
100g Primera Butter
100g Sugar

METHOD

ALMOND BISCUIT
Mix the eggs and sugar and pour the flour, baking powder and the almond powder. Melt the butter then pour above it. Pour the mix in a 60*40cm tray and bake at 180 °C for 20 minutes.

MOUSSE CARAMEL
Melt the gelatin with the caramel then at a temperature of 38 °C pour the whipped cream.

ALMOND CREAM
Boil the egg yellow, sugar and cream at a temperature of 85°C then pour the almond concentrate and gelatin then freeze it.

CRAMPBELL BISCUIT
Mix all together and bake at 170°C for 14 minutes.

DECORATION

White Chocolate Belcolade
Red Powder Modecor.

كيك كراميل

المكونات

بسكويت باللوز
٤٥٠غ بيض
٥٠٠غ سكر
١٥٠غ بودرة اللوز باتيس فرانس
٢١٠غ كريمة فينيس
٢٠٠غ زبدة بريميرا
٢٧٠غ طحين
٢٠غ بايكينغ باودر

حشوة كريمة اللوز
٤٥٠غ كريمة فينيس
٧٥غ سكر
١٠٥غ صفار البيض
٤غ جيلاتين ماس بانو
١٠٠غ مركز اللوز فوغار

موس كراميل
٥٠٠غ كريمة مخفوقة فينيس بانو
١٥٠غ كراميل ماتر جوبيل
٤٥غ جيلاتين ماس بانو

بسكويت كراميل
١٠٠غ بودرة اللوز باتيس فرانس
١٠٠غ طحين
١٠٠غ زبدة بريميرا
١٠٠غ سكر

الطريقة

بسكويت باللوز
نخلط البيض والسكر ثم نصب الطحين والبايكينغ باودر وبودرة اللوز. نذوب الزبدة وتصب فوق المزيج.
نضع المزيج على صينية ٦٠* ٤٠ سم و تخبز على حرارة ١٨٠ درجة مئوية لمدة ٢٠ دقيقة.

موس كراميل
تذوب الجيلاتين مع الكراميل ثم على حرارة ٣٨ درجة مئوية تصب الكريمة مخفوقة.

حشوة كريمة اللوز
يغلى صفار البيض، سكر والكريمة على حرارة ٨٥ درجة مئوية ثم يصب مركز اللوز والجيلاتين ويفرز.

بسكويت كرامبل
تخلط المكونات سوياً وتخبز على حرارة ١٧٠ درجة مئوية لمدة ١٤ دقيقة.

الزينة

شوكولا أبيض بلكولاد
بودرة باللون الأحمر موديكور





ST REYMOND CAKE

CAKE

STAR PRODUCT

Tegral Satin

INGREDIENTS

TEGRAL SATIN CREAM CAKE
700g Tegral Satin White
300g Almond Powder Patisfrance
350g Eggs
300g Oil
300g Water

GLAZE
100g Finesse Cream
70g Sugar
410g Glucose Syrup PatisFrance
180g Gelatin Mass Bano
225g White Chocolate X605 Belcolade
700g Miroir Neutre Puratos

MOUSSE ST RAYMOND
400g Finesse Cream
400g Whippak Puratos
200g Milk
200g Bianchero Bano
80g Strawberry Paste Bano
30g Rosa Plus Fugar

METHOD

TEGRAL SATIN CREAM CAKE:
Mix all the ingredients together in a machine with a pedal for 5 minutes at a minimum speed then put the mix in a 60*40cm tray and bake at 200°C from 5 to 8 minutes.

MOUSSE ST RAYMOND
Mix the milk with the strawberry paste and Rosa Plus then mix the Bianchero with the cream and Whippak until we have a yogurt like texture and finally add the milk above the Bianchero Mix. Put the St Raymond Mousse in a silicone mold above the sponge then put it in the freezer.

GLAZE
Boil the cream, sugar and glucose then add the gelatin and finally the chocolate and Miroir and add the color desired.

DECORATION

White Chocolate Macaron



كيك سانت ريمون

المكونات

تيغرال سبونج ساتان كريم كيك

٧٠٠غ تيغرال ساتان أبيض

٣٠٠غ بودرة اللوز باتيس فرانس

٣٥٠غ بيض

٣٠٠غ زيت

٣٠٠غ ماء

ملمع

١٠٠غ كريمة فينيس

٧٠غ سكر

٤١٠غ شراب الجلوكوز باتيس فرانس

١٨٠غ جيلاتين ماس بانو

٢٢٥غ شوكولا أبيض بلكولاد X٦٠٥

٧٠٠غ ميروار نوتر بوراتوس

موس سانت ريمون

٤٠٠غ كريمة فينيس

٤٠٠غ ويباك بوراتوس

٢٠٠غ حليب

٢٠٠غ بيانكيرو فوغار

٨٠غ معجون الفراولة بانو

٣٠غ الورد فوغار

الطريقة

تيغرال سبونج

تخلط جميع المكونات سويا في الخلاط لمدة ٥ دقائق على سرعة منخفضة ثم نضع المزيج على صينية ٦٠*٤٠سم ويخبز على حرارة ٢٠٠ درجة مئوية لمدة ٥ الى ٨ دقائق.

موس سانت ريمون

يخلط الحليب مع معجون الفراولة والورد ثم يخلط البيانكيرو مع الكريمة والوياك لتكوين نسيج كالزبادي ونضيف الحليب فوق مزيج البيانكيرو. يضع موس سانت ريمون في قالب سيليكون فوق السبونج ثم يوضع في الثلاجة.

ملمع

تغلى الكريمة، السكر والجلوكوز ثم يضاف الجيلاتين وأخيراً الشوكولا والميروار ويضاف اللون المطلوب.

التزيين

شوكولا أبيض مكارون

Ready mix MACARON

READY MIX FOR MACARONS, PASTRY BASES, AND BISCUITS MACARON.

- Produced from almonds - of the almond tree for more authenticity
- Crunchy shell
- Constant quality
- Smooth, regular and tasty macarons shells
- Easy to use: only 2 weighings
- Quick completion time
- Maximum Success Rate
- Profit margin advantage compared to a traditional recipe or macarons bought frozen



خليط جاهز من اللوز لصناعة الماكارون في الحلويات بطرق مختلفة

- مصنعة من اللوز ، من شجرة اللوز للحصول على نكهة أصلية
- طبقة خارجية مقرمشة
- نوعية عالية
- طعمة ثابتة للماكارون في كل مرة
- سهولة التطبيق
- خبز بوقت سريع
- نسبة نجاح مرتقعة
- نسبة ربح عالية مقارنة مع وصفة الماكارون الأصلية أو الماكارون الجاهزة المثلجة

PATISFRANCE
SOURCE DE SÉDUCTION



180 TO 200 SHELLS PATIS'MACARON

HOW TO OPTIMIZE CONSERVATION OF YOUR MACARONS

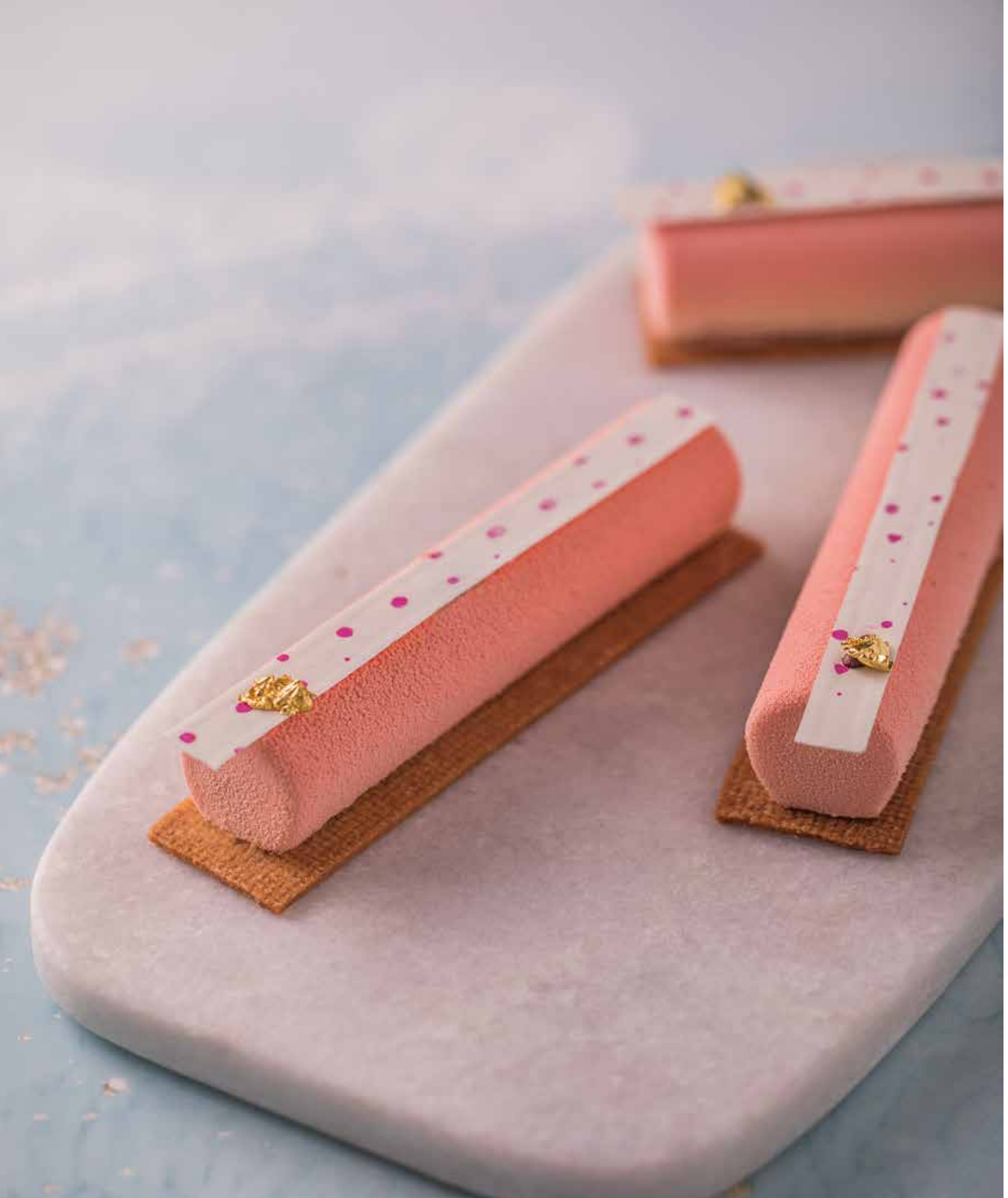
1000g Patis Macaron mix
200g Water (> 45°C) + colorant 2g
- Beat the ingredients at high speed for 4 min.
- Immediate popping on lined plate + Silpat (or cooking paper).
- Baking oven at 150°C, damper open for 20/25 min. or cooking oven ventilated at 135°C - 25/30 min., damper open during about 20 min.
- Let the shells cool and fill them with the filling of your choice.

Conservation of the macaron is related to exchange of water between; shell and forage, the product and its environment.



1000غ خليط باتيس فرانس ماكارون
200غ ماء (<45 درجة) + ملون 2غ
تخلط المكونات على سرعة عالية لمدة 4 دقائق ثم يوضع المزيج على صينية و ورق زبدة.
ثم يخبز لمدة 20/25 دقيقة على حرارة 150 درجة مئوية في فرن البلاطة أو لمدة 25/30 دقيقة على حرارة 135 درجة مئوية في فرن على الهواء. تترك قطع الماكارون لتبرد و نضع الحشوة بالنكهة الذي نريد.

كيف نحسن نوعية الماكارون
عملية تحسين الماكارون مرتبطة بعملية تبادل الماء ما بين: الطبقة الداخلية و الخارجية. المنتج و العوامل المحيطة.



SABLE

سابليه

STAR PRODUCT

Almond Powder

INGREDIENTS

LIGHT ALMOND BISCUIT
150g Icing Sugar
150g Almond Powder Patisfrance
126g Whole Egg
80g Egg Yolk
274g Egg White
100g Caster Sugar
120g Flour

VELOUR
100g White Chocolate Belcolade
100g Cocoa Butter Belcolade
2g Red Powder

JIVIARA CHOCOLATE MOUSSE
210g Milk
419g Cream Finesse Bano
368g White Chocolate Belcolade
4g Gelatin Sheet Bano

METHOD

LIGHT ALMOND BISCUIT
In a mixing bowl, whip together the egg yolk, almond powder and icing sugar. In the same time sift the flour and whip the egg white. Add the flour on the whipped egg white then add the sugar. Put the egg white in the whipped egg yolk mix.
Spread 650g on each Silpat underneath a tray and bake at 180°C for 10 minutes.

JIVIARA CHOCOLATE MOUSSE
Soak the gelatin in cold water for at least 20 minutes then bring the milk to the boiling point. Add the gelatin in the milk then poor ¼ of the milk on the chocolate and let it melt for 1 minute.
Put the rest of the milk in 3 times and make an emulsion and let it cool at 35°C. In a mixing bowl whip the cream and add the whipped cream in the milk chocolate ganache.

VELOUR
Melt the butter with the chocolate then we add the desired color in a blender.

DECORATION

White Chocolate Belcolade
Transfer sheet



سابليه

المكونات

بسكويت اللوز الخفيف
١٥٠غ مسحوق السكر
١٥٠غ بودرة اللوز باتيس فرانس
٢٦غ بيض
٨٠غ صفار البيض
٢٧٤غ زلال بيض
١٠٠غ سكر ناعم

ملمع
١٠٠غ كريمة فينيس
٧٠غ سكر
٤١٠غ شراب الجلوكوز باتيس فرانس
١٨٠غ جيلاتين ماس بانو
٢٢٥غ شوكولا أبيض بلكولاد X٦٠٥
٧٠٠غ ميروار نوتر بوراتوس

موس شوكولا جيفيارا
٢١٠غ حليب
٤١٩غ كريمة فينيس
٣٦٨غ شوكولا أبيض بلكولاد
٤غ جيلاتين ورق بانو

فلور
١٠٠غ شوكولا أبيض بلكولاد
١٠٠غ زبدة الكاكاو بلكولاد
٢غ بودرة باللون الأحمر موديكور

الطريقة

بسكويت اللوز الخفيف
في وعاء، يخفق صفار البيض بودرة اللوز ومسحوق السكر معًا. في نفس الوقت نخل الطحين وتخفق زلال البيض. يضاف الطحين على زلال البيض ثم يضاف السكر. تضع زلال البيض في مزيج صفار البيض المخفوق.
يصب ٦٥٠غ على كل سيلبات أسفل صينية ويخبز على حرارة ١٨٠ درجة مئوية لمدة ١٠ دقائق.

موس شوكولا جيفيارا
ينقع الجيلاتين في الماء البارد لمدة ٢٠ دقيقة على الأقل ، ثم نغلي الحليب إلى نقطة الغليان. يضاف الجيلاتين الى الحليب ثم نضع ¼ من الحليب على الشوكولا ويترك ليذوب لمدة دقيقة واحدة.
يوضع باقي الحليب على ٣ مراحل حتى الحصول على المزيج المطلوب ويترك ليبرد على حرارة ٣٥ درجة مئوية. في وعاء، يخفق الكريمة والكريمة المخفوقة في غاناش شوكولا أشقر .

فلور
تذوب الزبدة مع الشوكولا ثم نضيف اللون المطلوب في الخلاط.

التزيين

شوكولا أبيض بلكولاد
ورقة طبع

FLAVOURED ECLAIRES



INGREDIENTS

ECLAIRE
500g Tegral Clara
800g Water
225g Oil

PINK MOUSSE
200g Bianchero Fugar
1kg Finesse Cream
20g Rosa Plus Fugar
200g Raspberry Pralicrac Patisfrance
200g Belnap Neutre
300g Water
1kg Decorgel White Bano
Qs: Rose color Modecor

CRÈME MOUSSELINE NOISETTE
500g Cremyvit (500g Water + 200g Cremyvit)
250g Soft Primera Butter
100g Salted Caramel Butter Pralicrac Patisfrance
20g Feuilletine Patisfrance
200g Milk Chocolate Belcolade 39% ZA
70g Sunflower oil

CRÈME PATISSIERE COCO
500g Cremyvit Puratos (500g Water + 200 Cremyvit)
50g Coconut
50g Classic Coconut Puratos

PASSION CREAM
200g Cremyvit Puratos
30g Passion Bano
QS: Fondant PatisFrance Extra white

CREAM COFFEE CARAMEL
235g Amber Chocolate Belcolade
45g Gelatin Mass Bano
70g Coffee Concentrate Fugar
QS: Maitre Jopil

METHOD

ECLAIRE
Bake at 170°C for 55 minutes in a deck oven

PINK MOUSSE
Boil the water and Belnap then add the Decorgel White



ايكلير بنكهات مختلفة



المكونات

ايكلير
٥٠٠غ تيغرال كلارا
٨٠٠غ ماء
٢٢٥غ زيت

موس باللون الزهري
٢٠٠غ بيانكيرو فوغار
اكغ كريمة فينيس
٢٠غ الورد فوغار
٢٠٠غ براليكراك توت باتيس فرانس
٢٠٠غ بل ناب نوتر
٣٠٠غ ماء
اكغ ديكورجل أبيض
حسب الرغبة: لون الزهري موديكور

كريم موسلين بالبندق
٥٠٠غ كريميفيت (٥٠٠غ ماء + ٢٠٠غ كريميفيت)
٢٥٠غ زبدة ناعمة بريميرا
١٠٠غ زبدة الكراميل المالحة براليكراك باتيس فرانس
٢٠غ فويتين باتيس فرانس
٢٠٠غ شوكولا أشقر بلكولاد ٣٩٪ ZA
٧٠غ زيت دوار الشمس

كريم باتيسير جوز الهند
٥٠٠غ كريميفيت بوراتوس (٥٠٠غ ماء + ٢٠٠غ كريميفيت)
٥٠غ جوز الهند
٥٠غ كلاسيك جوز الهند بوراتوس

كريمة الباشن
٢٠٠غ كريميفيت بوراتوس
٣٠غ باشن بانو
حسب الرغبة: فوندان باتيس فرانس أبيض إضافي

كريم قهوة كراميل
٢٣٥غ شوكولا آمبر بلكولاد
٤٥غ جيلاتين ماس بانو
٧٠غ مركز القهوة فوغار
حسب الرغبة: ماتر جوبيل

الطريقة

ايكلير
يخبز على حرارة ١٧٠ درجة مئوية لمدة ٥٥ دقيقة في فرن سطحي

موس باللون الزهري
يغلى الماء والبل ناب ثم يضاف الديكورجل الأبيض.



NEW

Belcolade
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

Amber chocolate is a perfectly balanced chocolate acclaimed for great convenience and versatility in use.

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

جديد

Belcolade
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

شـوكولا آمبر

شـوكولا بنكهـة زبـدة الكراميل المملحـة

شـوكولا آمـبر هـو منتج جديـد مـن بلكولاد 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.



شـوكولا الآمبر
عبـارة عن شـوكولا
متوازن تمامـاً يمتاز
بسـهولة الإسـتعمال
والتنوع في الاسـتخدام.

CACAO-TRACE

PASTRY RECIPES





AMBER CAKE AND POMEGRANATE

امبر كيك

STAR PRODUCT

Amber

INGREDIENTS

TEGRAL
1kg Tegral Satin Puratos
350g Eggs
300g Oil
300g Water
4g Vanilla
200g Florex PatisFtance

AMBER CREAM LAYER
200g Finesse Cream
300g Amber Chocolate Belcolade
80g Finesse Cream
20g Gelatin Mass Bano

POMEGRANATE FILLING
200g Pomegranate Filling Fugar
50g Water
20g Gelatin Mass Bano

CARAMEL LAYER
200g Deli Caramel Puratos
60g Amber Chocolate Belcolade

AMBER MOUSSE
500g Amber Chocolate Belcolade
350g Finesse Cream
30g Gelatin Mass Bano
400g Finesse Cream

METHOD

SATIN CREAM CAKE
Mix all the ingredients together for 4 minutes then put the mix in a 60*40 cm tray and bake at 160 °C for 20 minutes.

AMBER CREAM LAYER
Boil the cream then add the Amber Chocolate until we have the ganache. Add the second cream and Gelatin after melting them.

AMBER MOUSSE
Boil the cream then add the gelatin and chocolate until we have the ganache. Add the whipped cream at a temperature of 35°C .

POMEGRANATE FILLING
Boil the water then add the gelatin until it melts then add them over the pomegranate filling.



امبر كيك بالرمان

المكونات

تيغرال

اكغ تيغرال ساتان بوراتوس

٣٥٠غ بيض

٣٠٠غ زيت

٣٠٠غ ماء

٤غ فانيلا

٢٠٠غ فلوركس باتيس فرانس

طبقة من كريمة الآمبر

٢٠٠غ كريمة فينيس

٣٠٠غ شوكولا آمبر بلكولاد

٨٠غ كريمة فينيس

٢٠غ جيلاتين ماس بانو

حشوة الرمان

٢٠٠غ حشوة الرمان بانو

٥٠غ ماء

٢٠غ جيلاتين ماس بانو

طبقة من الكراميل

٢٠٠غ دلي كراميل بوراتوس

٦٠غ شوكولا آمبر بلكولاد

موس الأمبر

٥٠٠غ شوكولا آمبر بلكولاد

٣٥٠غ كريمة فينيس

٣٠غ جيلاتين ماس بانو

٤٠٠غ كريمة مخفوقة فينيس

الطريقة

تيغرال

نخلط المكونات سويا لمدة ٤ دقائق ثم يضع المزيج على صينية ٦٠ ٤٠ سم ويخبز على حرارة ١٦٠ درجة مئوية لمدة ٢٠ دقائق.

طبقة من كريمة الآمبر

تغلى الكريمة ثم نضيف الشوكولا الأمبر ليصبح لدينا غاناش. نضيف الكريمة الثانية والجيلاتين بعد ذوبانهم.

موس الأمبر

تغلى الكريمة ثم يضاف الجيلاتين والشوكولا ليصبح لدينا غاناش. تضاف الكريمة على حرارة ٣٥ درجة مئوية.

حشوة الرمان

يغلى الماء ثم يضاف الجيلاتين ليذوب ويضاف فوق حشوة الرمان.



AMBER FINGER

أصابع الآمبر

STAR PRODUCT

Amber

INGREDIENTS

SPONGE
800g Tegral Sponge White Puratos
200g Speculoos Powder
750g Eggs
200g Water

AMBER MOUSSE:
100g Milk
30g Gelatin Mass Bano
100g Amber Chocolate Belcolade
500g Whipped Cream Finesse

METHOD

SPONGE
Mix all the ingredients together for 7 minutes then put the mixture in a 60*40cm tray and bake at 220 °C for 6 to 7 minutes.

AMBER MOUSSE:
Boil the milk and add the gelatin mass then pour the amber chocolate to make a ganache at 35°C and then add delicately the whipped cream. Put the Speculoos sponge and mousse in the mold and cover with glaze.

DECORATION

Milk Chocolate Belcolade

أصابع الآمبر

تيغرال سبونج

٨٠٠غ تيغرال سبونج أبيض بوراتوس

٢٠٠غ بودرة سبكيولوس

٧٥٠غ بيض

٢٠٠غ ماء

موس الآمبر

١٠٠غ حليب

٣٠غ جيلاتين ماس بانو

١٠٠غ شوكولا آمبر بلكولاد

٥٠٠غ كريمة مخفوقة فينيس

الطريقة

تيغرال سبونج

نخلط المكونات سويا لمدة ٧ دقائق ثم نضع المزيج على صينية ٦٠*٤٠ سم تخبز على حرارة ٢٢٠ درجة مئوية لمدة ٧ دقائق.

موس الآمبر

نغلي الحليب ثم نضيف الجيلاتين ماس ويصب شوكولا الآمبر لصنع الغاناش على حرارة ٣٥ درجة مئوية ثم نضيف الكريمة المخفوقة بدقة. نضع سبونج السبكيولوس والموس في القالب ويغطى بالملمع.

الزينة

شوكولا أشقر بلكولاد





BISCUIT POMME

STAR PRODUCT

CAKE

Amber

INGREDIENTS

TEGRAL
1kg Tegral Satin Puratos
7 Eggs
225g Eggs
300g Oil
500g Topfil Caramelized Apple Puratos

AMBER MOUSSE
280g Finesse Cream
20g Glucose Syrup PatisFrance
300g Amber Chocolate Belcolade
50g Liquid Milk
450g Finesse Whipped Cream
50g Gelatin Mass Bano

AMBER GLAZE
100g Finesse Cream
75g Sugar
410g Glucose Syrup PatisFrance
225g Amber Chocolate Belcolade
180g Gelatin Mass Bano
400g Decorgel White
300g Miroir Neutre Puratos

METHOD

TEGRAL
Mix all the ingredients together then bake at 170°C for 35 minutes. Once baked, pour the caramelized apple on it.

AMBER MOUSSE
Boil the cream, glucose and the liquid milk then add the Amber Chocolate and Gelatin Mass and finally add the whipped cream.

AMBER GLAZE:
Boil the cream, sugar and glucose then add the Amber Chocolate and Gelatin and finally add the decorgel and Miroir. Work on the glaze at a temperature of 35 °C.



كيك التفاح والآمبر

المكونات

تيغرال ساتان

اكغ تيغرال ساتان بوراتوس

٧ بيض

٢٢٥غ بيض

٣٠٠غ زيت

٥٠٠غ تفاح بالكراميل توبغيل بوراتوس

موس الآمبر

٢٨٠غ كريمة فينيس

٢٠غ شراب الجلوكوز باتيس فرانس

٣٠٠غ شوكولا آمبر بلكولاد

٥٠غ الحليب السائل

٤٥٠غ كريمة مخفوقة فينيس

٥٠غ جيلاتين ماس بانو

ملمع الآمبر

١٠٠اغ كريمة فينيس

٧٥غ سكر

٤١٠غ شراب الجلوكوز باتيس فرانس

٢٢٥غ شوكولا آمبر بلكولاد

١٨٠اغ جيلاتين ماس بانو

٤٠٠غ ديكور جل أبيض

٣٠٠غ ميروار نوتر بوراتوس

الطريقة

تيغرال

نخلط المكونات سويا ثم نخبز على حرارة ١٧٠ درجة مئوية لمدة ٣٥ دقيقة.
عندما تخبز، يصب التفاح بالكراميل.

موس الآمبر

تغلى الكريمة، الجلوكوز والحليب ثم يضاف شوكولا الآمبر والجيلاتين ماس وأخيرا الكريمة المخفوقة.

ملمع الآمبر

نغلى الكريمة، الجلوكوز والسكر ثم يضاف شوكولا الآمبر والجيلاتين و أخيرا الديكورجل والميروار.
يمكن إستخدام الملمع على حرارة ٣٥ درجة مئوية.



MANGO TARTE

TARTE

STAR PRODUCT

Passion Fruit Bano

INGREDIENTS

MANGO TARTE:
1kg Flour
500g Primera Butter
300g Sugar
2 Eggs

MANGO MOUSSE
300g Mango Puree
120g Sugar
40g Gelatin Mass Bano
100g Finesse Cream

COULIE PASSION
200g Passion Fruit Bano
100g Water
50g Gelatin Mass Bano

GLAZE
100g Finesse Cream
70g Sugar
410g Glucose Syrup PatisFrance
180g Gelatin Mass Bano
225g White Chocolate Belcolade
700g Miroir Neutre Puratos Yellow Color

METHOD

MANGO TARTE
Mix the butter and sugar then mix the flour and eggs for 2 minutes. Bake at 155°C for 15 minutes.

COULIE PASSION
Boil all the ingredients then add the gelatin and put it in a mold.

MANGO MOUSSE
Mix the mango puree and sugar together and then add the melted gelatin and finally add the cream until we have a yogurt like texture then mix all together and put it in a mold.

GLAZE
Assembling: Tarte, Coulie, Mousse and the glaze on top for decoration with mango and raspberry fruit.

تارت المانغا

المكونات

تارت المانغا
اكغ طحين
٥٠٠غ زبدة بريميرا
٣٠٠غ سكر
٢ بيض

موس المانغا
٣٠٠غ بورية المانغا
١٢٠غ سكر
٤٠غ جيلاتين ماس بانو
١٠٠غ كريمة فينيس

سبونج
٢٠٠غ باشن فروت بانو
١٠٠غ ماء
٥٠غ جيلاتين ماس بانو

ملمع
١٠٠غ كريمة فينيس
٧٠غ سكر
٤١٠غ شراب الجلوكوز باتيس فرانس
١٨٠غ جيلاتين ماس بانو
٢٢٥غ شوكولا أبيض بلكولاد
٧٠٠غ ميروار نوتر بوراتوس اللون الأصفر

الطريقة

تارت المانغا
تخلط الزبدة والسكر ثم نضيف الطحين والبيض لمدة دقيقتان. يخبز على حرارة ١٥٥ درجة مئوية لمدة ١٥ دقيقة

سبونج
نغلي جميع المكونات ثم نضيف الجيلاتين ونضعها في قالب.

موس المانغا
يخلط بورية المانغا والسكر معًا ثم يضاف الجيلاتين المذوب وأخيراً تضاف الكريمة لتكوين نسيج كالزبادي ثم تخلط وتوضع في قالب.

ملمع
تارت، كوليه، موس والملمع في الأعلى للزينة مع المانغا والتوت.





NEW PRODUCTS FROM DOBLA



Rose Pink



Mini Pink Hearts



Star



Rose Red



Pink Rose Petals



Heart



Pink Flower Pot



White Flower Pot



Brown Flower Pot



Dark Flower Pot

Greek Wafer



Mocca Beans



Green Flower Pot

Spear Assortment



Cigarello Assortment







Curls Milk



Mocca Beans



Turitella Dark



Turitella Pink



Curls Milk





SPECULOOS CAKE

CAKE

STAR PRODUCT

Speculoos Paste

INGREDIENTS

MOUSSE
500g Finesse Animal Cream
100g Bianchero Fugar
150g Speculoos Paste

GLAZE
100g Finesse Cream
75g Sugar
410g Glucose Syrup PatisFrance
225g White Chocolate Belcolade
100g Gelatin Mass Bano
700g Decorgel Modecor
4g Yellow Color Modecor
10g Brown Color Modecor

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

PANNA BASE
550g Water
105g Milk Powder
30g Dextrose or Glucose Patis France
35y Panna Base Mix Fugar
120g Finesse Cream
135g Sugar
300g Speculoos Paste

METHOD

MOUSSE
Melt the Speculoos paste then add it to the cream and Bianchero

SPONGE
Mix the ingredients together then pour the mix in a 40*60cm tray and bake 230 °C for 8 minutes.

GLAZE
Boil the cream, sugar and glucose then add the other ingredients onto it.



كيك السبكيولوس

المكونات

موس السبكيولوس

٥٠٠غ كريمة حيوانية فينيس

١٠٠غ بيانكيرو فوغار

٥٠غ معجون السبكيولوس

الملمع

١٠٠غ كريمة فينيس

٧٥غ سكر

٤١٠غ شراب الجلوكوز باتيس فرانس

٢٢٥غ شوكولا أبيض بلكولاد

١٠٠غ جيلاتين ماس بانو

٧٠٠غ ديكورجل موديكور

٤غ لون الأصفر موديكور

١٠غ لون البني موديكور

سبونج

اكغ تيغرال سبونج بوراتوس

٢٠٠غ ماء

اكغ بيض

الحشوة

أساس البانا

٥٥٠غ ماء

١٠٥غ حليب بودرة

٣٠غ دكستروز باتيس فرانس

٣٥غ خلطة أساس البانا فوغار

١٢٠غ كريمة فينيس

١٣٥ سكر

٣٠٠غ معجون السبكيولوس

الطريقة

موس السبكيولوس

نذوب معجون السبكيولوس ثم نضيفه الى الكريمة و البيانكيرو.

سبونج

نخلط جميع المكونات سويا ثم نصبه على صينية ٦٠*٤٠سم و يخبز على حرارة ٢٣٠ درجة مئوية لمدة ٨ دقائق.

ملمع

نغلي الكريمة، السكر والجلوكوز ثم نضيف المكونات الاخرى.



PAIN DE GENE

CAKE

STAR PRODUCT

Amber

INGREDIENTS

CRUST
250g Eggs
250g Sugar
250g Primera Butter
300g Almond Powder Patisfrance
65g Flour

COFFEE MOUSSE
80g Whole Milk
25g Coffee Fugar
20g Gelatin Mass Bano
185g Amber Chocolate Belcolade
400g Whipped Cream Finesse

METHOD

CRUST
Mix the eggs and sugar together then add the almond powder and flour and finally add the melted butter.

COFFEE MOUSSE
Boil the milk and then add the coffee concentrate and the gelatin.Poor it on the Amber Chocolate at 35˚C and finally add the whipped cream.

DECORATION

Red and Green Glaze



قطعة الباندوجان

المكونات

عجينة
٥٠غ بيض
٢٥٠غ سكر
٢٥٠غ زبدة البريميرا
٣٠٠غ بودرة اللوز باتيس فرانس
٦٥غ طحين

موس القهوة
٨٠غ حليب كامل
٢٥غ قهوة فوغار
٢٠غ جيلاتين ماس بانو
١٨٥غ شوكولا آمبر بلكولاد
٤٠٠غ كريمة مخفوقة فينيس

الطريقة

عجينة
يخلط البيض والسكر سوياً ثم تضاف بودرة اللوز والطحين وأخيراً تضاف الزبدة .

موس القهوة
يغلى الحليب ثم تضاف القهوة ، المركز والجيلاتين وتضاف على الشوكولا على درجة حرارة ٣٥ مئوية ثم تضاف الكريمة المخفوقة.

تزين

ملمع باللون الأحمر و الأخضر



SABLE

سابليه

STAR PRODUCT

Fondant Coeur

INGREDIENTS

SABLE
400g Tegral Satin Puratos
150g Eggs
250g Flour
150g Primera Butter
10g Arome Vanille PatisFrance

GANACHE
500g Finesse Cream
250g Dark Chocolate Belcolade D600
250g Milk Chocolate Belcolade 03X5
75g Glucose Syrup PatisFrance

CHOCOLATE
1kg Fondant Coeur PatisFrance
250g Warm Water
250g Eggs

HAZELNUT CREAM
250g Finesse Cream
250g Whippak Puratos
125g Warm Water
125g Bavarois Neutre Puratos
60g Hazelnut Paste Bano

METHOD

SABLE
Mix the ingredients together- except the eggs- until we get a sandy texture then add the eggs. Put the mix in the fridge and roll out to have a thickness of 3mm. Bake at 160°C for 15 minutes.

CHOCOLATE
Mix the ingredients for 4 minutes and bake at 180°C for 15 minutes.
After it cools down, take 500g of the mix and add to it 200g of Richard Filling Fugar and 100g of Ganache then pour it in the Silikon mold.

GANACHE
Boil the cream, glucose and sugar then add it to the chocolate.

HAZELNUT CREAM
Whip the cream to obtain a semi-whipped cream, mix the warm water and Bavarois Neutre with hazelnut paste and add it delicately to the cream.



سابليه

المكونات

سابلي

٤٠٠غ تيغرال ساتان بوراتوس

١٥٠غ بيض

٢٥٠غ طحين

١٥٠غ زبدة البريميرا

١٠غ أروم فانيلا باتيس فرانس

غاناش

٥٠٠غ كريمة فينيس

٢٥٠غ شوكولا اسود بلكولاد D٦٠٠

٢٥٠غ شوكولا أشقر بلكولاد X٥ ٠٣

٧٥غ شراب الجلوكوز باتيس فرانس

شوكولا

اكغ فوندان كور باتيس فرانس

٢٥٠غ ماء ساخنة

٢٥٠غ بيض

كريمة البندق

٢٥٠غ كريمة فينيس

٢٥٠غ ويباك بوراتوس

١٢٥غ ماء ساخنة

١٢٥غ بافروا نوتر بوراتوس

٦٠غ معجون البندق بانو

الطريقة

سابليه

نخلط جميع المكونات سوياً -بدون البيض- حتى نحصل على نسيج رملي ثم نضيف البيض. نضع المزيج في الثلاجة ويمد حتى سماكة ٣ مم. يخبز على حرارة ١٦٠ درجة مئوية لمدة ١٥ دقيقة.

شوكولا

نخلط جميع المكونات سوياً لمدة ٤ دقيقة و تخبز على حرارة ١٨٠ درجة مئوية لمدة ١٥ دقيقة. بعد أن تبرد ، نأخذ ٥٠٠غ من المزيج ونضف إليه ٢٠٠ غ من حشوة ريشارد فوغار و ١٠٠غ من الغاناش ثم نصب في قالب من السيليكون.

غاناش

نغلي الكريمة، السكر والجلوكوز ثم نصب المزيج على الشوكولا

كريمة البندق

نُخفق الكريمة للحصول على كريمة نصف مخفوقة ، ونمزج الماء الدافئ و البافروا نوتر مع معجون البندق ونضيفه تدريجيا إلى الكريمة.

Sosa



RASPBERRY CRISPY 2-10 MM

44050551
1 x 300g



STRAWBERRY CRISPY 1-4 MM

44050547
1 x 300g



MANGUE POWDER FREEZE DR.

44050728
1 x 600g



RASPBERRY CRISPY 5-8MM

44050508
1 x 250g



STRAWBERRY CRISPY 2-10 MM

44050540
1 x 200g



PASSIONFRUIT POWDER FREEZE DR.

44050720
1 x 700g



RASPBERRY PETA CRISPY

58500044
1 x 900g



NEUTRE PETA CRISPY

58500002
1 x 750g



FREEZE DRIED POWD. RASPBERRIES

44050302
1x300g



STRAWBERRY PETA CRISPY

58500040
1 x 900g



LIME CRISPY WET PROOF

44050915
1 x 400g



FREEZE DRIED POWD STRAWBERRY

44050306
1 x 500g



LIME PETA CRISPY

58500046
1 x 900g



POMEGRANATE CRISPY WET PROOF

44050927
1 x 400g



BANANA POWDER

44050403
1 x 700g



SOJAWHIP

00200524
1 x 300gr



NATUR EMUL

59000025
1 x 500g



CANTONESE CACAO NIBS

45152123
1 x 600g



YUZU NATURAL PASTE

44600109
1 x 500g



LIME NATURAL PASTE

44600102
1 x 500g



INULINA EN FRED

00100017
1 x 600g



SPARKLING SUGAR

58500059
1 x 750g



GARROFI GUM

58050048
1 x 650g





Sosa is a leading manufacturer of premium ingredients for Bakery and Pastry which are used by some of the world's most pioneering chefs.

تعد سوسا شركة رائدة في تصنيع المكونات المتميزة لفن المخبوزات والحلويات التي يستخدمها بعض الطهاة الرائدين في العالم.



PEANUT CARAMEL ICE CREAM CAKE

INGREDIENTS

TEGRAL SATIN TOFFEE
1000g Tegral Satin Toffee Puratos
350g Eggs
220g Water
300g Oil

PEANUT ICE CREAM
125g Milk Powder
80g Finesse Fresh Cream
135g Sugar
18g Dextrose PatisFrance
75g Eurofugar 100
570g Water
250g Salty Peanut

GANACHE MILK
500g Fresh cream
625g Milk Chocolate Belcolade O3X5
50g Trimoline PatisFrance

METHOD

TEGRAL SATIN TOFFEE
Mix all the ingredients in 1 minute using a flat paddle. Scrape then mix at a medium speed for 3 min. Bake for 15 min at 180 °C.

PEANUT ICE CREAM
1. Mix half quantity of sugar with the milk powder. Then add into water, (water temperature should be around 20 °C). Start to pasteurize
2. Mix together the dextrose, Eurofugar 100 and the remaining sugar then add it into the milk when it reaches 40 °C then cook the mixture up to 85 °C (pasteurize)
4. Cool down then add the cream when the temperature cools down to 40 °C then add the salty peanut. Let it cool to 5 °C before using.

GANACHE MILK
Boil cream and trimoline
Add Milk Chocolate Belcolade



كراميل الفول السوداني

المكونات

تيغرال ساتان توفي

١٠٠٠غ تيغرال ساتان توفي بوراتوس

٣٥٠غ بيض

٢٢٠غ ماء

٣٠٠غ زيت

أيس كريم الفول السوداني

١٢٥غ مسحوق الحليب

٨٠غ كريمة فينيس

١٣٥غ سكر

١٨غ دكستروز باتيس فرانس

٧٥غ يروفوقار ١٠٠

٥٧٠غ ماء

٢٥٠غ فول سوداني مملح

حليب جاناش

٥٠٠غ كريمة فينيس

٦٢٥غ شوكولا حليب بلكولاد ٥٣٪

٥٠غ تريمولين باتيس فرانس

الطريقة

تيغرال ساتان توفي

تخلط المكونات لمدة دقيقة باستخدام مضرب مسطح. يمسح ويخلط على سرعة متوسطة لمدة ٣ دقائق. تخبز لمدة ١٥ دقيقة على ١٨٠ درجة مئوية.

أيس كريم الفول السوداني

١- نمزج نصف كمية السكر مع مسحوق الحليب. ثم نضيفها إلى الماء ،(يجب أن تكون درجة حرارة الماء ٢٠ درجة مئوية) البدء في عملية البسترة.

٢- يخلط الدكستروز معاً ، يوروفوغار ١٠٠ والسكر المتبقي ثم يضاف إلى الحليب عندما يصل إلى حرارة ٤٠ درجة مئوية ثم يطها المزيج حتى ٨٥ درجة مئوية (البسترة).

٣- يبرد ثم تضاف الكريمة عندما يبرد إلى ٤٠ درجة مئوية ثم يضاف الفول السوداني المالح. ندعه يبرد حتى ٥٠ درجة مئوية قبل استخدام.

حليب الغناش

تغلى الكريمة والتريمولين

نضيف الشوكولا الأشقر بلكولاد



FISTOLIVE

CAKE

STAR PRODUCT

Almond Powder Patisfrance

INGREDIENTS

ORANGE ZEST BISCUIT
100g Almond Powder Patisfrance
100g Hazelnut powder
200g Eggs
200g Sugar
75g Flour
3g Baking Powder
180g Primera Butter
40g Orange juice
1 Zest of orange

PISTACHIO AND OLIVE OIL GANACHE
200g White Chocolate Belcolade
80g Olive Oil
80g Finesse Cream
45g Pistachio Paste Fugar

DARK CHOCOLATE %65 MOUSSE FLAVORED CINNAMON
280g Finesse Fresh Cream
245g Dark Chocolate Belcolade %70
40g Milk Chocolate Belcolade %41
560g Finesse Whipped Cream
8g Cinnamon Stick

GREEN CHOCOLATE GLAZE
150g Water
300g Glucose Syrup PatisFrance
300g Caster Sugar
200g Sweet Condensed Milk
140g Gelatin Mass Bano (20g Gelatin Powder and 120g Water)
300g White Chocolate Belcolade
5g Green and Yellow Food Coloring

PISTACHIO CREAMY
150g Finesse Fresh Cream
150g Milk
50g Pistachio Paste Fugar
75g Caster Sugar
95g Egg Yolks
3g Gelatin leaf Bano

BISCUIT
1kg Tegral Satin Puratos
7 Eggs
225g Water
300g Oil
200g Hazelnut Powder
2 Orange Zest

METHOD

ORANGE ZEST BISCUIT
Mix the soft butter and sugar together and bleach in 2nd gear. Add the hazelnut powder, flour, baking powder then juice and orange zest. Finish by incorporating the eggs one by one. Smooth well. Spread the mix on a rectangular baking sheet of 60*20cm and bake at 175°C for 10 to 15 minutes.

PISTACHIO AND OLIVE OIL GANACHE
Heat the cream to reach 80°C then pour the white melted chocolate gently. Add the pistachio paste and then the olive oil slowly just like making mayonnaise. Fill the top of the pistachio and olive oil financier.

DARK CHOCOLATE 65% MOUSSE FLAVORED CINNAMON

Heat the fresh cream with the cinnamon and let it infuse for few minutes. Melt the dark and milk chocolate then pour in several time the infused cream to make a ganache. Finish the emulsion with a hand blender and let it cool. At 32°C, incorporate the whiped fresh cream.

PISTACHIO CREAMY

Make a custard-like cream with all the mentioned products and off the heat, add the softened gelatin then pour into molds and freeze.

GREEN CHOCOLATE GLAZE

Boil the water, caster sugar and glucose to 103°C. Pour over the condensed milk, the gelatin mass, the white chocolate and the yellow and green food coloring. Refrigerate overnight. Heat to 40°C and use at 30°C.
In the Saturn mold, pour up to 1/3 of the chocolate mousse in the mold. Place the pistachio creamy. Add some chocolate mousse .



Brownies
TEGRAL MIX

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

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

Puratos
Reliable partners in innovation



كيك التفاح والآمبر

المكونات

بسكويت البرتقال

١٠٠غ بودرة اللوز باتيس فرانس
١٠٠غ بودرة البندق
٢٠٠غ بيض
٢٠٠غ سكر
٧٥غ طحين
٣غ بايكينغ باودر
١٨٠غ زبدة بريميرا
٤٠غ عصير الليمون
١ قشرة البرتقال

شوكولا اسود بلكولاد ٦٥٪ موس بنكهة القرفة

٢٨٠غ كريمة فينيس
٢٤٥غ شوكولا اسود بلكولاد ٧٠٪
٤٠غ شوكولا أشقر بلكولاد ٤١٪
٥٦٠غ كريمة مخفوقة فينيس
٨غ عود قرفة

بسكويت

١ كغ تيغرال ساتان بوراتوس
٧ بيض
٢٢٥غ بيض
٣٠٠غ زيت
٢٠٠غ بودرة البندق
٢ قشرة البرتقال

غاناش البيستاشيو وزيت الزيتون

٢٠٠غ شوكولا أشقر بلكولاد
٨٠غ زيت الزيتون
٨٠غ كريمة فينيس
٤٥غ معجون البيستاشيو فوغار

كريمة البيستاشيو

١٥٠غ كريمة فينيس
١٥٠غ حليب
٥٠غ معجون البيستاشيو فوغار
٧٥غ سكر ناعم
٩٥غ صفار البيض
٣غ ورقة جيلاتين

ملمع الشوكولا الخضراء

١٥٠غ ماء
٣٠٠غ شراب الجلوكوز باتيس فرانس
٣٠٠غ سكر ناعم
٢٠٠غ حليب مكثف محلى
١٤٠غ جيلاتين ماس بانو (٢٠غ جيلاتين و ١٢٠غ ماء)
٣٠٠غ شوكولا أبيض بلكولاد
٥غ لون الأخضر والأصفر

الطريقة

بسكويت البرتقال

تخلط الزبدة الطرية والسكر معًا وتبيضهما في الترس الثاني. تضاف بودرة البندق ،الدقيق والبايكينغ باودر ثم عصير الليمون وقشر البرتقال. تنهي من خلال دمج البيض واحده تلو الآخرى. يوضع المزيج على ورقة خبز المستطيلة ٦٠*٢٠سم ويخبز على حرارة ١٧٥ درجة مئوية لمدة ١٠ الى ١٥ دقائق.

غاناش بالفستق وزيت الزيتون

تسخن الكريمة حتى تصل إلى ٨٠ درجة مئوية ثم يصب الشوكولا الأبيض المذوب برفق. يضاف معجون الفستق ثم زيت الزيتون ببطء مثل عملية صناعة المايونيز. يملأ الجزء العلوي من الفستق وممول زيت الزيتون.

شوكولا اسود بلكولاد ٦٥٪ موس بنكهة القرفة

تسخن الكريمة الطازجة مع القرفة وترك لبضعة دقائق. نذوب الشوكولا الداكنة والحليب ثم نسكب الكريمة في عدة مرات لصنع غاناش. الانتهاء من مستحلب مع خلاط يدوي ويترك ليبرد.نصل إلى حرارة ٣٢ درجة مئوية ، تدمج الكريمة الطازجة.

كريمة البيستاشيو

تحضر كريمة شبيه بالكسترد مع جميع المنتجات المذكورة وتطفأ النار ، نضف الجيلاتين المذوب ثم تصب في قوالب وتفرز.

ملمع الشوكولا الخضراء

تغلى الماء والسكر الناعم والجلوكوز على حرارة ١٠٣ درجة مئوية. يسكب الحليب المكثف ، الجيلاتين والشوكولا البيضاء وملون الطعام الأصفر والأخضر. نضع هذا المزيج في الثلاجة لمدة ليلة واحدة . ثم نغليه على حرارة ٤٠ درجة مئوية ويتم استخدامها على حرارة ٣٠ درجة مئوية. في قالب الساتن، يصب ما يصل إلى ٣/١ من موس الشوكولا في القالب. يضع كريمة الفستق ثم نضيف بعض من موس الشوكولا.



Red Velvet

TEGRAL MIX

A cake mix with delicate flavor profile and natural coloring with notes of milk chocolate and fresh butter.

Its convenient as its easy to prepare and guarantees a constant quality of the final cake.

مزيج جاهز بنكهة لذيذة وألوان طبيعية مع الشوكولا الأشقر والزبدة الطازجة.

إن هذا المزيج عملي وسهل التحضير ويضمن جودة ثابتة للمنتج النهائى.



Puratos

Reliable partners in innovation

BLUEBERRY TARTE

INGREDIENTS

TARTE
1kg Flour
500g Primera Butter
300g Sugar
2 Eggs

MOUSSE BLUEBERRY
1kg Finesse Cream
150g Bianchero Fugar
200g Wild Blueberry

TEGRAL SATIN CREAM CAKE
700g Tegral Satin White Puratos
300g Almond Powder Patisfrance
350g Eggs
300g Oil
300g Water

ITALIAN MEURINGUE
200g White Eggs
300g Sugar
70g Water

METHOD

TARTE
Mix the butter and sugar then add flour and eggs for 2 minutes. Bake at 155°C for 15 minutes.

TEGRAL SATIN CREAM CAKE
Mix all the ingredients together in a machine with a pedal for 5 minutes at minimum speed then put the mix in a 60*40cm tray and bake at 200°C from 5 to 8 minutes.

MOUSSE BLUEBERRY
Mix the cream with Bianchero to form a yogurt like texture and then add the blueberry and mix lightly.

ITALIAN MEURINGUE
Mix the eggs on a medium speed then add the sugar and boil at a temperature of 120°C. Keep mixing until we have a smooth meringue. Add on top of the cake and burn it.





تارت التوت البري

المكونات

تارت
اكغ طحين
٥٠٠غ زبدة بريميرا
٣٠٠غ سكر
٢ بيض

تيغرال ساتان كريم كيك
٧٠٠غ تيغرال ساتان أبيض بوراتوس
٣٠٠غ بودرة اللوز باتيس فرانس
٣٥٠غ بيض
٣٠٠غ زيت
٣٠٠غ ماء

بوريه المندرين
اكغ كريمة فينيس
١٥٠غ بيانكيرو فوغار
٢٠٠غ توت بري

مورينغ إيطالية
٢٠٠غ زلال البيض
٣٠٠غ سكر
٧٠غ ماء

الطريقة

تارت
نخلط الزبدة والسكر ثم نضيف الطحين والبيض ونمزج لمدة دقيقتان ثم تخبز على حرارة ١٥٥ درجة مئوية لمدة ١٥ دقيقة.

تيغرال ساتان كريم كيك
تخلط جميع المكونات سويا في آلة مع ملعقة لمدة ٥ دقائق على سرعة منخفضة ثم نضع المزيج على صينية ٦٠*٤٠سم و يخبز على حرارة ٢٠٠ درجة مئوية لمدة ٥ الى ٨ دقائق.

بوريه المندرين
تخلط الكريمة مع البيانكيرو لتشكيل قوام كريمي ثم يضاف التوت ونخلط برفق.

مورينغ إيطالية
يخلط البيض على سرعة متوسطة ثم نضيف السكر ونتركه على حرارة ١٢٠ درجة مئوية. نستمر في الخلط حتى يصبح لدينا مورينغ ناعم. يضاف فوق الكعكة ويحرق.



OREO CAKE

كيك الاوريو

STAR PRODUCT

Biscuit Noir Bano

INGREDIENTS

MOUSSE
500g Finesse Animal Cream
100g Bianchero Fugar
150g Speculoos Paste
60g Biscuit Noir Filling Bano

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

GLAZE
100g Dark Chocolate Belcolade
100g Cocoa Butter Belcolade
10g Black Powder

METHOD

GLAZE
Melt the ingredients on a temperature of 50°C then put the mix in the sprayer and use it at a temperature of 43°C.

المكونات

موس
٥٠٠غ كريمة حيوانية فينيس
١٠٠غ بيانكيرو فوغار
٥٠غ معجون السبكيولوس
٦٠ حشوة البسكويت الأسود بانو

ملمع
١٠٠غ شوكولا اسود بلكولاد
١٠٠غ زبدة الكاكاو بلكولاد
١٠غ بودرة باللون الأسود

سبونج
اكغ تيغرال سبونج بوراتوس
٢٠٠غ ماء
اكغ بيض

الطريقة

تذوب المكونات على درجة حرارة ٥٠ درجة مئوية ثم نضع الخليط في البخاخ ويتم استخدامه على درجة حرارة ٤٣ درجة مئوية.

MAITRE JOPIL

Maitre Jopil presents a wide range of Caramel toppings & fillings. It is used in coating and as a topping for pastry, cookies and ice-cream offering you a taste without equal.

Toppings AND Fillings



5 kg Délice Suprême Caramel



5 kg Délice Suprême Salé



5 kg Délice Suprême Crémeux



1.2 kg Délice de Leche



1.2 kg Délice Chocolat Pitaya



1.2 kg Délice Classic Caramel



1.2 kg Délice Chocolat Menthe



1.2 kg Délice Butterscotch



1.2 kg Délice Salé Latte



1.2 kg Délice Spéculoos



1.2 kg Délice Sucré Banane



1.2 kg Délice Chocolat Orange



1.2 kg Délice Chocolat Coco

MAÎTRE JOPIL

EASTER RECIPES





YELLOW EGGS

EASTER

STAR PRODUCT

Creamyvit Puratos

INGREDIENTS

PASSION MOUSSSE
1kg Water
375g Creamyvit Puratos
300g Puree Passion
60g Gelatin Mass Bano
550g Whipped Finesse Cream

GLAZE
225g White Chocolate Belcolade
100g Finesse Cream Bano
75g Sugar
410g Glucose Syrup PatisFrance
180g Gelatin Mass Bano
700g Decorgel
10g Yellow Powder

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

CAMPBELL BISCUIT
100g Flour
100g Primera Butter
100g Sugar
100g Almond Powder Patisfrance

METHOD

PASSION MOUSSSE
Mix the creamyvit with water then leave it for 10 minutes. Take 400g of the mix and mix it with the Passion Puree. Let the gelatin melt and mix it with the rest of the puree. Finally, add the whipped cream.

SPONGE
Mix the Tegral Sponge with water for 8 minutes then put it in a 60*40cm tray and bake at 230˚C for 8 minutes.

GLAZE
Boil the cream, glucose and sugar then put them above the chocolate and gelatin and leave them for a bit. Add the Decorgel and yellow powder and pour it at a temperature of 38˚C .

CAMPBELL BISCUIT
Mix all the ingredients and bake at 160˚C for 14 minutes.
Layer 1: Salted Caramel Fugar, Layer 2: Campbell Biscuit. Put the Salted Caramel on the sponge then add the Campbell biscuit.

موس الباشن

المكونات

موس الباشن
١ كغ مياه
٣٧٥غ كريميفيت بوراتوس
٣٠٠غ بورية باشن
٦٠غ جيلاتين ماس بانو
٥٥٠غ كريمة مخفوقة فينيس

ملمع الأمبر
٢٢٥غ شوكولا أبيض بلكولاد
١٠٠اغ كريمة فينيس
٧٥غ سكر
٤١٠غ شراب الجلوكوز باتيس فرانس
١٨٠اغ جيلاتين ماس بانو
٧٠٠غ ديكورجل
١٠اغ بودرة باللون الأصفر موديكور

سبونج
اكغ تيغرال سبونج بوراتوس
اكغ بيض
٢٠٠غ ماء

بسكويت الكامبل
١٠٠اغ طحين
١٠٠اغ زبدة البريميرا
١٠٠اغ سكر
١٠٠اغ بودرة اللوز باتيس فرانس

الطريقة

تيغرال
يخلط الكريمفيت مع الماء ثم نتركه لمدة ١٠ دقائق. نأخذ ٤٠٠ غرام من المزيج ونخلطه مع الباشن بورية. نترك الجيلاتين ليذوب ثم نضيفه إلى البورية المتبقي. وأخيراً نضيف الكريمة المخفوقة.

موس الأمبر
يخلط التيغرال سبونج لمدة ٨ دقائق ثم نضع المزيج على صينية ٦٠*٤٠سم و يخبز على حرارة ٢٣٠ درجة مئوية لمدة ٨ دقائق.

ملمع الأمبر
تغلى الكريمة، الجلوكوز والسكر ثم نضعهم فوق الشوكولا والجيلاتين ونتركهم قليلاً.
نضيف الديكورجل والبودرة ونصبه على حرارة ٣٨ درجة مئوية.

بسكويت الكامبل
تخلط المكونات سوياً وتخبز على حرارة ١٦٠ درجة مئوية لمدة ١٤ دقيقة. الحشوة الطبقة الأولى: كراميل مملح فوغار ,الطبقة الثانية: بسكويت الكامبل. نضع الكراميل المملح على السبونج ثم نضيف بسكويت الكامبل





BLACK GOLDEN EGG

EASTER

STAR PRODUCT

Tegral Sponge

INGREDIENTS

DARK MOUSSE

300g Base Bianchero Fugar (1kg Finesse Cream + 200g Bianchero Fugar)
300g Creamyvit (1kg Water + 375g Creamyvit)
200g Dark Chocolate Belcolade 74%

SPONGE

1kg Tegral Sponge White Puratos
750g Eggs
200g Water

METHOD

DARK MOUSSE

Mix the chocolate with cremyvit then pour it on the Bianchero.

SPONGE

Mix all the ingredients together then bake at 200°C for 5 minutes.

DECORATION

For the cover: **Dark Chocolate Belcolade C501 & White and Black color with cocoa butter**
For the inside: **Gold leaves and Maitre Jopil Caramel Mint**



البيضة الدهبية

المكونات

موس داكن

٣٠٠غ بيانكيرو فوغار (اكغ كريمة فينيس + ٢٠٠غ بيانكيرو فوغار)
٣٠٠غ كرميفيت بوراتوس (اكغ ماء + ٣٧٥غ كرميفيت بوراتوس)
٢٠٠غ شوكولا اسود بلكولاد ٧٤٪

سبونج

اكغ تيغرال ساتان أبيض بوراتوس
٧٥٠غ بيض
٢٠٠غ ماء

الطريقة

موس داكن

نخلط الشوكولا مع الكريميفيت وتصب فوق البيانكيرو.

سبونج

نخلط المكونات سوياً و نخبز على حرارة ٢٠٠ درجة مئوية لمدة ٥ دقائق.

الزينة

للغطاء الخارجي: **شوكولا اسود بلكولاد٥٠١C & لون أبيض وأسود مع زبدة الكاكاو**
للداخل: **ورق الذهب و كراميل بنكهة النعناع ماتر جوبيل**



NID DE PAQUES

EASTER

STAR PRODUCT

Tegral Clara

INGREDIENTS

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

CRÈME MOUSSELINE NOISETTE
1kg Water
400g Cremyvit Puratos
170g Hazelnut Concentrate Fugar
650g Primera Butter

METHOD

TEGRAL
Mix the ingredients for 4 minutes the bake at 160°C for 1 hour.

CRÈME MOUSSELINE NOISETTE
Mix the water, concentrate and Cremyvit together then pour the melted butter.

DECORATION

Chocolate Eggs
Milk Chocolate ZA Belcolade.

عش عيد الفصح

المكونات

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

كريم موسلين بالبندق
اكغ ماء
٤٠٠غ كرميفيت بوراتوس
١٧٠غ مركز البندق فوغار
٦٥٠غ زبدة بريميرا

الطريقة

تيغرال
تخلط المكونات لمدة ٤ دقائق و تخبزعلى حرارة ١٦٠ درجة مئوية لمدة ساعة.

كريم موسلين بالبندق
يخلط الماء ،المركز والكرميفيت معًا ثم تسكب الزبدة.

تزين

بيض مصنوع من الشوكولا
شوكولا أشقر بلكولاد ZA



PATISFRANCE
SOURCE DE SÉDUCTION

Chocolate Fondant

Ready mix

Direct mix for the preparation of mouthwatering fondants.
خليط جاهز لتحضير الفوندون الشهية.

POSITIVE BENEFITS

- 37% dark chocolate
- Ideal for making fondant chocolate hearts, without injecting melted chocolate
- Also suitable for dessert bases

37% شوكولا داكن

مناسبة لتحضير الفوندون من دون حقن الشوكولا في الداخل

مناسبة لتحضير أساس الحلويات



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.



BAKERY RECIPES





PÂTE À BRIOCHE

عجينـة البريـوش

INGREDIENTS

PÂTE À BRIOCHE
1kg Flour
200g Eggs
150g Soft Primera Butter
250g Water
20g Yeast
150g Sugar
100g Milk Powder
15g Salt

METHOD

For each 900g of the mix, put 200g of butter.
1 double / 1 simple
Bake at 170°C for 15 minutes.

المكونات

كغ طحين
٢٠٠غ بيض
١٥٠غ زبدة ناعمة بريميرا
٢٥٠غ ماء
٢٠غ خميرة
١٥٠غ سكر
١٠٠غ بودرة حليب
١٥غ ملح

الطريقة

لكل ٩٠٠غ من المزيج ، نضع ٢٠٠غ من الزبدة. تخبز على حرارة ١٧٠ درجة مئوية لمدة ١٥ دقيقة



HAPPY MOTHERS DAY

INGREDIENTS

MULTICEREAL
1600g Flour
400g Easy Multicereal Puratos
80g Otentic Puratos
40g Salt
1300g Water

METOD

Mix all the ingredients for 3 minutes at low speed then for 6 minutes at high speed. Let the dough rest for 30 minutes then cut it and let it rest for another 20 minutes.
Bulk Fermentation: 1 hour
Bake with steam at 230°C for 25 minutes.

المكونات

ملتيسيريال
١٦٠٠غ طحين
٤٠٠غ ايزي ملتيسيريال بوراتوس
٨٠غ أوتنتيك بوراتوس
٤٠غ ملح
١٣٠٠غ ماء

الطريقة

تخلط جميع المكونات لمدة ٣ دقائق بسرعة متدنية ثم لمدة ٦ دقائق بسرعة عالية. دع العجين يستريح لمدة ٣٠ دقيقة ثم قصه واتركه يستريح لمدة ٢٠ دقيقة أخرى.
التخمير: ١ ساعة
تخبز على البخار على حرارة ٢٣٠ درجة مئوية لمدة ٢٥ دقيقة.



HEART BREAD

خبز

STAR PRODUCT

Otentic Puratos

INGREDIENTS

OTENTIC
1kg Flour
20g Salt
40g Otentic Puratos
650g Water

METHOD

Mix all the ingredients for 3 minutes at low speed then for 6 minutes at high speed. Let the dough rest for 30 minutes then cut it and let it rest for another 20 minutes.
Bulk Fermentation: 1 hour
Bake with steam at 230°C for 25 minutes.

المكونات

اكغ طحين
٢٠غ ملح
٤٠غ أوتنتك بوراتوس
٦٥٠غ ماء

الطريقة

تخلط جميع المكونات لمدة ٣ دقائق بسرعة متدنية ثم لمدة ٦ دقائق بسرعة عالية. دع العجين يستريح لمدة ٣٠ دقيقة ثم قصه واتركه يستريح لمدة ٢٠ دقيقة أخرى. التخمير: ١ ساعة, تخبز على البخار على حرارة ٢٣٠ درجة مئوية لمدة ٢٥ دقيقة.



MANKOUSHE MULTICEREAL

منقوشة ملتيسيريال

STAR PRODUCT

Easy Multicereal Puratos

INGREDIENTS

1kg Flour type 0
20g Yeast
10g Salt
10g Soft'r Alpaga Puratos
100g Easy Multicereal Puratos
50g Sugar
50g Oil
550g Water

METHOD

Mix all the ingredients for 3 minutes at low speed then for 4 minutes at high speed. Let the dough rest for 15 minutes then cut it and let it rest for another 20 minutes. Roll over and let it ferment for 30 minutes. Bake with steam at 350°C for 2-3 minutes.

المكونات

اكغ طحين
٢٠غ خميرة
١٠غ ملح
١٠غ سوفتر ألباغا بوراتوس
١٠٠غ ايزي ملتيسيريال بوراتوس
٥٠غ سكر
٥٠غ زيت
٥٥٠غ ماء

الطريقة

تخلط جميع المكونات لمدة ٣ دقائق بسرعة متدنية ثم لمدة ٤ دقائق بسرعة عالية. دع العجين يستريح لمدة ١٥ دقيقة ثم يقطع ويترك ليستريح لمدة ٢٠ دقيقة أخرى. ترق وتترك لتختمر لمدة ٣٠ دقيقة. تخبز على البخار على حرارة ٣٥٠ درجة مئوية لمدة ٢-٣ دقيقة.

Malt Chocolate

Sweetened with Maltitol instead of sugar

Belcolade Milk Chocolate O3X5 Malt with 35% cocoa milk chocolate.
Belcolade Dark Chocolate C501 Malt with 55% cocoa dark chocolate.
Belcolade White Chocolate X605 Malt with 28% Cocoa.

12% to 16% fewer calories!



CRYST-O-FIL

Belcolade
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

Create great tasting fillings with our high quality chocolate filling!





A complete solution for all your fillings!

Cryst-o-fil is the unique solution to create fillings combining great taste, long shelf life and clean label. It is a base made with 50% real Belgian chocolate to create a wide range of new delicious filings for chocolatiers, patissiers and biscuit manufacturers.

- Non-hydrogenated fats
  Nut and Gluten free
  No preservatives
- Extend the shelf life of your products up to 12 months
- Excellent taste & texture
- Save time and money in your process

- Made with real Belgian chocolate
- Easy to use and no need to temper
- With just 1 base, create many different tastes & textures



CHOCOLATE RECIPES





CHEESECAKE CHOCOLATE

شوكولا تشيزكيك

INGREDIENTS

10g Strawberry Concentrate Bano
4g Yogurt
10g Bsicuit
100g Crystofil Belcolade

DECORATION

Red color with Cocoa Butter Beloclade
Blue color with Cocoa Butter Beloclade
White color with Cocoa Butter Beloclade

المكونات

١٠غ مركز الفراولة بانو
١٠غ بسكويت
١٠٠غ كريستوفيل بلكولاد

الزينة

لون الأحمر مع زبدة الكاكاو بالكولاد
لون الأزرق مع زبدة الكاكاو بالكولاد
لون الأبيض مع زبدة الكاكاو بالكولاد

POMEGRANATE CHOCOLATE

شوكولا بالرمان

INGREDIENTS

10g Pomegranate Concentrate Bano
100g Crystofil Belcolade

DECORATION

Red Color with **Cocoa Butter Belcolade**

المكونات

10غ مركز الرمان بانو
100غ كريستوفيل بلكولاد

الزينة

لون الأحمر مع زبدة الكاكاو بلكولاد



PISTACHIO CHOCOLATE

شوكولا بيستاشيو

INGREDIENTS

10g Pistachio Plus Fugar
100g Crystofil Belcolade
QS: White Chocolate Belcolade with Green Color

المكونات

10غ بيستاشيو بلاس فوغار
100غ كريستوفيل بلكولاد
حسب الرغبة: شوكولا أبيض بلكولاد مع اللون الأخضر



COCONUT CHOCOLATE

شوكولا جوز الهند

INGREDIENTS

10g LFC Coconut Puratos
100g Crystofil Belcolade
QS: White Chocolate Belcolade

DECORATION

Blue Color with Cocoa Butter Beloclade
Gold leaf Bano

المكونات

10غ آل.آف.سي جوز الهند بوراتوس
100غ كريستوفيل بلكولاد
حسب الرغبة: شوكولا أبيض بلكولاد

الزينة

لون الأزرق مع زبدة الكاكاو بلكولاد
أوراق الذهب بانو



ANANAS CHOCOLATE

شوكولا أناناس

INGREDIENTS

100g Crystofil Belcolade
10g LFC Ananas Puratos
QS: White Chocolate Belcolade

Decoration

White color with Cocoa Butter Belcolade
Gold powder with Cocoa Butter Belcolade
Red and Blue color with Cocoa Butter Belcolade

المكونات

100غ كريستوفيل بلكولاد
10غ آل.آف.سي أناناس بوراتوس
حسب الرغبة: شوكولا أبيض بلكولاد

الزينة

لون الأبيض مع زبدة الكاكاو بلكولاد
بودرة باللون الذهبي مع زبدة الكاكاو بلكولاد
لون الأزرق والأحمر مع زبدة الكاكاو بلكولاد



ROSE FUSION

روز فيوسن

INGREDIENTS

10g Rosa Plus Fugar
100g Crystofil Belcolade
50g Mistikeh Filling Bano

DECORATION

Red color with Cocoa Butter
Gold powder with Cocoa Butter

المكونات

10غ الورد فوغار
100غ كريستوفيل بلكولاد
50غ حشوة المستكة بانو

الزينة

لون الأحمر مع زبدة الكاكاو
بودرة باللون الذهبي مع زبدة الكاكاو





SALTED CARAMEL TRUFFLES

غاناش الكراميل المملح

STAR PRODUCT

Delice Supreme

INGREDIENTS

1ST T LAYER : SALTED CARAMEL GANACHE
125g Cream
100g E740
225g Delice Supreme Salted Maitre Jopil

LAYER 2
Milk Truffle shell

LAYER 3
Belcolade Cacao Powder

METHOD

Heat the cream then add melted dark chocolate and Delice supreme Salted.

المكونات

طبقة الأولى
(كراميل غاناش المملح)
١٢٥غ كريم
١٠٠غ E740
٢٢٥غ ديليس سوبريم المملح من ماتر جوبيل

الطبقة الثانية
كرات الشكولا بالحليب

الطبقة الثالثة
بودرة الكاكاو بلكولاد

الطريقة

طبقة الأولى
تسخن الكريمة ثم تضاف إلى الديليس سوبريم المملح والشوكولا الداكنة المذوبة.



BROWNIE WITH KINDER

حلا البروانيز مع الكندر

STAR PRODUCT

Coeur Fondant Mix

INGREDIENTS

LAYER 1
1kg Patis Coeur Fondant Mix
250g Eggs
250g Water

LAYER 2
300g White Hazelnut Filling
100g Feuilletine Puratos
60g White Chocolate Belcolade X605

LAYER 3
Milk Chocolate Belcolade O3X5

METHOD

LAYER 1
Mix all ingredients then spread on flat tray. Bake 200 °C for 8 minutes.

LAYER 2
Melt white chocolate the add white hazelnut and feuillutine.

المكونات

الطبقة الأولى
اكغ باتيس كور فوندان
٢٥٠غ البيض
٢٥٠غ ماء

الطبقة الثانية
٣٠٠غ حشوة البندق مع الشوكولا الأبيض
١٠٠غ فويتين بوراتوس
٦٠غ شوكولا أبيض بلكولاد X٦٠٥

الطبقة الثالثة
شوكولا أشقر بلكولاد O٣X٥

الطريقة

الطبقة الأولى
تخلط جميع المكونات ثم نضعها على صينية مسطحة،
تخبز على حرارة ٢٠٠ درجة مئوية لمدة ٨ دقائق.

الطبقة الثانية
تذوب الشوكولا الأبيض ونضيف البندق الأبيض والفويتين



CRUNCHY ALMOND CARAMEL

حلا كراميل اللوز المقرمش

STAR PRODUCT

Almond Praline

INGREDIENTS

LAYER 1 :CRUNCHY LAYER
100g Florex Puratos
100g Almond Powder Patisfrance

LAYER 2
100g Almond Praline PatisFrance
40g White Chocolate Belcolade X605
20g Almond Diced Roasted

LAYER 3
Delice Supreme Salted Maitre Jopil

LAYER 4
Toffee Caramel

LAYER 5
Amber Chocolate Belcolade

METHOD

LAYER 1 :CRUNCHY LAYER
Mix both then spread on silicon mould and bake at 200 °C for 10 minutes.

LAYER 2
Melt white chocolate then add the remaining ingredients.

المكونات

الطبقة الأولى
١٠٠غ فلوركس بوراتوس
١٠٠غ مسحوق اللوز باتيسفرانس

الطبقة الثانية
١٠٠غ عجينة اللوز برالين باتيسفرانس
٤٠ غ شوكولا ابيض بالكولاد X٦٠٥
٢٠غ مكعبات اللوز المحمص

الطبقة الثالثة
سوبريم ديليس المملح ماتر جوبيل

الطبقة الرابعة
توفي الكرامل

االطبقة الخامسة
آمبر شوكولا بلكولاد

الطريقة

الطبقة الأولى
تخلط المكونات ثم نضعها على قالب السيليكون, تخبز على حرارة ٢٠٠ درجة مئوية لمدة ١٠ دقائق.

الطبقة الثانية
تذوب الشوكولاتة البيضاء ثم تضاف الى المكونات المتبقية

PCB CREATION

Manufacture d'émotions



Orange coloring powder



Bronze coloring powder

Powder food colours

Lipo soluble for surfaces Ideal for decorating the surface of sugar paste, sugar-based products, almond paste, baked products, chocolate, and fatty masses in general.



Gold coloring powder

modecor



TRANSFER SHEETS

BanoPuratos present inclusive range of chocolate transfer sheets that offers different variety of colors and shapes that suits occasions, seasons and different themes.

بانـو بوراتـوس تقـدم مجموعـة شـاملة مـن أوراق صـب الشـوكولا التـي تقـدم مجموعـة متنوعـة مـن الألـوان والأشـكال التـي تناسـب المناسـبات والفصـول والمواضيـع المختلفـة.



LOGO CUSTOMIZATION

BanoPuratos create and customize logos for Pastry and Chocolate.

بانـو بوراتـوس تنشـأ وتخصـص الشـعارات للبايسـتري والشـوكولا.





ICE CREAM RECIPES



BLACK SESAME

السمسم الأسود

INGREDIENTS

PANNA BASE
550g Water
105g Milk Powder
30g Dextrose or Glucose Patis France
35y Panna Base Mix Fugar
120g Finesse Cream
135g Sugar
150g Black Sesame Concentrate Fugar

المكونات

أساس البانا
٥٥٠غ ماء
١٠٥غ حليب بودرة
٣٠غ دكستروز باتيس فرانس
٣٥غ خلطة أساس البانا فوغار
١٢٠غ كريمة فينيس
١٣٥ سكر
150غ مركز السمسم الأسود فوغار



SALTED CARAMEL

كراميل مملح

INGREDIENTS

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

FILLING

Salted Caramel Fugar

المكونات

أساس البانا
٥٥٠غ ماء
١٠٥اغ حليب بودرة
٣٠غ دكستروز باتيس فرانس
٣٥غ خلطة أساس البانا
١٢٠اغ كريمة فينيس بانو
١٣٥ سكر
120غ مركز المونديرولا فوغار

الحشوة

كراميل مملح فوغار



LEONARDO DA VINCI

CONCEPT

Fugar New Line of Concentrates



Concentrated flavours from Fugar; Lavender flavored paste, with an intense and refreshing taste, and date paste with a high percentage of fresh dates inside.





LAVENDER & DATES

These concentrates are suitable for ice cream, pastry to aromatize bases for semifreddos and mousses, or as chocolate based fillings.



LAVENDER

لافندر

INGREDIENTS

PANNA BASE

550g Water
105g Milk Powder
30g Dextrose or Glucose Patis France
35y Panna Base Mix Fugar
120g Finesse Cream
135g Sugar
70g Lavender Concentrate Fugar

المكونات

أساس البانا

٥٥٠غ ماء
١٠٥اغ حليب بودرة
٣٠غ دكستروز باتيس فرانس
٣٥غ خلطة أساس البانا فوغار
١٢٠اغ كريمة فينيس
١٣٥ سكر
70غ مركز لافندر فوغار



LIME

أيس كريم بالحامض

INGREDIENTS

595g Water
210g Sugar
30g Dextrose
100g Lemon Juice
35g Fruitta 50 Base Fugar
3g Mixo Puratos
40g Lime Concentrate

المكونات

595غ ماء
210غ سكر
30غ دكستروز
100غ عصير الحامض
35غ اساس فروتا ٥٠ فوغار
3غ ميكسو بوراتوس
40غ مركز الحامض



SIGEP

CELEBRATING ITS 41ST INTERNATIONAL TRADE SHOW FROM JANUARY 18 TILL 22 JANUARY 2020

Sigep celebrated its 41st International trade show from January 18 till 22 January 2020 at the Rimini Expo Centre in Italy. SIGEP is the leading world-class B2B expo with over a 129,000 sqm that showcase the best of Artisan Gelato, Pastry, Chocolate, Bakery and Coffee.

SIGEP represents and rewards worldclass excellence. It introduces new formats, enhances global networking and supports businesses and professionals as they grow and expand. As every year, BanoPuratos and Fugar have done their collaboration in Gelato, Pastry and Chocolate display for the customers and visitors to have taste of the newest flavors and to focus on our latest ideas presented.

احتفلت سيجيب بمعرضها التجاري الدولي الحادي والأربعين من ١٨ يناير إلى ٢٢ يناير ٢٠٢٠ في مركز Rimini Expo في إيطاليا. سيجيب هو معرض B2B الرائد على مستوى عالمي، حيث تبلغ مساحته أكثر من ١٢٩،٠٠٠ متر مربع والذي يعرض أفضل صيحات وتطورات الجيلاتو، الشوكولا، الباتيسيري و القهوة. سيجيب يمثل ويكافئ التميز على مستوى عالمي ويعزز التواصل العالمي ويدعم الشركات والمهنيين مع نموهم وتوسعهم.





كما في كل سنة، قامت شركة بانوبوراتوس بالمشاركة في المعرض بالتعاون مع فوغار لتقدم على طريقتها الخاصة المنتجات الجديدة التي تقدمها فوغار للبوظة و الباتيسري و الشوكولا مما يتيح الفرصة للزائرين تذوق النكهات الجديدة و الاطلاع على الافكار الحديثة المعروضة.





CIERREESSE

تعمل شيريزي في بيئة مخصصة لقطاع الأغذية والرفاهية. الهدف من ذلك هو خلق أجواء الترحيب والرقي: لمتاجر الحلويات، المخابز، محلات الوجبات الخفيفة، المطاعم، المقاهي، الفنادق والمنتجعات. مهمتهم هي تحفيز الأحاسيس، وتقديم باقة مع المحتوى التكنولوجي العالي. يخاطب شيريزي المهنيين الذين يحبون وظائفهم ويعرفون قيمة منتجاتهم.

Cierreesse works in environments dedicated to food and comfort sectors. The aim is to create welcoming and refined ambients: patisseries, bakeries, snack shops, restaurants, coffee shops, hotel and spas. Their mission is to stimulate sensations, offering a "container" with a high technological "content". Cierreesse addresses to professionals who love their jobs and know the value of their products.

ICETECH®
GELATO EQUIPMENT

SHOCK FREEZER

cooling



The Blast Chiller are wholly made form stainless steel. Their high refrigerating capacity will enable you to abate positive and negative temperatures in an absolutely short period of time.

BATCH FREEZER

MT3 | MT4 | MT5 | MT7



The production process is automatically governed and controlled by an electronic microprocessor enabling the operator to customize the production cycle on using any kind of icecream mixture. The stirrer is wholly made of stainless steel and is free of any central shaft and complete with three steel blades.

MIKRÍ

BATCH FREEZER

cooling



Mikri Batch Freezer: Mikri is the new professional counter top batch freezer, it is easy to use and compact in size and as a result of its air condensation system and single phase powder supply, it can be installed anywhere.

ICETECH®
GELATO EQUIPMENT

PASTEURISERS

PST **70** | **130**

SOFT HAPPY & SMILE



Soft Happy & Smile: The soft machines are assisted by a modern electronic board controlling gelato consistency at any time by enabling the operator to monitor and to read the consistency values and the preservation temperature on the display.



Pasteurizer: The Pasteurizer is realized with the "Modular" technology enabling the operator to customize the pasteurizing cycle according to its own needs. The new electronic card will enable the operator to programme and vary the emulsifier speed according to various temperatures and to obtain a perfectly emulsified ice-cream base

MULTIFUNCTION

TP3 | **TP4** | **TP5** | **TP7**



Multifunction: The Multifunction 3 in 1 is a complete laboratory intended to mix, pasteurize, cook and whip the ice-cream mixture in one single machine



HIGH

FANTASTIC F/SB

The proven standard in self-service.

The nest self-service machine, proven internationally in the retail and Horeca sector – the highest quality for pure enjoyment and design.

- Automatic feeding of oranges (17kg fruit capacity)
- self-service operation and continuous mode for pressing large quantities
- -2Zone-Technology for highest hygiene and time ef ciency
- Precision cutting SCS Up & Down ensures highest juice purity
- Userfriendly disassembly thanks to Cross Holder and Double Cover
- Hightech functions like intelligent stop and multifunctional display
- Manual Transport System (MTS): easy cleaning of the fruit sieve
- Made of food-grade stainless steel for improvedhygiene and outstanding durability

COMPACT

REVOLUTION ADVANCE

Revolutionizing the enjoyment of freshness

A small machine that offers high performance, quick cleaning and %100 Citrocasa quality withouttaking over the floor plan – a valuable asset to your location.

- Self-service operation and continuous mode for pressing large quantities
- Precision cutting SCS Up & Down ensureshighest juice purity
- -2Zones-Technology for highest hygiene and time efficiency
- Userfriendly disassembling thanks to Cross Holder and Double Cover Hightech functions like intelligent stop and multifunctional display
- Quadruple sensor with engine overheating and blockage protection
- Juicing both oranges and pomegranates for high juice variety



MANUAL



STARLIGHT

Start light. Squeeze smart. The entry level juicer, providing sustainability and independence.

MANUAL



FANTASTIC ECO

Self-sufciency and Innovation – the manually operated juicer equipped with all Citrocasa Fantastic features.

MEDIUM



FANTASTIC M ADVANCE

Performance meets ease-of-use – the smart juicer with manual feeding for medium juice demand.

MEDIUM



FANTASTIC F ADVANCE

Combine high-tech with pure efciency – the fully automatic machine for medium to high juice demand.

MEDIUM



8000 SERIES ADVANCE

High efciency and proven reliability – the strongest and fastest juicer for the best performance.

WAFFLE BALL MAKER

The Sephra Commercial Waffle Ball Maker will produce 25 Ball Waffles every 2 minutes. This high quality Waffle Ball Maker is perfect for Kiosks, Buffets and Restaurants. These bite sized Waffle Balls have recently become popular around the world. Both adults and children have enjoyed making and tasting the novelty snack and now they›re beginning to hit consumers in store. With a fantastic profit margin, the ability to decorate to suit seasons and the fact that this sweet treat is verging on a world wide craze, there really never has been a better time to buy your business a Commercial Waffle Ball Maker.

Waffle Ball Maker Specifications

- Stainless Steel Casing
- Coated Aluminium Plates
- On/Off switch
- Digital Timer
- Pilot Light
- Thermostat.
- Height-adjustable Feet
- 230 V / 2,2 kW
- Machine Dimensions: 310x340x250 mm
- Net Weight: 20Kg

SEPHRA®
CHOCOLATE : DONUTS : CRÊPES : WAFFLES : POPCORN







CAKE POP MAKER
TWIST POP®

Cake Pop Maker Specifications

- Stainless Steel Casing
- Non-Stick Coated Aluminium baking plates fix mounted
- Efficient Energy Technology
- 180° Left/Right pivoting for optimal dough distribution
- Digital Timer
- Thermostat with on/off function
- Pilot Light
- Drip Tray
- Height-adjustable Feet
- For 6 cake pops of Ø 50 mm
- Dimensions: 63 x 45 x 34 cm
- Gross Weight: 13.9Kg









BUBBLE WAFFLE MAKER

SEPHRA®
CHOCOLATE : DONUTS : CRÊPES : WAFFLES : POPCORN

The Bubble Waffle, also known as Hong Kong Egg Waffle, was originally conceived in Hong Kong and is now a craze that is taking the world by storm. The filling options are endless, choose from strawberries, rasbberries, cream, chocolate sauce, Nutella, banana, salted caramel sauce, ice cream and gelato to name but a few fabulous combinations. The Bubble Waffle batter is made using a simple to useadd water only Sephra mix and is available in convenient 3Kg bags.

Bubble Waffle Maker Specifications

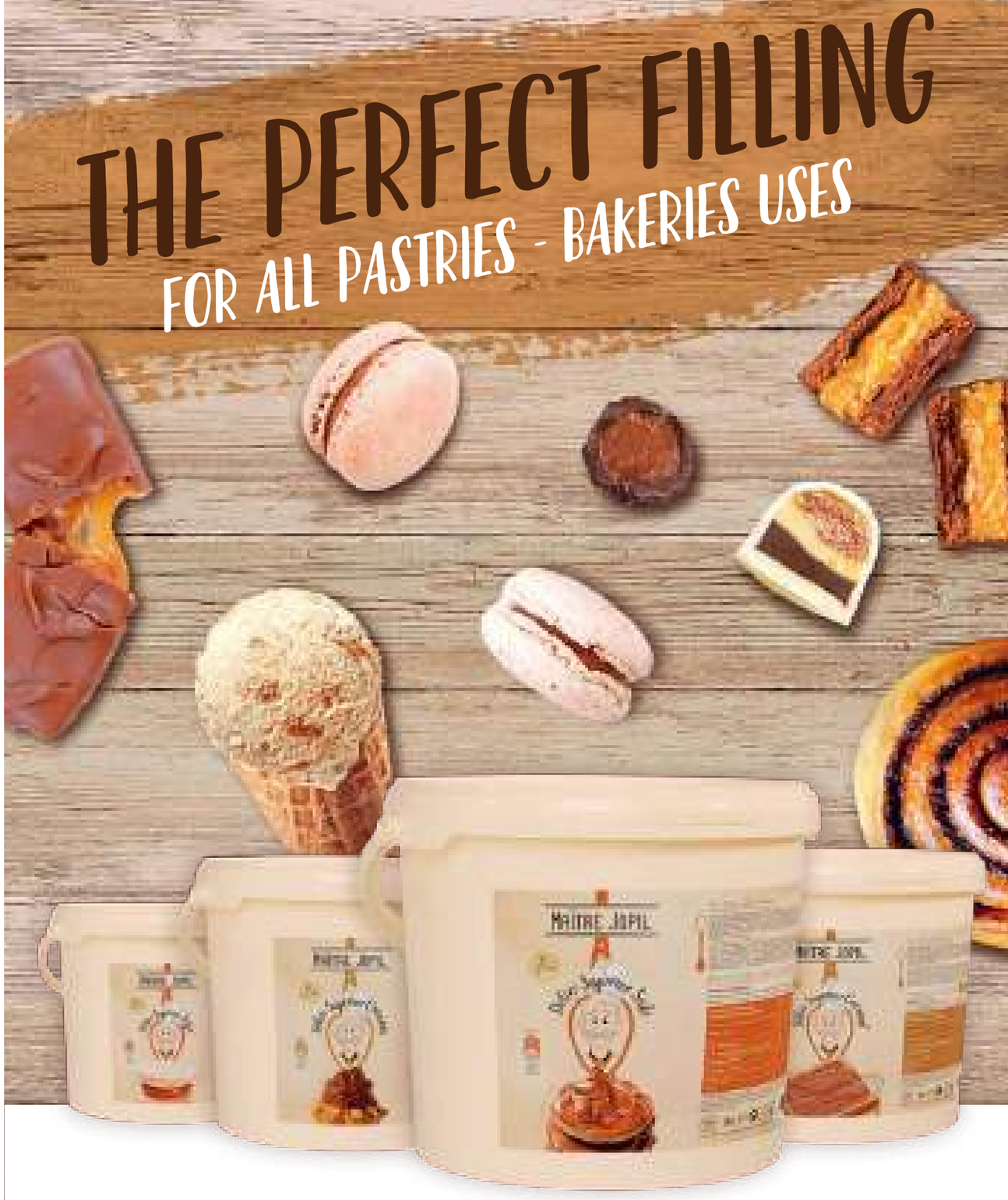
- Stainless Steel Casing
- Aluminium Coated Baking Plates featuring non-stick coating
- Interchangeable Plates with Wafflet & Belgian Waffle Maker
- 180° left/right turning for optimal dough distribution
- Automatic Digital Timer (timer starts when rotated)
- Automatic Thermostat
- CE CERTIFIED
- 230V / 1.5Kw
- 1 Year Limited Warranty
- Net Weight 12Kg













www.banopuratos.com