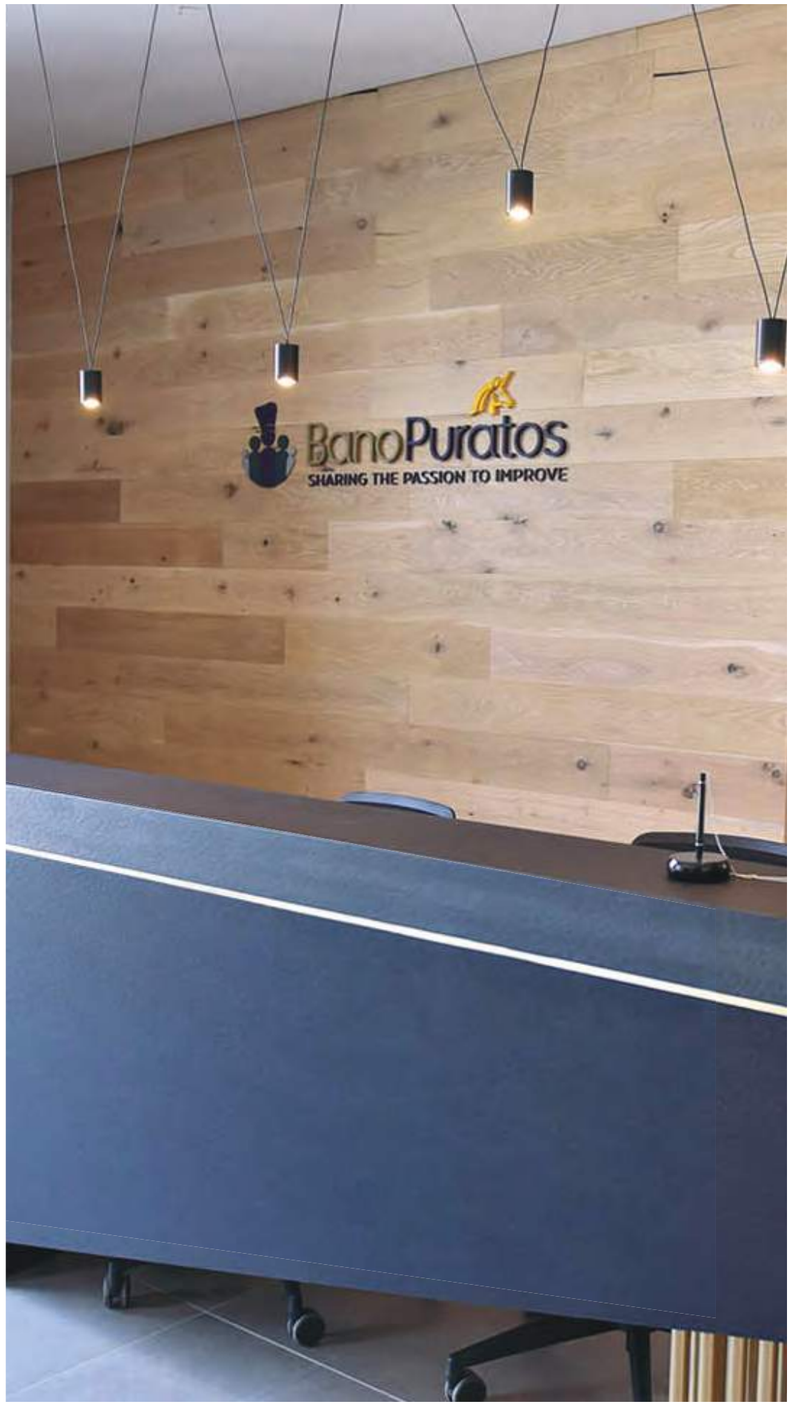
Bano Puratos



Magazine / Issue 30 - November 2019



GRAND OPENING



BANO PURATOS HEAD QUARTERS LEBANON OPENING CEREMONY

BanoPuratos
SHARING THE PASSION TO IMPROVE

On April 4th 2019, BanoPuratos held it's official opening ceremony of the new headquarter located in Bchamoun, Lebanon. This event was celebrated during a cocktail reception with unique stations featuring BanoPuratos end products of Bakery, Pastry, Chocolate and Ice-Cream in the attendance of BanoPuratos partners and customers.



في ٤ أبريل ٢٠١٩، أقامت بانوبوراتوس حفل الإفتتاح الرسمي للمقر الجديد الكائن في بشامون، لبنان. تم الاحتفال بهذا الحدث خلال حفل كوكتيل مع محطات فريدة تضم منتجات بانوبوراتس النهائية من المخبوزات، الحلويات، الشوكولا والآيس كريم بحضور شركاء وعملاء بانوبوراتس.





THE NEW SPACE

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



تعكس المساحة الجديدة أهداف شركة بانوبوراتس المبتكرة التي تركز على تقديم منتجات ذات جودة عالية وقد تم تصميم الشركه لزيادة كفاءة جميع الإدارات.

THE WORLD OF BANO PURATOS

With the presence of over than 200 decision makers, who came from Lebanon, Belgium and Italy, etc... BanoPuratos gave them the opportunity to travel around the world by stepping into the world of exquisite French Pastry and the world of real Belgian chocolate, the world of Italian Gelato and the world of authentic bakery.







مع حضور أكثر من ٢٠٠ صانعي القرار، الذين أتوا من لبنان، بلجيكا وإيطاليا فقد تسنى لهم فرصة السفر الى جميع أنحاء العالم من خلال الدخول إلى عالم بانوبوراتس للحلويات الفرنسية الرائعة والشوكولا البلجيكية الأصلية وعالم من الجيلاتو الإيطالي والمخبوزات.

BAKERY



في كل محطة، قدمت بانوبوراتس جزءاً صحيًا من المنتجات، حيث نعتقد أن العديد من الأشخاص يتبعون نمط الحياة الصحي في وقتنا الحالي.



In every station, BanoPuratos had introduced a healthy trend section as we believe that more people are attaching to healthier lifestyles.

In Pastry we have introduced the wholegrain cake range, in Bakery Puravita range of Omega 3, Fiber Plus and breakfast, in Chocolate the focus was on Origin chocolate and the sugar free dark chocolate were presented and finally in Gelato a full vegan Ice cream originating from olives.





في قسم الحلويات تم عرض مجموعة كيك الحبوب الكاملة ، وفي المخبوزات تم عرض منتجات ال Puravita من Omega ٣ و Fiber Plus و breakfast ، أما في الشوكولا كان التركيز على شوكولا Origin وتم تقديم الشوكولا الداكنة الخالية من السكر Chocolate Malt. وأخيراً في البوظة ، تم تقديم الآيس كريم الكامل النباتي المستخرج من الزيتون.



FRENCH PASTRY

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

ORIGIN CHOCOLATE







إن نمو بانوبوراتس على مر السنين هو نتيجة التأكيد على جودة المنتجات التي تسعى لتقديمها.

TABLE OF CONTENTS

ISSUE Nº30

02-07
BANO PURATOS GRAND OPENING
بانوبوراتس حفل الإفتتاح الرسمي

10-19
ABA "ACADEMY OF BAKING ARTS"
«أكاديمية فنون الخبز» ABA

20-73
CHRISTMAS RECIPES
وصفات عيد الميلاد

78-103
CHRISTMAS VINTAGE THEME - FRANCOIS GALTIER
ورشة عمل عيد الميلاد بطريقة كلاسيكية - فرانسوا غالتير

104-127
VALENTINE RECIPES
وصفات عيد الحب

130-147
THE M.O.F , CHEF STEPHAN LEROUX DEMO
ورشة عمل للشيف العالمي ستيفان لورو

150-159
BAKERY RECIPES
وصفات المخبوزات

164-185
CHOCOLATE RECIPES
وصفات الشوكولا

OUR EDITORIAL TEAM

EDITOR - IN - CHIEF
Mohamad Hashwi
Serine Jaroudi

EDITOR
Malek Zaki

GRAPHIC DESIGNERS
Aya Abou Neill
Amar Hossari
Nur Baz

PHOTOGRAPHER
Aya Abou Neill

CHEF DEMONSTRATORS
Emmanuel Hamon
Issam Antar
Elie Khalil
Edmond Roukoz
Muhieddine Chatilla

ASSISTANT CHEFS
Zohour Chaibi

EDITORIAL

The 30th 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, Bakery, Chocolate and Ice-Cream through new ingredients combinations, latest trends, market needs and various recipes.

يحتفل العدد الثلاثين من مجلة Banopuratos بالموسم المقبل لعيد الميلاد ,رأس السنة وعيد الحب بطريقة ديناميكية ومبتكرة.
هذا العدد هو مصدر إلهام للحلويات، المخبوزات، الشوكولا والآيس كريم من خلال مجموعة مكونات جديدة، أحدث الصيحات، إحتياجات السوق والعديد من الوصفات المتنوعة.



#BAKETHEFUTURE

ACADEMY OF BAKING ARTS



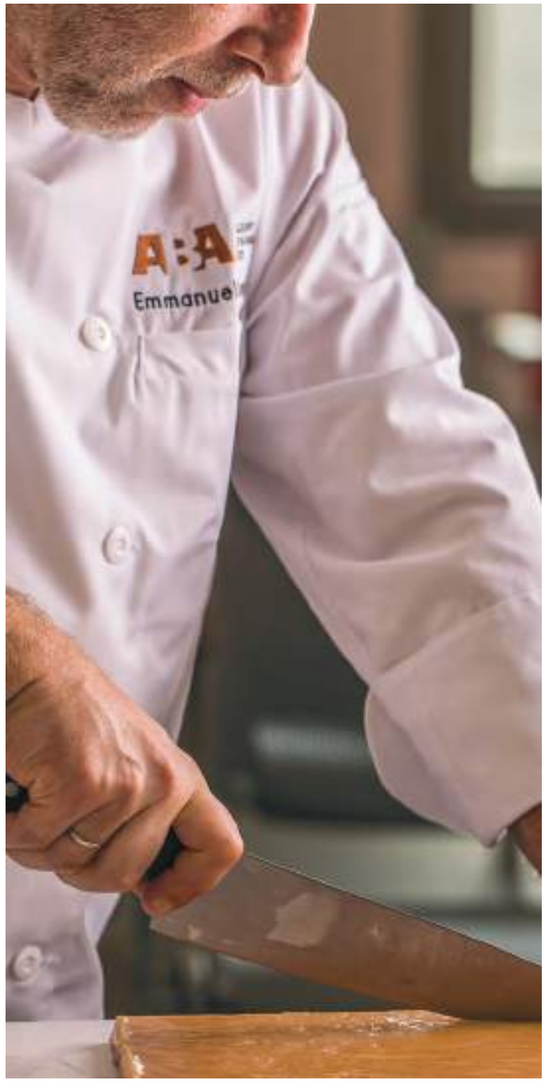
ACADEMY
OF BAKING
ARTS

ABA “Academy of Baking Arts”, founded by BanoPuratos in 2019, is one of its first academy in the Middle East, where we define baking art through knowledge, practicality and creativity. ABA delivers a full experience in different sectors covering pastry, bakery, chocolate and ice cream for beginners and professionals with different designed courses by local and international renowned chefs. Our courses are defined through hands on master classes, collective demos or lectures with a venue highly equipped with the best utensils, machinery and technology to give the best experience for participants.

CON-
CEPT



As part of the ABA academy, we will be launching courses that meet the needs of beginners and professionals, courses to cover the world of baked goods and desserts to deliver outstanding experience to our participants.



Chef and the Academy Director Emmanuel Hamon, will be offering his expertise and techniques for ABA by spreading his passion and experience to other people.



ABA تجربة

تعد ABA "أكاديمية فنون الخبز" ، التي أسست من قبل شركة BanoPuratos في عام ٢٠١٩، واحدة من أكاديميات الأولى في الشرق الأوسط، حيث تحدد فن الخبز من خلال المعرفة والتطبيق العملي والإبداع. توفر ABA تجربة كاملة في قطاعات مختلفة تشمل الحلويات، الخبز، الشوكولا والآيس كريم للمبتدئين والمحترفين مع دورات مختلفة مصممة من قبل نخبة كبيرة من أهم الشفيين المحليين والعالميين. يتم تعريف دوراتنا والتدريب العملي من خلال ورشات العمل ستفتتح ABA أبوابها من خلال مجموعة واسعة من ورش العمل المختلفة. مع مقر يمكنه إستعابة ٤٠ ضيفًا. رئيس الطهاة ومدير الأكاديمية إيمانويل هامون ، سيقدم خبراته وتقنياته لـ ABA من خلال نشر شغفه وتجربته مع الآخرين. كجزء من أكاديمية ABA، سنطلق دورات تلبي احتياجات المبتدئين والمحترفين، ودورات لتغطية عالم السلع المخبوزة والحلويات ولتقديم تجربة متميزة للمشاركين الجماعية أو المحاضرات مع مكان مجهز بأحدث الأدوات ,الآلات والتكنولوجيا المتقدمة لإعطاء أفضل تجربة للمشاركين.



CHEF EMMANUEL HAMON



Academy Director

Emmanuel Hamon

Spreading his passion
and experience

Emmanuel Hamon was born in 1969 in Brittany, maritime region west coast of France, In 1987, after receiving his CAP pastry chef, chocolatier, confectioner, he goes to London for a year and a half. On his return to Brest, he starts as a patissier in a well-known patisserie. Then he became head pastry chef for 2 years, he went to Quimper to be responsible for the pastry and chocolate for a company with three pastry stores.

At 30 years old, he returned to England, to Kent as head pastry chef. In 2001 he starts his own business and opens his pastry shop and two years later he established the range of caramels under the name "P'tit Zef"; His caramels are sold throughout France and abroad, including New York and Osaka. Recognized by the public and appreciated for his creativity and modernity.





ABA
Premises







CHRISTMAS RECIPES





MARBLE CAKES

STAR PRODUCT

BÛCHE DE NOËL

Tegral Mixes

INGREDIENTS

RED (BROWNIES)
500g Tegral Brownies Puratos
225g Eggs
225g Primera Butter
100g Belcolade Dark Chocolate

GANACHE CHOCOLATE:
Carat Chocolate
Decorcream

GREEN (BISCUIT PISTACHIO)
1kg Tegral Satin White Puratos
200g Pistachio Powder
50g Pistachio Fugar
350g Eggs
300g Oil
225g Water

BLACK (CHOCOLATE CAKE)
1kg Tegral Satin Mix Chocolate
350g Eggs
300g Oil
225g Water

LAYERING

INGREDIENTS

RED (BROWNIES)
Layer 1: Brownie Biscuit
Layer 2: Ganache Chocolate
Layer 3: Brownie Biscuit
Layer 4: Ganache Chocolate
Layer 5: Brownie Biscuit
Layer 6: Framboise peppin
Layer 7: Brownie Biscuit

GREEN (BISCUIT PISTACHIO)
Layer 1: Biscuit Pistachio
Layer 2: Pistachio Ganache
Layer 3: Biscuit Pistachio
Layer 4: Pistachio Ganache
Layer 5: Biscuit Pistachio
Layer 6: Pistachio Ganache
Layer 7: Biscuit Pistachio

BLACK (CHOCOLATE CAKE)
Layer 1: Chocolate Cake
Layer 2: Ganache Passion Fruit
Layer 3: Chocolate Cake
Layer 4: Ganache Passion Fruit
Layer 5: Chocolate Cake
Layer 6: White Crunchy Pralicrac
Layer 7: Chocolate Cake

METHOD

RED (BROWNIES)
Mix all the ingredients together for 4 minutes at a medium speed. Put the mix in the oven for 180 °C for 25 minutes.

GREEN (BISCUIT PISTACHIO)
Mix all the ingredients together for 4 minutes at a medium speed. Put the mix in the oven for 180 °C for 25 minutes.

BLACK (CHOCOLATE CAKE)
Mix all the ingredients together for 4 minutes at a medium speed. Put the mix in the oven for 180 °C for 25 minutes.



كيك الماربل

المكونات

الأحمر (براونيز)
٥٠٠غ تيغرال ميكس براونيز بوراتس
٢٢٥غ بيض
٢٢٥غ زبدة بريميرا
١٠٠اغ شوكولا اسود بلكولاد

غاناش شوكولا:
كارات شوكولا
ديكور كريم

الأخضر (بسكويت الفستق)
اكغ تيغرال ساتان ابيض
٢٠٠غ بودرة الفستق
٥٠غ فستق فوغار
٣٥٠غ بيض
٣٠٠غ زيت
٢٢٥غ ماء

الاسود (كيك الشوكولا)
اكغ تيغرال ساتان شوكولا
٣٥٠غ بيض
٣٠٠غ زيت
٢٢٥غ ماء

الطبقات

الأحمر (براونيز)
الطبقة الاولى: بسكوت البراونيز
الطبقة الثانية: غاناش شوكولا
الطبقة الثالثة: بسكوت البراونيز
الطبقة الرابعة: غاناش شوكولا
الطبقة الخامسة: بسكوت البراونيز
الطبقة السادسة: فرامبواز بيان
الطبقة السابعة: بسكوت البراونيز

الأخضر (بسكويت الفستق)
الطبقة الاولى: بسكويت الفستق
الطبقة الثانية: غاناش الفستق
الطبقة الثالثة: بسكويت الفستق
الطبقة الرابعة: غاناش الفستق
الطبقة الخامسة: بسكويت الفستق
الطبقة السادسة: غاناش الفستق
الطبقة السابعة: بسكويت الفستق

الاسود (كيك الشوكولا)
الطبقة الاولى: كيك الشوكولا
الطبقة الثانية: غاناش باشن فروت
الطبقة الثالثة: كيك الشوكولا
الطبقة الرابعة: غاناش باشن فروت
الطبقة الخامسة: كيك الشوكولا
الطبقة السادسة: براليكراك ابيض
الطبقة السابعة: كيك الشوكولا

الطريقة

الأحمر (براونيز)
تخلط المكونات سويا لمدة ٤ دقائق على سرعة متوسطة. نضع المزيج في الفرن على حرارة ١٨٠ درجة مئوية لمدة ٢٥ دقيقة.

الأخضر (بسكويت الفستق)
تخلط المكونات سويا لمدة ٤ دقائق على سرعة متوسطة. نضع المزيج في الفرن على حرارة ١٨٠ درجة مئوية لمدة ٢٥ دقيقة.

الاسود (كيك الشوكولا)
تخلط المكونات سويا لمدة ٤ دقائق على سرعة متوسطة. نضع المزيج في الفرن على حرارة ١٨٠ درجة مئوية لمدة ٢٥ دقيقة.



THE CONTAINER

BÛCHE DE NOËL

STAR PRODUCT

Tegral Red Velvet

The original Yule log recipe emerged during the 19th century.The name bûche de Noël originally referred to the Yule log itself, and was transferred to the dessert only after the custom had fallen out of use, presumably during the first half of the 20th century.

INGREDIENTS

RED VELVET
1 kg Tegral Red Velvet Mix Puratos
350g Eggs
300g Oil
250g Water

CREAM CHEESE
1kg Cream Cheese Friendship
500g Sugar Powder

GLAZE
250g Belnap Neutre
250g Water
1kg Glamour Décore gel
10g Red Color Flow Paste

METHOD

RED VELVET
Mix all ingredient together for 4 minutes at medium speed.
Place a thin layer of the mixture on a baking tray. Bake on 220 °C for 8 min max

CREAM CHEESE
Mix all ingredients together until we have a homogenous mixture.

GLAZE
Boil the belnap neutre and water then add it to the glamour gel. Mix them gently with a whisk to avoid air bubbles.

MONTAGE

On the red velvet roll we put a thin layer of framboise peppin and then add the cream cheese.
Roll and put in the freezer
Cover the buche with butter cream and then glaze it.
Cover it with the chocolate.

The container is made from **Milk Chocolate ZA306 Belcolade.**
Colored by **Modecor Yellow Color** and **Milk Chocolate ZA306 Belcolade**

الكونتاينر

المكونات

خليط الرد فلفيت
١٠٠٠غ تيغرال ساتان رد فلفت بوراتس
٣٥٠غ بيض
٣٠٠غ زيت
٢٥٠غ ماء

جبنة الكريمة
١٠٠٠غ جبنة الكريمة فرندشيب
٥٠٠ غ سكر بودرة

ملمع
٢٥٠غ بيلناب نوتر
٢٥٠غ ماء
١٠٠٠غ غلامور ديكور جيل
١٠غ لون احمر فلو بايست

الطريقة

رد فلفت
تخلط المكونات لمدة ٤ دقائق على سرعة متوسطة. نضع المزيج على صينية بطبقة رقيقة ونخبز على حرارة ٢٢٠ درجة مئوية لمدة ٨ دقائق كحد أقصى.

جبنة الكريمة
تخلط المكونات سوياً حتى الحصول على مزيج متجانس

ملمع
نغلي الكونفيل والماء ثم يضاف المزيج الى الغلامور ونحرك جيداً بواسطة ملعقة خلط لتجنب فقاعات الهواء.

المونتاج

نضع على الرد فلفيت طبقة رقيقة من الفرمبواز بيين ثم تضاف جبنة الكريمة، يلف القالب ونضعه في الفريزر. يغطى البوش بزبدة الكريمة ثم نضيف الملمع ونغطي بالشوكولا.

الكونتاينر مصنوع من **شوكولا أشقر ZA٣٠٦ بلكولاد** وملون **باللون الأصفر من موديكور وشوكولا أشقر ZA٣٠٦ بلكولاد.**









BLACK FOREST FRUIT COCKTAIL

TEGRAL SPONGE

INGREDIENTS

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

BAVAROIS CREAM
125g Water
125g Bavarois Neutre Puratos
500g Finesse Semi Whipped Cream
AD Bano Fruit Mix

METHOD

TEGRAL
Mix the ingredients for 8 minutes then spread 700g of the mix on a tray of 40*60cm and bake at 230°C for 8 minutes.

BAVAROIS CREAM
Mix the water and bavarois together using a whisk then add it to the Finesse Semi Whipped Cream.
Once done, put the mix in a mould then add the fruit cocktail filling and roll it.

FINAL TOUCH

Chocolate shavings

بلاك فورست

تيغرال سبونج

المكونات

تيغرال

اكغ تيغرال سبونج بوراتوس

٨٠٠غ بيض

٢٠٠غ ماء

كريمة البافروا

١٢٥غ ماء

١٢٥غ بافروا نوتر بوراتوس

٥٠٠غ كريمة فينيس نصف مخفوقة

كوكتيل الفاكهة من بانو

الطريقة

تيغرال

تخلط المكونات سويا لمدة ٨ دقائق ثم يمد الخليط على صينية ٤٠*٦٠سم وتخبز على حرارة ٢٣٠ درجة مئوية لمدة ٨ دقائق.

كريمة البافروا

يخلط الماء والبفروا سويا بواسطة الخلاط اليدوي ثم يضاف الى الكريمة النصف مخفوقة. بمجرد الانتهاء، يضع المزيج بالأضافة الى التيغرال في قالب ثم نضيف حشوة كوكتيل بالفاكهة ثم يلف.

المونتاج

نبرش شوكولا على القالب.









BLACK FOREST

BÛCHE DE NOËL

STAR PRODUCT

Tegral Sponge

Tegral Sponge Chocolate Roll
1kg Tegral Sponge Puratos
800g Eggs
200g Water
Raspberry Jam Layer or Pralicrac PatisFrance & Amarena

INGREDIENTS

CHOCOLATE MOUSSE:
150g Dark Chocolate Belcolade D600
150g Finesse Cream Bano
350g Finesse Semi Whipped Cream

LIGHT VANILLA CREAM:
500g Finesse Semi Whipped Cream
100g Bavarois Neutre Puratos
100g Water
10g Arome Vanille PatisFrance

METHOD

RASPBERRY JAM LAYER
Mix all the ingredients together for 7 minutes then bake at 220 °C for 8 minutes.

CHOCOLATE MOUSSE:
Mix the chocolate with the cream then add the Finesse Semi Whipped Cream.

LIGHT VANILLA CREAM:
Mix the Bavarois Neutre , Water and Vanilla Arome well then add the Finesse Semi Whipped Cream.





بلاك فوريست

المكونات

تيغرال سبونج شوكولا رول
اكغ تيغرال سبونج بوراتس
٨٠٠غ بيض
٢٠٠غ ماء
طبقة من مربى توت العليق أو برليكراك باتيس فرانس

كريمة فانيليا فاتحة
٥٠٠غ كريمة فينيس مخفوقة بشكل نصفي
١٠٠غ بفروا نوتر بوراتس
١٠٠غ ماء
١٠غ اروم فانيلا باتيس فراتس

موس شوكولا
١٥٠غ شوكولا اسود بلكولاد٦٠٠D
١٥٠غ كريمة فينيس بانو
٣٥٠غ كريمة فينيس مخفوقة بشكل نصفي

الطريقة :

تيغرال سبونج شوكولا رول
تخلط المكونات ثم تخبز على حرارة ٢٢٠ درجة مئوية لمدة ٨ دقائق.

كريمة فانيليا فاتحة
تخلط البفروا نوتر، ماء واروم فانيلا ثم نضيف الكريمة نصف مخفوقة

موس شوكولا
تخلط الشوكولا مع الكريمة ثم تضاف الكريمة المخفوقة.



BLACK FOREST

BÛCHE DE NOËL

STAR PRODUCT

Tegral Brownies

INGREDIENTS

TEGRAL SPONGE CHOCOLATE ROLL
1kg Tegral Sponge Puratos
800g Eggs
200g Water

CHOCOLATE MOUSSE
150g Dark Chocolate Belcolade D600
150g Finesse Cream
350g Finesse Whipped Cream

BROWNIES
500g Tegral Mix Brownies Puratos
225g Eggs
225g Primera Butter
100g Belcolade Chocolate Dark

CHERRY
375g Cherry Puree Crops
75g Sugar
9g Gelatin Sheet Bano

METHOD

TEGRAL SPONGE CHOCOLATE ROLL
Mix all the ingredients together then bake at 220 degrees for 8 minutes.

CHOCOLATE MOUSSE
Mix the chocolate with the cream then add the semi whipped cream.

BROWNIES
Mix all ingredients together and bake on 180 for 25 minutes.

CHERRY
Heat the puree with sugar then add the gelatin. Pour in of mold size.

MONTAGE

Layer 1: Brownies
Layer 2: Frozen Cherry
Layer 3: Chocolate Mousse
Layer 4: Tegral Sponge Chocolate
Layer 5: Cherry and Rasperry
Layer 6: Tegral Sponge Chocolate

GLAZE
White Chocolate Belcolade
Dark Chocolate Belcolade

BUCHE COVER
The cover is made from **Belcolade Milk Chocolate ZA306 Silikomart Mold**.



بلاك فوريست

المكونات

تيغرال سبونج شوكولا رول
اكغ تيغرال سبونج بوراتس
٨٠٠غ بيض
٢٠٠غ ماء

موس شوكولا
١٥٠غ شوكولا اسود بلكولاد
D٦٠٠
١٥٠غ كريمة فينيس
٣٥٠غ كريمة مخفوقة فينيس

براونيز
٥٠٠غ تيغرال ميكس براونيز بوراتس
٢٢٥غ بيض
٢٢٥غ زبدة بريميرا
١٠٠غ شوكولا اسود بلكولاد

كرز
٣٧٥غ كرز كروبس بوري
٧٥غ سكر
٩غ جيلاتين ورق بانو

الطريقة

تيغرال سبونج شوكولا رول
تخلط المكونات ثم تخبز على حرارة ٢٢٠ درجة مئوية لمدة ٨ دقائق.

موس شوكولا
يخلط الشوكولا مع الكريمه ثم تضاف الكريما المخفوقة.

براونيز
تخلط المكونات وتخبز على حرارة ١٨٠ درجة مئوية لمدة ٢٥ دقيقة.

كرز
يسخن البوري مع السكر ثم يضاف الجيلاتين. يصب المزيج في قالب حسب الاختيار.

مونتاج

الطبقة الاولى: البراونيز
الطبقة الثانية: كرز المثلج
الطبقة الثالثة: موس الشوكولا
الطبقة الرابعة: تيغرال سبونج شوكولا
الطبقة الخامسة: كرز وتوت العليق
الطبقة الخامسة: تيغرال سبونج شوكولا رول

الملمع
شوكولا أبيض بلكولاد
شوكولا أسود بلكولاد

غطاء البوش
ان الغطاء المصنوع من **الشوكولا الأشقر بلكولاد ZA٣٠٦ وقالب من سيليكومارت.**

OLD FRENCH BUCHE

WITH AROME VANILLE

INGREDIENTS

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

DECOVITE CREAM
1kg Decovite Puratos
20g Trablit PatisFrance
250g Praline 50% PatisFrance

METOD

TEGRAL SPONGE
Mix all ingredients together 1 min on low speed and 6 min on high speed. Put 750g in a tray 40*60 bake on 220 °C for 6 min.

CREAM DECOVIT
Mix all ingredient together in the machine with a whisk for 4 min on high speed.

MONTAGE

Place the sponge on 40*60 tray. Add the Decovit cream and roll. Freeze for 2 hours minimum, and decorate with Cream.





بوش فرنسي

المكونات

تيغرال سبونج

اكغ تيغرال سبونج بوراتس

٧٥٠غ بيض

٢٠٠غ ماء

١٠غ فانيلا اروما باتيس فرانس

كريمة الديكوفيت

اكغ ديكوفيت باتيس فرانس

٢٠غ ترابليت باتيس فرانس

٢٥٠غ برالينه ٥٠٪ باتيس فرانس

الطريقة

تيغرال سبونج

تخلط المكونات لمدة دقيقة على سرعة منخفضة ثم لمدة ٦ دقائق على سرعة عالية. نضع ٧٥٠غ من المزيج على صينية ٦٠*٤٠ سم ويخبز على حرارة ٢٢٠ درجة مئوية لمدة ٦ دقائق.

كريمة الديكوفيت

تخلط المكونات بواسطة الخلاط لمدة ٤ دقائق على سرعة عالية.

المونتاج

نضع السبونج في صينية ٦٠*٤٠. نمد كريمة الديكوفيت على السبونج ونلفه. يفرز لمدة ساعتين على الأقل. تزين **بكريمة ديكوفيت.**

PAVLOVA

WITH MERINGUE



INGREDIENTS

MERINGUE
500g Sugar
500g Sugar Powder
500g Egg White

FILLING
500g Finesse Fresh Cream 35% Bano
500g Whippak Cream Puratos

COULIS
Raspberry
Strawberry
Pomegranate

METHOD

MERINGUE
Mix in the mixer the white eggs then add the sugar on 3 times.
When it becomes firm add the sugar powder gradually.
Choose the shape that you desire then bake on 80 to 100 °C for 3 hours or in an oven over night.

DECORATION
Decorate Fruits as desired

بفلوفا كيك

ميرانغ



المكونات

ميرانغ
٥٠٠غ سكر
٥٠٠غ سكر بودرة
٥٠٠غ زلال البيض

الحشوة
٥٠٠غ كريمة فينيس ٣٥٪ بانو
٥٠٠غ كريمة الويباك بوراتس

كولية
توت العليق
فراولة
رمان

الطريقة

نخلط زلال البيض بواسطة الخلاط. ثم نضيف السكر على ثلاث مراحل. عندما يصبح المزيج متجانس نضيف سكر بودرة تدريجيا.
اختر شكل القالب الذي تريده ثم أخبزه ما بين ٨٠ - ١٠٠ درجة مئوية لمدة ٣ ساعات

التزيين
فواكه حسب الرغبة





The Range Includes



· Speculoos biscuits of size 5.5g for decoration.



· Speculoos cream paste for versatile usage in pastry, chocolate and ice cream.

· Speculoos cream paste with crunchy biscuits bits for versatile usage in.

· Pastry, chocolate and ice cream.



· Speculoos fine powder of size 2-0mm for direct used in pastry, chocolate and ice cream.

· Speculoos granulated powder of size 8 - 0mm for direct used in pastry, chocolate and ice cream.







APPLE AND SPECULOOS BUCHE

STAR PRODUCT

BÛCHE DE NOËL

Speculoos Paste

INGREDIENTS

MILLE FEUILLE DOUGH
1kg Flour
20g Salt
50g Melted Primera Butter
500g Primera Butter for Lamination
550g Cold Water

SPECULOOS MOUSSE
1Kg Finesse Cream Bano
200g Bianchero Fugar
200g Speculoos Paste

APPLE FILLING
500g Apple Topfil Puratos
10g Arome Vanille Puratos
25g Primera Butter
25g Brown Sugar

METHOD

MILLE FEUILLE DOUGH
Mix all ingredients in a bowl until we have a dough. We prepare the mille feuille and bake in a buche shaped mold.

SPECULOOS MOUSSE
Mix the cream and bianchero then add the speculoos paste.

APPLE FILLING
Mix all ingredients until they are caramelized. Place the mixture on a baking paper into a cylinder form then freeze. Insert inside the speculoos mousse prepared.

DECORATION

Cut apples and bake at 75°C for 3 hours.





بوش التفاح والسبكيولوز

المكونات

عجينة الميل فوي
اكغ طحين
٢٠غ ملح
٥٠غ زبدة مذوبة بريميرا
٥٠٠غ زبدة بريميرا للتلميع
٥٥٠غ ماء بارد

موس السبكيولوز
اكغ كريمة فينيس بانو
٢٠٠غ بيانكيرو فوغار
٢٠٠غ معجون السبكيولوز

حشوة التفاح
٥٠٠غ توبفيل التفاح بوراتس
١٠اغ فانيلا أروما بوراتس
٢٥غ زبدة بريميرا
٢٥غ سكر أسمر

الطريقة

عجينة الميل فوي
نخلط المكونات في وعاء حتى الحصول على عجينة ثم نقوم بتدوير وتحضير الميل فوي وتخبز في الفرن في قالب على شكل بوش.

موس السبكيولوز
نخلط الكريمة مع البيانكيرو ثم يضاف معجون السبكيولوز.

حشوة التفاح
تخلط المكونات حتى نحصل على مزيج مكرمل. نضع المزيج على ورق خبز على شكل اسطوانة ونفرزه. نحشي الأشكال بموس السبكيولوز المحضر.

الزينة

يقطع التفاح ويخبز على حرارة ٧٥ درجة مئوية لمدة ٣ ساعات.



BUCHE CABOSSE

بوش مع حبة الكاكاو

STAR PRODUCT

Tegral Savoie Puratos

INGREDIENTS

BUCHE
1000g Tegral Savoie Puratos
1000g Eggs
200g Wate

CABOSSE
Milk Chocolate Belcolade

MOUSSE VANILLE
600g Whipped Cream Finesse
200g White Chocolate X605 Belcolade
100g Milk
8g Gelatin Leaves Bano
Layer Hazelnut Spread Bano

BASE BROWNIES
500g Tegral Satin Brownies Puratos
225g Primera Butter
225g Eggs
100g Dark Chocolate Belcolade D600

VELOUR
500g Dark Chocolate Belcolade D600
500g Cacao Butter Belcolade

METHOD

BUCHE
Mix all the ingredients for 8 minutes using a mixer then bake at 230°C for 9 minutes.

BASE BROWNIES
Mix the Tegral Satin Brownies with the eggs then mix the melted chocolate with the butter for 4 minutes.
Once mixed, bake at 180 °C for 26 minutes.

المكونات

بوش
١٠٠٠غ تيغرال سافوا بوراتس
١٠٠٠غ بيض
٢٠٠غ ماء

حبة الكاكاو
شوكولا أشقر بلكولاد

موس فانيلا:
٦٠٠غ كريمة مخفوقة فينيس بانو
٢٠٠غ شوكولا ابيض بلكولاد X605
١٠٠غ حليب
٨غ اوراق جيلاتين بانو
طبقة من كريمة الشوكولا بالبندق بانو

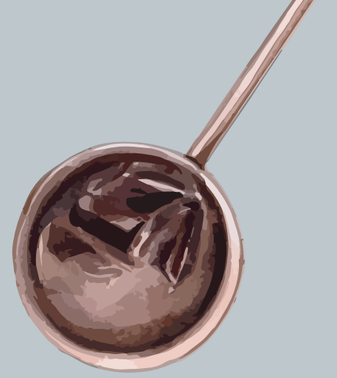
اساس براونيز
٥٠٠غ تيغرال ستان براونيز بوراتس
٢٢٥غ زبدة
٢٢٥غ بيض
١٠٠غ شوكولا اسود بلكولاد D600

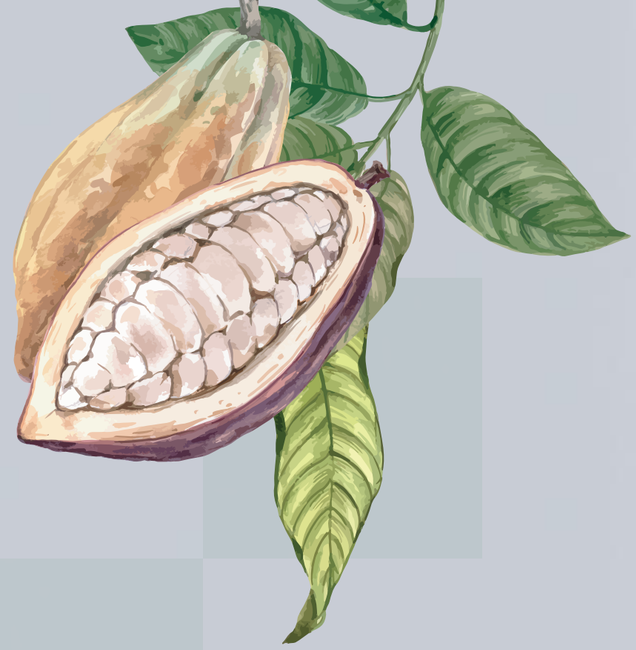
فلور
٥٠٠غ شوكولا اسود بلكولاد D600
٥٠٠غ زبدة الكاكاو بلكولاد

الطريقة

بوش
تخلط المكونات سوياً لمدة ٨ دقائق بواسطة الخلاط ثم تخبز على حرارة ٢٣٠ درجة مئوية لمدة ٩ دقائق.

اساس براونيز
يخلط التيغرال ستان براونيز مع البيض ثم يخلط الشوكولا المذوب لمدة ٤ دقائق. بمجرد خلطها، يخبز على حرارة ١٨٠ درجة مئوية لمدة ٢٦ دقائق.





MILK AND WHITE HAZELNUT SPREAD



Bano new labeled Milk & White Hazelnut Spread. Used in Pastry, Bakery, Chocolate & Icecream

كريما الشوكولا الأشقر والأبيض مع البندق من بانو. للإستعمال في الحلويات، المخبوزات، الشوكولا والآيسكريم







BanoPuratos
SHARING THE PASSION TO IMPROVE

PATIS FRANCE CATANIA

special flavors for a holly season

50% WHITE ALMONDS





IDEAL FOR PASTRY.

Almond paste made from 50% white almonds with a bitter almond flavor. Can be used without tearing, ideal for pastry.

عجينة اللوز مصنوعة من 50٪ لوز أبيض بنكهة اللوز المر. يمكن استخدامها دون أن تتمزق ، مثالية للحلويات.

PATISFRANCE
SOURCE DE SÉDUCTION

CHESTNUT PASTE

PATISFRANCE
SOURCE DE SEDUCTION





It is a mixture of 58% chestnut pulp and sugar with an aroma of vanilla. Ideal for pastry.

إنه مزيج من 58 ٪ من لب الكستناء والسكر برائحة الفانيليا. مثالية للحلويات.



BUCHE CHESTNUT AND MANDARIN

INGREDIENTS

BUCHE
1kg Tegral Savoie Puratos
1kg Eggs
100g Water

MANDARINE PUREE
300g Mandarine Pulp
100g Sugar
7g Pectin NH

CHESTNUT CREAM
500g Chestnut Paste PatisFrance
70g Melted Primera Butter

METHOD

BUCHE
Mix the ingredients together for 7 minutes then bake at 230°C for 8 minutes.

CHESTNUT CREAM
Mix the ingredients using a whisk until we obtain a cream. Place a layer on the prepared buche.

MANDARINE PURÉE
Boil the mandarine and half the amount of sugar then add the pectin and the second part of the sugar. Cook at 103°C then place on the buche and roll.

DECORATION
Chestnut Cream
Orange





بوش الكستناء والمندرين

المكونات

بوش
اكغ تيغرال سافوا بوراتس
اكغ بيض
١٠٠غ ماء

كريمة الكستناء
٥٠٠غ معجون الكستناء باتيس فرانس
٧٠غ زبدة مذوبة بريميرا

بورية المندرين
٣٠٠غ لب المندرين
١٠٠غ سكر
٧غ بكتين

الطريقة

بوش
تخلط المكونات لمدة ٧ دقائق وتخبز على حرارة ٢٣٠ درجة مئوية لمدة ٨ دقائق.

كريمة الكستناء
تخلط المكونات حتى الحصول على قوام كريمي. ونضع طبقة من الكريمة المحضرة على البوش.

بورية المندرين
نغلي المندرين مع نصف كمية السكر ثم يضاف البكتين والكمية المتبقية من السكر. نضع المزيج على النار على حرارة ١٠٣ درجة مئوية ثم نضع طبقة فوق المزيج على البوش ونلفه.

الزينة

كريمة الكستناء
ليمون

CHESTNUT CAKE

INGREDIENTS

CUSTARD CREAM
1L Milk
375g Cremyvit Puratos
50g Primera Butter

CHESTNUT MOUSSE
350g Custard Cream PatisFrance
300g Chestnut
300g Whippak Cream Puratos
50g Gelatin Mass Bano
5g Arome Vanille PatisFrance

METHOD

CUSTARD CREAM
Mix milk and the cremyvit than add the butter liquid.

CHESTNUT MOUSSE
In a half ball mould put the chestnut mousse and almond biscuit then place it in the freezer Join the 2 half to have the shape of a ball. Place the pieces in a chocolate mould made from ZA306 chocolate and make a different hole in the cover.

FINAL TOUCH
Velour spray





كيك الكستناء

المكونات

كريمة الكاسترد
١ ليتر حليب
٣٧٥ غ كرميفيت بوراتوس
٥٠غ زبدة بريميرا

موس الكستناء
٣٥٠غ كريمة الكاسترد باتيس فراتس
٣٠٠غ كستناء
٣٠٠غ كريمة الوبياك بوراتس
٥٠غ جيلاتين ماس بانو
٥غ فانيلا اروم باتيس فرانس

الطريقة

كريمة الكاسترد
نخلط الحليب والكريميفيت ثم نضيف الزبدة المذوبة.

موس الكستناء
في قالب نصف دائري نضيف موس الكستناء وبسكوت اللوز ونضعه في الفريزر. نجمع النصفين ليصبح لدينا كرة كاملة. نضع القطع في قالب شوكولا مصنوع من شوكولا أشقر بلكولاد ZA٣٠٦ نقوم بثقب الطبقة الخارجية من الشوكولا.

اللمسة الأخيرة

فولور رش



CAKE MACARON

FOR CHRISTMAS

STAR PRODUCT

Patis Macaron

INGREDIENTS

CAKE MACARON
500g Patis Macaron PatisFrance
150g Egg White
125g Water
125g Eggs
125g Flour
40g Sugar
5g Baking Powder

GANACHE CHANTILLY
602g Finesse Cream Bano
225g White Chocolate Belcolade X605
56g Water
7g Gelatin Powder Bano
1 Vanilla Pods Fugar

PATE SABLE
300g Flour
200g Primera Butter
100g Sugar Powder
50g Eggs

METHOD

MACARON
Mix the water, eggs, Patis Macaron, flour and baking powder.Mix the egg white with the sugar and add it to the first mixture. Once mixed, bake at 180°C for 20 minutes.

GANACHE CHANTILLY
Boil the cream until it reaches 80°C then add the white chocolate and gelatin. Let the mix rest for 24 hours in the refrigerator.

PATE SABLE
Mix the butter with the sugar then add the eggs and flour. Let the mix rest for 4 hours in the refrigerator then bake at 170°C for 9 minutes.

GLAZE
250g Milk Chocolate Belcolade ZA306
250g Pralicrac Caramel PatisFrance
30g Oil



كيك الماكارون

المكونات

كيك الماكارون
٥٠٠غ باتيس ماكارون باتيس فرانس
١٥٠غ زلال البيض
١٢٥غ ماء
١٢٥غ بيض
١٢٥غ طحين
٤٠غ سكر
٥غ بايكينغ باودر

غاناش شانتيلي
٦٠٢غ كريمة فينيس بانو
٢٢٥غ شوكولا ابيض بلكولاد X٦٠٥
٥٦غ ماء
٧غ بودرة الجيلاتين بانو
١ عود فانيلا فوغار

سابلية
٣٠٠غ طحين
٢٠٠غ زبدة البريميرا
١٠٠غ سكر بودرة
٥٠غ بيض

ملمع
٢٥٠غ شوكولا أشقر بلكولاد ZA306
٢٥٠غ براليكراك كراميل باتيس فرانس
٣٠غ زيت

الطريقة

الماكارون
تخلط الماء، البيض، باتيس مكارون، الطحين والبايكينغ باودر. يخلط زلال البيض مع السكر ويضاف الى المزيج الأول . بمجرد خلطها، تخبز على حرارة ١٨٠ درجة مئوية لمدة ٢٠ دقيقة.

غاناش شانتيلي
تخلط الكريمة حتى حرارة ٨٠ درجة مئوية ثم نضيف الشوكولا الأبيض والجيلاتين. دع المزيج يستريح لمدة ٢٤ ساعة في البراد.

سابلية
تخلط الزبدة مع السكر ثم نضيف البيض والطحين. دع المزيج يستريح لمدة ٤ ساعات في البراد ثم يخبز على حرارة ١٧٠ درجة مئوية لمدة ٩ دقائق.
اسطوانة ونفرزه. تحشى الأشكال بموس السبكيولوز المحضر.

silikomart®
professional



silikomart®
professional





LIMONE & LIME30

Mold size: 55 x 38 h27 mm
Mold vol.: 30 ml x 15
Tot 450 ml



RING KIT RECTANGULAR

120X35MM

Mold size: 107 x 23 h12 mm
Ring size: 120 x 35 h20 mm
Mold vol .: 26 ml x 6 Tot 156 ml





TARTE RING KIT RECTANGULAR

265X105MM

Mold size: 235 x 75 h 20 mm
Ring size: 265 x 105 h 20 mm
Mold vol .: 332 ml





TARTE RING KIT ROUND

Ø250MM

Mold size: Ø205 h20 mm
Ring size: Ø250 h20 mm
Mold vol .: 650 ml





TARTE RING KIT ROUND

Ø210MM

Mold size: Ø 175 h20 mm
Ring size: Ø 210 h20 mm
Mold vol .:460 ml



TARTE RING KIT SQUARE

200X200MM

Mold size: 170 x 170 h20 mm
Ring size: 200 x 200 h20 mm
Mold vol .: 560 ml



TARTE RING KIT SQUARE

80X80MM

Mold size: 67 x 67 h15 mm
Ring size: 80 x 80 h20 mm
Mold vol .: 62 ml x 6 Tot 372 ml



PLISSÉ 23

Size: Ø 75 h 7.7 mm
Vol .: 6 x 23 ml Tot. 138 ml



PLISSÉ 7

Size: Ø 45 h 6.4 mm
Vol .: 15 x 7 ml Tot. 105 ml





TARTE RING KIT MONTBLANC

Ø80MM

Mold size: Ø74 h42 mm
Ring size: Ø80 h20 mm
Mold vol .: 636 ml





TARTE RING KIT OBLONG

146X34MM

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





MELA, CILIEGIA & PESCA

30 Silicone Mold

Size: Ø 1.54» x 1.18»
H (Ø 39mm x 30mm H)
Volume: 15 x 1 Oz. (15 x 30 ml)





PLISSÉ 100

Size: Ø 140 h 10 mm
Vol .: 2 x 100 ml Tot. 200 ml





UNIVERSO 90

Size: 2.64» Dia. x 1.06» H (Ø 67mm x 27mm H)
Volume: 6 x 3.04 Oz.
(6 x 90 ml)





FRAGOLA 30

Mold size: 48 x 37 h33 mm
Mold vol .: 30 ml x 15
Tot 450 ml



TARTE RING PARADIS KIT

Ø80MM

Mold size: Ø70 h11 mm
Ring size: Ø80 h20 mm
Mold vol .: 37 ml x 6 tot. 222 ml





TARTE RING COCOA KIT

Ø70MM

Volume Cavity: 36 ml x 8
Total Volume: 288 ml

CHRISTMAS VINTAGE THEME DEMO

CHEF FRANCOIS GALTIER

Like every year the International Chef and World Pastry Cup Bronze Winner Francois Galtier held a 3 days Christmas themed pastry demo at BanoPuratos innovation center, Lebanon.
The demo theme was to show Christmas in a vintage way. The Chef used new flavors and created amazing shapes, where customers had the chance to learn and gather new ideas for the upcoming Christmas season 2019.

مثل كل عام، أقام الشيف العالمي والفائز بميدالية برونزية في كأس العالم عن الحلويات فرانسوا غالتير, ورشة عمل مختصة بالحلويات لمدة ثلاثة أيام عن موسم عيد الميلاد في مختبر بانوبوراتس الفني، لبنان.

كان موضوع ورشة العمل هو عن إظهار عيد الميلاد بطريقة كلاسيكية. استخدم الشيف نكهات جديدة وقام بأشكال إبداعية، حيث أتيحت للزبائن فرصة التعلم وجمع أفكار جديدة لموسم عيد الميلاد ٢٠١٩.









3DAYS WORK-SHOP



TEDDY

FOR CHRISTMAS

STAR PRODUCT

Coconut Puree

INGREDIENTS

COCONUT CAKE
260g Eggs
120g Egg Yolk
380g Sugar
480g Coconut Powder (Grated)
120g Flour
220g Primera Butter
170g Egg White
170g Sugar

COCONUT SPIRIT CREAMY
70g Coconut Puree Crops
150g Primera Butter
45g Gelatin Mass Bano (1/5.5)
300g Milk Chocolate 03X5 Belcolade
50g Dark Chocolate D600 Belcolade
40g Coconut Puree Crops

COCONUT MOUSSE
105g Coconut Puree Crops
30g Gelatin Mass Bano (1/5.5)
225g White Chocolate X605 Belcolade
20g Coconut Powder (Grated)
500g Finesse Whipped Cream

CHOCOLATE SHELL & SPRAY
300g Cocoa Butter Belcolade
500g Milk Chocolate 03X5 Belcolade

METHOD

COCONUT CAKE
Mix the eggs, egg yolk & sugar together to let the sugar melt. Finish by adding coconut, flour and melted butter. Separately, whipt egg white and sugar to obtain meringue. Mix delicately the first preparation with the meringue. Spread out around 1900g per plate and bake 160°C around 25 min in ventilated oven. Cut discs ø 3cm when it's cold.

COCONUT MOUSSE
Boil puree with gelatin mass and pour on chocolate and coconut powder to make a ganache.
At 35°C mix delicately with soft whipped cream.

BOUNTY SPIRIT CREAMY
Boil puree with butter, add gelatin mass and pour on chocolates to make a ganache. When all drops of chocolate are melted blend with the rest of puree at 10 to 20°C. Fill for 1 cake, 2 silicon mould micro baba ø2,5cm Silikomart full filled and 2 half filled, 2 micro round ø2,5cm Silikomart and 1 half-sphere ø3cm Silikomart for insert where you should fix one disc of cake on the top, then freeze.

CHOCOLATE SHELL & SPRAY
Melt cocoa butter and mix with chocolate. Use at around 35°C.

MONTAGE

Fill silicon mould Truffle ø4cm Silikomart full of coconut mousse, and silicon mould Truffle ø5cm Silikomart half filled to push the frozen insert of creamy and cake inside. Freeze, unmould and stick the head on body. Unmould the cream elements, fix 2 micro round for the legs, 2 micro baba for arms, and cut one part of the half filled micro baba with round cuter ø4cm before fixing on the head. Pick one stick on the place of the bow tie and dip into the chocolate shell preparation at 35°C. Spray directly on the top the same preparation at same temperature to get the velvet effect. Make 2 eyes with a drop of dark chocolate glaze, fix the nose made from tempered chocolate into mini pearl Silikomart mould, and the bow tie made from ivory modeling chocolate Bano with red color.



تدي

المكونات

كيك بجوز الهند

٢٦٠غ بيض
١٢٠غ صفار البيض
٣٨٠غ سكر
٤٨٠غ بودرة جوز الهند (المبشور)
١٢٠غ طحين
٢٢٠غ زبدة بريميرا
١٧٠غ زلال البيض
١٧٠غ سكر

كريمة جوز الهند

٧٠غ بورية جوز الهند كروبس
١٥٠غ زبدة بريميرا
٤٥غ جيلاتين ماس بانو (١/٥،٥)
٣٠٠غ شوكولا أشقر بلكولاد 03X5
٥٠غ شوكولا أسود بلكولاد D600
٤٠٠غ بورية جوز الهند كروبس

موس بجوز الهند

١٠٥غ بورية جوز الهند كروبس
٣٠غ جيلاتين ماس بانو (١/٥،٥)
٢٢٥غ شوكولا أبيض بلكولاد X605
٢٠غ بودرة جوز الهند (المبشور)
٥٠٠غ كريمة مخفوقة فينيس بانو

شوكولا

٣٠٠غ زبدة
الكاكاو بلكولاد
٥٠٠غ شوكولا أشقر
بلكولاد 03X5

الطريقة

كيك بجوز الهند

يخلط البيض، صفار البيض والسكر حتى يذوب السكر. ثم نضيف جوز الهند، الطحين والزبدة المذوبة. على حدى، يخفق زلال البيض والسكر ليصبح لدينا المرينغ. يخلط المزيج الاول مع المرينغ. نشر ١٩٠٠غ من المزيج على لوحة وتخبز على حرارة ١٦٠ درجة مئوية حوالي ٢٥ دقيقة في الفرن. تقطع على شكل القرص ٣ سم عندما يبرد.

كريمة جوز الهند

يُغلى البورية مع الزبدة ويُضاف الجيلاتين ماس ويُسكب على الشوكولا لصنع غاناش. عندما يتم ذوبان جميع قطرات الشوكولا يخلط مع البوريه على ١٠ إلى ٢٠ درجة مئوية. يملأ لكيك واحد، ٢ قالب سيليكون micro baba ٢,٥ سم سيليكومارت وقالب نصف كرة ٣ سم سيليكومارت للحشوة بحيث نضع قرص على أعلى الكيك ثم يجمد.

موس بجوز الهند

يغلى البوريه مع الجيلاتين ماس وتصب على الشوكولا وبودرة جوز الهند لصنع الغاناش. على حرارة ٣٥ درجة مئوية، يخلط جيدًا مع الكريمة المخفوقة.

شوكولا

تذوب زبدة الكاكاو ثم تخلط مع الشوكولا تستعمل على حرارة ٣٥ درجة مئوية.

المونتاج

يملأ قالب سيليكون Truffle ٤ سم سيليكومارت كامل بموس جوز الهند، وقالب سيليكون Truffle ٥ سم سيليكومارت نصف الكمية بهدف كبس الحشوة المثلجة من الكريمة والكعكة. تجمد، يزال القالب، ويلزق الرأس على الجسم. يزال القالب الذي يحتوي على عناصر الكريمة، يثبت ٢ قالب دائري بحجم صغير من أجل الساقين، ٢ قالب BaBa بحجم صغير من أجل الذراعين وقطع جزء واحد من نصف قالب Ba Ba بحجم صغير بواسطة مقطع على شكل دائري ٤سم قبل تثبيت الرأس. نختار عودة واحدة بمكان ربطة العنق ثم تغطس بالشوكولا المحضر على حرارة ٣٥ درجة مئوية. يرش مباشرة على الأعلى نفس المزيج على نفس درجة الحرارة للحصول على تأثير المخملي. يصنع عينان مع قطرة من غليز الشوكولا الداكن وقم بتصحيح الأنف المصنوع من الشوكولا المبستر الى قالب Mini Pearl سيليكومارت وربطة العنق مصنوعة من ايفوري موديلينغ شوكولا بان بلون الأحمر.

GREEN ELF



INGREDIENTS

PISTACHIO BISCUIT
80g Flour
200g Icing Sugar
105g Pistachio Powder
240g Almond Powder PatisFrance
120g Brown Sugar
315g Egg Whites
2g Sea Salt

COFFEE CARAMEL
270g Finesse Fresh Cream
15g Coffee Beans
180g Glucose Syrup PatisFrance
225g Sugar
135g Sweet Condensed Milk
2g Salt
360g Primera Butter

PISTACHIO MOUSSE
30g Gelatin Mass (1/5.5) Bano
115g Icing Sugar
105g Whole Milk
115g Pure Paste Pistachio 100% Fugar
2g Sea Salt
500g Whippak Fresh Cream 35% Puratos

PISTACHIO CRUNCHY
250g Pralicrac Caramel PatisFrance
40g Chopped Roasted Pistachio

GREEN CHOCOLATE GLAZE
100g Finesse Fresh Cream
70g Sugar
410g Glucose Syrup PatisFrance
180g Gelatin Mass (1/5.5) Bano
225g White Chocolate X605 Belcolade
700g Mirror Glaze Neutral Puratos
AD Green Color Flow Paste
AD Yellow Color Flow Paste
AD Blue Color Flow Paste

METHOD

PISTACHIO BISCUIT
Blend in a food processor, flour, icing sugar, almond powder and hazelnuts powder. Whip eggs white firm with salt and brown sugar. Fold in powders and spread on 40x60 cm tray. Bake at 180°C, close damper for 12 min. cut disc of 4cm.

COFFEE CARAMEL
Infuse coffee beans in cream for 15 min, sift and complete the loss with cream. Caramelize glucose with sugar. Stop the caramelization with condensed milk, then add cream and salt. Boil the preparation to evaporate some water until you get 710 g It's easier to reduce more, scale and add the missing water to reach the good weigh. Add butter and blend well. Let crystallize in the fridge. Pipe a ball of caramel on the ring of biscuit and freeze.

PISTACHIO MOUSSE
Boil milk with gelatin mass and pour on the pistachio paste then add the salt and sugar to make a ganache. At 35°C mix delicately with soft whipped cream.

PISTACHIO CRUNCHY
Soften pralicrac, add pistachio and mix.

GREEN CHOCOLATE GLAZE
Boil cream, sugar, and glucose, and pour on the gelatin to melt it. Add chocolate, mix well to melt all the drops of chocolate, and add the mirror glaze at the end, add color and Blend the glaze, and use at 35/40°C.

MONTAGE

Mold the pistachio mousse into Silikomart « Nocciola 125 » and push the insert of coffee caramel and biscuit, finish with a layer of crunchy pistachio and freeze. Unmold and glaze with the green chocolate glaze. Decorate using the following elements:

- 2 half egg of 3 cm in dark chocolate for the shoes.
- Grey Modeling chocolate Bano (mixing white with a little of black) for the shoes sole.
- 1 strip 1.3 cm large of Black Modeling Chocolate Bano for the belt.
- 1 dark chocolate belt buckle colored with gold powder.



القزم الأخضر



المكونات

بسكوت الفستق
٨٠غ طحين
٢٠٠غ مسحوق السكر
١٠٥غ بودرة الفستق
٢٤٠غ بودرة اللوز باتيس فرانس
١٢٠غ سكر اسمر
٣١٥غ زلال البيض
٢غ ملح البحر

موس الفستق
١٠٥غ حليب كامل الدسم
١١٥غ سكر
٣٠غ جيلاتين ماس (١/٥،٥) بانو
٢غ ملح البحر
١١٥غ معجون فستق ١٠٠٪ فوغار
٥٠٠غ كريمة مخفوقة ويباك بوراتس ٣٥٪

قهوة الكراميل
٢٧٠غ كريمة فينيس بانو ٣٥٪
١٥غ حبوب البن
١٨٠غ شراب الغلوكوز باتيس فرانس
٢٢٥غ سكر
١٣٥غ حليب مكثف محلى
٢غ ملح
٣٦٠غ زبدة بريميرا

فستق مقرمش
٢٥٠غ برااليكراك كراميل باتيس فرانس
٤٠غ فستق محمص مقطع

ملمع شوكولا الاخضر
١٠٠غ كريمة فينيس بانو ٣٥٪
٧٠غ سكر
٤١٠غ شراب الغلوكوز باتيس فرانس
١٨٠غ جيلاتين ماس (١/٥،٥) بانو
٢٢٥غ شوكولا ابيض بلكولاد X605
٧٠٠غ ميروار نيوترال غليز بوراتوس
حسب الرغبة لون الاخضر فلو بايست
حسب الرغبة لون الاصفر فلو بايست
حسب الرغبة لون الازرق فلو بايست



الطريقة

بسكويت الفستق
نضع في خلاط الطعام، الدقيق، مسحوق السكر، بودرة اللوز وبودرة البندق. امزج زلال البيض مع الملح والسكر الاسمر ثم يطوى ويضع المزيج في صينية ٤٠ *٦٠ سم. تخبز على حرارة ١٨٠ درجة مئوية لمدة ١٢ دقيقة في فرن مغلق الصمامات ثم قطعها على شكل قرص ٤ سم.

قهوة الكراميل
نضع حبوب القهوة في الكريمة لمدة ١٥ دقيقة، ثم ننخل الحبوب ونضعها في الكريمة. نكرمل الغلوكوز بالسكر. توقف عملية الكرملة بالحليب المكثف، ثم نضيف الكريمة والملح. قم بغلي المستحضر لتبخر بعض الماء حتى تحصل على ٧١٠ غرام. من الأسهل تقليل المزيد، تزن وتضاف الماء المفقودة للوصول إلى الوزن الجيد. نضيف الزبدة ونمزج جيداً. واسمحوا تبلور في الثلاجة. تصب كرة من الكراميل على حلقة من البسكويت ثم تجمد.

موس الفستق
قم بتسخين الحليب مع السكر والجيلاتين ثم يضاف معجون الفستق والملح للحصول على غاناش. تخلط وتضاف الكريمة المخفوقة في النهاية عندما تصل درجة الحرارة إلى ٣٥ درجة مئوية.

فستق مقرمش
ننعم البراليكراك ثم تضاف الفستق وتخلط.

ملمع شوكولا الاخضر
تغلى الكريمة، السكر والغلوكوز ويسكب الجيلاتين لإذابته. تضاف الشوكولا، وتخلط جيدًا لإذابة جميع قطرات الشوكولا، ثم نضيف الميروار في النهاية، ونضيف اللون ونخلط الغليز، نستخدمه على درجة حرارة ٣٥/٤٠ درجة مئوية.

المونتاج

تضع موس الفستق في قالب سيليكومارت «Nocciola 125» ونضع قهوة الكراميل والبسكويت ثم تنهي مع طبقة من الفستق المقرمش وتجمده. تخلط ثم نزيله من القالب وتلمع بالشوكولا الأخضر. تزين باستخدام العناصر التالية:

- ٢ نصف بيضة بحجم ٣ سم من الشوكولا الداكنة للأحذاء.
- شوكولا موديلينغ باللون الرمادي بانو (تخلط الابيض مع القليل من الاسود) لأجل كعب الاحذية.
- قطعة بحجم ١,٣ سم من شوكولا موديلينغ بانو باللون الاسود لأجل الحزام.
- مشبك الحزام من الشوكولا الأسود ملون بمسحوق ذهبي.

IT SOUNDS MIDNIGHT



INGREDIENTS

MILK CHOCOLATE SHELL & ELEMENTS
AD Milk Chocolate 03X5 Belcolade
AD Ivory Modeling Chocolate Bano
AD Brown Modeling Chocolate
AD Gold Food Color Powder

PISTACHIO CRISPY
50g White Chocolate X605 Belcolade
400g White Pralicrac PatisFrance
50g Pure Pistachio Paste 100% Fugar
150g Whole Pistachio
3g Salt

CHOCOLATE SPRAY
200g Cocoa Butter Belcolade
200g White Chocolate X605 Belcolade
AD Yellow Lypo Food Color Powder
AD Blue Lypo Food Color Powder
AD Bronze Food Color Powder

PISTACHIO SAUCE
200g Icing Sugar
120g Whole Milk
200g Pure Pistachio Paste 100% Fugar
2g Salt

SMOKED SEASALT CHOCOLATE MOUSSE
105g Whole Milk
30g Gelatin Mass Bano (1/5.5)
225g Milk Chocolate 03X5 Belcolade
4g Sea Salt
500g Finesse Whipped Cream Bano

METHOD

MILK CHOCOLATE SHELL & ELEMENTS
Melt and temper milk chocolate and mould individual Universo silicon mould Silikomart to make a thin shell. Make the same with ø3cm half sphere polycarbonate mould Chocolate World . Fill full also the Mini Pearl silicon mould Silikomart. Mix some chocolate into a cutter to get a paste and roll 2 tubes per cake of 1,6 cm long. Mix now some ivory modeling chocolate with some brown to get the same color as the pure milk chocolate. Make all other elements with this modeling chocolate (clock hands, screw, tubes, ring,...). Brush some gold powder on the elements should be gold.

PISTACHIO CRISPY
Melt the chocolate with pralicrac and mix with pistachio paste and pieces and with the salt. At less than 28°C, pour 1 layer into the milk chocolate shell and let cristalyze in refrigerator.

CHOCOLATE SPRAY
Unmould the cristalized shell with crispy and turn up side down with 2 half spheres ø3cm and 1 ring per cake. Melt cocoa butter and pour on chocolate before adding color to get turquoise color. Blend and at maximum 30°C spray the elements to give the color. After cristalysation of the spray, brush gently a little of bronze powder. Stick all the elements together exept the ring and the clock hands.

PISTACHIO SAUCE
Mix the milk with sugar, then add Pistachio paste and salt to make an emulsion. Put in pipping bag.

SMOKED SEASALT CHOCOLATE MOUSSE
Boil milk with gelatin mass and pour on chocolate and salt to make a ganache. At 35°C mix delicately with soft whipped cream.

MONTAGE

Pipe a spiral of pistachio sauce on the crispy into the colored chocolate shell and cover directly with mousse. Let around 1mm non filled and freeze. Laminate some with modeling Chocolate Bano, stamp it with number of the clock and cut disc ø between 6 and 6,5 cm. Stick this disc to the frozen mousse, then the ring and clock hands just before midnight. You can present the cake standing or flat.



ساعة الميلاد



المكونات

طبقة شوكولا اشقر
حسب الرغبة شوكولا أشقر بلكولاد 03X5
حسب الرغبة شوكولا ايفوري موديلينغ بانو
حسب الرغبة شوكولا بني موديلينغ بانو
حسب الرغبة بودرة باللون الذهبي

فستق مقرمش
٥٠غ شوكولا ابيض بلكولاد X605
٤٠٠غ براليكراك ابيض باتيس فرانس
٥٠غ معجون فستق ١٠٠٪ فوغار
١٥٠غ حبوب الپستاشيو
٣غ ملح

رش الشوكولا
٢٠٠غ زبدة الكاكاو بلكولاد
٢٠٠غ شوكولا أشقر بلكولاد
حسب الرغبة بودرة ليبو بلون الاصفر
حسب الرغبة بودرة ليبو بلون الازرق
حسب الرغبة بودرة بلون البرونز

صلصة الفستق
٢٠٠غ مسحوق السكر
١٢٠غ حليب
٢٠٠غ معجون فستق ١٠٠٪ فوغار
٢غ ملح

موس شوكولا ملح البحر المدخن
١٠٥غ حليب
٣٠غ جيلاتين ماس بانو(١/٥،٥)
٢٢٥غ شوكولا أشقر بلكولاد 03X5
٤غ ملح البحر المدخن
٥٠٠غ كريمة فينيس مخفوقة بانو

الطريقة

طبقة شوكولا اشقر
نذوب الشوكولا الأشقر ونضع في قالب سيليكومارت Universo لصنع طبقة رقيقة. تكرر نفس العملية بقالب نصف كروي من Chocolate World نضع المزيج في قالب سيليكون Mini Pearl نخلط بعض من الشوكولا حتى نحصل على معجون ثم نمدها على شكل مستطيل بطول ١,٦سم. نخلط بعض من شوكولا الأيفوري مع الشوكولا البني بهدف الحصول على نفس اللون كالشوكولا. كل الأشكال المتبقية تصنع بواسطة شوكولا الموديلينغ. نرش اللون الذهبي على الأشكال للحصول على شكل قريب للحقيقة.

فستق مقرمش
نذوب الشوكولا مع البراليكراك ثم يخلط معجون الفستق، حبوب الفستق والملح. على درجة مئوية أقل من ٢٨، اسكب طبقة واحدة على طبقة الشوكولا الأشقر وتترك لتبرد في البراد.

رش الشوكولا
يزال القالب و يقلب مع ٢ نصف كره ٣ سم و حلقة لكل كعكة. تذوب زبدة الكاكاو وتصب على الشوكولا قبل إضافة اللون للحصول على اللون الفيروزي. امزج العناصر مع رش ٣٠ درجة مئوية كحد أقصى لإعطاء اللون. بعد إزالة الرذاذ ، قم برش القليل من مسحوق البرونز برفق. تلزق جميع العناصر معا باستثناء الحلقة و يدين الساعة.

صلصة الفستق
يمزج الحليب مع السكر، ثم يضاف معجون الفستق والملح للحصول على المزيج. نضعها في اكياس صب.

موس شوكولا ملح البحر المدخن
يغلى الحليب مع الجيلاتين ماس ويسكب الشوكولا والملح لصنع غاناش. عند ٣٥ درجة مئوية، يخلط جيدًا بالكريمة المخفوقة.

المونتاج

تصب صلصة الفستق بشكل دائري على الفستق المقرمش في طبقة شوكولا ملونة و تغطى مباشرة بالموس. يترك ١ مم من دون حشوة ويفرز. يلمع البعض بشوكولا موديلينغ بانو. وختمه برقم الساعة وقطع القرص بين ٦ و ٦,٥ سم. ألصق هذا القرص بالموس المتجمد، ثم يدي الحلبة وعلى مدار الساعة قبل منتصف الليل. يمكنك تقديم الكيك واقف أو مسطح.



LOVE STORY



INGREDIENTS

PECAN NUTS BISCUIT
80g Flour
200g Icing Sugar
105g Almond Powder PatisFrance
240g Pecan Nuts Powder
120g Brown Sugar
315g Egg Whites
2g Sea Salt

CHAI LATTE INFUSION
500g Whole Milk
12g Black Tea
3pcs Cloves Stick
3pcs Cinnamon Stick
3pcs Star Anis
1.2g Green Cardamom
2g Powder Ginger
0.3g Nutmeg Powder

CHAI LATTE CREAMY
155g Chai Latte Infusion
3g Orange Zest
35g Gelatin Mass (1/5.5) Bano
125g Milk Chocolate O3X5 Belcolade
135g Dark Chocolate D600 Belcolade
2g Sea Salt
310g Finesse Fresh Cream 35%

CHOCOLATE MOUSSE
250g Fresh Cream 35% Bano
1.2g Sea Salt
18g Gelatin Mass (1/5.5) Bano
100g Milk Chocolate O3X5 Belcolade
190g Dark Chocolate D600 Belcolade
350g Finesse Whipped Cream

NEUTRAL GLAZE
200g Neutral Belnap Dawn
300g Water
1000g Neutral Decorgel Dawn

METHOD

PECAN NUTS BISCUIT
Blend in a food processor, flour, icing sugar, almond powder and pecan nuts. Whip egg white firm with salt and brown sugar. Spread on 40x60 cm tray. Bake at 180°C in ventilated oven, close damper for 12 min. Cut insert size with cuter from Silikomart Finger Mould when the biscuit is cold.

CHAI LATTE INFUSION
Warm up the milk at 80°C with all spices covered with cling film for 15 minutes. Sift and reserve.

CHAI LATTE CREAMY
Warm up infused milk with zest and gelatin mass and pour on chocolates and salt to make a ganache. Finalize the emulsion with the cold liquid fresh cream. Let crystalize in refrigerator and pipe one tube of creamy ontop of each biscuit and freeze.

METHOD

CHOCOLATE MOUSSE
Warm up the fresh cream 35%, salt and gelatin mass and pour over chocolate. Mix and add the whipped fresh cream at the end when the base reach a temperature of 33°C.

NEUTRAL GLAZE
200g Neutral Belnap Dawn
Boil belnap with water and add to decorgel. Mix and use at 35/40°C.

MONTAGE

Fill the mold Silikomart « Finger 75 » with the chocolate mousse and push the frozen insert inside.
Freeze, unmold and glaze.
Decorate using the following element :
- 1 rectangle 14 x 12 cm of Ivory Modeling Chocolate Bano and cocoa powder to create the parchment effect,
  & stamped with « manuscrit » design.
- 1 rope in Brown Modeling Chocolate Bano.
- 1 stamp in red chocolate.



قصة حب



المكونات

بسكوت البيكان
٨٠غ طحين
٢٠٠غ مسحوق السكر
١٠٥غ بودرة اللوز باتيس فرانس
٢٤٠غ بودرة البقان
١٢٠غ سكر اسمر
٣١٥غ زلال البيض
٢غ ملح البحر

موس الشوكولا
٢٥٠غ كريمة فينيس بانو ٣٥٪
١،٢غ ملح البحر
١٨غ جيلاتين ماس بانو (١/٥،٥)

١٠٠غ شوكولا أشقر بلكولاد 03X5
١٩٠غ شوكولا أسود بلكولاد D600
٣٥٠غ كريمة فينيس مخفوقة بانو

تشاي لاتيه
٥٠٠غ حليب
١٢غ شاي اسود
٣ قطع عصا القرنفل
٣ قطع عصا القرفة
٣ قطع انيس
١،٢غ هيل أخضر
٢غ بودرة الزنجبيل
٠،٣غ بودرة جوزة الطيب

نوترال غليز
٢٠٠غ نوترال بلناب داون
٣٠٠غ ماء
١٠٠٠غ نوترال دكورجيل داون

كريمة التشاي لاتيه
١٥٥غ تشاي لاتيه
٣غ برش ليمون
٣٥غ جيلاتين ماس بانو(١/٥،٥)
١٢٥غ شوكولا أشقر بلكولاد 03X5
١٣٥غ شوكولا أسود بلكولاد D600
٢غ ملح البحر
٣١٠غ كريمة فينيس بانو ٣٥٪



الطريقة

بسكوت البيكان
يمزج في خلاط الطعام، الطحين، مسحوق السكر بودرة اللوز البيكان. يخفق زلال البيض مع الملح والسكر الاسمر. يضع المزيج في صينية ٤٠ *٦٠ سم. يخبزعلى حرارة ١٨٠ درجة مئوية في الفرن التهوية، بصممات مغلقة لمدة ١٢ دقيقة. تقطع حسب الحجم المطلوب من قالب سيليكومارت Finger عندما يبرد البسكوت.

تشاي لاتيه
يغلى الحليب على حرارة ٨٠ درجة مئوية مع كل التوابل مغطاة بكلينغ فيلم لمدة ١٥ دقيقة. ينخل و يحفظ.

كريمة التشاي لاتيه
قم بتسخين الحليب مع برش الليمون والجيلاتين ماس ثم يصب الشوكولا والملح لصنع غاناش توضع اللمسات الأخيرة على المزيج مع الكريمة الباردة. نضع المزيج في البراد ثم تصب الكريمة على كل قطعة بسكويت ثم تفرز.

موس الشوكولا
تغلى الكريمة، الملح والجيلاتين ثم تضاف الى الشوكولا. تخلط ثم تضاف الكريمة المخفوقة في النهاية عندما تصل القاعدة إلى ٣٣ درجة مئوية.

نوترال غليز
يغلى البلناب مع الماء ثم تضاف الى الدكورجيل. تخلط وتستعمل على حرارة ٣٥/٤٠ درجة مئوية.

المونتاج

يملأ قالب السيليكومارت «Finger 75» مع موس الشوكولا ثم قم بإخراج الحشوة تلميعها .

تزين باستخدام العناصر التالية:
- ١ مستطيل ١٢*١٤ سم من شوكولا الايفوري موديلينغ بانو وزبدة الكاكاو .
- حبل من شوكولا بني موديلينغ بانو
- ختم واحد بالشوكولا الاحمر

XMAS ROSE



INGREDIENTS

MILK CHOCOLATE POT
AD Milk Chocolate
03X5 Belcolade

PRALINE SPONGE CAKE
20g Cocoa Butter Belcolade
30g Sugar
2g Salt
100g Finesse Fresh Cream
Cream 35% Fat Bano
100g Hazelnut Praline
50/50 Belcolade
110g Egg White
40g Flour T55
10g Baking Powder

PRALINE AND RASPBERRY SAUCE
400g Hazelnut Praline 50/50
Belcolade
150g Raspberry Puree Crops

WHOLE RASPBERRY
AD Whole Frozen Raspberry Crops

PRALINE MOUSSE
105g Whole Milk
30g Gelatin Mass Bano(1/5.5)
225g Hazelnut Praline 50/50
Belcolade
3g Salt
500g Finesse Whipped Cream Bano

PRALINE CRUMBLE
100g Hazelnut Praline
50/50 Belcolade
80g Almond Powder
100g Flour
1g Salt
30g Primera Butter
40g Sugar

METHOD

MILK CHOCOLATE POT
Melt and temper milk chocolate to mould individual flower pot mould with a thin layer of chocolate. Make also thin discs of chocolate ø5 to 5,5cm, and some half-sphere ø3cm from Chocolate World .

PRALINE SPONGE CAKE
Warm up cocoa butter with sugar and cream, pour on praline to make an emulsion. Add egg white, mix and finish with flour and baking powder. Fill up the siphon, close, add 2 gaz capsules and shake well. Fill ½ of paper cup and bake full power in micro-wave for around 35 sec. Store directly up side down after baking.

PRALINE AND RASPBERRY SAUCE
Mix the praline with puree to make an emulsion. Put in pipping bag.

WHOLE RASPBERRY
Use directly frozen for the montage.

PRALINE MOUSSE
Boil milk with gelatin mass and pour on praline and salt to make an emulsion. At 35°C mix delicately with soft whipped cream.

PRALINE CRUMBLE
Mix all ingredients until you get small agglomeration. Sprinkle on baking tray. Bake around 25 min at 160°C.

MONTAGE

Use the milk chocolate pot like the eatable container. Fill with a bit of mousse, place a piece a sponge cake, some sauce and some frozen raspberry, make different layers like this until the pot is almost full. Close with the disc of milk chocolate and cover with praline crumble. Cut some leaves in different sizes from ivory modeling chocolate Bano colored with red color and with green color. Stick on the half sphere of chocolate first the small red in middle and go gradualy bigger on the outside. Finish with the green leaves. For the heart of the flower mix some green and yellow modeling chocolate Bano to make marbeled color of the elements. Spray some red and some green and place the flower on top of the crumble.



زهرة الميلاد



المكونات

وعاء شوكولا الأشقر
حسب الرغبة شوكولا
أشقر بلكولاد 03X5

برالينه سبونج كيك
٢٠غ زبدة الكاكاو بلكولاد
٣٠غ سكر
٢غ ملح
١٠٠غ كريمة فينيس بانو ٣٥٪
١٠٠غ برالينه بندق ٥٠/٥٠ بلكولاد
١١٠غ زلال البيض
٤٠غ طحين ت ٥٥
١٠غ بيكينغ باودر

صلصة البرالينه و التوت
٤٠٠غ برالينه بندق ٥٠/٥٠ بلكولاد
١٥٠غ توت بورية كروبس

التوت
حسب الرغبة توت مجمد كروبس

موس البرالينه
١٠٥غ حليب
٣٠غ جيلاتين ماس بانو (١/٥،٥)
٢٢٥غ برالينه بندق ٥٠/٥٠ بلكولاد
٣غ ملح
٥٠٠غ كريمة فينيس مخفوقة بانو

برالينه كرمبل
١٠٠غ برالينه البندق ٥٠/٥٠ بلكولاد
٨٠غ بودرة اللوز
١٠٠غ طحين
غ ملح
٣٠غ زبدة البريميرا
٤٠غ سكر

الطريقة

وعاء شوكولا الأشقر
يذوب ويبستر الشوكولا الاشقر ثم يضع في قالب اناء الورد مع طبقات رقيقة من الشوكولا. تحضر أقراص رقيقة أيضا من الشوكولا ٥,٥ الى ٥سم و الكمية المتبقية تحضر نصف كرة ٣ سم من Chocolate World.

برالينه سبونج كيك
تسخن زبدة الكاكاو مع السكر والكريمة ، ثم تسكب على البرالينه لتحضير المزيج. يُضاف زلال البيض ، ويُمزج ويُنهى مع الطحين و البيكينغ باودر. يملأ السيفون ، أغلق ، أضف ٢ كبسولة من الغاز ويخاط جيدًا. نملىء ½ كوب من الورق ونخبزها في الميكروايف لحوالي ٣٥ ثانية. تخزن بالعكس بعد الخبز.

صلصة البرالينه و التوت
يخلط البرالينه مع البورية حتى الحصول المزيج. ثم يضع في اكياس صب.

التوت
استخدام التوت المجمد مباشرة للمونتاج.

موس البرالينه
يغلى الحليب مع الجيلاتين ماس ثم تسكب على البرالينه و الملح لتحضير المزيج. على حرارة ٣٥ درجة مئوية، يخلط برقة مع الكريمة المخفوقة.

برالينه كرمبل
تخلط المكونات حتى نحصل على الكتل الصغيرة. نضع المزيج على صينية الخبز. نخبز حوالي ٢٥ دقيقة على حرارة ١٦٠ درجة مئوية.

المونتاج

استخدم وعاء شوكولا الحليب مثل الوعاء القابل للأكل. املأ بقليل من الموس ، ضع قطعة سبونج كيك ، وبعض الصلصة وبعض التوت المجمد ، وصنع طبقات مختلفة حتى يصبح القدر ممتلئًا تقريبًا. إغلاق بقرص من الشوكولا الاشقر وتغطيتها بالبرالينه كرمبل. ثم قطع بعض الأوراق في أحجام مختلفة من ايفوري موديلينغ شوكولا بانو ملون بالأحمر و الاخضر. اولا، يعلق على النصف كرة من الشوكولا القطع الحمراء الصغيرة في الوسط وتدريجيا أكبر الى الخارج. زنهي بالأوراق الخضراء. من أجل قالب الوردة يخلط بعض شوكولا موديلينغ باللون الأخضر و الأصفر. يرش بعض الأخضر و الأحمر ثم تضع الوردة على قمة الفتات.



VROUM-VROUM



INGREDIENTS

ORANGE CHOCOLATE CREAMY
50g Orange Juice or Puree
150g Butter 82% Fat Primera
25g Gelatin Mass Bano(1/5.5)
350g Dark Chocolate D600 Belcolade
400g Orange Juice or Puree

SPECULOOS MOUSSE
105g Whole Milk
30g Gelatin Mass Bano (1/5.5)
225g Smooth Speculoos Paste Bano
2g Salt
500g Finesse Whipped Cream

SPECULOOS CRISPY
50g White Chocolate X605 Belcolade
300g White Pralicrac PatisFrance
100g Speculoos Paste with Pieces
2g Salt

GOLD MILK CHOCOLATE GLAZE
100g Fresh Cream 35% Bano
70g Sugar
410g Glucose Syrup PatisFrance
180g Gelatin Mass (1/5.5) Bano
225g Milk Chocolate 03X5 Belcolade
700g Glamour Decorgel Dawn
SQ Yellow Lypo Food Color Powder

DARK CHOCOLATE CRISPY
100g Dark Chocolate D600 Belcolade
400g Dark Choco Pralicrac PatisFrance
2g Salt

CHOCOLATE SHELL
300g Cocoa Butter Belcolade
500g Milk Chocolate 03X5 Belcolade

METHOD

ORANGE CHOCOLATE CREAMY
Boil juice with butter, add gelatin mass and pour on chocolate to make a ganache. When all drops of chocolate are melted blend with the rest of juice at 10 to 20°C. Truffles mould ø2cm Silikomart and freeze, let the rest of the cream cristalyze into the refrigerator.

SPECULOOS MOUSSE
Boil milk with gelatin mass and pour on speculoos paste and salt to make a ganache. At 35°C mix delicately with soft whipped cream.

SPECULOOS CRISPY
Melt chocolate with pralicrac and mix with speculos paste and salt.

DARK CHOCOLATE CRISPY
Melt chocolate with pralicrac and add salt. Pour in micro baba mould Silikomart and let cristalyze.

GOLD MILK CHOCOLATE GLAZE
Boil cream with sugar and glucose and pour on the gelatin to melt it. Add chocolate, mix well to melt all the drops of chocolate, and add the mirror glaze at the end. Blend the glaze, and use at 35/40°C.

CHOCOLATE SHELL
Melt cocoa butter and mix with chocolate. Use at around 35°C.

MONTAGE

Fill half of finger mould Silikomart with mousse, pipe one tube of creamy already set inside and freeze. Finish to fill with speculoos crispy and freeze again. Unmould, cut a little flat part for the truffle of creamy on the top, and glaze. Dip the frozen truffle of creamy into the chocolate shell preparation at 35°C, and place on the flat part on top of the cake. Stick the weel made from dark chocolate crispy on the side, and a curved tube made from brown modeling chocolate Bano colored with silver powder. The last touch is the car grille made also from brown modeling chocolate Bano colored with silver powder.



ڤروم - ڤروم



المكونات

حلوى الشوكولا بالبرتقال
٥٠غ عصير البرتقال او البوري
١٥٠غ زبدة بريميرا
٢٢٥غ جيلاتين ماس بانو (١/٥،٥)
٣٥٠غ شوكولا اسود بلكولادD600
٤٠٠غ عصير البرتقال او البورية

موس السبكولوس
١٠٥غ حليب
٣٠غ جيلاتين ماس بانو (١/٥،٥)
٢٢٥غ معجون السبكولوس بانو
٢غ ملح
٥٠٠غ كريمة فينيس مخفوقة بانو

سبكولوس مقرمش
٥٠غ شوكولا أبيض بلكولاد X605
٣٠غ براليكراك أبيض باتيس فرانس
١٠٠غ معجون السبكولوس مع قطع بانو
٢غ ملح

شوكولا اسود مقرمش
١٠٠غ شوكولا أسود بلكولادD600
٤٠٠غ براليكراك شوكو أسود باتيس فرانس
٢غ ملح

غليز بالشوكولا الأشقر ذهبي
١٠٠غ كريمة فينيس بانو ٣٥٪
٧٠غ سكر
٤١٠غ شراب الغلوكوز باتيس فرانس
١٨٠غ جيلاتين ماس بانو (١/٥،٥)
٢٢٥غ شوكولا أشقر بلكولاد 03X5
٧٠٠غلامور ديكورجل داون
حسب الرغبة بودرة ليبو بلون الأصفر

طبقة الشوكولا
٣٠٠غ زبدة الكاكاو بلكولاد
٥٠٠غ شوكولا أشقر بلكولاد X305



الطريقة

حلوى الشوكولا بالبرتقال
يغلى العصير مع الزبدة، يضاف الجيلاتين ماس ثم يسكب على الشوكولا لصنع الغاناش. عندما يتم ذوبان جميع قطرات الشوكولا يخلط مع بقية العصير على حرارة ١٠ إلى ٢٠ درجة مئوية. يوضع المزيج في قالب Truffle ٢سم من سيليكومارت ويفرز.

موس السبكولوس
يغلى الحليب مع الجيلاتين ماس ثم يسكب على السبكولوس لصنع الغاناش. على حرارة ٣٥ درجة مئوية يخلط برقة مع الكريمة المخفوقة.

سبكولوس مقرمش
يذوب الشوكولا مع البراليكراك و يخلط مع معجون السبكولوس و الملح.

شوكولا أسود مقرمش
يذوب الشوكولا مع البراليكراك ويضاف الملح. يصب في قالب Micro Bab سيليكومارت وتبرد.

غليز بالشوكولا الأشقر ذهبي
يغلى الكريمة مع السكر و الغلوكوز ثم يصب على الجيلاتين ليذوب . يضاف الشوكولا ثم يخلط لتذوب كل قطرات الشوكولا . نضيف ميروار غليز في المرحلة الأخيرة. امزج الغليز، ويستخدم على حرارة ٣٥/٤٠ درجة مئوية.

طبقة الشوكولا
تذوب زبدة الكاكاو و تخلط مع الشوكولا. يستخدم على حرارة ٣٥ درجة مئوية.

المونتاج

يملأ نصف قالب Finger سيليكومارت بالموس، يصب الكريمة داخل القالب و يجمد. عندما يفرز، يملأ بالسبيكولوس،و يفرز مرة أخرى. يزال القالب ثم يقطع جزء صغير و مسطح من اجل الترفل ثم يضع الغليز على سطح القالب. يغطس كريمة الترفل المجمدة في الشوكولا على حرارة ٣٥ درجة مئوية، ثم نضعها على سطح القالب. تعلق العجلات المصنوعة من الشوكولا الاسود المقرمش على الجوانب، و أنبوب منحني مصنوع من الشوكولا البني موديلينغ بانو ملون بالبودرة الفضية. اللمسة الأخيرة هي مصبغة السيارة المصنوعة أيضًا من من الشوكولا البني موديلينغ بانو ملون بالبودرة الفضية.

VALENTINE RECIPES





VALENTINE BREAD

خبز عيد الحب

STAR PRODUCT

Soft'r Alpaga

INGREDIENTS

1000g Flour
+/- 550g Water
100g Mimetic Incorporation
20g Yeast
18g Salt
10g Soft'r Alpaga
100g Sugar

METHOD

Mix all ingredients on low speed for 4 minutes and on high speed for 6 minutes.
Bulk Fermentation: 10 minutes
Scale 100g and choose the desired shape.
Proof for 90 minutes then bake at 220°C for 11 minutes in a deck oven.

المكونات

١٠٠٠غ طحين
+ / - ٥٥٠غ
١٠٠غ ميماتك انكوربوريشين
٢٠غ خميرة
١٨غ ملح
١٠غ سوفتر ألباغا
١٠٠غ سكر

الطريقة

تخلط المكونات على سرعة متدنية لمدة ٤ دقائق وعلى سرعة عالية لمدة ٦ دقائق.
تخمير: ١٠ دقائق
نزن وزن ١٠٠غ ونختار الشكل المطلوب.
تترك العجينة لتختمر لمدة ٩٠ دقيقة ثم تخبز على حرارة ٢٢٠ درجة مئوية لمدة ١١ دقيقة في فرن طبقات .



OREO SWAN CAKE

WITH BIANCHERO

BROWNIES
500g Tegral Brownies Puratos
225g Eggs
225g Primera Butter
100g Dark Chocolate Belcolade B504

BIANCHERO BASE
1L Finesse Cream Bano
200g Bianchero Fugar

DARK GLAZE
136g Finesse Cream Bano
40g Sugar
410g Glucose PatisFrance
156g Gelatin Mass Bano
143g Dark Chocolate D600
119g Cacao Powder Belcolade
700g Mirroir Neutre Puratos

METHOD

BROWNIES
Melt butter and chocolate as ganache in the machine mix eggs and tegral brownies then add the ganage. Mix for 4 min medium speed. Spread all the mix on 40*60 tray. Bake at 180°C for 22 to 25 min

BIANCHERO BASE
Boil the cream, sugar & glucose, then add the gelatin mass. Add the chocolate and cacao powder and mix with blender.

FINAL TOUCH

In a mould but the bianchero biscuit noir add the biscuit noir filling put a layer of brownies repeat the same process twice.
Cover with the dark glaze and finish with the 2 swan made from white **Chocolate X605 .**

كيك البسكويت الداكن

مع بيانكيرو

البراونيز

٥٠٠غ تيغرال براونيز بوراتس

٢٢٥غ بيض

٢٢٥غ زبدة بريميرا

١٠٠اغ شوكولا داكن بلكولاد B٥٠٤

اساس البيانكيرو

ال كريمة فينيس بانو

٢٠٠غ بيانكيرو فوغار

غليز داكن

١٣٦اغ كريمة فينيس بانو

٤٠غ سكر

٤١٠غ غلوكوز باتيس فرانس

١٥٦غ جيلاتين ماس بانو

١٤٣غ شوكولا اسود بلكولاد D٦٠٠

١١٩اغ بودرة الكاكاو بلكولاد

٧٠٠غ ميروار نوتر بوراتس

الطريقة

البراونيز

نذوب الزبدة والشوكولا حتى نحصل على غاناش.
بواسطة الخلاط، نخلط لمدة ٤ دقائق على سرعة متوسطة البيض والتيغرال براونيز ثم نضيف الغاناش. يمد المزيج على صينية ٤٠* ٦٠ سم ثم يخبز على حرارة ١٨٠ درجة مئوية لمدة ٢٥-٢٢ دقيقة.

غليز داكن

تغلى الكريمة، السكر والغلوكوز ثم يضاف المزيج الى الجيلاتين ماس. يضاف هذا المزيج الى الشوكولا والكاكاو ونخلط بواسطة الخلاط.

المونتاج

نضع البانكيرو وحشوة البسكوت الأسود ثم نضع طبقة من البراونيز ثم نكرر العملية مرتين. يغطى بالغليز الداكن وننهي بوضع البجعتان المصنوعتان من الشوكولا الأشقر بلكولاد.





LOVE CUPS

كوب الحب

STAR PRODUCT

Friendship Cheese

INGREDIENTS

FROSTING CREAM
400g Friendship Cheese
100g Sugar Powder
100g Primera Butter
500g Finesse Cream Bano

METHOD

Heat the cream cheese then add the sugar, butter and cream.

THE CUP
Temper the **ZA306 Milk Chocolate from Belcolade** and cover inside a semi sphere cup.

THE PLATE
Use a silicon semi sphere mold to shape the bottom of the cup and spray it with violet color.

MONTAGE

Fill the cup with the prepared cream

DECORATION

100g Topfil Blueberry Puratos
Mold used: Silikomart SF001 Half Sphere



كوب الحب

المكونات

الكريمة
٤٠٠غ جبنة الكريمة فرندشيب
١٠٠غ سكر بودرة
١٠٠غ زبدة بريميرا
٥٠٠غ كريمة فينيس بانو

الطريقة

تسخن جبنة الكريمة ثم نضيف السكر, الزبدة والكريمة.

الكوب
يبرد **شوكولا أشقر ZA306 بلكولاد** ونغطي نصف شكل كوب بالشوكولا للحصول على الشكل المطلوب.

الصحن
نستعمل قالب سيليكون نصف كرة للحصول على شكل صحن ويرش باللون البنفسجي.

مونتاج
نضع الكريمة المحضرة داخل الكوب

الزينة
١٠٠غ توبفيل توت بوراتس
الشكل المستعمل: سيليكومارت SF001 نصق كرة

VALENTINE CAKE



INGREDIENTS

TEGRAL SAVOIE
950g Tegral Savoie Puratos
50g Cacao Powder Belcolade
200g Water
750g Eggs

DARK GANACHE CHOCOLATE
1kg Finesse Fresh Cream
750g Dark Chocolate 501 Belcolade
150g Glucose PatisFrance

WHITE GANACHE
1kg White Chocolate X605 Belcolade
400g Finesse Fresh Cream
40g Gelatin Mass Bano

BIANCHERO BASE
500g Finesse Fresh Cream
500g Whippak Cream Puratos
200g Bianchero Fugar

DARK CHOCOLATE MOUSSE
1kg Bianchero Base
300g Dark Ganache

VANILLA CHOCOLATE MOUSSE
1kg Bianchero Base
300g White Ganache

STRAWBERRY MOUSSE
1kg Bianchero Base
50g Strawberry Naturale
50g Milk

GLAZE
250g Belnap Neutre
250g Water
1kg Glamour Décore Gel
10g Red Color Flow Paste

METHOD

TEGRAL SAVOIE
Mix the water and the eggs using a mixer, and then add the powder.
Mix the ingredients for 1 min on low speed , then 6 min on high spee.d
Place 800g of the mix on a tray of 40*60 and bake at 220°C for 6 minutes.

DARK GANACHE CHOCOLATE
Boil the cream and glucose then add them to the chocolate, mix well to have a homogenous mixture

WHITE GANACHE
Boil the cream and add the gelatin, then add the mixture to the chocolate to have a homogenous mixture.

BIANCHERO BASE
Place both creams and mix using the mixer then add the Bianchero
Once added, mix using a whisk to generate a yogurt texture

DARK CHOCOLATE MOUSSE
Mix all together

STRAWBERRY MOUSSE
Mix the concentrate with the milk
And then add it to the bianchero base

GLAZE
Boil the belnap and water then add it to the glamour gel. Mix them gently with a whisk to avoid air bubbles.

MONTAGE

-First layer
Dark Chocolate Mousse
Chocolate Sponge
-Second Layer
Strawberry Mousse
Chocolate Sponge
-Third Layer
Vanilla Mousse
Chocolate Sponge

DECORATION

Velour sprayer Black
Red glaze



كيك الفالنتين الأحمر



المكونات

تيغرل سافوا
٩٥٠غ تيغرال سافوا بوراتس
٥٠غ بودرة الكاكاو بلكولاد
٢٠٠غ ماء
٧٥٠غ بيض

غاناش شوكولا الأسود
١٠٠٠غ كريمة فينيس بانو
٧٥٠غ شوكولا أسود بلكولاد ٥٠١
١٥٠غ غلوكوز باتيس فرانس

غاناش ابيض
١٠٠٠غ شوكولا ابيض X٦٠٥ بلكولاد

٤٠٠غ كريمة فينيس بانو
٤٠غ جيلاتين ماس بانو

اساس البيانكيرو
٥٠٠غ كريمة فينيس بانو
٥٠٠غ ويباك بوراتس
٢٠٠غ بيانكيرو فوغار

موس الشوكولا الاسود
١٠٠٠غ اساس البيانكيرو
٣٠٠غ غاناش اسود

موس فانيلا الشوكولا
١٠٠٠غ اساس البيانكيرو
٣٠٠غ غاناش ابيض

موس الفريز
١٠٠٠غ بيانكيرو اساس
٥٠غ مركز فريز بانو
٥٠غ حليب

ملمع
٢٥٠غ ييلناب نوتر
٢٥٠غ ماء
١٠٠٠غ غلامور ديكور جيل
١٠غ لون احمر فلو بايست



الطريقة

تيغرال سافوا
يخلط الماء و البيض بواسطة الخلاط ثم نضيف بودرة الكاكاو.
نخلط المكونات لمدة دقيقة على سرعة منخفضة ثم لمدة ٦ دقائق على سرعة عالية. نضع ٨٠٠غ من الخليط في صينية ٤٠*٦٠ سم و تخبز على حرارة ٢٠٠ درجة مئوية لمدة ٦ دقائق.

غاناش شوكولا الأسود
نغلي الكريمة والغلوكوز ثم نضيف المزيج الى الشوكولا للحصول على مزيج متجانس.

غاناش ابيض
نغلي الكريمة ونضع الجيلاتين ثم نضيف المزيج الى الشوكولا للحصول على مزيج متجا نس .

اساس البيانكيرو
نضع كريمة الفينيس وويباك سوياً ونخلط بواسطة الخلاط ثم نضيف البيانكيرو. بمجرد إضافته، نخلط باستخدام خفاقة لتكوين نسيج كالزبادي.

موس الشوكولا الاسود
نخلط المكونات سوياً

موس فانيلا الشوكولا
نخلط مركز الفريز مع الحليب ثم نضيف المزيج الى اساس البيانكيرو.

ملمع
نغلي البيلناب والماء ثم يضاف المزيج الى الغلامور ونحرك جيداً بواسطة ملعقة خلط لتجنب فقاعات الهواء.

المونتاج

-الطبقة الاولى: موس شوكولا اسود، شوكولا سبونج
-الطبقة الثانية: موس فريز، شوكولا سبونج
-الطبقة الثالثة: موس فانيلا، شوكولا سبونج

الزينة

فولور رش باللون الأسود
ملمع أحمر

PRIMERA

UN-SALTED LACTIS BUTTER



MAITRE JOPIL
Presents a wide range of caramel toppings and fillings.







DANISH PASTRY

دانيش باستري

STAR PRODUCT

Tigris

INGREDIENTS

1kg Flour
500g Cold Water
100g Sugar
50g Mimetic Incorporation Puratos
30g Milk Powder
20g Yeast
20g Salt
5g Improver Tigris Puratos
600g Mimetic for Lamination
Cremfill Vanilla/ Blueberry/ Apricot/ Strawberry/ Deli Citron Puratos

METHOD

Mix all ingredients on a slow speed for 3 minutes and then fast speed 4 minutes. Let the dough rest in the freezer for 30 minutes. Laminate 2 double fold then freeze it again for 20 minutes. Roll until thickness 4mm then choose the shape as desired. Let it proof for 1 hour at 28°C and RH 85 add the filling. Bake at 170°C for 15minutes approximately in a ventilation oven.

MONTAGE

Use sunset glaze to glaze the product before baking. Once baked, add sublimo.



دانيش باستري

المكونات

اكغ طحين
٥٠٠غ ماء باردة
١٠٠اغ سكر
٥٠غ ميماتك انكوربوريشن بوراتوس
٣٠غ حليب بودرة
٢٠غ خميرة
٢٠غ ملح
٦٠٠غ ميماتك للتلميع
٥غ محسن تغرال بوراتس

الحشوة
كرمفيل فانيلا / توت بري / مشمش / الفراولة / دلي حامض بوراتوس

الطريقة

تخلط المكونات على سرعة متدنية لمدة ٣ دقائق وعلى سرعة سريعة لمدة ٤ دقائق. تترك العجينة لترتاح في الثلاجة لمدة ٣٠ دقيقة. تلمع بطريقة مزدوجة ثم تفرز لمدة ٢٠ دقيقة. ترق العجينة حتى سماكة ٤ مم ثم نقطع بحسب الشكل الذي نريد. تخمر لمدة ساعة على حرارة ٢٨ درجة مئوية ت ثم نضيف الحشوة، نسبة رطوبة ٪ ٨٥ . ثم تضاف الحشوة . تخبز على حرارة ١٧٠ درجة مئوية لمدة ١٥ دقيقة في فرن تهوئة.

المونتاج

تلمع العجينة بالصانصيت غليز (بديل البيض) قبل الخبيز ثم نضيف السوبليمو بعد الخبيز.



HEART PETITFOUR

بيتي فور عيد الحب

STAR PRODUCT

Tegral Red Velvet

INGREDIENTS

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

METHOD

Mix all the ingredients except the eggs until we have a sandy mixture. We add the eggs until w obtain a dough. Place the dough in the fridge for 6 hours. Roll the dough at 4mm thickness and use a shape cutter to cut the dough.
Bake at 160°C for 12 minutes.

المكونات

٤٠٠غ تيغرال ساتان ريد فيلفيت
١٥٠غ بيض
٢٥٠غ طحين
١٥٠غ زبدة بريميرا
١٠ال اروم فانيلا باتيس فرانس

الطريقة

تخلط المكونات ما عدى البيض حتى تخلط جميع المكونات. يضاف البيض حتى الحصول على عجينة. نضع العجينة في البراد لمدة ٦ ساعات. ترق العجينة حتى سماكة ٤ مم وتقطع بالشكل المطلوب. تخبز على حرارة ١٦٠ درجة مئوية لمدة ١٢ دقيقة.

DELI RANGE



Fresh ready fillings make all the difference with the Deli Range by Puratos with original taste that is characterized by its:

- Simple and rapid implementation
- Stable through cooking
- Stable once freezed / thawed
- Homogeneous and smooth textures

حشوات جاهزة تصنع كل الفرق مع مجموعة دلي من بوراتس بمذاق أصلي وصفات متميزة:

- التطبيق والإستعمال السريع
- الثبات في الحشوة عند الخبز
- الثبات في الحشوة عند التفريز
- تركيبة متجانسة وناعمة



- Soft & creamy texture in the mouth
- Good taste creamy caramel



- Fresh citrus taste in the mouth
- Soft Texture for simple and pleasant use
- Goes well with slightly bitter chocolate



- Authentic and natural taste inspired by the traditional recipe "the lemon tart"
- Fruit based

STEPHAN LEROUX

THE M.O.F

The M.O.F , Chef Stephan Leroux has presented a unique 3 days workshop at BanoPuratos Innovation Center Lebanon. He presented 4 creative recipes between pastry and chocolate focusing on Belcolade Chocolate Range.

Customers took advantages from the ideas that Chef Stephan Leroux proposed along with the flavors and finishing techniques he used.

قام الشيف العالمي ستيفان ليرو بورشة عمل خاصة ومميزة في المختبر الفني لشركة بانو بوراتس لبنان. قدم فيها ٤ وصفات متنوعة بين الشوكولا و الحلويات وقد ركز على إستعمال شوكولا بلكولاد في وضفاته.

إستغل الزبائن أفكار الشيف ستيفان لورو التي إقترحها بالإضافة الى النكهات والتقنيات التي إستخدمها.











MOUSSE BALL

FOR CHRISTMAS

STAR PRODUCT

Hazelnut Praline

INGREDIENTS

MOUSSE CHOCOLATE COSTA RICA 64
300g Finesse Fresh Cream Bano
300g Finesse Whipped Cream Bano
270g Origin Chocolate Costa Rica Belcolade

HAZELNUT MOUSSE
150g Hazelnut Praline PatisFrance
50g Hazelnut Pralirex PatisFrance
105g Milk
4g Gelatin Leaves Bano
300g Whipped Cream Bano

GLACAGE DARK CHOCOLATE PRALINE
200g Finesse Fresh Cream Bano
100g Milk
180g Dark Chocolate Belcolade %65
230g Hazelnut Praline PatisFrance
14g Gelatin Leaves Bano
480g Miroir Neutre Puratos

METHOD

MOUSSE CHOCOLATE COSTA RICA 64
Prepare a ganache using the cream and the chocolate. Add 300g of the whipped cream to the ganache directly and mix it using a spatula. Place the mousse in a silicon sphere with diameter 4cm (30g in each sphere).
Freeze the mixture at - 30°C before using.

HAZELNUT MOUSSE
Mix the praline and the pralirex with the warm milk. Soak the gelatin in cold water then mix properly and add to the mixture. Add the whipped cream and mix them all well. Use the mousse directly for dressing 20g / dessert.

GLACAGE DARK CHOCOLATE PRALINE
Boil the cream with milk then add them to the chocolate and praline, mix well using a spatula. Soak the gelatin in cold water untill dissolved then add them to the prepared mixture. Add the warm miroir neutre and mix well using a mixer. Cover them with cling film and keep at 4 °C. Use the glacage at 35 °C.

MONTAGE

We place the Hazelnut Mousse with thickness 15-20mm in a bowl where its edges are covered with chocolate. Freeze it at 4 °C then add the Costarica chocolate mousse. Add the grated hazelnut then finish with the glacage.
Place it for 2 hours at 4 °C.

كرة الموس



المكونات

موس شوكولا الكوستريكا

٣٠٠غ كريمة فينيس بانو
٢٧٠غ شوكولا أوريجين كوستاريكا بلكولاد
٣٠٠غ كريمة فينيس مخفوقة بانو

موس البندق

١٥٠اغ برالينه البندق باتيس فرانس
٥٠غ براليركس البندق باتيس فرانس
١٠٥اغ حليب
٤غ أوراق جيلاتين بانو
٣٠٠غ كريمة فينيس مخفوقة بانو

غلاساج برالينه الشوكولا الأسود

٢٠٠غ كريمة فينيس بانو
١٠٠اغ حليب
١٨٠اغ شوكولا أسود بلكولاد D600
٢٣٠غ برالينه البندق باتيس فرانس
١٤اغ أوراق جيلاتين بانو
٤٨٠غ ميروار نوتر بوراتس

الطريقة

موس شوكولا الكوستريكا

يحضر الغاناش بواسطة الكريمه والشوكولا. يضاف ٣٠٠ غ من الكريمة المخفوقة على الغاناش ويحرك بواسطة ملعقة الخلط. نضع الموس في قالب السيليكون الدائري بقطر ٤ سم (٣٠غ في كل قالب). يفرز المزيج قبل الإستعمال على حرارة - ٣٠ درجة مئوية.

موس البندق

يخلط الحليب الدافىء مع البرالينه والبرليركس. يغطس الجيلاتين في الماء البارد ثم يضاف الى المزيج. تضاف الكريمة ونخلط جيدً. يستخدم الموس كطبقة نهائية.

غلاساج برالينه الشوكولا الأسود

يغلى الحليب مع الكريمة ثم يضاف المزيج الى الشوكولا والبرالينه ويحرك بواسطة ملعقة خلط. يغطس الجيلاتين في الماء البارد حتى الذوبان ثم يضاف الى المزيج. يضاف الميروار ويخلط بواسطة الخلاط. يغطى المزيج بواسطة الكلينغ فيلم ويحفظ على حرارة ٤ درجات مئويه. يستعمل الغلاساج على حرارة ٣٥ درجة مئوية.

المونتاج

نضع طبقة من موس البندق بسماكة ١٥-٢٠ مم في وعاء مغطى بالشوكولا ويفرز على حرارة ٤ درجات مئوية ثم يضاف موس شوكولا الكوستريكا. نضيف البندق المبشور وتنهي بالغلاساج ثم نضعه على حرارة ٤ درجات مئوية لمدة ساعتين.

MOKA TARTE



INGREDIENTS

HAZELNUT DOUGH
300g Primera Butter Bano
2g Salt
150g Sugar
100g Eggs
500g Flour
65g Hazelnut Powder

CREME BRULEE CAFE CARAMEL
500g Finesse Cream
30g Coffee Beans
100g Sugar Powder
120g Egg Yolk
8g Coffee Beans

CHOCOLATE MOUSSE
400g Finesse Cream
360g Dark Chocolate Belcolade
400g Whipped Finesse Cream

CHOCOLATE GLACAGE
100g Finesse Cream
200g Milk
500g Glucose Dawn
500g Dark Chocolate Belcolade D600
350g Ebony
30g Gelatin Leaves Bano
1000g Glacage Miroir Puratos

METHOD

HAZELNUT DOUGH
Mix the butter, salt and sugar till we have a homogenous mixture. We add each egg separately. We add the flour and hazelnut powder, mix well until we obtain a dough. Cover it and let it rest on 4 °C for at least 1 hour before usage. Roll the dough to 4mm thickness, then cut into circles of 6cm diameter. Bake at 180 °C for 15 minutes and let it rest.

CREME BRULEE CAFE CARAMEL
Heat the cream with the grounded coffee beans and keep them infused for an hour. Prepare the Caramel and add the cream prepared to it. When cooled down, add the eggs and the coffee beans and mix well. Place the mixture on the tartelettes and bake at 90 °C without boiling. Let it cool down at 4 °C.

CHOCOLATE MOUSSE
Prepare a ganache using the cream and chocolate. Add the whipped cream and mix. Place the mousse in sphere mold of 4 cm each and 30g in every sphere. Freeze at 30- °C.

CHOCOLATE GLACAGE
Boil the milk, cream and glucose, then add them to the chocolate and ebony in order to have a ganache. Soak the gelatin in cold water and add them to the mixture then add the miroir and mix well. Cover with cling film and place them at 4 °C. Use this glacage at 38 °C.

MONTAGE

We place dark chocolate squares 6cm each on the tartelettes then add the mousse and finish with the glacage. Decoration as desired.



تارت الموكا



المكونات

عجينة البندق

٣٠٠غ زبدة بريميرا بانو
٢غ ملح
٥٠غ سكر
١٠٠غ بيض
٥٠٠غ طحين
٦٥غ بودرة البندق

كراميل الكريم برولیه

٥٠٠غ كريمة فينيس بانو
٣٠غ حبوب قهوة
١٠٠غ سكر بودرة
١٢٠غ صفار البيض
٨غ حبوب القهوة

موس الشوكولا

٤٠٠غ كريمة فينيس بانو
٣٦٠غ شوكولا أسود بلكولاد D600
٤٠٠غ كريمه مخفوقة بانو

غلاساج الشوكولا

١٠٠غ كريمة فينيس بانو
٢٠٠غ حليب
٥٠٠غ غلوكوز داون
٥٠٠غ شوكولا أسود بلكولاد D600
٣٥٠غ إيبوني
٣٠غ أوراق جيلاتين بانو
١٠٠٠غ ملمع ميرور بوراتس

الطريقة

عجينة البندق
تخلط الزبدة مع الملح والسكر حتى الحصول على مزيج متجانس. تضاف كل بيضة بشكل منفصل ثم يضاف الطحين والبندق ونخلط حتى الحصول على عجينة. تغطى وتترك لترتاح لمدة ساعة على الأقل قبل الإستعمال على حرارة ٤ درجات مئوية. ترق العجينة حتى سماكة ٤ مم ثم تقطع الى دوائر يقطر ٦ سم. تخبز على حرارة ١٨٠ درجة مئوية لمدة ١٥ دقيقه وتترك لترتاح.

كراميل الكريم برولیه
تسخن الكريمة مع حبوب القهوة المطحونة وتترك ساعة في الكريمة. نحضر الكراميل ويضاف المزيج اليه. عندما يبرد المزيج نضيف القهوة والبيض ونخلط. نضع المزيج على الصينية وتخبز على حرارة ٩٠ درجة مئوية من دون أن يغلي. يترك المزيج ليبرد حتى حرارة ٤ درجات مئوية.

موس الشوكولا
يحضر الغاناش بواسطة الكريمة والشوكولا. نضيف الكريمة المخفوقة ونحرك. نضع الموس في القالب الدائري بقطر ٤ سم وكمية ٣٠غ في كل قالب. يفرز على حرارة -٣٠ درجة مئوية.

غلاساج الشوكولا
يغلى الحليب مع الكريمة و الغلوكوز ثم يضاف الى الشوكولا و الإيبوني. يغطس الجيلاتين في الماء البارد ويضاف الى المزيج ومن ثم الميروار. يغطى المزيج بواسطة الكلينغ فيلم ويحفظ على حرارة ٤ درجات مئويه. يستعمل الغلاساج على حرارة ٣٨ درجة مئوية.

المونتاج

نضع قطع من الشوكولا الأسود ٦سم على التارت ثم نضيف الموس وتنهي بالغلاساج. وتزين حسب الرغبة.





BOULE SENSATION

INGREDIENTS

CARAMELIZED COCONUT
80g Sugar Powder
30g Water
80g Grated Coconut

PATE DE FRUITS MANGUE PASSION
170g Passion Fruit Juice
170g Mango Puree Crops
70g Glucose PatisFrance
270g Sugar Powder
8g Yellow Pectin
8g Critique Acid

ALMOND PRALINE COCONUT
300g Almond Praline PatisFrance
150g Chocolate Amber Belcolade
12g Cocoa Butter Belcolade
20g Caramelized Coconut

MARSHMALLOW
100g Egg White
200g Sugar Powder
50g Water
80g Glucose PatisFrance
70g Inverted Sugar
25g Gelatin Leaves Bano

METHOD

CARAMELIZED COCONUT
Mix the sugar & water in a casserole until 118 °C. let the mixture cool down and add the grated coconut. Place the mixture on a silpat. Caramelize the coconut at 160 °C until we obtain a gold color.

ALMOND PRALINE COCONUT
We mix all the ingredients until we reach 26 °C. Pour the mixture fast on the silpat in order to avoid changing in color and texture

PATE DE FRUITS MANGUE PASSION
We mix the passion fruit juice, mango puree, sugar and the pectin in a casserole. Heat the mixture and then add the glucose at 106 °C. remove from the heat and add the acid then the pate de fruit.

MARSHMALLOW
We boil the sugar and water in a casserole then add the glucose and inverted sugar at 118 °C. Then add the whipped egg whites and mix using a mixer. Add the melted Gelatin and mix until we reach 30 °C. Place in the semi sphere mould with a thickness of 12 mm.

الكرة

المكونات

جوز الهند المكرمل

٨٠غ سكر بودرة
٣٠غ ماء
٨٠غ جوز هند مبشور

عجينة الفواكه بالمانغا والباشن

١٧٠غ عصير فواكه الباشن
١٧٠غ بورية المانغا كروبس
٧٠غ غلوكوز باتيس فرانس
٢٧٠غ سكر بودرة
٨غ بكتين أصفر
٨غ حمض الستريك

جوز الهند بالبرالينه واللوز

٣٠غ برالينه اللوز باتيس فرانس
١٥٠غ شوكولا آمبر بلكولاد
١٢غ زبدة الكاكاو بلكولاد
٢٠غ جوز هند مكرمل

المارشميلو

١٠٠غ زلال البيض
٢٠٠غ سكر بودره
٥٠غ ماء
٨٠غ غلوكوز باتيس فرانس
٧٠غ سكر مهدرج
٢٥غ أوراق جيلاتين بانو

الطريقة

جوز الهند المكرمل

يخلط السكر مع الماء حتى حرارة ١١٨ درجة مئوية. يترك المزيج ليبرد ثم يضاف جوز الهند. نضع المزيج في الصينية ونكرمل جوز الهند على حرارة ١٦٠ درجة مئوية حتى الحصول علو لون ذهبي.

جوز الهند بالبرالينه واللوز

تخلط المكونات على حرارة ٢٦ درجة مئوية. يضاف المزيج على الصينية بسرعة حتى تتفادى تغير اللون والملمس.

عجينة الفواكه بالمانغا والباشن

يخلط عصير الباشن مع المانغا, السكر و البكتين. يسخن المزيج ثم يضاف الغلوكوز على حرارة ١٠٦ درجة مئوية. يترك المزيج ثم يضاف الأسيد.

المارشميلو

نغلي السكر والماء ثم يضاف السكر المهدرج مع الغلوكوز على حرارة ١١٨ درجة مئوية. يضاف زلال البيض المخفوق ونخلط بواسطة الخلاط. يضاف الجيلاتين المذوب ونخلط حتى حرارة ٣٠ درجة مئوية. نضع المزيج في قالب نصف دائري بسماكة ١٢ مم.





BANANA BAR

FOR CHRISTMAS

STAR PRODUCT

Banana Purée

INGREDIENTS

ALMOND CRUMBLE
270g Primera Butter
300g Sugar Powder
300g Almond Powder PatisFrance
360g Flour
30g Salt

BANANA COMPOTE
340g Fresh Banana Puree
190g Sugar Powder
4g Yellow Pectin
15g Lemon Juice

GANACHE
120g Sugar Powder
375g Finesse Cream
1 Vanilla Pods Fugar
60g Inverted Sugar
45g Sorbitol
300g Origin Chocolate Papouaise
150g Dark Chocolate Belcolade
60g Primera Butter

METHOD

DOUGH
Mix all the ingredients inorder to get a homogenous dough. We roll the dough into 4mm thickness and cut into rectangles 2.5*11cm. Bake at 170 °C for 20 minutes. Rest before use.

BANANA COMPOTE
Cook all ingrédients at 106 °C . Rest before use.

GANACHE
Prepare the caramel using the 120g sugar. Add the warm fresh cream that is flavored with vanilla. Add the cream untill the mixture reaches a weight of 495g . Add the inverted sugar and sorbitol then heat on 85 °C. Add this mixture on the chocolate and whipt properly in order to avoid bubbles. When the temperature of the mixture reaches 38-35 °C we add the butter. Whipt well using a mixer until we obtain a ganache.

MONTAGE

Place tempered dark chocolate in the mould then add a layer of Banana Compote, then a layer of amber chocolate and ganache as a final layer. Cover it with cling film and let it rest in refrigerator for 12 hours minimum at 18 °C . Remove the cling film and add tempered dark chocolate then add the rectanglur almond crumbles. Cover the whole bar with chocolate and place at 17 °C .







لوح الموز

كومبوت

المكونات

كرمبل اللوز
٢٧٠غ زبدة بريميرا
٣٠٠غ بودرة اللوز باتيس فرانس
٣٦٠غ طحين
٣٠غ ملح

كومبوت الموز
٣٤٠غ بورية الموز كروبس
١٩٠غ سكر بودرة
٤غ بكتين أصفر
١٥غ عصير الحامض

غاناش
١٢٠غ سكر بودرة
٣٧٥غ كريمة فينيس بانو
اعود فانيلا فوغار
٦٠غ سكر مهدرج
٤٥غ سوربيتول
٣٠٠غ شوكولا أوريجين
١٥٠غ شوكولا أسود بلكولاد D600
٦٠غ زبدة بريميرا

الطريقة

كرمبل اللوز
تخلط جميع المكونات حتى الحصول على عجينة متماسكة. ترق العجينة حتى سماكة ٤ مم وتقطع بمقاس ١١*٢,٥ سم. تخبز على حرارة ١٧٠ درجة مئوية لمدة ٢٠ دقيقة. تترك لترتاح قبل الإستعمال.

كومبوت الموز
تطبخ المكونات على حرارة ١٠٦ درجة مئوية. تترك لترتاح قبل الإستعمال.

غاناش
يحضر الكراميل بواسطة ١٢٠غ سكر. تضاف الكريمة الدافئة المنكهه بالفانيلا. تضاف الكريمة حتى الحصول على وزن ٤٩٥غ. يضاف السكر المهدرج والصوربيتول ويسخن المزيج على حرارة ٨٥ درجة مئوية. يضاف المزيج على الشوكولا ويخلط جيداً لتجنب ظهور الفقاعات. عندما تبلغ حرارة المزيج ٣٥-٣٨ درجة مئوية تضاف الزبدة. نخلط بواسطة الخلاط حتى الحصول على الغاناش.

المونتاج

نضع الشوكولا في القالب ثم تضاف طبقة من كومبوت الموز وطبقة من شوكولا آمبر وتنهي بطبقة من الغاناش. تغطي بالكلينغ فيلم في البراد لمدة ١٢ ساعة على حرارة ١٨ درجة أو أقل. نزيل الكلينغ فيلم ثم يضاف الشوكولا وكرمبل اللوز. يغطى اللوح بالشوكولا على حرارة ١٧ درجة مئوية.

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





BAGUETTE OTENTIC

اوتنتك باغيت

STAR PRODUCT

Otentic

INGREDIENTS

2000g Flour
1300g Water
80g Otentic Puratos
40g Salt

METHOD

Mixing (spiral): 4 minutes at low speed and 6 minutes at high speed
Dough temperature: 27°C.
Bulk fermentation: 30 minutes
Scale 375g and let it rest for 20 minutes. Mold up and lightly roll out.
Rolling: Make up baguettes; pointed ends.
Final fermentation: 60 minutes 28°C 85 % RH.
Baking temperature: 230-250°C for 25 minutes with initial steam.
Open damper 5 minutes prior end of baking.

المكونات

٢٠٠٠غ طحين
١٣٠٠غ ماء
٨٠غ أوتنتيك بوراتس
٤٠غ ملح

الطريقة

تخلط المكونات على سرعة متدنية لمدة ٤ دقائق وعلى سرعة
سريعة لمدة ٦ دقائق.
حرارة العجينة ٢٧ درجة مئوية
تخمير: ٣٠ دقيقة
نزن ٣٧٥غ ثم تترك لترتاح لمدة ٢٠ دقيقة ثم تعجن وتشكل ترق العجينة على الشكل المطلوب
تترك للتخمير لمدة ٦٠ دقيقة على حرارة ٢٨ درجة مئوية مع ٨٥٪ رطوبة تخبز على حرارة ٢٣٠
٢٥٠ درجة مئوية لمدة ٢٥ دقيقة وتفتح الصمامات لمدة ٥ دقائق قبل عملية الخبيز.



BAGUETTE POPPY SEEDS

باغيت بذور الخشخاش

STAR PRODUCT

Easy Baguette

INGREDIENTS

1kg Flour
600g Water
100g Easy Baguette Puratos
45g Popy Seeds
15g Yeast

METHOD

Dough Temp: 27°C
Mix all ingredients on slow speed for 3 minutes and fast speed for 6 minutes.
Fermentation: 15 minutes
Scale the desired weight and let it rest for 15 minutes.
Mold and proof for 60 minutes then bake at 230°C for 25 minutes.

المكونات

١٠٠٠غ طحين
٦٠٠غ ماء
١٠٠غ ايزي باغيت بوراتس
٤٥غ بذور الخشخاش
١٥غ خميرة

الطريقة

حرارة العجينة : ٢٧ درجة مئوية
تخلط المكونات على سرعة منخفضة لمدة ٣ دقائق وعلى سرعة عالية لمدة ٦ دقائق.
طريقة التخمير: ١٥ دقيقة
يوزن الوزن المطلوب ثم تترك لترتاح لمدة ١٥ دقيقة ثم تعجن وتترك للتخمير لمدة ٦٠ دقيقة ثم تخبز على حرارة ٢٣٠ درجة مئوية لمدة ٢٥ دقائق.



OTENTIC MULTICEREAL

اوتنتك ملتيسيريال

STAR PRODUCT

Easy Multicereal Extra Dark

INGREDIENTS

1600g Flour
1300g Water
400g Multicereal Puratos
80g Otentic Puratos
36g Salt

METHOD

Mixing (spiral): 4 minutes at low speed and 6 minutes at high speed
Dough temperature: 27°C.
Bulk fermentation: 30 minutes
Scale 375 g and let it rest for 20 minutes. Mold up and lightly roll out.
Rolling: Make up baguettes; pointed ends.
Final fermentation: 60 minutes 28°C 85 % RH.
Baking temperature: 230-250°C for 25 minutes with initial steam.
Open damper 5 minutes prior end of baking.

المكونات

١٦٠٠ غ طحين
١٣٠٠غ ماء
٤٠٠غ ملتيسيريال بوراتوس
٨٠غ أوتنتيك بوراتس
٣٦غ ملح

الطريقة

تخلط المكونات على سرعة متدنية لمدة ٤ دقائق وعلى سرعة
عالية لمدة ٦ دقائق.
حرارة العجينة ٢٧ درجة مئوية
تخمير: ٣٠ دقيقة
نزن ٣٧٥غ ثم تترك لترتاح لمدة ٢٠ دقيقة ثم تعجن وتشكل ترق العجيتة على الشكل المطلوب
ترك للتخمير لمدة ٦٠ دقيقة على حرارة ٢٨ درجة مئوية مع ٨٥٪ رطوبة تخبز على حرارة ٢٣٠
٢٥٠ درجة مئوية لمدة ٢٥ دقيقة وتفتح الصمامات لمدة ٥ دقائق قبل عملية الخبيز.



COOKIES

كوكيز

STAR PRODUCT

Tegral satin

INGREDIENTS

1kg Tegral Satin Cream Cake Puratos
450g Pistachio Pieces
300g Primera Butter
250g Eggs
100g Brown Sugar

METHOD

Mix all the ingredients and place them in the form of a cookie. Bake at 190°C for 8 minutes.

المكونات

اكغ تيغرال ساتان كريم كيك بوراتس
٤٥٠غ قطع فستق
٣٠٠غ زبدة بريميرا
٢٥٠غ بيض
١٠٠اغ سكر اسمر

الطريقة

تخلط المكونات مع بعضها البعض ثم نضعها على شكل الكوكيز ثم تخبز على حرارة ١٩٠ درجة مئوية لمدة ٨ دقائق.

Puratos
Reliable partners in innovation



easy to handle

versatile mix

moist eating

TEGRAL BROWNIES



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

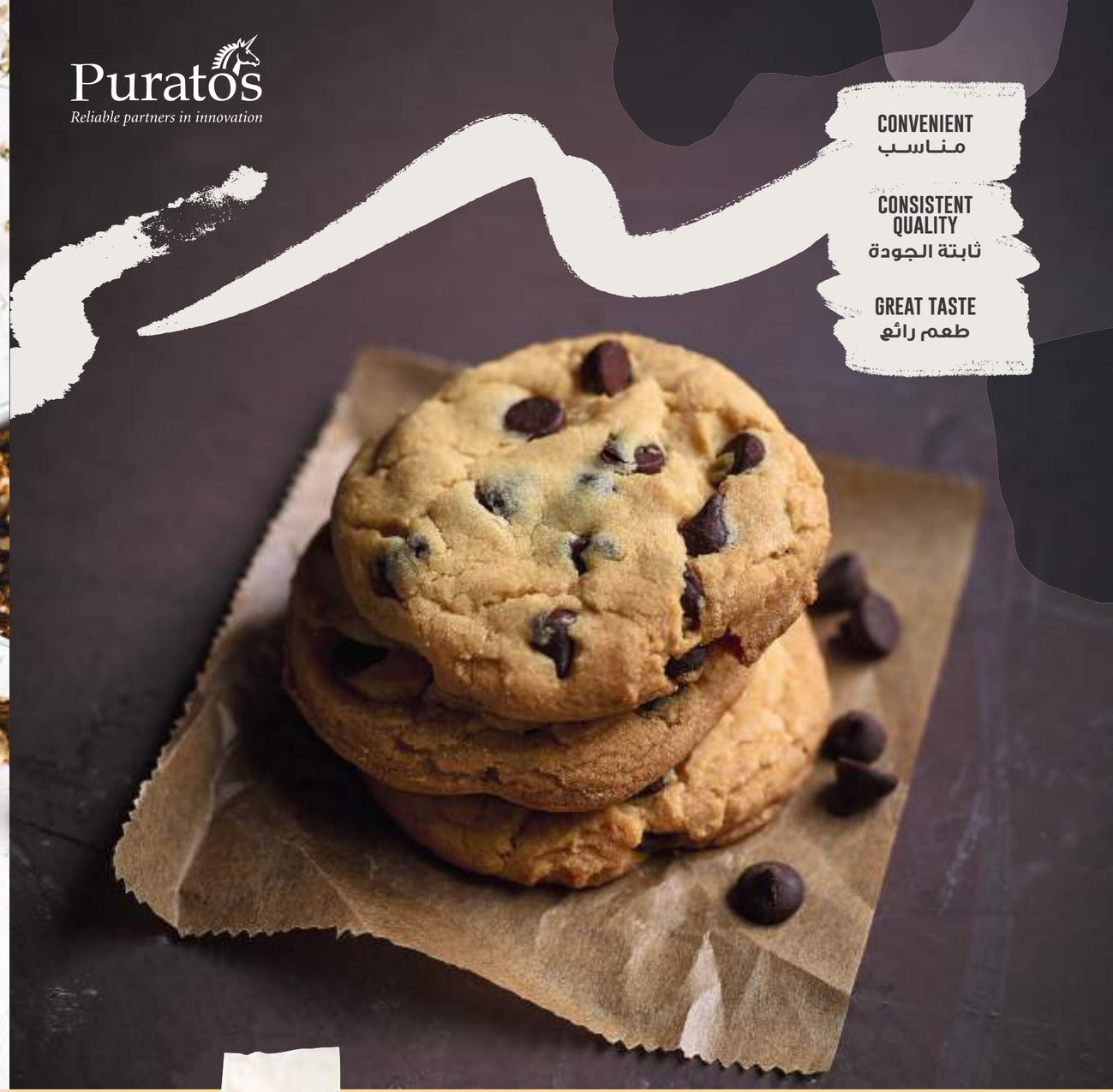
تيغرال براونيز عبارة عن مزيج مخصص للحصول على براونيز هشة، غنية بالشوكولا ولذيذة.

Puratos
Reliable partners in innovation

CONVENIENT
مناسب

CONSISTENT QUALITY
ثابتة الجودة

GREAT TASTE
طعم رائع





TEGRAL COOKIES

Ready mix for the preparation of delicious cookies only by adding water and fats to the mixture.

خليط جاهز لتحضير الكوكيز بطعمة مميزة ولذيذة فقط عبر إضافة الماء والزبدة.



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 glazes more products than eggs by %10)
- Less waste and avoid throwing eggs when expired
- Long shelf life (9 months when stored and unopened at room temperature)

100% Satisfaction guaranteed



CHOCOLATE RECIPES



DIAMOND CHOCOLATE

شوكولا دايموند

CHOCOLATE

Milk Chocolate Belcolade ZA306

FILLING

200g Biscuit Noir Bano
80g Milk Chocolate Belcolade ZA306

COLORING

White Color Flow Paste
Black Color Flow Paste

شوكولا

شوكولا أشقر بلكولاد ZA٣٠٦

الحشوة

٢٠٠غ بسكويت اسود بانو
٨٠غ شوكولا أشقر بلكولاد ZA٣٠٦

التلوين

لون الأبيض فلو بايست
لون الأسود فلو بايست



RED CHOCOLATE

شوكولا احمر

CHOCOLATE

Milk Chocolate Belcolade ZA306

FILLING

Pralifise PatisFrance

COLORING

Red Color Flow Paste

Gold Color Modecor

شوكولا

شوكولا أشقر بلكولاد ZA٣٠٦

الحشوة

براليفيز باتيس فرانس

التلوين

لون الأحمر فلو بايست

لون ذهبي موديكور





SNAKE CHOCOLATE

شوكولا سنايك

CHOCOLATE

Milk Chocolate Belcolade ZA306

FILLING

1kg Gianduja Belcolade
100g Dark Chocolate Belcolade D600

COLORING

Black Color Flow Paste
Gold Color Modecor

شوكولا

شوكولا أشقر بلكولاد ZA٣٠٦

الحشوة

اكغ جندويا بلكولاد
١٠٠غ شوكولا اسود بلكولادD٦٠٠

التلوين

لون الأسود فلو بايست
لون ذهبي موديكور

TURQUOISE CHOCOLATE

شوكولا الفيروزي

CHOCOLATE

Milk Chocolate Belcolade ZA306

FILLING

Pralicrac Blanc PatisFrance
Deli Citron Puratos

COLORING

Blue Color Flow Paste
White Color Flow Paste

شوكولا

شوكولا أشقر بلكولاد ZA٣٠٦

الحشوة

براليكراك ابيض باتيس فرانس
دلي سيترون بوراتوس

التلوين

لون الأزرق فلو بايست
لون الأسود فلو بايست





PINK AND GOLD CHOCOLATE

شوكولا ذهبي و زهري

CHOCOLATE

Milk Chocolate Belcolade ZA306

-Layer 1: **Framboise Pepins PatisFrance**

-Layer 2: **50g Boston Cheesecake Bano**

1kg Crystofil Belcolade

COLORING

Red Color Flow Paste

شوكولا

شوكولا أشقر بلكولاد ZA٣٠٦

-الطبقة الأولى: **توت بيبان باتيس فرانس**

-الطبقة الثانية: **٥٠غ بوستون شيز كيك بانو**

اكغ كريستوفيل بلكولاد

التلوين

لون الأحمر فلو بايست

YING YANG CHOCOLATE

ييـنـغ يـانـغ

CHOCOLATE

Milk Chocolate Belcolade ZA306

FILLING

Salted Caramel Filling Fugar

Beurre Salee Maitre Jopil

COLORING

White Color Flow Paste

Black Color Flow Paste

الشوكولا

شوكولا أشقر بلكولاد ZA٣٠٦

الحشوة

حشوة الكراميل المملح فوغار

نكهة الزبدة مملحة ميتر جوبيل

التلوين

لون الأبيض فلو بايست

لون الأسود فلو بايست





CRUNCHY PISTACHIO

COFFEE SWEET

حلى الفستق المقرمش

STAR PRODUCT

Pistachio Repieno

INGREDIENTS

LAYER ONE
100g Florex Puratos
100g Almond Flakes PatisFrance

LAYER TWO
50g Deli Caramel Puratos
30g Pistachio Repieno with Roasted pieces

LAYER THREE
50g Pistachio Whole

LAYER FOUR
70 g White Chocolate Belcolade X605

METHOD

Mix the Florex and Almond flakes together and bake in the oven on 170 °C for 7 minutes.
Dip it with White Chocolate Belcolade.

المكونات

الطبقة الاولى
١٠٠غ فلوركس بوراتس
١٠٠غ رقائق اللوز باتيس فرانس

الطبقة الثانية
٥٠غ دلي كراميل بوراتوس
٣٠غ فستق رينو مع قطع محمصة بانو

الطبقة الثالثة
٥٠غ حبات فستق

الطبقة الرابعة
٧٠غ شوكولا أبيض بلكولاد X605

الطريقة

يخلط الفلوركس ورقائق اللوز ثم يخبز على حرارة ١٧٠ درجة مئوية لمدة ٧ دقائق. يغطس بالشوكولا الأبيض بلكولاد.



WALNUT GORAIBA

غريبة الجوز والجندويا

STAR PRODUCT

Gianduja

INGREDIENTS

LAYER ONE
75g Granulated Sugar
150g Walnut Powder
3g Cinnamon Powder
50g Eggs

LAYER TWO
70g Gianduja Fugar

LAYER THREE
50g Roasted Pecan

LAYER FOUR
70g Milk Chocolate Belcolade ZA306

METHOD

Mix the Walnut Powder, Sugar, Cinnamon and Eggs together, place the mix in a silicon mold and bake in the oven at 200 °C for 8 minutes. After the first layer cools down add the Gianduja and pecan on top of it, dip it with Milk Chocolate Belcolade ZA306.

المكونات

الطبقة الاولى
٧٥غ حبيبات السكر
١٥٠غ بودرة البندق
٣غ بودرة القرفة
٥٠غ بيض

الطبقة الثانية
٧٠غ جندويا فوغار

الطبقة الثالثة
٥٠غ البيكان المحمص

الطبقة الرابعة
٧٠غ شوكولا أشقر بلكولاد ZA306

الطريقة

نخلط بودرة البندق، السكر، بودرة القرفة و البيض سوياً ثم نضع المزيج في قالب سيليكون و نخبز على حرارة ٢٠٠ درجة مئوية لمدة ٨ دقائق. عندما تبرد الطبقة الاولى، نضيف الجندويا والبيكان المحمص على سطح القالب و نغطسه في شوكولا أشقر بلكولاد.



PISTACHIO CARAMEL

حلى بالكراميل والفستق

STAR PRODUCT

Supreme Caramel

INGREDIENTS

LAYER ONE
100g Florex Puratos
70g Pistachio Powder

LAYER TWO
60g Supreme Caramel
Maitre Jopil

LAYER THREE
20g Honey
30g Pistachio Pieces

LAYER FOUR
50g Biscuit
100g Deli Caramel Puratos

METHOD

1. Mix the Florex and pistachio powder together then place it in the silicon mold and bake in the oven at 170 °C for 7 minutes.
2. After the first layer cools down, add the Supreme Caramel, Honey and Pistachio then mix the Biscuit and Caramel together and add to the layers.
3. Dip it with Milk Chocolate Belcolade.

المكونات

الطبقة الاولى
١٠٠غ فلوركس بوراتس
٧٠غ بودرة الفستق

الطبقة الثانية
٦٠غ سوبريم كراميل ميتر جويل

الطبقة الثالثة
٢٠غ عسل
٣٠غ حبات الفستق

الطبقة الرابعة
٥٠غ بسكويت
١٠٠غ دلي كراميل بوراتوس

الطريقة

١. نخلط الفلوركس وبودرة الفستق سويا ثم نضع المزيج في قالب سيليكون ويخبز على حرارة ١٧٠ درجة مئوية لمدة ٧ دقائق.
٢. عندما تبرد الطبقة الاولى، نضيف السوبريم كراميل، العسل والفستق ثم نخلط البسكويت والكراميل سوياً ونضيفه الى الطبقات الأخرى .
٣. نغطسه في شوكولا أشقر بلكولاد.



CHOCOLATE HAZELNUT

SABLE COFFEE SWEET

سابلية الشوكولا بالبندق والقهوة

STAR PRODUCT

Tegral Satin

INGREDIENTS

LAYER ONE
Vanilla Syrup
200g Tegral Satin Dark Puratos
80g Primera Butter
75g Egg
1250g Flour

LAYER TWO
70g Ovalette Hazelnut Cream with Cocoa

LAYER THREE
50g Roasted Hazelnut

LAYER FOUR
70g Milk Chocolate Belcolade ZA306

METHOD

Mix all the ingredients together of layer one using the mixer, bake in the oven at 150 °C for 13 minutes. Add the hazelnut chocolate on the first layer, place the hazelnut on the surface and dip it with Milk Chocolate Belcolade .

المكونات

الطبقة الاولى
شراب الفانيلا
٢٠٠غ تيغرال ساتان أسود بوراتوس
٨٠غ زبدة بريميرا
٧٥غ بيض
١٢٥٠غ طحين

الطبقة الثانية
٧٠غ كريمة أوفاليت بالبندق

الطبقة الثالثة
٥٠غ بندق محمص

الطبقة الرابعة
٧٠غ شوكولا أشقر بلكولاد ZA306

الطريقة

نخلط مكونات الطبقة الاولى بواسطة الخلاط ثم يخبز على حرارة ١٥٠ درجة مئوية لمدة ١٣ دقيقة.نضيف الشوكولا بالبندق على الطبقة الاولى ثم نضع البندق على سطح القالب و نغطسه في شوكولا أشقر بلكولاد.

SELMI WORK-SHOP

SEPTEMBER 4 & 5, 2019

A special technical training was made by Selmi demonstrators on different Selmi machines at BanoPuratos Lebanon. Selmi is a point of reference and a pioneer in tempering machines and accessories for the processing of chocolate in all its forms. Regional and local Chocolatiers attended this intensive training where they learned technicalities and possibilities that would facilitate their work.



تم إجراء تدريب فني خاص في ٤ و ٥ سبتمبر ٢٠١٩ من قبل ممثلي شركة سلمي على آلات سلمي المختلفة في شركة بانو بوراتس لبنان. تعتبر سلمي نقطة مرجعية مهمة عندما يتعلق الأمر بالآلات والملحقات الخاصة بمعالجة الشوكولا بجميع أشكاله حضر عدد من إختصاصي الشوكولا الإقليمين والمحلين هذا التدريب المكثف حيث تعلموا التقنيات التي من شأنها تسهيل و إبراز عملهم.











SELMI

NEW ARRIVAL

CHOCOLATE MACHINERY
THE ITALIAN PIONEERS IN

SPIDER

SPIDER Circular Vertical Cooling Tunnel® patent



Technical specifications tunnel for moulds with vertical spirals. The main characteristics of this machine are the compact dimensions, functionality and high production rate. Selmi has created an innovative movement of the moulds that allows for their maximum exposure to the cooling flux.
The system is covered by an international patent.

CHARACTERISTICS

Vertical spirals.
The main characteristics of this machine are the compact dimensions, functionality and high production rate. Selmi has created an innovative movement of the moulds that allows for their maximum exposure to the cooling flux. The system is covered by an international patent.

- Spider was designed to be coupled with Tuttuno and Mould Loader 175.
- Insertion into the tunnel is timed and assisted by a loading belt.
- The cooled product exits on the same level as the inserted product to aid with the operator's productivity.
- Thanks to the Spider patent, the cool and dry air flows follow the moulds during their journey.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

· Electrical specification
400 V. three phase – 50 Hz.
· Required power
4 Kw – 16 A – 5 poles.
· Optimal operating temperature
20/25 °C, maximum 32 °C.
· Cooling unit 3200 frigories/h.
· Dimensions
h. 1800, l.1600, p. 1500 mm.





APPLICABLE TO

TUTTUNO ONESHOT

MOULD LOADER 175

MOULDING LINE 275

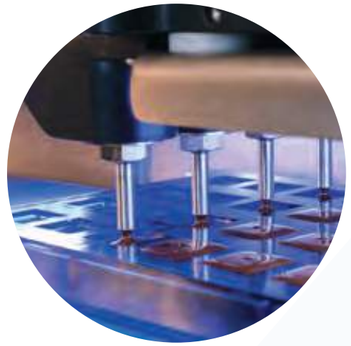
ONESHOT TUTTUNO

Simultaneous Dispensing Machine



AUTOMATIC LOADER

Powered and interfaced via Tuttuno
It requires a connection to compressed air.



Option to modify to three phase 220 V - 50/60 Hz · Can be connected to a Selmi tempering machine for the chocolate part · Can be connected to an EX Selmi tempering machine for the filling

Simultaneous dispensing machine aimed at creating filled products in a single operation, including pralines on polycarbonate mould, balls, eggs and products with special features.

The machine injects in different times and ways chocolate and fillings in the percentages required by the customer, simultaneously creating the outer chocolate jacket and the inside of the praline. The tempering unit, located on the side of the machine, provides a continuous feed of chocolate by means of a recirculation pump. The filling is dispensed by the temperature-controlled hopper on the machine head. It requires a connection to compressed air.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Electric specifications
  400 V three phase 50 Hz
- Power required
  3,5 Kw - 16 A - 5 poles
- Hourly production rate
  depending on the product
  (about 90 moulds)
- Dimensions h. 1600 mm,
  w. 1800 mm, d. 700 mm





CHOCO FORM

NEW ARRIVAL

Extruder

Option to modify to three phase 220 V - 60/50 Hz

Chocoform is a completely innovative machine in the Selmi range that works with pressure upon a cylindrical cartridge (made of chocolate and hazelnut, almond etc.) for higher quantities of chocolates production in a certain shape. The cartridges, previously made by pre crystalizing the recipe into a tempering machine from our EX-range (EX= tempering machine with removable screw for Easy cleaning), will be formed into the chosen shape and size by the Chocoform machine. The Touch Screen panel will show the pressure, all other parameters and according to the desired matrix and the program set, a synchronized blade will cut the chocolates to the chosen size. The settable speed will also determine the hourly production. The placement of a cooling tunnel and of an automatic truffle machine, side by side to the CHOCOFORM, will help to transform the shape and structure of the product made by this machine to the ultimate truffle design and taste.



TECHNICAL SPECIFICATIONS

· Electrical specification 400 V three phase 50 Hz
· Power required 2,5 Kw - 16 A - 5 poles
· Hourly production rate 50 Kg
· Mould capacity 3,3/3,2 Kg
· Dimensions h. 2350 mm, w. 1400 mm, d. 1200 mm

Issue 30 / November 2019

CHOCO LINER

NEW ARRIVAL



TECHNICAL SPECIFICATIONS

· Electrical specifications
230 V single phase 60-50 Hz
· Power required
0.4 Kw - 16 A - 3 poles
· Hourly production rate (estimated)
50 -40 Kg (it supports the hourly production of the Chocoform)
· Dimensions h. 1230 mm, w. 860 mm
d. 760 mm

This machine, consisting of four aligners, is located between the extruder and the coating belt and optimises the productive capacity of the line. By making use of an oscillatory motion with adjustable steps the product is sorted into lines, transported towards the coating zone and subsequent cooling in the tunnel. It should be noted that the entire process is automated and does not require the manual input of the operator, hence avoiding damage to the previously extruded product.

MIWE

NEW ARRIVAL

GUSTO SNACK



Warm snacks drive growth in the take-away market. To give you the oppertunity to participate in this trend, we have developed the MIWE gusto-snack. This elegant convection oven gives you all the benefits of the MIWE gusto plus additional helpful functions for the snack business, namely steaming and gratinating, letting you cut costs and save valuable space.

At a glance

The gastro functions allow you to increase sales and offer a wider range of warm snacks and dishes without taking up extra space.

Easy-to-use steamer or combined functions (steam and hot air) for preparing and regenerating meat, fish and vegetables.

Food doesn't overcook or burn: perfect cooking results thanks to multipoint core temperature sensor. The intelligent technology reliably controls the cooking time.

Ideal for gratinating thanks to top-heat. The insertable plate additionally stores energy to provide strong bottom heat.

Intuitive navigation with the new MIWE go! touch control prevents users from making errors.

Excellent baking results in a small space even in high frequency use. The MIWE gusto-snack is a convection oven with a compact design.

Plug'n bake: ready to use with simple start-up thanks to the alternating current connector. Quicker and cheaper installations.

Ideal for the final bake of partially baked products and snacks.

Easy to handle and large visible area as the baking trays are inserted crosswise.

Quick transfer of baking programs via front USB port or network.

Hygienic and easy to clean thanks to the rounded baking chamber, smooth surfaces and the cleaning systems MIWE easy clean plus and MIWE cleaning control with floor drainage (optional).

More room to move in front of the oven thanks to front opening with bottom hinge.

TECHNICAL DATA

	W x D x H (cm)	Baking Sheets 44.5/35	Control	KW	Fuse Protection	Door Hinge
Fume hood / Steam condenser	60x76x16	-	-	0.1	-	-
Baking chamber GU 3.0403*	60x66x52 [1]	3/1	TC /MIWE go!	3.4	1X16 A	At Bottom
Intermediate compartment	60x63x36	4	-	-	-	-
Underframe	60x63x70/85/100 [2]	4/6/8/10	-	-	-	-

[1] Additional feet.
[2] Every underframe has two different types of tray support holders which allow for different maximum number of trays.
* Available as version with two stacked baking chambers.

Accessories: fume hood, steam condenser, intermediate compartment, underframe



www.banopuratos.com