Bano Puratos

Magazine / Issue 29- February 2019



PASTRY MASTERCLASS
CHEF EMMANUEL HAMON

INSIDE SCOOP

MOTHERS DAY AND RAMADAN RECIPES

NEW FROM PATISFRANCE

PRALINE FILLINGS

FILLINGS

PRALICRAC





Pralicrac Salted Butter Caramel

Crispy filling made with dried fruits and chocolate Contains Isigny caramel flakes and Guerande Sea Salt

حشوة مقرمشة مصنوعة من الفواكهة المجففة و الشوكولا تحتوي على رقائق الكراميل و الملح



Pralicrac White

Almond and hazelnut crispy praline with white chocolate

حشوة مقرمشة مصنوعة من براليني اللوز و البندق مع الشوكولا الأبيض



Pralicrac Pralifizz

Subtle Mixture of praline almond slightly roasted Cereal crispy and sugar sparkling

حشوة ممزوجة بين براليني اللوز و رقائق الحبوب المحمصة مع السكر



Pralicrac Framboise

Crispy filling with raspberry and almond praline (%20)

حشوة مقرمشة مصنوعة من توت العليق و براليني اللوز (٢٠٪)



Pralicrac Chocolait

Almond and hazelnut crispy praline with milk chocolate

حشوة مقرمشة مصنوعة من براليني البندق والشوكولا الأشقر



Pralicrac Pecan

A subtle crunchy blend of pecan nuts and milk chocolate

حشوة مقرمشة تتكون من مزيج مكسرات البيكان و الشوكولا الأشقر



PATISFRANCE
SOURCE DE SÉDUCTION

FILLINGS

PRALINE



Praline Amandes 50%

Praline made from 50% Almonds

حشوة البراليني المصنوعة من ٥٠٪ بندق



Almond Hazelnut Praline

Praline made from 25% Almonds and 25% Hazelnuts

حشوة البراليني المصنوعة من ٢٥٪ لوز و ٢٥٪ بندق



Pralinor 55%

Praline made from 55% roasted dried fruits (37% almonds and 18% of hazelnuts)

حشوة البراليني المصنوعة من ٥٥٪ فواكه مجففه محمصه (٣٧٪ لوز و ١٨٪ بندق)



Praline Intesnse P7 69 7

Praline with 69% extra almonds and hazelnuts roasted For a strong and intense taste

حشوة البراليني المصنوعة من ٦٩٪ زيادة بنسبة اللوز و البندق المحمص للحصول على طعم قوي و حاد



29
Issue N°

CONTENTS

2 - 3
New Praline Fillings
PatisFrance
حشوات جديدة من باتيس فرانس

27 - 06
Mothers Day Pastry Recipes
وصفات الحلويات لعيد الأم

30 - 61
Ramdan Pastry Recipes
وصفات رمضانية

62 - 63
Master Class Chef
Emmanuel Hamon
ورشة عمل إمانويل هامون

80 - 66
Bano Chocolate Recipes
وصفات بانو للشوكولا

95 - 86
Bakery Recipes
وصفات المخبوزات

102 - 121
Ice Cream Cake Recipes
وصفات الكيك بالأيسكريم

122 - 143
David Redon Recipes
وصفات دافيد ريدون

Lebanon:
BANO Trading s.a.r.l
Bchamoun.
T: 00961 58 01 649

UAE:
Base & Mix Genral Trading
L.L.C, Dubai.
PO Box: 125530
T: 00971 43 88 4960

Kuwait:
Professional Mix
Salmiya, Block 71.
T: 00965 25 75 5351

KSA:
SweetMix Co
Riyadh
PO Box: 12243
T/F: 00966 11 280 10 10

لبنان:
شركة بنو التجارية
بشامون
ت: ٠٠٩٦١ ٥٨ ٠١ ٦٤٩

الإمارات:
شركة بيس اند ميكس للتجارة العامة ، دبي
ص ب: ١٢٥٥٣٠
ت: ٠٠٩٧١ ٤٣ ٨٨ ٤٩٦٠

الكويت:
شركة بروفشينال ميكس
السالمية قطعة ٧١،
ت: ٠٠٩٦٥ ٢٥ ٧٥ ٥٣٥١

المملكة العربية السعودية:
شركة خليط المحدودة، الرياض
ص ب: ١٢٢٤٣
ت/ف: ٠٠٩٦٦ ١١ ٢٨٠ ١٠ ١٠

OUR EDITORIAL TEAM

Editor - in - Chief
Mohamad Hashwi
Serine Jaroudi

Editor
Malek Zaki

Graphic Designers
Aya Abou Neill
Amar Hossari

Photographer
Aya Abou Neill

Chef Demonstators
Issam Antar
Elie Khalil
Edmond Roukoz
Muhieddine Chatilla
Joelito Barcenas

Assistant Chefs
Zouhour Chaibi

TENTS

EDITORIAL

As BanoPuratos always promises you with innovations and creativity. This issue, covers alot of special occaions. New Pastry, Chocolate and Bakery recipes and ideas to celebrate Mother's Day and the holy moth of Ramadan, along with an Ice Cream section to cover the Gelato season of 2019.

كما توعدكم شركة بانو بوراتوس دائماً بالتجدد والإبداع. يشمل هذا العدد العديد من المناسبات الخاصة حيث تضم وصفات و أفكار عن الحلويات، الشوكولا والمخبوزات للإحتفال بعيد الأم وشهر رمضان الفضيل بالإضافة إلى قسم خاص بالبوظة لتغطية موسم الجيلاتو لعام ٢٠١٩.

Mothers Day Pastry Recipes
وصفات الحلويات لعيد الأم

MOTHER'S HEART CAKE

Pistachio Cake

1000g Tegral Satin Vanilla Puratos
350g Eggs
250g Water
350g Oil
100g Pistachio100 Concentrate Fugar
200g Pistachio Pieces

Method
Mix all ingredients for 1 minute using a flat paddle. Add the chopped pistachio then mix at medium speed for 3 minutes. Spread on 40*60 tray and bake at 170°C for 12-15 minutes.

Vanilla Mousse

250g Finesse Cream Bano
250g Milk
110g Sugar
40g Elsay Mix PatisFrance
60g Egg Yolk
75g Campina Butter
20g Vanilla 30 Fugar
5 Gelatin Leaves Bano
400g Finesse Whipped Cream Bano

Method
Boil the milk then infuse for 20 minutes the tea . Shift the liquid ,scale again the liquid and add the liquid cream. Mix the eggs yolk with the sugar and cook with the liquid until 82°C ,cool down quickly add the gelatin at 35°C then add the melted chocolate and at 28°C the whipped cream.

Pink Glaze

450g Sugar
320g Condensed Milk
450g Glucose PatisFrance
450g White Chocolate Belcolade X605
200g Fish Gelatin Mass Bano
250g Water
200g Mirror Neutral PatisFrance
AD White & Red Color Modecor

Method
Boil the water with the sugar and glucose. Add the chocolate and the gelatin. Add the condensed milk along with the mirror neural. Add the color and use it at 35°C on a frozen cake.



قالب عيد الام

قالب الفستق

١٠٠٠غ تيغرال ساتان كريم كيك بوراتوس
٣٥٠غ بيض
٢٥٠غ ماء
٣٥٠غ زيت
١٠٠غ مركز الفستق ١٠٠ فوغار
٢٠٠غ حبات الفستق

الطريقة

تخلط المكونات لمدة دقيقة واحدة بواسطة ملعقة خفق مسطحة. تضاف حبات الفستق زتخلط على سرعة متوسطة لمدة ٣ دقائق. يمد الخليط على صينية ٤٠*٦٠سم وتخبز على حرارة ١٧٠ درجة مئوية لمدة ١٢-١٥ دقيقة.

موس الفانيلا

٢٥٠غ كريمة فينيس بانو
٢٥٠غ حليب
١١٠غ سكر
٤٠غ خليط ألإلساي باتيس فرانس
٦٠غ صفار البيض
٧٥غ زبدة كاميبنا
٢٠غ فانيلا ٣٠ فوغار
٥ ورق جيلاتين بانو
٤٠٠غ كريمة فينيس بانو

الطريقة

تخلط الفانيلا، السكر، سفار البيض والإلساي ثم تضاف الكريمة و الحليب حتى الحصول على كريمة بايستري. تضاف الزبدة و الجيلاتين المنقوع. يضاف المزيج فوق الكريمة المخفوقة.

الملمع الزهري

٤٥٠غ سكر
٣٢٠غ حليب مكثف محلى
٤٥٠غ غلوكوز باتيس فرانس
٤٥٠غ شوكولا أبيض بلكولاد X605
٢٠٠غ جيلاتين السمك بانو
٢٥٠غ ماء
٢٠٠غ ملمع النيوترل باتيس فرانس
لون أحمر وأبيض موديكور.

الطريقة

يغلى الماء مع السكر والغلوكوز. يضاف الشوكولا والجيلاتين. نضيف الحليب المكثف المحلى مع الملمع النيوترل. يضاف اللون ويستخدم المزيج على حرارة ٣٥ درجة مئوية على الكيك المفرز. .

MOTHERLY ÉCLAIR

Tegral Clara Éclair

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

Method
Mix all the ingredients together and bake on 175°C for 45-50 minutes.

Cream Patissiere

1000g Water
375g Cremyvit Puratos

Method
Mix both ingredients together.

Strawberry Cream Patissiere

1000g Cream Patissiere Prepared
110g Strawberry Paste Bano

Method
Mix both ingredients together to have a homogenous mixture

Cream Patissiere

1000g Water
375g Cremyvit Puratos

Method
Mix both ingredients together.

Rose Cream Patissiere

1000g Cream Patissiere Prepared
110g Rose Plus Fugar

Method
Mix both ingredients together to have a homogenous mixture

Decoration

Rose Cream Patissiere
Isomalt
Pistachio Pieces

Place a layer of the pistachio filling with pieces from Bano then add another layer of the strawberry cream patissiere finish with a layer of vivafil Strawberry.





إكليل عيد الأم

تيغرال كلارا إكلير

٥٠٠غ تيغرال كلارا بوراتوس
٢٢٥غ زيت
٨٠٠غ ماء

الطريقة
تخلط المكونات سوياً وتخبز على حرارة ١٧٥ درجة لمدة ٤٥-٥٠ دقيقة.

كريم باتيسير

١٠٠٠غ ماء
٣٧٥غ كريميفيت بوراتوس

الطريقة
تخلط المكونات سوياً

كريم باتيسير الفراولة

١٠٠٠غ كريم باتيسير المحضرة
١١٠غ مركز الفراولة بانو

الطريقة
تخلط المكونات حتى الحصول على مزيج متجانس

كريم باتيسير

١٠٠٠غ ماء
٣٧٥غ كريميفيت بوراتوس

الطريقة
تخلط المكونات سوياً

كريم باتيسير الورد

١٠٠٠غ كريم باتيسير المحضرة
١١٠غ روز بلس فوغار

الطريقة
تخلط المكونات حتى الحصول على مزيج متجانس

الزينة

كريم باتيسير الورد
إسومالت
قطع بيستاشيو

نضع طبقة من حشوة الفستق مع القطع ثم طبقة من كريم باتيسير الفراولة وننهي بطبقة من فيفافيل الفراولة.

STRAWBERRY AND BLUEBERRY PIECE

Tegral Sponge

500g Tegral Sponge White Puratos
300g Eggs
100g Egg Yolk
50g Water
20g Rose Water
AD Pink Color Copy Cake

Method
Mix all the ingredients together and bake at 230°C for 6 minutes.

Blueberry Filling

200g Topfill Blueberry Puratos
20g Water
10g Sugar
10g Gelatin Mass Bano

Method
Warm the water and sugar then add the gelatin and mix then add the blueberry and mix well.

Strawberry Rose Mousse

100g Finesse Cream Bano
50g Rose Concentrate Fugar
30g LFC Strawberry Puratos
150g White Chocolate Belcolade X605
15g Gelatin Mass Bano
300g Whippak Puratos

Method
Boil the finesse then add the gelatin, chocolate and concentrate. Add the mixture to semi whipped cream.

Decoration

Rose Mousse
Dobla Decorations

Place a layer of sponge in the desired mold then add the mousse prepared, we insert the blueberry and add again another layer of the mousse and finish it with another layer of sponge.





القطعة فراولة والتوت

تيغرال سبونج

٥٠٠ل تيغرال سبونج أبيض بوراتوس
٣٠٠غ بيض
١٠٠اغ زلال البيض
٥٠غ ماء
٢٠غ ماء ورد
لون زهري حسب الطلب كوبي كيك

الطريقة
تخلط المكونات وتخبز على حرارة ٢٣٠ درجة مئوية لمدة ٦ دقائق.

حشوة التوت

٢٠٠غ توبفيل التوت بوراتوس
٢٠غ ماء
١٠اغ سكر
١٠اغ جيلاتين ماس بانو

الطريقة
تسخن الماء والسكر ثم يضاف الجيلاتين ونحرك. يضاف التوت ونحرك جيداً

موس الورد و الفريز

١٠٠اغ كريمة فينيس بانو
٥٠غ مركز الورد فوغار
٣٠غ ألـ أف سي فراولة بوراتوس
١٥٠اغ شوكولا أبيض بلكولاد X605
١٥ل جيلاتين ماس بانو
٣٠٠غ كريمة ويباك بوراتوس

الطريقة
تغلى الكريمة ثم يضاف الجيلاتين, الشوكولا والمركز. يضاف الخليط الى كريمة ويباك

الزينة

موس الورد
زينة من دوبلا

نضع طبقة من السبونج في القالب الذي نريد ثم طبقة من الموس المحصر. نحشي بالتوت ونضيف طبقة من الموس وننهي بطبقة من السبونج.

RED VELVET CAKE

Succe Biscuit

600g Egg Yolk
300g Almond Powder PatisFrance
100g Flour
1000g Sugar
20g Red Color Modecor

Method
Mix the egg yolk with the sugar then add the almond powder, color and flour. Bake on 130°C for 14-16 minutes.

Red Velvet Cake

1000g Red Velvet Mix Puratos
350g Eggs
300g Oil
225g Water

Method
Mix all the ingredients together and place in the mold and bake for 180°C for 16 minutes.

Layer

Sottobosco Fugar

Mousse

1000g Finesse Cream Bano
200g Bianchero Fugar
700g Friendship Cream Cheese

Method
Mix all the ingredients together until we have homogenous mixture.

Decoration

Red berries
White chocolate X605
Iso Malt

Place a layer of the succe biscuit then a layer of sottobosco and a layer of the mousse prepared. We place the red velvet layer and add mousse on it and finish with another layer of the succe biscuit.

القالب الأحمر

بسكويت سوكسي

٦٠٠غ زلال البيض
٣٠٠غ بودرة اللوز باتيس فرانس
١٠٠غ طحين
١٠٠٠غ سكر
٢٠غ لون أحمر موديكور

الطريقة
يخلط زلال البيض مع السكر ثم يضاف بودرة اللوز، اللون والطحين.
تخبز على حرارة ١٣٠ درجة مئوية لمدة ١٤-١٦ دقيقة.

كيك الرد فيلفت

١٠٠٠غ خليط الريد فلفت بوراتوس
٣٥٠غ بيض
٣٠٠غ زيت
٢٢٥غ ماء

الطريقة
تخلط المكونات ونضعها في القالب ونخبزها على حرارة ١٨٠ درجة مئوية لمدة ١٦ دقيقة.

طبقة

سوتوبوسكو فوغار

موس

١٠٠٠غ كريمة فينيس بانو
٢٠٠غ بيانكيرو فوغار
٧٠٠غ الجبنة الكريمية فرندشب

الطريقة
تخلط المكونات سوياً حتى الحصول على مزيج متجانس

التزيين

فواكه حمراء
شوكولا أبيض X605
ايزو مالت

نضع طبقة من السوكسي المحضر ثم طبقة من السوتوبوسكو ويليها طبقة من الموس. نضيف طبقة من سبونج الريد فيلفت وتليها طبقة من الموس وننهي بطبق ثانية من السوكسي.



SEBASTIAN CHEESE CAKE سيبيستيان شيز كيك

Cheesecake

1000g Friendship Cream Cheese
50g Mascarpone Powder Idea Gelato
350g Sugar
5g Salt
380g Eggs
40g Flour
40g Vanilla 30 Plus Fugar
450g Finesse Fresh Cream Bano

Method

Whipt the cream cheese, sugar, mascarpone, salt, vanilla and flour using a paddle. Add the eggs and the fresh cream. Bake at 200°C for 50 minutes until the top become dark in color.

Decoration

Fresh berries
Sugar powder

شيز كيك

١٠٠٠غ جبنة الكريمية فرندشيب
٥٠غ بودرة مسكربوني أيديا جيلاتو
٣٥٠غ سكر
٥غ ملح
٣٨٠غ بيض
٤٠غ طحين
٤٠غ فانيلا ٣٠ فوغار
٤٥٠غ كريمة فينيس بانو

الطريقة

تخلط الجبنة مع السكر, بودرة المسكربوني, ملح, فانيلا والطحين بواسطة ملعقة خفق. يتم إضافة البيض والكريمة. يخبز على حرارة ٢٠٠ درجة مئوية لمدة ٥٠ دقيقة حتى يصبع اللون داكن.

التزيين

حبات توت طازجة
سكر بودرة



MANGO AND STRAWBERRY CAKE

Cake

1000g Tegral Biscuit Puratos
100g Water
750 Eggs

Method
We mix the ingredients at high speed for 8 minutes and bake at 180°C for 30 minutes.

Mango Mousse

400g Mango Puree Crops
150g Bavarois Neutre Puratos
250g Chantypak Puratos
250g Finesse Cream Bano
80g Fresh Mango
20g Gelatin Mass Bano

Method
Warm the puree then add the bavarois neutral and gelatin mass. Add the fresh mango, chantypak and the fresh cream.

Mango Syrup

500g Water
100g Sugar
90g LFC Mango Puratos

Method
Boil the water and the sugar then add the LFC Mango. Use the syrup to moist the sponge cake.

Mango Glaze

450g Sugar
320g Condensed Milk
450g Glucose PatisFrance
450g White Chocolate Belcolade X605
200g Gelatin Mass Bano
250g Water
200g Miroir Neutre PatisFrance
100g LFC Mango Puratos
AD Yellow Color Modecor

Method
Boil the water with the sugar and glucose. Add the chocolate and the gelatin mass. Pour the condensed milk, LFC Mango and the miroir neuter and at the end add the color. Use the glaze at 35°C on a frozen cake.





كيك المانغا والفراولة

كيك

١٠٠٠غ تيغرال بسكويت بوراتوس
١٠٠غ ماء
٧٥٠غ بيض

الطريقة
تخلط المكونات على سرعة عالية لمدة٨ دقائق ثم تخبز على حرارة ١٨٠ درجة مئوية لمدة ٣٠ دقيقة.

موس المانغا

٤٠٠غ بورية المانغا كروبس
١٥٠غ بفاروا نوتر بوراتوس
٢٥٠غ شنتيباك بوراتوس
٢٥٠غ كريمة فينيس بانو
٨٠غ ماتغا طازجة
٢٠غ جيلاتين ماس بانو

الطريقة
يسخن البورية ثم يضاف البفروا نوتر والجيلاتين ماس. تضاف المانغا الطازجة والشنتيباك مع الكريمة.

شراب المانغا

٥٠٠غ ماء
١٠٠غ سكر
٩٠غ ألـ أف سي مانغا بوراتوس

الطريقة
يغلى الماء مع السكر ثم يضاف ألـ أف سي مانغا. يستخدم الشراب لترطيب السبونج.

ملمع المانغا

٤٥٠غ سكر
٣٢٠غ حليب مكثف محلى
٤٥٠غ غلوكوز باتيس فرانس
٤٥٠غ شوكولا أبيض بلكولاد X605
٢٠٠غ جيلاتين ماس بانو
٢٥٠غ ماء
٢٠٠غ ميروار نوتر باتيس فرانس
١٠٠غ ألـ أف سي مانغا بوراتوس
لون أصفر موديكور

الطريقة
يغلى الماء مع السكر والغلوكوز. يضاف الشوكولا والجيلاتين ماس. يضاف الحليب المكثف المحلى, ألـ أف سي مانغا والميروار نوتر واللون. يستعمل على حرارة ٣٥ درجة مئوية غلى كيك مفرز.



MAITRE JOPIL

Toppings & Fillings

TOPPINGS:

1.2 kg Délice Classic Caramel
1.2 kg Délice Salé Latte
1.2 kg Délice de Leche
1.2 kg Délice Sucré Butter Scotch
1.2 kg Délice Chocolat Pitaya
1 kg Délice Speculoos
1.2 kg Délice Chocolat Menthe

FILLINGS:

5 kg buckets of Délice Suprême Caramel
5 kg buckets of Délice Suprême Salé
15 kg buckets of Délice Suprême Caramel
15 kg buckets of Délice Suprême Salé



Ramadan Pastry Recipes
وصفات رمضانية

RAMADAN DATES CAKE

Cake

1000g Tegral Satin Cream Cake Puratos
350g Eggs
100g Finesse Cream Bano
400g Campina Butter
50g Rose Water
20g Cardamon Powder
10g Cinnamon Powder
500g Dates Paste Idea Gelato

Method
Mix the butter with the dates using a paddle. Add the tegral, cardamom and cinnamon powder. Add the cream and rose water. Bake at 180°C for 15 minutes.

Caramel Mousse

120g Deli Caramel Puratos
50g Dates Paste Idea Gelato
100g Fresh Milk
10g Fish Gelatin Powder Bano
350g Finesse Whipped Cream Bano

Method
Prepare the gelatin and warm the milk then add the dates slowly. Add the deli caramel and the melted gelatin. Fold the mixture slowly into the whipped cream.

Neutral Glaze

500g Cold Gel Neutral Fruitbel
150g Harmony Neutral Puratos
150g Water

Method
Heat the harmony neutral and water. Then add the cold gel and use at 35 °C.

كيك التمر الرمضاني

كيك

١٠٠٠غ تيغرال ساتان كريك كيك بوراتوس
٣٥٠غ بيض
١٠٠غ كريمة فينيس بانو
٤٠٠غ زبدة كاميينا
٥٠غ ماء ورد
٢٠غ هيل بودرة
١٠غ بودرة القرفة
٥٠٠غ معجون التمر أيديا جيلاتيو

الطريقة
تخلط الزبدة مع التمر بواسطة ملعقة خلط. يضاف التيغرال مع بودرة الهيل والقرفة. تضاف الكريمة وماء الورد. يخبز على حرارة ١٨٠ درجة لمدة ١٥ دقيقة.

موس الكراميل

١٢٠غ دلي كراميل بوراتوس
٥٠غ معجون التمر أيديا جيلاتيو
١٠٠غ حليب طازج
١٠غ بودرة جيلاتين السمك بانو
٣٥٠غ كريمة فينيس بانو

الطريقة
يحضر الجيلاتين ويسخن الحليب ثم يضاف التمر ببطىء. يضاف الدلي كراميل والجلاتين المذوب. يضاف المزيج برفق الى الكريمة المخفوقة.

موس الكراميل

٥٠٠غ نيوترل جل بارد فرويبل
١٥٠غ هارموني نيوترل بوراتوس
١٥٠غ ماء

الطريقة
يسخن الهارموني نيوترل مع الماء. ثم يضاف الجل البارد ويستخدم على حرارة ٣٥ درجة مئوية.



PISTACHIO DISC

Sable Dough

2 Eggs
900g Flour
100g Almond Powder PatisFrance
500g Campina Butter
400g Sugar Powder

Method
Mix all the ingredients together and place the mixture in a cylinder bake on 155°C for 15 minutes.

Decoration

Qasta ball
Dried Apricots
Pistachio Pieces
White Cotton Candy

Fill the dough with Cremyvite puratos and close the dough with:
100g Catania PatisFrance
60g Pistachio Powder

قطعة الفستق الرمضانية

العجينة

٢ بيض
٩٠٠غ طحين
١٠٠غ بودرة اللوز باتيس فرانس
٥٠٠غ زبدة كامبينا
٤٠٠غ سكر بودرة

الطريقة
نخلط المكونات ونضع الخليط في القالب وتخبز على حرارة ١٥٥ درجة مئوية لمدة ١٥ دقيقة.

التزيين

كرة قشطة
مشمش مجفف
قطع بيستاشيو
غزل البنات الأبيض

تحشي العجينة بالكريميفيت بوراتوس ونغلقها بواسطة:
١٠٠غ كتانيا باتيس فرانس
٦٠غ بودرة الفستق



MILLE FEUILLE CAKE

Mille Feuille

1000g Flour
340g Campina Butter
15g Salt
125g Sugar
+/-420g Cold Water

Method
We mix all he ingredients using spiral mixer until we have fully developed dough. Chill the dough overnight. Laminate as following:
Single fold
Book fold
Single fold
Book the fold
Single fold
We leave the dough top rest for 1 hour in chiller. Roll the dough into thickness 2mm. we bake at 180 °C for 30 minutes in the oven.

Custard Filling

1000g Fresh Milk
350g Elsay Mix PatisFrance

Method
Mix the ingredients together at high speed for 3 minutes.

Decoration

We cut 3*3cm pieces of the dough and bake until Gold brown. You can add fruit jam as per your choice on each layer of the mille feuille.

كيك الميل فوي

الميل فوي

١٠٠٠غ طحين
٣٤٠غ زبدة كامبينا
١٥غ ملح
١٢٥غ سكر
+/-٤٢٠غ ماء بارد

الطريقة
تخلط المكونات بواسطة الخلاط حتى الحصول على عجين متماسكة. تترك العجينة لترتاح طيلة الليل. تلمع العجينة على الشكل التالي:
طوية واحدة
طوية مزدوجة
طوية واحدة
طوية مزدوجة
طوية واحدة
تترك العجينة لترتاح لمدة ساعة أخرى. ترق العجينة حتى سماكة ٢مم, تخبز على حرارة ١٨٠ درجة مئوية لمدة ٣٠ دقيقة.

حشوة الكسترد

١٠٠٠غ حليب طازج
٣٥٠غ خلطة الإلساي باتيس فرانس

الطريقة
تخلط المكونات على سرعة عالية لمدة ٣ دقائق.

التزيين

تقسم عجينة الميل فوي الى قطع ٣*٣سم وتخبز حتى يصبح اللون ذهبي. بإمكاننا إضافة مربى الفواكة حسب الطلب بين طبقات الميل فوي



OTHMALIYA PISTACHIO CAKE

Succe Biscuit

600g Egg Yolk
300g Almond Powder PatisFrance
100g Flour
1000g Sugar
100g Pistachio Fugar

Method
Mix the egg yolk with the sugar then add the almond powder, color and flour. Bake on 130 °C for 14-16 minutes

Bianchero Filling

1000g Finesse Cream Bano
200g Bianchero Fugar
300g Baklava Filling Bano
80g Miskeh Filling Bano
20g Rose Water
20g Blossom Water

Method
Mix the cream and bianchero and leave alone. Then add the baklava filling and the melted miskeh filling. Finish with the rose and blossom water.

Layer
Pistachio Filling Bano

Meringue

100g Egg White
100g Sugar Powder
100g Sugar
Green Color Modecor

Method
Mix the egg whites with the sugar then add the sugar powder and color. Bake on 100 °C for 1-2 hours.

Decoration

Meringue
Sugar Powder
Pistachio Pieces
Gold Paper Bano

Place a layer of the sucee then a layer of the bianchero filling, we add a layer of the pistachio filling and another sucee layer.





كيك العثملية و الفستق

بسكويت سوكسي

٦٠٠غ زلال البيض
٣٠٠غ بودرة اللوز باتيس فرانس
١٠٠غ طحين
١٠٠٠غ سكر
١٠٠غ يستاشيو فوغار

الطريقة

يخلط زلال البيض مع السكر ثم يضاف بودرة اللوز، اللون والطحين.
تخبز على حرارة ١٣٠ درجة مئوية لمدة ١٤-١٦ دقيقة.

حشوة البيانكيرو

١٠٠٠غ كريمة فينيس بانو
٢٠٠غ بيانكيرو فوغار
٣٠٠غ حشوة البقلاوة بانو
٨٠غ حشوة المستكة بانو
٢٠غ ماء ورد
٢٠غ ماء زهر

الطريقة

تخلط الكريمة مع البيانكيرو ثم تضاف البقلاوة وليمسكة المذوبة.
تنهي بماء الورد والزهر.

طبقة
حشوة الفستق بانو

مورينغ

١٠٠غ زلال البيض
١٠٠غ سكر بودرة
١٠٠غ سكر
لون أخضر موديكور

الطريقة

يخلط زلال البيض مع السكر ثم يضاف السكر الناعم. تخبز على حرارة
١٠٠ درجة مئوية لمدة ساعة الى ساعتين.

الزينة

مورينغ
سكر بودرة
حبات بيستاشيو
ورق ذهبي بانو

نضع طبقة من السوكسي ثم طبقة من حشوة البيانكيرو المحضرة ثم نضيف حشوة الفستق وطبقة ثانية من السوكسي.
تنهي بالعثملية المقرمشة

DIANA PEARL

A COMPLETE MIX
for topping cream
USED FOR
decoration or filling

- Easy-to-use
- Dairy cream
- Excellent for topping, decorating, filling

- سهل الإستعمال
- كريمة من الحليب البقري
- ممتاز للإستعمال كإضافة, زينة وحشوة



OTHMALIYIE VERINE

Bianchero Base

1000g Finesse Cream Bano
200g Bianchero Fugar

Method
Mix the cream and bianchero together until we have homogenous mixture.

Verine Filling

300g Bianchero Base
500g Qashta

Method
Mix 300g from the prepared bianchero base with the qashta

Decoration

Honey Apricot Fugar
Crunchy Bee Dawn
Walnuts

Place in the verine some of the Ethmaliye fried crisps then add the Bianchero Qashta prepared and finish with another layer of Ethmaliye fried crisps.

فيرين العثملية

أساس البيانكيرو

١٠٠٠غ كريمة فينيس بانو
٢٠٠غ بيانكيرو فوغار

الطريقة
تخلط الكريما مع البيانكيرو حتى الحصول على مزيج متجانس

حشوة الفرين

٣٠٠غ أساس البيانكيرو
٥٠٠غ قشطة

الطريقة
تخلط ٣٠٠غ من أساس البانكيرو المحضر مع القشطة.

الزينة

حشوة العسل والمشمش قوغار
رقائق السكر المقرمشة دون
جوز

نضع طبقة من العثملية وتليها طبقة من قشطة البيانكيرو المحصرة وننهي بالعثملية.



PISTACHIO TARTE

Tarte Dough

3000g Flour
2000g Campina Butter
1000g Sugar Powder
6 Eggs

Method
Mix all the ingredients then add the eggs. Semi bake for 8 minutes for 160°C.

Dacquoise Pistachio

180g Egg Whites
80g Sugar
100g Almond Powder PatisFrance
100g Pistachio Powder
80g Pistachio Concentrate Fugar
125g Sugar Powder
30g Flour

Method
Mix the sugar and egg whites. Mix the almond powder, pistachio powder, sugar powder and flour then add it to the first mixture. Add the concentrate and mix again.

Mousseline Cream

500g Cremyvit Puratos
250g Campina Butter
80g Pistachio Concentrate Fugar

Method
Mix the Cremyvit with the butter at room temperature using a whisk, then add the pistachio.

Creamyviit

375g Cremyvit Powder Puratos
1000g Water

Method
Mix both together until we have a homogenous mixture.

Bianchero Cream

1000g Finesse Cream Bano
200g Bianchero Fugar
700g Qashta

Method
Mix all ingredients together until we have a homogenous mixture.

Decoration

Mousseline Cream
Bianchero Cream
Pistachio Pieces
Gold Paper Bano

Place a layer of Vivafil Strawberry then the dacquoise and complete its baking for 25 minutes at 160°C.





تارت الفستق

عجينة التارت

٣٠٠٠غ طحين
٢٠٠٠غ زبدة كاميينا
١٠٠٠غ سكر بودرة
٦ بيضات

الطريقة
تخلط المكونات ثم يضاف البيض وتخبز نصف خبزة لمدة ٨ دقائق على حرارة ١٦٠ درجة مئوية.

دكواز الفستق

١٨٠غ زلال البيض
٨٠غ سكر
١٠٠غ بودرة اللوز باتيس فرانس
١٠٠غ بودرة الفستق
٨٠غ مركز الفستق فوغار
١٢٥غ سكر بودرة
٣٠غ طحين

الطريقة
يخلط السكر مع زلال البيض. تخلط بودرة اللوز, بودرة الفستق, سكر البودرة والطحين ثم يضاف الى المزيج الأول. يضاف مركز البيستاشيو ونحرك.

كريمة الموسيلين

٥٠٠غ كريميفيت بوراتوس
٢٥٠غ زبدة كاميينا
٨٠غ مركز الفستق فوغار

الطريقة
يخلط الكريميفيت مع الزبدة على حرارة الغرفة بواسطة خلاط يدوي ثم يضاف الفستق.

كريميفيت

٣٧٥غ كريميفيت بودرة بوراتوس
١٠٠٠غ ماء

الطريقة
تخلط المكونات حتى الحصول على مزيج متجانس.

كريمة البيانكيرو

١٠٠٠غ كريمة فينيس بانو
٢٠٠غ بيانكيرو فوغار
٧٠٠غ قشطة

الطريقة
تخلط المكونات حتى الحصول على مزيج متجانس.

الزينة

كريمة الموسلين
كريمة البيانكيرو
قطع بيستاشيو
ورق دهبي بانو

نضع طبقة من فيفافيل الفريز ثم طبقة من الدكواز وتكمل خبز العجينة لمدة ٢٥ دقيقة على حرارة ١٦٠ درجة مئوية.

ALMOND QASHTA RING PIECE

Succee Biscuit

600g Egg Whites
300g Almond Powder PatisFrance
100g Flour
1000g Sugar

Method
Mix the egg yolk with the sugar then add the almond powder and flour. Bake on 130°C for 14-16 minutes.

Almond Crispy

100g Praline Almond PatisFrance
200g Pralicrac Blanc PatisFrance

Method
Mix together to form a mixture.

Almond Cream

200g Crystofil Belcolade
200g Catania PatisFrance
40g Miskeh Filling Bano
10g Blossom Water
20g Rose Water

Method
Mix the Catania by a paddle then add the soften crysotfil until we have a homogenous mixture. Add the melted miskeh with the blossom and rose water.

Qashta Cream

500g Finesse Cream Bano
100g Bianchero Fugar

Method
Whipt the finesse cream with the bianchero then add the qashta , blossom and rose water. At the end add the pistachio pieces.

White Chocolate Glaze

15g White Color Modecor
99g Finesse Cream Bano
72g Sugar
410g PatisFrance Glucose Syrup
180g Gelatin Mass Bano
224g White Chocolate Bano X605
700g Décor Gel Neutral Dwan

Method
Boil white color with 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.

Pistachio Chocolate Dipping

500g White Chocolate Belcolade X605
200g Cocoa Butter Belcolade
50g Pistachio Concentrate Fugar
AD Green Color Modecor
100g Pistachio Pieces

Method
Melt the chocolate and the cocoa butter then add the color with the pistachio pieces and concentrate. Use at 35°C.

Decoration

Gold paper Bano
Pistachio pieces

Place a layer of the succee biscuit then add a layer of the almond crispy and almond cream. Add the qashta cream and finish with the glaze. Freeze it then dip part of it with the pistachio chocolate dipping prepared.





قطعة اللوز مع القشطة

بسكويت سوكسي

٦٠٠غ بياض البيض
٣٠٠غ بودرة اللوز باتيس فرانس
١٠٠غ طحين
١٠٠٠غ سكر

الطريقة
يخلط زلال البيض مع السكر ثم يضاف بودرة اللوز والطحين. تخبز على حرارة ١٣٠ درجة مئوية لمدة ١٤-١٦ دقيقة.

كرسبي اللوز

١٠٠غ براليني اللوز باتيس فرانس
٢٠٠غ بريكراك أبيض باتيس فرانس

الطريقة
تخلط المكونات حتى الحصول على مزيج متجانس.

كريمة اللوز

٢٠٠غ كريستوفل بلكولاد
٢٠٠غ عجينة اللوز باتيس فرانس
٤٠غ حشوة المستكة بانو
١٠غ ماء زهر
٢٠غ ماء ورد

الطريقة
تخلط عجينة اللوز بواسطة ملعقة خلط ثم يضاف الكريستوفل المذوب وتخلط حتى الحصول على خليط متجانس. تضاف حشوة المستكة المذوبة و ماء الورد والزهر.

كريمة القشطة

٥٠٠غ كريمة فينيس بانو
١٠٠غ بيانكيرو فوغار
١٠٠٠غ قشطة
١٥٠غ بيستاشيو قطع
٣٠غ ماء زهر
٢٠غ ماء ورد

الطريقة
يخفق كريمة فينيس مع البيانكيرو وتضاف القشطة مع ماء الورد والزهر. تنهي بإضافة حبات الفستق.

ملمع الشوكولا الأبيض

١٥ غ بودرة بيضاء موديكور
٩٩ غ كريما فينيس بانو
٧٢ غ سكر
٤١٠ غ شراب الغلوكوز باتيس فرانس
١٨٠ غ جيلاتين ماس بانو
٢٢٤ غ شوكولا ابيض بلكولاد X605
٧٠٠ غ ديكور جل نيوترال دون

الطريقة
نغلي اللون مع الكريمة و نضيف السكر و الغلوكوز و نضيف الجيلاتين، نحرك حتى تذوب الشوكولا و نضيف الملمع تستعمل على حرارة بين ٣٥/٤٠ درجة مئوية.

شوكولا بالفستق للتغميس

٥٠٠غ شوكولا أبيض بلكولاد X605
٢٠٠غ زبدة الكاكاو بلكولاد
٥٠غ مركز البستاشيو فوغار
لون أخضر حسب الطلب
١٠٠غ قطع بيستاشيو

الطريقة
يذوب الشوكولا مع زبدة الكاكاو ثم يضتف اللون مع مركز وحبات الفستق. يستخدم المزيج على حرارة ٣٥ درجة مئوية.

الزينة

ورق ذهبي بانو
قطع بيستاشيو

نضع طبقة من البسكويت ثم طبقة من كريسبي اللوز وطبقة من كريمة اللوز. تضاف القشطة وتنهي بالملمع. تفرز القطعة ثم يغمس قسم منها في الشوكولا بالفستق المحضر.

PISTACHIO AND ALMOND PIECE

Dacquoise Pistachio

180g Egg Whites
80g Sugar
100g Almond Powder PatisFrance
100g Pistachio Powder
80g Pistachio Concentrate Fugar
125g Sugar Powder
30g Flour

Method
Mix the sugar and egg whites. Mix the almond powder, pistachio powder, sugar powder and flour then add it to the first mixture. Add the concentrate and mix again.

Almond Cream

500g Almond Powder PatisFrance
500g Campina Butter
400g Sugar
400g Eggs
10g Arome Vanilla PatisFrance

Method
Mix butter with the sugar and almond using a paddle. Then add the eggs one by one and finish with the vanilla.

Mousseline Cream

500g Cremyvit Puratos
250g Campina Butter
80g Pistachio Concentrate Fugar

Method
Mix the Cremyvit with the butter at room temperature using a whisk, then add the pistachio.

Creamyviit

375g Cremyvit Powder Puratos
1000g Water

Method
Mix both together until we have a homogenous mixture.

Decoration

Mousseline Cream
White Chocolate Belcolade X605 colored in Pink
Gold Paper

Place a layer of the dacquoise in the mold then place a layer of Vivafil Apricot and a layer of the Almond Cream and close it again with the dacquoise. Bake for 15-20 minutes at 160°C





قطعة الفستق واللوز

دكواز الفستق

١٨٠غ زلال البيض
٨٠غ سكر
١٠٠غ بودرة اللوز باتيس فرانس
١٠٠غ بودرة الفستق
٨٠غ مركز الفستق فوغار
١٢٥غ سكر بودرة
٣٠غ طحين

الطريقة

يخلط السكر مع زلال البيض. تخلط بودرة اللوز, بودرة الفستق, سكر البودرة والطحين ثم يضاف الى المزيج الأول. يضاف مركز البيستاشيو ونحرك.

كريمة اللوز

٥٠٠غ بودرة اللوز باتيس فرانس
٥٠٠غ زبدة كاميبنا
٤٠٠غ سكر
٤٠٠غ بيض
١٠غ أروم فانيلا باتيس فرانس

الطريقة

تخلط الزبدة مع بودرة اللوز و السكر بواسطة ملعقة خلط. ثم يضاف البيض كل بيضة على حدى وننهي بالفانيلا.

كريمة الموسيلين

٥٠٠غ كريميفيت بوراتوس
٢٥٠غ زبدة كاميبنا
٨٠غ مركز الفستق فوغار

الطريقة

يخلط الكريميفيت مع الزبدة على حرارة الغرفة بواسطة خلاط يدوي ثم يضاف الفستق.

كريميفيت

٣٧٥غ كريميفيت بودرة بوراتوس
١٠٠٠غ ماء

الطريقة

تخلط المكونات حتى الحصول على مزيج متجانس.

الزينة

كريمة الموسيلين
شوكولا أبيض بلكولاد X٦٠٥ باللون الزهري
ورق ذهبي

نضع طبقة من الدكواز في قالب السيليكون ثم نضع طبقة من فيفافيل المشمش وطبقة من كريمة اللوز وننهي بالدكواز. تخبز لمدة ١٥-٢٠ دقيقة على حرارة ١٦٠ درجة مئوية.

Speculoos Cake



Tegral Satin

700g Tegral Satin Mix Puratos
300g Speculoos Powder
300g Oil
300g Eggs
225g Water

Speculoos Ganache

1000g Speculoos Paste
400g Milk Chocolate Belcolade ZA306
100g Cocoa Butter Belcolade

Method
Mix the chocolate and butter then add the paste.

Method
Mix all the ingredients together and bake on 175°C for 45-50 minutes.

Decoration
Dried fruits

Tegral Satin

1000g Tegral Satin Mix Puratos
300g Oil
300g Eggs
225g Water
150g Gianduja Fugar
AD Hazelnut Pieces

Method
Mix all the ingredients together and bake on 175°C for 45-50 minutes.



Gianduja Cake

Pistachio Cake



Tegral Satin

1000g Tegral Satin Mix Puratos
300g Oil
300g Eggs
225g Water

Pistachio Cake

350g Tegral Satin Mix prepared
35g Pistachio Plus Fugar
35g Crushed Pistachio
60g Dried Raisins
30g Dried Strawberries

Pistachio Ganache

350g Tegral Satin Mix prepared
35g Pistachio Plus Fugar
35g Crushed Pistachio
60g Dried Raisins
30g Dried Strawberries

Method
Mix the chocolate and butter then add the color.

Method
Mix all the ingredients together and bake on 175°C for 45-50 minutes.

Tegral Satin

1000g Tegral Satin Mix Puratos
300g Oil
300g Eggs
225g Water
70g LFC Orange Puratos
Orange Zest

Method
Mix all the ingredients together and bake on 175°C for 45-50 minutes.

Method
Mix all the ingredients together and bake on 175°C for 45-50 minutes.

Decoration
Dried oranges



Orange Cake

Dried fruits Cake



Tegral Satin

1000g Tegral Satin Mix Puratos
300g Oil
300g Eggs
225g Water

Dried Fruit Cake

500g Tegral Satin Mix prepared
75g Dried Fruits
Miroir Neutre Puratos

Method
Mix all the ingredients together and bake on 175°C for 45-50 minutes.

Decoration
Dried fruits

Tegral Satin Red Velvet

1000g Tegral Satin Red Velvet Mix Puratos
300g Oil
300g Eggs
225g Water

Frosting Cream

1000g Crystofil Belcolade
500g Sugar Powder
500g Friendship Cream Cheese

Method
Mix all ingredients together until we have a homogenous mixture.

Method
Mix all the ingredients together and bake on 175°C for 45-50 minutes.

Decoration
Frosting Cream



Red Velvet Cake

BROWNIES PASSION FRUIT

Base Sable

300g Flour
200g Campina Butter
100g Sugar Powder
1 Egg
5g Vanillin Sugar

Method
Blend the butter and sugar in the machine, then add the eggs, flour and vanilla. Bake on 170°C for 10 minutes.

Brownies

500g Tegral Brownies Puratos
225g Eggs
225g Campina Butter
100g Belcolade Dark Chocolate D600

Method
Mix all the ingredients together at medium speed for 7 minutes. Put in a tray 40*30cm and bake at 180°C for 24 minutes.

Passion Mousse

1000g Bianchero Fugar
200g Passion Fruit Idea Gelato
10g Pesto Fugar Puratos

Method
Mix all ingredients together until we have a homogenous mixture then place on brownies

Glaze

Miroir Neutre Puratos

Method
Place a layer of brownies above the sable then a layer of passion mousse and finish with the glaze.

Decoration

Chocolate
Mint Leaves

براونيز الباشن

أساس السابلي

٣٠٠ غ طحين
٢٠٠ غ زبدة كامبينا
١٠٠ غ سكر بودرة
١ بيضة
٥غ سكر فانيلين

الطريقة
تخفق الزبدة والسكر في الخفاق ثم يضاف البيض, الطحين والفانيلا.
يخبز على حرارة ١٧٠ درجة مئوية لمدة ١٠ دقائق

براونيز

٥٠٠٠غ تيغرال براونيز بوراتوس
٢٢٥غ بيض
٢٢٥غ زبدة كامبينا
١٠٠غ شوكولا بلكولاد داكن D600

الطريقة
تخلط المكونات سوياً على سرعة متوسطة لمدة ٧ دقائق. نضع المزيج في صينية ٤٠*٣٠ سم وتخبز على حرارة ١٨٠ درجة مئوية لمدة ٢٤ دقيقة.

موس الباشن

١٠٠٠غ بيانكيرو فوغار
٢٠٠غ باشن فروت أيديا جيلاتو
١٠غ صلصة الحبق بوراتوس

الطريقة
تخلط المكونات حتى الحصول على مزيج متجانس ويتم وضعه على البراونيز

الملمع

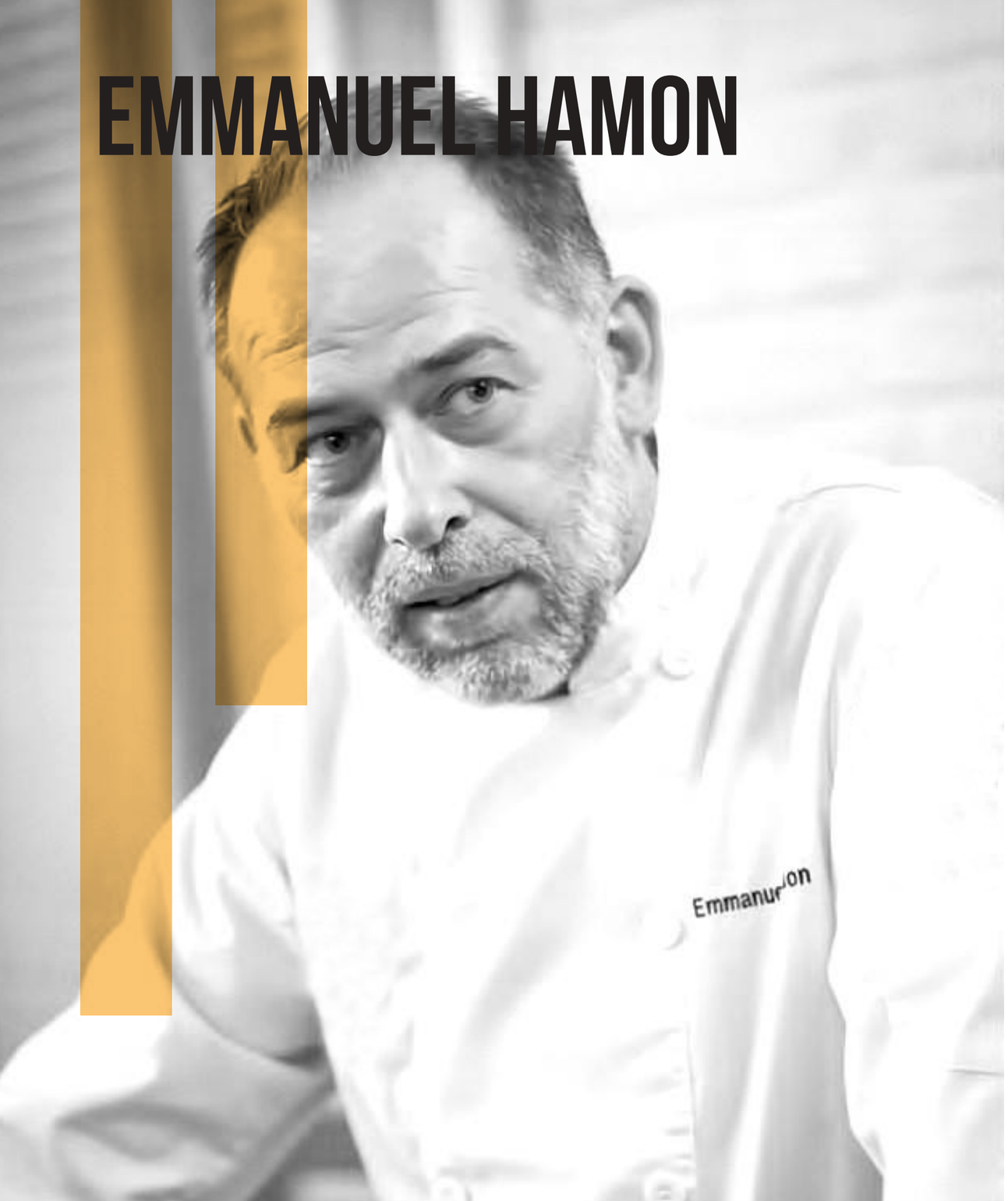
ميروار نوتر بوراتوس

الزينة

شوكولا
أوراق النعناع



EMMANUEL HAMON



HANDS-ON MASTERCLASS MARCH 2019

Chef Emmanuel Hamon is back! He will be sharing his expertise and his creations during a 3 days master class from the 26th to 28th of March 2019 at BanoPuratos Innovation Center, Lebanon. He will perform pastry recipes using innovative techniques and new flavor combinations



BOOK NOW
CONTACT US
FOR MORE INFORMATION

احجزوا فوراً!
اتصلوا بنا للمزيد من المعلومات

ورشة عمل خاصة في آذار ٢٠١٩

ورشة عمل خاصة بالشيف العالمي إيمانيويل هامون لقد عاد الشيف إيمانيويل هامون للمرة الثانية ليشاركنا خبراته وإبداعاته من خلال ورشة عمل خاصة مدتها ٣ أيام من ٢٦ ولغاية ٢٨ آذار ٢٠١٩ في مختبر بانوبوراتوس الفني، لبنان. سيقوم بتطبيق وصفات وحلويات جديدة مستخدماً طرق مبتكرة و تركيبة نكهات مميزة.



DIRECT MIX FOR THE PREPARATION OF MOUTHWATERING FONDANTS

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



خليط جاهز لتحضير الفوندون الشهية.

- ٣٧٪ شوكولا داكن
- مناسبة لتحضير الفوندون من دون حقن الشوكولا في الداخل
- مناسبة لتحضير أساس الحلويات

PATISFRANCE
SOURCE DE SÉDUCTION

CHOCOLATE **CAKE**

CHOCOLATE CAKE

Patis'Coeur Fondant Chocolate PatisFrance	250g
Eggs	63g
Water	63g
White eggs	75g
Sugar	20g
Belcolade Mini Drops	75g

Mix the Patis'Coeur Fondant with the eggs and the water for 3 minutes at the maximum speed then add the drops; meanwhile whip the white eggs and the sugar. Once the eggs are whipped mix gently with the Patis'Coeur Fondant mixture and pour into the mould Bake 20 minutes at 180°C

ROCK GLAZE

Pralicrac Caramel with Salted Butter PatisFrance	500g
Oil	50g
Belcolade Dark Chocolate Supreme	150g

Heat up the Chocolate at 45°C and then add the Pralicrac and the oil.
Glaze the cake at 35°C to 40°C.Bake 20 minutes at 180°C

GIANDUJA CREAM

Cream	200g
Gianduja PatisFrance	400g

Bring to boil the cream and pour on the Gianduja. Leave to cool down and whip.

ASSEMBLY AND FINISHING:

- Unmold the fondant
- Glaze at 35°C-40°C
- Pipe the Cream on top
- Decorate with Chocolate



PISTACHIO AND ALMOND CHOCOLATE

layer one

100g pistachio fugar
100g Sugar Powder
70g White Tempered Chocolate Belcolade X605

layer two

100g Mondorla Fugar
100g Sugar Powder
70g Milk Tempered Chocolate Belcolade ZA306

Layer three

100g Gran Nacciola Fugar
100g Sugar Powder
70g Milk Tempered Chocolate Belcolade ZA306

Method
Place layer 1,2 then 3 in silicon mold and refrigerate it for 24 hours. Dip it with Milk Chocolate Belcolade

Decoration

Pistachio pieces

الطبقة الأولى

١٠٠غ بيستاشيو فوغار
١٠٠غ سكر بودرة
٧٠غ شوكولا أبيض مذوب بلكولاد X605

الطبقة الثانية

١٠٠غ موندورلا فوغار
١٠٠غ سكر بودرة
٧٠غ شوكولا أشقر مذوب بلكولاد ZA306

الطبقة الثالثة

١٠٠غ غران نشيولا فوغار
١٠٠غ سكر بودرة
٧٠غ شوكولا أشقر مذوب بلكولاد ZA306

الطريقة
نضع الطبقة الأولى، الثانية ثم الثالثة في القالب وتبرد لغاية ٢٤ ساعة. نزيل القطعة من القالب وتغطس في الشوكولا الأشقر.

الزينة

حبات بيستاشيو

PEAUNUT CHOCOCLATE BAR

layer one

100g American Peanut Fugar
100g Sugar Powder
70g Milk Tempered Chocolate Belcolade ZA306

layer two

Deli Caramel Puratos
Raw Peanuts

Method
Place layer 1 then layer 2 in silicon mold and refrigerate. Remove it from the mold and dip it with Milk Chocolate Belcolade

الطبقة الأولى

١٠٠غ أمريكن بينت فوغار
١٠٠غ سكر بودرة
٧٠غ شوكولا أشقر مذوب بلكولاد ZA306

الطبقة الثانية

دلي كراميل بوراتوس
فستق

الطريقة
نضع الطبقة الأولى ثم الطبقة الثانية في القالب و يبرد. بعد ازالة القطعة من القالب تغطس في الشوكولا الأشقر.

ROSE AND BLUREBERRY CHOCOLATE

Chocolate

White Chocolate Belcolade X605

layer one

Vivalfil Blueberry Puratos

layer two

200g Crystofil Belcolade
20g Rose Plus Fugar
20g LFC Framboise Puratos

Method
Place chocolate in the desired mold and add layer 1 then layer 2. Finish with chocolate and refrigerate.

Color

Red + White Modecor
Red + Blue Modecor

الشوكولا

شوكولا أبيض بلكولاد X605

الطبقة الأولى

فيفافيل التوت بوراتوس

الطبقة الثانية

٢٠٠غ كريستوفيل بلكولاد
٢٠غ روز بلس فوغار
٢٠غ أل أف سي توت العليق بوراتوس

الطريقة

نضع الشوكولا في القالب المطلوب ثم نضيف الطبقة الأولى وتليها الطبقة الثانية. ننهي بالشوكولا ونبرد

اللون

لون أحمر + أبيض موديكور
لون أحمر + أزرق موديكر

PURAVITA GRAIN CHOCOLATE BAR

Chocolate

40g Milk Chocolate Belcolade ZA306

filling

100g Puravita Grain Puratos

Method
Mix the milk chocolate with the puravita and place in the mold. Place it in the refrigerator then remove. Dip part of it in Milk Chocolate Belcolade

Color

Pink Color Modecor
Blue Color Modecor
Gold Leaves Bano

الشوكولا

١٠٠غ شوكولا أشقر بلكولاد ZA306

الحشوة

١٠٠غ بورفيتا غرين بوراتوس

الطريقة

يخلط الشوكولا الأشقر مع البورفيتا ونضعه في قالب السيليكون. نبرده ثم نزيل القطعة من القالب ويغطس قسم من القطعة في الشوكولا الأشقر.

TURQUOISE CHOCOLATE

Chocolate

White Chocolate Belcolade X605

layer one

AD Vivafil Apricot Puratos

layer two

150g Praline Almond PatisFrance
50g Milk Chocolate Belcolad ZA306

Method
Place chocolate in the desired mold and add layer 1 then layer 2. Finish with chocolate and refrigerate.

Color

White Color Modecor
Blue Color Modecor
Cocoa Butter Belcolade

الشوكولا

شوكولا أبيض بلكولاد X605

الطبقة الأولى

فيفافيل المشمش بوراتوس

الطبقة الثانية

١٥٠غ برالييني اللوز باتيس فرانس
٥٠غ شوكولا أشقر بلكولاد ZA306

الطريقة
نضع الشوكولا في القالب المطلوب ثم نضيف الطبقة الأولى وتليها الطبقة الثانية. ننهي بالشوكولا ونبرد

اللون

لون أبيض موديكور
لون أزرق موديكر
زبدة الكاكاو بلكولاد

LOUZINA

Chocolate

White Chocolate Belcolade

layer one

100g Catania PatisFrance
20g Miske Filling Bano
20g Rose Water
20g Blossom Water
100g Crystofil Belcolade

layer two

100g Pralicrac White PatisFrance
30g Praline Almond PatisFrance

Method
Place chocolate in the desired mold and add layer 1 then layer 2. Finish with chocolate and Gold leave and refrigerate.

Color

Pink Color Modecor
Blue Color Modecor
Gold Leaves Bano

الشوكولا

شوكولا أبيض بلكولاد

الطبقة الأولى

١٠٠غ كتانيا باتيس فرانس
٢٠غ حشوة المستكة بانو
٢٠غ ماء ورد
٢٠غ ماء زهر
١٠٠غ كريستوفيل بلكولاد

الطبقة الثانية

١٠٠غ برليكراك أبيض باتيس فرانس
٣٠غ برالييني اللوز باتيس فرانس

الطريقة
نضع الشوكولا في القالب المطلوب ثم نضيف الطبقة الأولى وتليها الطبقة الثانية. ننهي بالشوكولا ونبرد.

اللون

لون الزهر موديكور
لون الأبيض موديكر
ورق الذهبي بانو

PASSION AND CARAMEL CHOCOLATE

Chocolate

White Chocolate Belcolade X605

Layer one

Deli Caramel Puratos

Layer two

200g Passion Filling Bano
100g Crystofil Belcolade

Method
Place chocolate in the desired mold and add layer 1 then layer 2. Finish with chocolate and refrigerate.

Color

Yellow + Red Modecor

الشوكولا

شوكولا أبيض بلكولاد X605

الطبقة الأولى

دلي كراميل بوراتوس

الطبقة الثانية

٢٠٠غ حشوة الباشن بانو
١٠٠غ كريستوفيل بلكولاد

الطريقة

نضع الشوكولا في القالب المطلوب ثم نضيف الطبقة الأولى وتليها الطبقة الثانية. ننهي بالشوكولا ونبرد

اللون

لون أصفر + أحمر موديكور



CHOCOLATE WITH DARK BISCUITS

Chocolate

Milk Chocolate Belcolade ZA306

Filling

100g Biscuit Noir in Dark Chocolate Bano
30g Dark Chocolate Belcolade D600

Method
Place chocolate in the desired mold and add the filling then finish with chocolate and refrigerate.

Color

White Color Modecor
Blue Color Modecor
Yellow Color Modecor

الشوكولا

شوكولا أشقر بلكولاد ZA306

الحشوة

١٠٠غ حشوة بسكويت الشوكولا بالشوكولا الداكن بانو
٣٠غ شوكولا داكن D٦٠٠

الطريقة

نضع الشوكولا في القالب المطلوب ثم نضيف الحشوة وننهي بالشوكولا ونبرد

اللون

لون أبيض موديكور
لون أزرق موديكور
لون أصفر موديكور

CUBANA CHOCOLATE

layer one

1000g Crystofil Belcolade
200g White Chocolate Belcolade X605
50g Mascarpone Bano

layer two

1000g Cubana
300g Milk or Dark Chocolate Belcolade ZA306 or D600

Method
Place layer 1 then layer 2 in a silicon mold and repeat the process another time then finish with layer 1 again and refrigerate. Dip it with Milk Chocolate Belcolade

Decoration

White Chocolate Belcolade X605

الطبقة الأولى

١٠٠٠غ كريستوفيل بلكولاد
٢٠٠غ شوكولا أبيض بلكولاد X605
٥٠غ مسكربوني بانو

الطبقة الثانية

١٠٠٠غ كوبانا فوغار
٣٠٠غ شوكولا أشقر أو داكن بلكولاد ZA306 او D600

الطريقة

نضع الطبقة الأولى ثم الثانية في القالب. نعيد العملية مرة ثانية وننهي بالطبقة الأولى ثم يبرد. بعد إزالة القطعة من القالب تغطس بالشوكولا الأشقر

الزينة

شوكولا أبيض بلكولاد X605

BOSTON CHEESE CAKE CHOCOLATE

layer one

1000g Crystofil Belcolade
200g White Chocolate Belcolade X605
50g Boston Cheesecake Bano

layer two

1000g Crystofil Belcolade
200g White Chocolate Belcolade X605
120g Lompone Fugar

Method
Place layer 1 then layer 2 in silicon mold and refrigerate. Dip it with Milk Chocolate Belcolade

Decoration

Gold Leaves Bano

الطبقة الأولى

١٠٠٠غ كريستوفيل بلكولاد
٢٠٠غ شوكولا أبيض بلكولاد X605
٥٠غ بوستن شيز كيك بانو

الطبقة الثانية

١٠٠٠غ كريستوفيل بلكولاد
٢٠٠غ شوكولا أبيض بلكولاد X605
١٢٠غ لومبوني فوغار

الطريقة

نضع الطبقة الأولى ثم الطبقة الثانية في القالب و يبرد. بعد ازالة القطعة من القالب تغطس في الشوكولا الأشقر.

الزينة

ورق الذهبي بانو

RED VELVET CHOCOLATE

Red Velvet Cake

1000g Red Velvet Mix Puratos
350g Eggs
300g Oil
225g Water

Filling

Vivafil Strawberry Puratos

Method
Mix all the ingredients together and place in the mold then fill it with vivafill and bake for 180°C for 16 minutes.

Cheese Mousse

500g Bianchero Fugar
200g Friendship Cream Cheese
AD Red Velvet Chunks

Method
Mix all ingredients together until we have a creamy mixture.

Place the mousse in the silicon used then put the red velvet prepared inside the mould again for the mousse to be placed on the piece.

كيك الرد فيلفت

١٠٠٠غ خليط الريد فلفت بوراتوس
٣٥٠غ بيض
٣٠٠غ زيت
٢٢٥غ ماء

الطريقة
تخلط المكونات ونضعها في القالب نقوم بحشي الفيفافيل ونخبزها على حرارة ١٨٠ درجة مئوية لمدة ١٦ دقيقة.

موس الجبنة

٥٠٠غ بيانكيرو فوغار
٢٠٠غ الجبنة الكريمية فرنشيب
قطع ريد فيلفت صغيرة

الطريقة
تخلط المكونات حتى الحصول على مزيج كريمي متجانس.

نضع موس في القالب المستعمل ثم نقوم بوضع حبات الريد فلفت في القالب بهدف امتصاص الريد فيلفت للموس.

PRALICRAC CARAMEL CHOCOLATE

Chocolate

White Chocolate Belcolade X605

Filling

500g Pralicrac Caramel PatisFrance
100g Milk Chocolate Belcolade ZA306

Method
Place a layer of chocolate in the mold then add the filling prepared and close with chocolate the refrigerate.

Color

Red Color Modecor
White Color Modecor

الشوكولا

شوكولا أبيض بلكولاد X605

الحشوة

٥٠٠غ بريلكراك كراميل باتيس فرانس
١٠٠غ شوكولا أشقر بلكولاد ZA306

الطريقة
نضع طبقة من الشوكولا في القالب ثم نضيف الحشوة المحضرة وننهي بالشوكولا ثم نبرد.

اللون

لون أحمر موديكور
لون أبيض موديكور

CHOCOLATE WITH BISCUITS AND ALMONDS

Chocolate

White Chocolate Belcolade X605

filling

500g White Chocolate Belcolade X605
150g Roasted Almonds
30g Dried Raspberries
50g Feuillitine Jackut Brossarb
80g Biscuit

Method
Mix all ingredients together and mold it using a spoon and refrigerate. Dip in colored white chocolate

Color

Red + White Color Modecor

الشوكولا

شوكولا أبيض بلكولاد X605

الحشوة

٥٠٠غ شوكولا أبيض بلكولاد X605
١٥٠غ لوز محمص
٣٠غ توت العليق المجفف
٥٠غ فويتين جاكوت بروسارب
٨٠غ بسكويت

الطريقة
تخلط المكونات وتشكل بواسطة ملعقة وتبرد. تغطس في الشوكولا الأبيض الملون.

اللون

لون أحمر + أبيض موديكور

BOSTON CHEESE CAKE STICK

Chocolate

White Chocolate Belcolade X605

filling

1000g Crystofil Belcolade
50g Boston Cheese Cake Bano
60g LFC Strawberry Puratos

Method
Mix in the ingredients together and mold a circular shape then refrigerate.
Dip in colored white chocolate or milk chocolate.

الشوكولا

شوكولا أبيض بلكولاد X605

الحشوة

١٠٠٠غ كريستوفيل بلكولاد
٥٠غ بوستن شيز كيك بانو
٦٠غ ألـ أف سي فراولة بوراتوس

الطريقة
تخلط المكونات وتشكل يقالب دائري وتبرد. تغطس في شوكولا أبيض أو أشقر ملون.

BAKLAVA CHOCOLATE

Chocolate

White Chocolate Belcolade X605

Filling

200g Baklava Filling Bano
60g White Chocolate Belcolade X605

Method
We melt the chocolate and add it to the baklava filling.

Decoration

Pistachio

Spread a layer of chocolate into the mold then add another layer of the filling prepared. Finish with another layer of milk chocolate.

الشوكولا

شوكولا أبيض بلكولاد X605

الحشوة

٢٠٠غ حشوة البقلاوة بانو
٦٠غ شوكولا أبيض بلكولاد X٦٠٥

الطريقة
تذوب الشوكولا وتضاف الى حشوة البقلاوة

الزينة

فستق حلبي

نضع طبقة من الشوكولا في القالب ثم طبقة ثانية من الحشوة المحضرة. ننهي بالشوكولا الأشقر.

CHOCOFORM

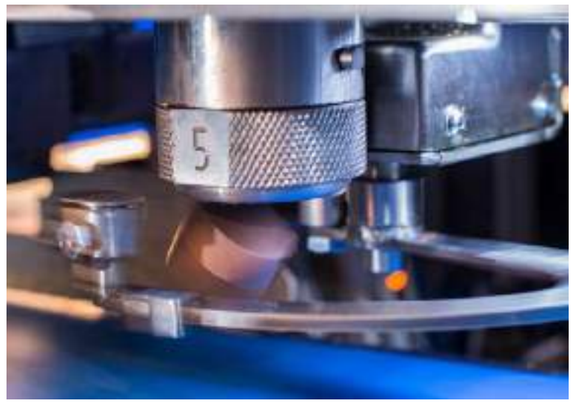
Extruder for chocolate products and truffles

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. CHOCOFORM will help to transform the shape and structure of the product.



TECHNICAL DATA

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





GRAIN

A machine designed for crushing roasted dried fruit (hazelnuts, almonds, pistachios…) into granules. The product is placed into the loading hopper and it passes through lower rollers of varying dimensions with increasing crushing ability. Once reduced to granules, the product is collected in a specific container and sifted through a mesh located at the output of the rollers in order to separate the flour from the wanted product. The machine can regulate the size of the granulations to the desired dimensions via a graduated millimetric scale.



TECHNICAL DATA

Electrical specification: 230 V single phase 60-50 Hz
Power requested: 0,6 Kw 16 A
Hourly production rate: 70 Kg
Dimensions: h. 1420 mm, w. 550 mm, d. 850 mm





MIWE 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 regenerat meat, fish and vegetables.
- Food doesn‘t overcook or burn: perfect cooking results sensor.
- 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.
- Hygienic and easy to clean



NEW





TALKING ABOUT INNOVATION!

Mimetic

"The Butter Alternative"

MIMETIC from Puratos is a new



generation of specialty fats providing an excellent eating experience (buttery sensation), a rich tradition of sourdoughs, together with an exceptional workability. Developed carefully for superior quality of end-products (croissants, danishes, puff pastries, cakes, soft dough, cookies, short crust) and help to reduce costs.

Sunset Glaze

"The Golden Egg-Wash Alternative"

Perfect any product in your viennoiserie range or soft bread range with a golden look, consistent long lasting shine.





MULTICEREAL PUFFS

قطع ملتيسيريال الهشة

Mille Feuille Multicereal

800g Flour
200gr Multicereal Extra Dark Puratos
20g Salt
100g Mimetic incorporation
550g Cold water

Method
For the mille feuille, mix all ingredients together for 3 minutes on slow speed, and then mix them for 4 minutes on high speed.

For Lamination add 750gr (mimetic20): 3 double turns. To be baked on 170°C temperature for 40-45 minutes.

ميل فوي ملتي سيريال

٨٠٠غ طحين
٢٠٠غ ملتي سيريال اكسترا دارك بوراتوس
٢٠غ ملح
١٠٠غ ميمتك انكوربوراين بوراتوس
٥٥٠غ ماء بارد

الطريقة
تخلط المكونات لمدة ثلاث دقائق على سرعة منخفضة وعلى سرعة عالية لمدة ٤ دقائق.

لتلميع يضاف ٧٥٠غ ميمتك ٢٠ من بوراتوس مع ٣ لفات مزدوجة تخبز على حرارة ١٧٠ درجة مئوية لمدة ٤٠-٤٥ دقيقة.



FIBER PUFFS

Mille Feuille Dough

800g Flour
200g Easy Fiber Puratos
20g Salt
100g Mimetic incorporation Puratos
550g Cold water

Method
For the mille feuille, mix all ingredients together for 3 minutes on slow speed, and then mix them for 4 minutes on high speed.

For Lamination add 750g (mimetic20): 3 double turns. To be baked on 170°C temperature for 40-45 minutes.

قطع الفايبر الهشة

ميل فوي فايبر

٨٠٠غ طحين
٢٠٠غ إيزي فايبر بورانس
٢٠غ ملح
١٠٠غ ميمتك انكوربورايشن بوراتوس
٥٥٠غ ماء بارد

الطريقة
تخلط المكونات لمدة ثلاث دقائق على سرعة منخفضة وعلى سرعة عالية لمدة ٤ دقائق.

لتلميع يضاف ٧٥٠غ ميمتك ٢٠ من بوراتوس مع ٣ لفات مزدوجة تخبز على حرارة ١٧٠ درجة مئوية لمدة ٤٠-٤٥ دقيقة.



PESTO PUFFS

Mille Feuille

1000g Flour
20g Salt
100g Mimetic incorporation Puratos
550g Cold water
50g Pesto Puratos

Method

For the mille feuille, mix all ingredients together for 3 minutes on slow speed, and then mix them for 4 minutes on high speed.

For Lamination add 750gr (mimetic20): 3 double turns. To be baked on 170°C temperature for 30-35 minutes.

قطع البستو الهشة

الميل فوي

١٠٠غ طحين
٢٠غ ملح
١٠٠غ ميمتك انكوربورايشن بوراتوس
٥٥٠غ ماء بارد
٥٠غ بستو بوراتوس

الطريقة

تخلط المكونات لمدة ثلاث دقائق على سرعة منخفضة وعلى سرعة عالية لمدة ٤ دقائق.

للتلميع يضاف ٧٥٠غ ميمتك ٢٠ من بوراتوس مع ٣ لفات مزدوجة تخبز على حرارة ١٧٠ درجة مئوية لمدة ٣٠-٣٥ دقيقة.



MILLE FEUILLE FIBER

Mille Feuille

800g Flour
200g Easy Fiber Puratos
20g Salt
100g Mimetic incorporation Puratos
550g Cold water

Method
For the mille feuille, mix all ingredients together for 3 minutes on slow speed, and then mix them for 4 minutes on high speed. For Lamination add 750gr (mimetic20): 3 double turns. To be baked on 170°C temperature for 40-45 minutes.

Crème Patissière

80g Elsay Custard Mix PatisFrance
40g Easy Fiber Puratos
4 Eggs yolk
2 Whole eggs
1 L Milk
200g Brown sugar

Method
For the crème patissière: boil the milk first and divide it into 2 separated quantity. Add he remaining ingredients to one of the half boiled milk. Add the other half until boiling. Add 2 layers (1 ganache layer and 1 crème patissiére fiber layer) to the mille feuille.

Decoration

use the Puravita multi seeds.

ميل فوي فايبر

حشوة الغاناش

٨٠٠غ طحين
٢٠٠غ إيزي فايبر بورانس
٢٠غ ملح
١٠٠غ ميمتك انكوربورايشن بوراتوس
٥٥٠غ ماء بارد

الطريقة
تخلط المكونات لمدة ثلاث دقائق على سرعة منخفضة وعلى سرعة عالية لمدة ٤ دقائق. لتلميع يضاف ٧٥٠غ ميمتك ٢٠ من بوراتوس مع ٣ لفات مزدوجة تخبز على حرارة ١٧٠ درجة مئوية لمدة ٤٠-٤٥ دقيقة.

كريم باتيسير

٦٠غ خلطة إلساي باتيس فرانس
٦٠غ ايزي فايبر بوراتوس
٤ صفار البيض
٢ بيض كامل
١ لتر حليب
٢٠٠غ سكر أسمر

الطريقة
يغلى الحليب ويقسم الى جزئين. يضاف الجزء الأول من الحليب مع المكونات المتبقية. ويضاف الجزء الثاني حتى الغليان. نضع طبقتين على الشكل التالي طبقة غاناش وطبقة كريم باتيسير فايبر على الميل فوي .

التزيين

بورفيتا ملتي سيدس بوراتوس



WHOLEGRAIN BARS

Mille Feuille Wholegrain

800g Flour
200g Tergal Puravita Wholegrain Puratos
20g Salt
100g Mimetic incorporation Puratos
550g Cold water

Method
For the mille feuille, mix all ingredients together for 3 minutes on slow speed, and then mix them for 4 minutes on high speed. For Lamination add 750gr (mimetic20): 3 double turns. To be baked on 170°C temperature for 40-45 minutes.

Tegral Satin Sholegrain Layer

1000gr Tergal Satin Wholegrain Puratos
200g Oil
350g Eggs
250g Water

Method
For the muffin: mix the powder on planetary mixer for 1 minute slow speed and 3 minutes medium. Add water and oil then mix for 1 min on slow speed. To be baked for 35-40 minutes on 180°C temperature. Add the tergal satin wholegrain layer into the mille feuille.

Decoration

Use the Puravita multi seeds.

قطع القمحة الكاملة

ميل فوي القمحة الكاملة

٨٠٠غ طحين
٢٠٠غ تيغرال بورفيتا قمحة كاملة بوراتوس
٢٠غ ملح
١٠٠غ ميمتك انكوربورايشن بوراتوس
٥٥٠غ ماء بارد

الطريقة
تخلط المكونات لمدة ثلاث دقائق على سرعة منخفضة وعلى سرعة عالية لمدة ٤ دقائق. للتلميع يضاف ٧٥٠غ ميمتك ٢٠ من بوراتوس مع ٣ لفات مزدوجة تخبز على حرارة ١٧٠ درجة مئوية لمدة ٤٠-٤٥ دقيقة.

تيغرال ساتان القمحة الكاملة

١٠٠٠غ تيغرال ساتان القمحة الكاملة بوراتوس
٢٠٠غ زيت
٣٥٠غ بيض
٢٥٠غ ماء

الطريقة
تخلط مواد البودرة بواسطة خلاط لمدة دقيقة على سرعة منخفضة وثلاث دقائق على سرعة متوسطة. يضاف الماء والزيت ويخلط المزيج لمدة دقيقة على سرعة منخفضة. تخبز على حرارة ١٨٠ درجة لمدة ٣٥-٤٠ دقيقة. تضاف طبقة التيغرال ساتان في الميل فوي.

التزيين

بورفيتا ملتي سيدس بوراتوس



FUGAR
PARTICIPATING IN SIGEP 2019
JANUARY 2019 IN RIMINI, ITALY
IN COLLABORATION WITH BANOPURATOS

Sigep

In its 40th edition, and with more than 200,000 visitors in 2018, SIGEP 2019 an extraordinary trade show that took place in Rimini Expo Center from the 19th till 23rd of January 2019, which anticipated the trends and innovations of the 4 sectors Raw materials, Equipments, Services and Ingredient Technologies As every year, BanoPuratos and Fugar have perfectly obtained their collaboration in Gelato, Pastry and Chocolate display for the customers and visitors to have taste of the newest flavors and to focus on our latest ideas presented.



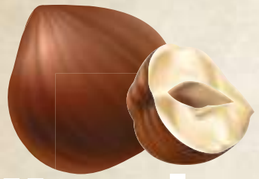
AN INTERNATIONAL EXHIBITION OF ARTISAN GELATO, PASTRY, & CHOCOLATE



في نسخته ال ٤٠، و بحضور اكثر من ٢٠٠,٠٠٠ زائر في عام ٢٠١٨، سيجب ٢٠١٩ من أهم المعارض الذي أقيم فيRimmini Expo Center من ١٩ ولغاية ٢٣ كانون الثاني ٢٠١٩ و الذي ركز على أحدث الإختراعات العالمية في القطاعات الأربعة المتنوعة : مواد أولية، معدات، خدمات والمكونات التقنية. كما في كل سنة، قامت شركة بانوبوراتوس بالمشاركة في المعرض بالتعاون مع فوغار لتقدم على طريقتها الخاصة المنتجات الجديدة التي تقدمها فوغار للبوظة والباتيسيري والشوكولا مما يتيح الفرصة للزائرين والزبائن تذوق النكهات الجديدة والإطلاع على الأفكار الحديثة المعروضة.

BanoPuratos
SHARING THE PASSION TO IMPROVE

NEW!



Hazelnut
White Chocolate Spread

Bano Repieno Filling

Bano new labeled Hazelnut Cocoa Spread
Used in Pastry, Bakery, Chocolate & Icecream
كريما الشوكولا مع البندق من بانو





Soft Ice powder: for preparation of a liquid concentrate. This concentrate can be processed with a soft serve ice cream machine to create a delicious soft ice cream

بودرة السوفت آيس لتحضير مركز سائل. هذا المركز يمكن استعاله في الآلة الخاصة لتحضير بوظة شهية

ólvi

The Vegan Ice Cream

EASY TO USE JUST ADD WATER

WHEN GOODNESS MEETS GOOD HEALTH

Olvi line includes all the good qualities of olive oil, without the oil taste. It only contains emulsifiers that are naturally present in olive oil and necessary to balance ice - cream without allergens. However, does not contain hydrogenated vegetable fats, fats, ,saccharose, ingredients of animal origin gluten, milk or its derivatives and suitable for those who have intolerance to lactose, celiacs and a vegan diet

Olvi contains good fats from the olive oil and inulin which is a vegetable that regulates the balance of intestinal flora and helps to improve the texture of the products

البوظة النباتية

سهل الإستعمال فقط إضافة ماء

عندما يلتقي الطعم اللذيذ مع الصحة السليمة

أولفي تتضمن كل الخصائص الجيدة من زيت الزيتون, من دون طعم الزيت. انها تتكون فقط من المستحلبات الموجودة طبيعياً في زيت الزيتون و مختصة لتوازن البوظة من دون المواد المثيرة للحساسية. لا تتضمن اي دهون نباتية مهدرجة, دهون, السكروز, اي مكونات مستخرجة من الحيوان, غلوتين, حليب و مشتقاتة و مناسب لمن لديهم حساسية من الاكتوز, سيلياكس و متبعي النظام الغذائي النباتي

أولفي تحتوي على دهون جيدة مستخرجة من زيت الزيتون و إإينولين وهي ألياف نباتية التي تبرمج التوازن بين الجراثيم المعوية و تساعد على تحسين ملمس المنتج

The Natural Ice Cream Revolution Produced Directly from Olive Oil

ثورة البوظة الطبيعية المستخرجة من زيت الزيتون

No Animal Products Used

لا يتصمن أي منتجات حيوانية

MANGO AND VANILLA ICECREAM CAKE

Tegral satin

1000g Tegral Satin Cream Cake Puratos
350g Eggs
300g Campina Butter
225g Water

Method
Mix all ingredients together for 7 minutes using a pedal then put in a tray with 2cm height and bake at 180°C for 25minutes then cut and fill.

Mango Ice-cream

445g Water
30g Milk Powder
300g Mango Puree Crops
140g Sugar
30g Dextrose
35g Frutta 50 Fugar
50g LFC Mango Puratos

Method
Mix the ingredients and place in pasteurizer to prepare the ice-cream.

Panna Base

550g Water
135g Sugar
105g Milk Powder
30g Dextrose
35g Panna Base Fugar
120g Finesse Cream Bano

Method
We mix the milk and half the amount of the sugar then at 40°C we add the panna, dextrose and the rest of the sugar. When the mixture reaches temperature of 85°C we wait to cool down till 40°C and add the cream

Vanilla Flavor

1000g of Panna Base Mix prepared
30g Vanilla 30 Fugar

Method
Mix the ingredients and place in pasteurizer to prepare the ice-cream.

White Glaze

100g Finesse Cream Bano
75g Sugar
410g Glucose PatisFrance
180g Gelatin Mass Bano
225g White Chocolate Belcolade X605
700g Miroir Plus PatisFrance

Method
Boil the finesse, sugar and glucose. Then take out of fire and add the gelatin then the chocolate and finish with the miroir.

Decoration

White Chocolate Belcolade X605
Gold Leaves Bano

Place a layer of the sponge then a layer of vanilla ice-cream and another layer of sponge above it. Add a layer of the mango ice-cream and close it with a last layer of the sponge. Pour the glaze and let it freeze.





كيك بوظة الفانيلا والمانغا

تيغرال ستان

١٠٠٠ غ تيغرال ستان كريم كيك بوراتوس
٣٥٠ غ بيض
٣٠٠ غ زبدة كامبينا
٢٢٥ غ ماء

الطريقة
تخلط المكونات لمدة ٧ دقائق بواسطة ملعقة الخلط ثم توضع في الصينية بإرتفاع ٢سم وتخبز على حرارة ١٨٠ درجة مئوية لمدة ٢٥ دقيقة. ثم تقطع وتحشى.

بوظة المانغا

٤٤٥غ ماء
٣٠غ حليب بودرة
٣٠٠غ بورية المانغا كروبس
٤٠غ سكر
٣٠غ دكستروز
٣٥غ فروتا ٥٠ فوغار
٥٠غ ألـ أف سي مانغا بوراتوس

الطريقة
تخلط المكونات ونضعها في الآلة لصنع البوظة

أساس البانا

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

الطريقة
يخلط الحليب مع نصف كمية السكر وعلى حرارة ٤٠ درجة مئوية يضاف أساس البانا, دكستروز و الكمية المتبقية من السكر. عندما تصل حرارة المزيج ٨٥ درجة مئوية يترك ليبرد حتى حرارة ٤٠ درجة مئوية وتضاف الكريمة .

بوظة الفانيلا

١٠٠٠غ أساس البانا المحضر
٣٠غ فانيلا ٣٠ فوغار

الطريقة
تخلط المكونات ونضعها في الآلة لصنع البوظة.

الملمع الأبيض

١٠٠غ كريمة فينيس بانو
٧٥غ سكر
٤١٠غ غلوكوز باتيس فرانس
١٨٠غ جيلاتين ماس بانو
٢٢٥غ شوكولا أبيض بلكولاد X605
٧٠٠غ ميروار بلس باتيس فرانس

الطريقة
تغلى الكريمة مع السكر و الغلوكوز. يضاف الجيلاتين والشوكولا وتنهي بالميروار.

الزينة

شوكولا أبيض بلكولاد X605
ورق بانو الذهبي

نضع طبقة من السبونج ثم طبقة من بوظة الفانيلا وتليها طبقة ثانية من السبونج. نضع طبقة من بوظة المانغا وتنهي بطبقة أخيرة من السبونج. يضاف الملمع ويفرز.

BROWNIES AND CHOCOLATE ICECREAM CAKE

Brownies

500g Tegral Brownies Puratos
225g Eggs
225g Campina Butter
100g Dark Chocolate Belcolade D600

Method
Mix all the ingredients together at medium speed for 7 minutes. Put in a tray 40*30cm and bake at 180°C for 24 minutes.

Filling

Wafer and Hazelnut in Milk Chocolate Filling Bano

Panna Base

550g Water
135g Sugar
105g Milk Powder
30g Dextrose
35g Panna Base Fugar
120g Finesse Cream Bano

Method
We mix the milk and half the amount of the sugar then at 40°C we add the panna, dextrose and the rest of the sugar. When the mixture reaches temperature of 85°C we wait to cool down till 40°C and add the cream.

Chocolate Icecream

1000g Panna Base Mix prepared
150g Dark Chocolate Belcolade D600
50g Cocoa Powder Belcolade
50g Dextrose

Method
Mix the ingredients and place in pasteurizer to prepare the ice-cream.

Chocolate Glaze

36g Finesse Fresh Cream Bano
40g Sugar
410g Glucose Syrup PatisFrance
156g Gelatin Mass Bano (1/5)
143g Belcolade Milk Chocolate ZA306
119g Cocoa Powder Belcolade
700g Decor Gel Neutral Dawn

Method
Mix the cold water with dry gelatin and let absorb in the fridge. Boil cream with sugar and glucose, and pour on the gelatin to melt it. Add chocolate and cocoa powder, 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.

Decoration

Milk Chocolate Belcolade ZA306

Place a layer of the brownies then add a layer of the wafer and hazelnut filling then another layer of the chocolate ice-cream prepared. Repeat the above layers one more time finish with the chocolate glaze.



كيك البراونيز مع بوظة الشوكولا

براونيز

٥٠ ٠غ تيغرال براونيز بوراتوس
٢٢٥غ بيض
٢٢٥غ زبدة كاميينا
١٠٠غ شوكولا بلكولاد داكن D600

الطريقة
تخلط المكونات سوياً على سرعة متوسطة لمدة ٧ دقائق. نضع المزيج في صينية ٣٠*٤٠ سم وتخبز على حرارة ١٨٠ درجة مئوية لمدة ٢٤ دقيقة

الحشوة

حشوة الوايفر والبندق مع الشوكولا الأشقر

أساس البانا

٥٥٠غ ماء
٣٥غ سكر
١٠٥غ حليب بودرة
٣٠غ دكستروز
٣٥غ أساس البانا فوغار
١٢٠غ كريمة فينيس بانو

الطريقة
يخلط الحليب مع نصف كمية السكر وعلى حرارة ٤٠ درجة مئوية يضاف أساس البانا, دكستروز و الكمية المتبقية من السكر. عندما تصل حرارة المزيج ٨٥ درجة مئوية يترك ليبرد حتى حرارة ٤٠ درجة مئوية وتضاف الكريمة .

بوظة الشوكولا

١٠٠٠غ أساس البانا المحضر
١٥٠غ شوكولا داكن بلكولاد D600
٥٠غ زبدة الكاكاو بلكولاد
٥٠غ دكستروز

الطريقة
تخلط المكونات ونضعها في الآلة لصنع البوظة

ملمع الشوكولا الداكن

١٣٦ غ كريمة فينيس بانو
٤٠ غ سكر
٤١٠ غ غلوكوز باتيس فرانس
١٥٦ غ جيلاتين ماس بانو
١٤٣ غ شوكولا أشقر بلكولاد ZA306
١١٩ غ بودره الشوكولا بلكولاد
٧٠٠ غ ديكور جل نوتر دون

الطريقة
نخلط الجيلاتين مع الماء البارد ونفرزها ثم نغلي الكريما والسكر والغلوكوز و من ثم الجيلاتين ونضيف الشوكولا والكاكاو ونخلط حتى الذوبان ونزيد الملمع ونستعملها على حرارة ٣٥-٤٠ درجة مئويه.

الزينة

شوكولا أشقر بلكولاد ZA306

نضع طبقة من البراونيز ثم طبقة من حشوة الوايفر والبندق مع الشوكولا الأشقر وتليها طبقة من بوظة الشوكولا المحضرة. نعيد العملية مرة أخرى وننهي بملمع الشوكولا.

BROWNIES WITH PISTACHIO AND STRAWBERRY ICECREAM

Brownies

500g Tegral Brownies Puratos
225g Eggs
225g Campina Butter
100g Belcolade Dark Chocolate D600

Method
Mix all the ingredients together at medium speed for 7 minutes. Put in a tray 40*30cm and bake at 180°C for 24 minutes.

Stawberry Ice-cream

365g Water
20g Milk Powder
365g Fresh Strawberries
150g Sugar
30g Dextrose
35g Frutta 50 Fugar
50g Fragola In Fruit Paste Fugar

Method
Mix the ingredients and place in pasteurizer to prepare the ice-cream.

Panna Base

550g Water
135g Sugar
105g Milk Powder
30g Dextrose
35g Panna Base Fugar
120g Finesse Cream Bano

Method
We mix the milk and half the amount of the sugar then at 40°C we add the panna, dextrose and the rest of the sugar. When the mixture reaches temperature of 85°C we wait to cool down till 40°C and add the cream.

Pistachio Ice-cream

1000g Panna Base Mix prepared
100g Pistachio Concentrate Fugar
20g Dextrose

Method
Mix the ingredients and place in pasteurizer to prepare the ice-cream.

Decoration

Strawberry pieces

Place a layer of brownies then a layer of pistachio ice-cream, add a brownies layer and finish with a thick strawberry ice-cream.





براونيز مع بوظة الفستق والفراولة

براونيز

٥٠٠٠غ تيغرال براونيز
٢٢٥غ بيض
٢٢٥غ زبدة كاميينا
١٠٠غ شوكولا بلكولاد داكن D600

الطريقة
تخلط المكونات سوياً على سرعة متوسطة لمدة ٧ دقائق. نضع المزيج في صينية ٣٠*٤٠ سم وتخبز على حرارة ١٨٠ درجة مئوية لمدة ٢٤ دقيقة

بوظة الفراولة

٣٦٥غ ماء
٢٠غ حليب بودرة
٣٦٥غ فراولة طازجة
٣٠غ دكستروز
٣٥غ فروتا ٥٠ فوغار
٥٠غ فرغولا إن فوغار

الطريقة
تخلط المكونات ونضعها في الآلة لصنع البوظة

أساس البانا

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

الطريقة
يخلط الحليب مع نصف كمية السكر وعلى حرارة ٤٠ درجة مئوية يضاف أساس البانا, دكستروز و الكمية المتبقية من السكر. عندما تصل حرارة المزيج ٨٥ درجة مئوية يترك ليبرد حتى حرارة ٤٠ درجة مئوية وتضاف الكريمة .

بوظة الفستق

١٠٠٠غ أساس البانا المحضر
١٠٠غ مركز البيتاشيو فوغار
٢٠غ دكستروز

الطريقة
تخلط المكونات ونضعها في الآلة لصنع البوظة.

الزينة

حبات الفراولة

نضع طبقة من البراونيز ثم طبقة من بوظة الفستق تليها طبقة ثانية من البراونيز وننهي بطبقة من بوظة الفراولة

GELATO STICKS

Ingredients

200g Biancherò Fugar
700g Whippak Cream Puratos
300g Panna Ice Cream Base Fugar
30g Vanilla 30 plus Fugar
AD Fish Gelatin Bano
AD Raspberry
AD Stracciatella Fugar

Method

Mix the bianchero, whippak and panna base together. Place a layer of the mixture in the mould then add the vegan gel and again a layer of the mixture and let it freeze. Dip in the stracciatella

عيدان البوظة

المكونات

٢٠٠غ بيانكيرو فوغار
٧٠٠غ ويباك كريمة نباتي بوراتوس
٣٠٠غ بوظة أساس البانا
٣٠غ فانيلا ٣٠ فوغار
جيلاتين السمك بانو حسب الرغبة
توت العليق حسب الرغبة
سترشيتيلا فوغار حسب الرغبة

الطريقة

يخلط البيانكيرو, الويباك وأساس البانا. نضع طبقة من الخليط في القالب ثم نضيف الجل النباتي وننهي بطبقة من الخليط. يفرز تغطس بالشوكولا



BIGNOLONE

Ingredients

200g Biancherò Fugar
1000g Finesse Cream Bano
80g White Gianduia paste Fugar
AD Fish Gelatin Bano
AD Raspberry
AD Neutral extra shine Fugar
AD Raspberry
AD Cremino of pistacchio with grains Fugar
Tegral Clara Puratos

Method
We place a choux dough then add a layer of pistachio. Place a layer that consists of biachero, cream and gianduja paste. Place another layer of pistachio and close it with another choux dough.

Tegral Clara

500g Tegral Clara Puratos
800g Water
225g Oil

Method
Mix the ingredients and bake at 160°C. for 40 minutes.

بينولون

المكونات

٢٠٠غ بيانكيرو فوغار
١٠٠٠غ كريمة فينيس بانو
٨٠غ معجون الجندويا الأبيض فوغار
جيلاتين السمك بانو
توت العليق حسب الرغبة
ملمع النيوترا إكسترا فوغار حسب الرغبة
توت العليق حسب الرغبة
كريما بيستاشيو فوغار
تيغرال كلارا بوراتوس

الطريقة
نضع الشو ثم نضيف طبقة من الفستق ثم نضيف طبقة من المزيج المؤلف من البيانكيرو, الكريمة ومعجون الجندويا. ثم طبقة ثانية من الفستق وننهي بحبة شو

تيغرال كلارا

٥٠٠غ تيغرال كلارا بوراتوس
٨٠٠غ ماء
٢٢٥غ زيت

الطريقة
تخلط المكونات ويخبز على حرارة ١٦٠ درج مئوية لمدة ٤٠ دقيقة.



ICE CREAM CAKE PIECE

Ingredients

200g Biancherò Fugar
1000g Finesse Cream Bano
70g Pistacchio 100% Fugar
AD Neutral extra shine Fugar
AD Rose plus Fugar
AD Gelatin Powder Louis Francois
AD Raspberry
50g Rose plus Fugar
120g Chocolate paste Fugar
Tegral Sponge Chocolate Puratos
350g Richard Fugar
50g Milk Chocolate Belcolade ZA306
75g Corn flakes

Tegral Sponge

750g Eggs
100 Water
1000g Tegral Sponge Chocolate Puratos

Method

We place the tergal sponge then add the second layer which contains the chocolate paste, Richard, corn flakes and milk chocolate. Mix the vegan gel with rose plus paste and place it as a third layer. We mix the fourth layer which is bianchero, cream and pistachio. Finish with a layer of the neutral extra shine.

قطعة كيك البوظة

المكونات

٢٠٠غ بيانكيرو فوغار
١٠٠٠غ كريمة فينيس بانو
٧٠غ بيستاشيو ١٠٠٪ فوغار
ملمع النيوترا إكسترا فوغار حسب الرغبة
روز بلس فوغار حسب الرغبة
جيلاتين بودرة لويس فرنسوا
توت العليق حسب الرغبة
٥٠غ روز بلس فوغار
١٢٠غ معجون الشوكولا فوغار
تيغرال سبونج شوكولا بوراتوس
٣٥٠غ ريشارد فوغار
٥٠غ شوكولا أشقر بلكولاد ZA306
٧٥غ رقائق الذرة

تيغرال سبونج

٧٥٠غ بيض
١٠٠غ ماء
١٠٠٠غ تيغرال سبونج شوكولا بوراتوس

الطريقة

نضع التيغرال سبونج كطبقة أولى ثم نضع الطبقة الثانية المؤلفة من معجون الشوكولا, ريشارد, رقائق الذرة المقرمشة والشوكولا الأشقر. يخلط الجل النباتي مع معجون الورد كطبقة ثالثة. يخلط البيانكيرو مع الكريمة والفستق ويضاف كطبقة رابعة. وتنهي بملمع النيوترال.



SICILY SEMIFREDDO

Ingredients

140g Biancherò Fugar
AD Custard Elsay
30g Vanilla 30 plus Fugar
AD Tegral Sponge White
500g Finesse Cream Bano
200g Ricotta Cheese
AD Brown Sugar

Tegral Sponge

750g Eggs
100 Water
1000g Tegral Sponge White Puratos

Method

Mix the bianchero, cream and vanilla then add the cheese and custard to the mixture. Freeze the mixture then place a layer on the sponge and finish with burned brown sugar.

سيسيلي سيميفريدو

المكونات

١٤٠غ بيانكيرو فوغار
كاسترد إلساي حسب الرغبة
٣٠غ فانيلا ٣٠ بلس فوغار
تيغرال سبونج أبيض بوراتوس حسب الرغبة
٥٠٠غ كريمة فينيس بانو
٢٠٠غ جبنة ريكوتا
سكر أسمر حسب الرغبة

تيغرال سبونج

٧٥٠غ بيض
١٠٠غ ماء
١٠٠٠غ تيغرال سبونج أبيض بوراتوس

الطريقة

يخلط البيانكيرو، الكريمة والفانيلا ثم تضاف الجبنة والكاسترد الى المزيج. يفرز المزيج ونضع طبقة منه على السبونج وننهي بالسكر الأسمر المحروق.



A LOOK BACK ON REDON'S DEMO IN 2018



CHEF DAVID REDON

The creative pastry Chef David Redon from Puratos performed a two days pastry demo at BanoPuratos Innovation Center. The Demo covered creative pastry recipes with new flavors combinations and unique techniques.

قام شيف الباتيسيري المبدع دافيد ريدون من بوراتوس ورشة عمل خاصة مدتها يومين في مختبر بانو بوراتوس الفني. لقد تخلل هذة الورشة وصفات من الباتيسيري المميزة مع تركيبات نكهات جديدة وطرق مبتكرة.









MAO PIECE

Black Seed Sable

300g Flour
60g Black Sesame Dough
300g Almond Powder PatisFrance
120g Almond Pieces
300g Campina Butter
200g Brown Sugar
6g Orange Zest
6g Salt

Method
Mix all the ingredients together and place on a tray 40*60 with 4cm thickness then freeze it and cut into pieces 48*7cm

Milk Coconut Panacotta

400g Coconut Milk
600g Finesse Cream Bano
80g Coconut Sugar
25g Corn Starch
10g Gelatin Powder Bano
60g Water

Method
Dip the gelatin in cold water. Heat the Coconut milk with the finesse cream then add coconut sugar and corn starch and let them boil. Add the gelatin and let it
cool down

Coconut Biscuit

68g Flour
202g Icing Sugar
100g Coconut
240g Almond Powder PatisFrance
100g Sugar Powder
315g Egg White
6g Orange Zest

Method
Mix the flour with the sugar icing then add the almond powder and the coconut. Mix the egg whites with the sugar powder and salt then place it on tray 40*60 and bake at 180 °C for 10-12 minutes.

Salted Chocolate Mousse

625g Finesse Cream Bano
3g Sea Salt
225g Milk Chocolate Belcolade ZA306
450g Dark Chocolate Belcolade D600
7.5g Gelatin Mass Bano
45g Water
875g Chantypak Whipped Cream Puratos

Method
Dip the gelatin in cold water. Boil the cream with the blossom salt then add them to chocolate until we obtain a ganache. Add the whipped cream on -35 33 °C.

Chocolate Glaze

50g Finesse Cream Bano
100g Milk
250g Glucose PatisFrance
15g Gelatin Mass Bano
75g Water
300g Dark Chocolate Belcolade D600
150g Carat Coverlux Black Puratos
400g Miroir Neutre Puratos

Method
Dip the gelatin in the cold water. Boil the cream and milk with the glucose then add them to the chocolate and carat coverlux dark. Then add the gelatin and miroir and mix all together well and use them on -38 36 °C





قطعة ماو

سابلية الحبة السوداء

٣٠غ طحين
٦٠غ عجينة مع السمسم الداكن
٣٠غ بودرة اللوز باتيس فرانس
١٢٠غ قطع لوز
٣٠غ زبدة كاميينا
٢٠غ سكر أسمر
٦غ برش ليمون
٦غ ملح

الطريقة
تخلط المكونات ونضع المزيج في صينية ٤٠*٦٠ سم وسماكة ٤ سم ثم تفرز وتقطع الى قطع ٤٨*٧سم

بنكوتا جوز الهند بالحليب

٤٠٠غ حليب جوز الهند
٦٠٠غ كريمة فينيس بانو
٨٠غ سكر جوز الهند
٢٥غ نشا الذرة
١٠غ جيلاتين بودرة بانو
٦٠غ ماء

الطريقة
نضع الجيلاتين في الماء البارد. يسخن حليب جوز الهند مع كريمة الفينيس ثم يضاف سكر جوز الهند نشا الذرة ويترك المزيج ليغلي. يضاف الجيلاتين ويترك ليبرد.

بسكويت جوز الهند

٦٨غ طحين
٢٠٢غ سكر ناعم
١٠٠غ جوز الهند
٢٤٠غ بودرة اللوز باتيس فرانس
١٠٠غ سكر بودرة
٣١٥غ زلال البيض
٦غ برش ليمون

الطريقة
يخلط الطحين مع السكر ثم تضاف بودرة اللوز وجوز الهند. يخلط زلال البيض مع السكر الناعم والماء ثم نضع المزيج في صينية ٤٠*٦٠سم وتخبز على حرارة ١٨٠ درجة مئوية لمدة ١٠-١٢ دقيقة.

موس الشوكولا المملح

٦٢٥غ كريمة فينيس بانو
٣غ ملح
٢٢٥غ شوكولا أشقر بلكولاد ZA306
٤٥٠غ شوكولا داكن بلكولاد D600
٧,٥غ جيلاتين ماس بانو
٤٥غ ماء
٨٧٥غ شنتيباك كريمة مخفوقة بوراتوس

الطريقة
نضع الجيلاتين في الماء البارد. تغلى الكريمة مع الملح ثم يضاف الشوكولا حتى الحصول على غاناش. تضاف الكريمة المخفوقة على حرارة ٣٣-٣٥ درجة مئوية.

ملمع الشوكولا

٥٠غ كريمة فينيس بانو
١٠٠غ حليب
٢٥٠غ غلوكوز باتيس فرانس
١٥غ جيلاتين ماس بانو
٧٥غ ماء
٣٠٠غ شوكولا داكن بلكولاد D600
١٥٠غ كرات كوفرلوكس داكن بوراتوس
٤٠٠غ ميروار نوتر بوراتوس

الطريقة
نضع الجيلاتين في الماء البارد. نغلي الحليب مع الكريمة , الحليب والغلوكوز ثم يضاف المزيج على الشوكولا والكرات الداكن. في المرحلة الأخيرة يضاف الجيلاتين والميروار. يستخدم المزيج على حرارة ٣٦-٣٨ درجة مئوية.

RASPERRY ROSE

Vanilla Sable

375g Flour
150g Sugar Syrup
70g Almond Powder PatisFrance
225g Campina Butter
3g Salt
1 Vanilla Pods Fugar
70g Eggs

Method
Mix all the ingredients together except the eggs once its well mixed we add the eggs. Place the mixture In a tray with 3mm thickness and let it cool down.

Almond Cooked Cream

300g Almond Powder PatisFrance
285g Campina Butter
285g Sugar
30g Milk Powder
285g Eggs
100g Flour

Method
Mix the almond powder with the butter, sugar and milk powder. Add the eggs gradually then add the flour. Place the mixture in the mould and fill the middle with vivafil strawberries.

Strawberry Coating

500g White Chocolate Belcolade X605
200g Cocoa Butter Belcolade
20g Oil
20g Dried Strawberries
AD Red / Purple Coloring

Method
Melt at 45 °C the first 4 ingredients then add the strawberries and use at 30 °C.

Raspberry Rose Cream Chantilly

415g Finesse Cream Bano
210g Raspberry Puree Crops
2 Fresh Lemon Zests
1 Vanilla Pods Fugar
180g White Chocolate Belcolade X605
7g Gelatin Mass Bano
40g Water
5g Rose Extract

Method
Dip the gelatin in cold water. Boil the cream with the vanilla at 80 °C then add them to chocolate. Add the fruit puree and gelatin, cover it with clingfilm and place it in refrigerator until the cream becomes ready.



توت العليق والورد

سابلية الفانيلا

٣٧٥غ طحين
١٥٠غ شراب السكر
٧٠غ بودرة اللوز باتيس فرانس
٢٢٥غ زبدة كاميبنا
٣غ ملح
١ عود فانيلا فوغار
٧٠غ بيض

الطريقة

تخلط جميع المكونات من دون البيض . ثم نضيف البيض بعد خلط المكونات جيداً. نضع المزيج في صينية بسماكة ٣مم. وتترك لتبرد.

كريمة اللوز المطبوخة

٣٠٠غ بودرة اللوز باتيس فرانس
٢٨٥غ زبدة كاميبنا
٢٨٥غ سكر
٣٠غ حليب بودرة
٢٨٥غ بيض
١٠٠غ طحين

الطريقة

تخلط بودرة اللوز مع الزبدة، السكر والحليب. يضاف البيض تدريجياً ثم نضيف الطحين. نضع المزيج في القالب ونحشي الوسط بفيفافيل الفراولة.

غطاء الفراولة

٥٠٠غ شوكولا أبيض بلكولاد X605
٢٠٠غ زبدة الكاكاو بلكولاد
٢٠غ زيت
٢٠غ فراولة مجففة
لون أحمر / بنفسجي

الطريقة

تذوب أول ثلاث مكونات مع بعضها البعض على حرارة ٤٥ درجة مئوية ثم نضيف الفراولة. يستعمل المزيج على حرارة ٣٠ درجة مئوية.

شانتيلي توت العليق والورد

٤١٥غ كريمة فينيس بانو
٢١٠غ بورية توت العليق كروبس
٢ برش حامض
١ عود فانيلا فوغار
١٨٠غ شوكولا أبيض بلكولاد X605
٧غ جيلاتين ماس بانو
٤٠غ ماء
٥غ مستخرج الورد

الطريقة

نضع الجيلاتين في المياة الباردة. تغلى الكريمة مع الفانيلا على حرارة ٨٠ درجة مئوية ثم نضيف الشوكولا. نضيف البورية والجيلاتين، نغطيها ونضعها في البراد حتى تصبح الكريمة جاهزة للإستخدام.

KALDI

Walnut Pecan Crust

100g Walnut Pecan Powder
100g Hazelnut Powder
300g Flour
150g Brown Sugar
220g Campina Butter
6g Salt
30g Crusty Crepe
14g Coffee Grounded

Method
Mix all the ingredients until we have a homogeneous mixture. Place the mixture on a tray with 3mm thickness and cut equally. Bake them using baking paper on 170 °C for 15 minutes.

Chocolate Biscuit

450g Whole Eggs
280g Sugar
300g Campina Butter
300g Dark Chocolate Belcolade D600
300g Almond Powder PatisFrance
5g Salt
6g Aroma Almond
15g Baking Powder

Method
Mix the eggs with the sugar then add them to the chocolate and melted butter. Mix the rest of the ingredients together and add them to the first mixture. Place in tray 60*40 and bake them at 170 °C for 20 minutes. Let it cool down and cut pieces into discs.

Peru Mousse

160g Milk
160g Bano Finesse Cream
70g Egg Yolk
200g Belcolade Origin Peru 64%
95g Dark Chocolate Belcolade D600
380g Bano Whipped Cream

Method
Prepare the cream using the finesse cream and milk then add them to the chocolate. On 33-35 °C add the whipped cream then place in the mold and freeze it.

Café Ganage

400g Bano Finesse Cream
8g Coffee Beans
284g Gianduja Black PatisFrance
120g Milk Chocolate Origin Belcolade Costa Rica 38%
80g Campina Butter

Method
Mix the coffee and the cream for 10 minutes then add the butter and heat the mixture on 80 °C. Prepare the ganache with the rest of the ingredients. Add the ganache to the mousse and freeze it dip the disc biscuits done earlier and freeze.





كالدي

بات سيغار

عجينة جوز البقان
١٠٠غ بودرة جوز البقان
١٠٠غ بودرة البندق
٣٠٠غ طحين
١٥٠غ سكر أسمر
٢٢٠غ زبدة كامبينا
٦غ ملح
٣٠غ عجينة الكريب
١٤غ قهوة مطحونة

الطريقة
تخلط المكونات حتى الحصول على مزيج متجانس. نضع الخليط في صينية بسماكة ٣ مم. وتقطع بشكل متساوي. يخبز بواسطو ورق الخبز على حرارة ١٧٠ درجة مئوية لمدة ١٥ دقيقة.

بسكويت بالشوكولا

٤٥٠غ بيض كامل
٢٨٠غ سكر
٣٠٠غ زبدة كامبينا
٣٠٠غ شوكولا داكن بلكولاد D600
٣٠٠غ بودرة اللوز باتيس فرانس
٥غ ملح
٦غ لوز أروما
١٥غ بايكينغ باودر

الطريقة
يخلط البيض مع السكر ثم نضيفهم الى االشوكولا والزبدة المذوبة. تخلط المكونات المتبقية ونضيفها الى المزيج الأول. نضع الخليط في صينية ٤٠*٦٠ سم وتخبز على حرارة ١٧٠ درجة مئوية لمدة ٢٠ دقيقة. تترك لتبرد وتقطع الى قطع دائرية..

موس البيرو

١٦٠غ حليب
١٦٠غ كريمة فينيس بانو
٧٠غ صفار البيض
٢٠٠غ شوكولا بلكولاد أوريجين بيرو ٦٤٪
٩٥غ شوكولا داكن بلكولاد D600
٣٨٠غ كريمة مخفوقة بانو

الطريقة
تحضر الكريمة بواسطة الفينيس ثم يضاف الشوكولا. على حرارة ٣٣-٣٥ درجة مئوية تضاف الكريمة المخفوقة ثم نضع المزيج في القالب ونفرزه.

غاناش القهوة

٤٠٠غ كريمة فينيس بانو
٨غ حبات قهوة
٢٨٤غ جندويا داكن باتيس فرانس
١٢٠غ شوكولا أشقر أوريجين بلكولاد كوستا ريكا ٣٨٪
٨٠غ زبدة كامبينا

الطريقة
تخلط القهوة مع الكريمة لمدة ١٠ دقائق ثم تضاف الزبدة ويسخن المزيج حتر حرارة ٨٠ درجة مئوية. تحضر الغاناش بالمواد المتبقية. يسكب الغاناش الى الموس ويفرز نضع البسكويت المحضر ونفرزهم.

CALISSON

Walnut Sable Base

375g Flour
80g Walnut Powder
150g Sugar Powder
2g Baking Powder
3g Salt
245g Campina Butter

Method
Mix the flour, Baking Powder, walnut powder, salt, sugar powder and butter. Add the eggs progress ively and mix them well. Pour the mixture between 2 baking sheets with thickness of 3mm and let it cool down. Bake at 170 °C for 10 minutes.

Orange Marmelade with Orange Blossom

1 Orange
350g Jus Residuel
50g Grapefruit
160g Sugar
3g Pectin PatisFrance
0.5g Pectin NH PatisFrance
3g Fleur Doranger
100g Vivafil Apricot Puratos

Method
We clean the orange and peel it. Cut the orange into pieces and add it to the grapefruit juice and mix them well with sugar then place them in the mixer. Heat the caserole until 60 °C then place the remaining sugar with the pectin. Cook all at 104 °C then let them cool down and add the orange blossom with the vivafil apricot.

Grape Fruit Biscuit

160g Sunflower Oil
330g Eggs
180g Sugar
94g Whole Milk
15g Baking Powder
300g Flour
4g Salt
6g Grape Fruit Zest

Method
Mix the zest, baking and salt. Heat the oil at 50 °C then add the eggs, sugar, milk and flour. Mix well until we have a homogenous mixture then place on tray 60*40. Bake at 170 °C for 10-12 minutes

Almond Cream

60g Milk
180g Bano Finesse Cream
55g Egg Yolk
130g Catania PatisFrance
140g White Chocolate Belcolade
6g Gelatin Powder Bano
36g Water
375g Bano Whipped Cream

Method
Dip the gelatin in cold water. Mix the finesse cream with the milk then add the egg yolks. Pour the mixture on the catania and chocolate then add the gelatin. at 27-28 °C add the whipped cream.

Orange Glaze

250g Miroir Neutre Puratos
170g Milk
250g Glucose PatisFrance
400g White Chocolate Belcolade X605
50g Milk Chocolate Belcolade ZA306
13g Gelatin Mass Bano
78g Water
½ Vanilla Fugar

Method
Dip the gelatin in the cold water. Boil the milk with the glucose then add them to the chocolate. Then add the gelatin, Vanilla and miroir and mix all together well and use them on 35°C



كاليسون

سابلية البندق

٣٧٥غ طحين
٨٠غ بودرة البندق
١٥٠غ سكر بودرة
٣غ ملح
٢٢٥غ زبدة كاميبنا
٨٠غ بيض

الطريقة

يخلط الطحين مع بايكينغ باودر، بودرة الجوز، ملح، سكر و الزبدة. يضاف البيض تدريجياً ونخلط جيداً. نضع الخليط بين ورقتين خبز بسماكة ٣ مم وتترك لتبرد. تخبز على حرارة ١٧٠ درجة مئوية لمدة ١٠ دقائق.

مربى الليمون مع ماء الزهر

١ ليمون
٣٥٠غ عصير
٥٠غ غريب فروت
١٦٠غ سكر
٣غ بكتين باتيس فرانس
٠,٥غ بكتين NH باتيس فرانس
٣غ زهرة الليمون
١٠٠غ فيفافل مشمش بوراتوس

الطريقة

ننظف الليمونة ونقسرها. تقطع الليمونة لبى قطع ونضيف الغريب فروت نضيف السكر ونخلط جيداً ونضعهم في الخلاط. نسخن المقلاة على حرارة ٦٠ درجة مئوية ونضيف الكمية المتبقية من السكر والبكتين. نضعهم على حرارة ١٠٤ درجة مئوية ثم يترك المزيج ليبرد ونضيف ماء الزهر والفيفافل مشمش.

بسكويت الغريب فروت

١٦٠غ زيت دوار الشمس
٣٣٠غ بيض
١٨٠غ سكر
٩٤غ حليب كامل الدسم
١٥غ بايكينغ باودر
٣٠٠غ طحين
٤غ ملح
٦غ برش الغريب فروت

الطريقة

يخلط البرش مع البايكينغ باودر والملح. يسخن الزيت حتى حرارة ٥٠ درجة مئوية ونضيف البيض، السكر، الحليب والطحين. نخلط جيداً حتى الحصول على مزيج متجانس ونضعة في ٤٠*٦٠. نخبز على حرارة ١٧٠ درجة مئوية لمدة ١٠-١٢ دقيقة.

كريمة اللوز

٦٠غ حليب
١٨٠غ كريمة فينيس بانو
٥٥غ صفار البيض
٣٠غ كتانيا باتيس فرانس
١٤٠غ شوكولا أبيض بلكولاد X605
٦غ جيلاتين بودرة بانو
٣٦غ ماء
٣٧٥غ كريمة بانو المخفوقة

الطريقة

نضع الجيلاتين في الماء البارد. تخلط كريمة فينيس مع الحليب ثم نضيف صفار البيض. نضع المزيج فوق الكتانيا والشوكولا ثم نضيف الجيلاتين وعلى حرارة ٢٧-٢٨ درجة مئوية نضيف الكريمة المخفوقة.

ملمع الليمون

٢٥٠غ ميروار نوتر جيلاتين بوراتوس
١٧٠غ حليب
٢٥٠غ غلوكوز باتيس فرانس
٤٠٠غ شوكولا أبيض بلكولاد X605
٥٠غ شوكولا أشقر بلكولاد ZA306
١٣غ جيلاتين ماس بانو
٧٨غ ماء
½ فانيلا فوغار
لون برتقالي

الطريقة

نضع الجيلاتين في الماء البارد. يغلى الحليب مع الغلوكوز ثم نضيفهم الى الشوكولا. تضاف الفانيلا، الجيلاتين والميروار ونخلط جيداً. يستخدم المزيج على حرارة ٣٥ درجة مئوية.

CROQUER

Chocolate Joconde

Hazelnut Sable Base
375g Flour
80g Hazelnut Powder
150g Sugar Powder
3g Salt
225g Campina Butter
80g Eggs

Method
Mix the flour, hazelnut powder, salt, sugar powder and butter. Add the eggs progressively and mix them well. Pour the mixture between 2 baking sheets with thickness of 3mm and let it cool down. Bake at 170 °C for 10 minutes.

Green Apple Cream

20g Lemon Juice
300g Apple Puree
50g Bano Finesse Cream
40g Sugar
20g Corn Starch
6g Bano Fish Gelatin
36g Water
100g Bano Whipped Cream

Method
Dip the gelatin in the water. Heat the lemon juice , apple puree and Finesse Cream. Add the sugar with corn starch and let them boil then add the gelatin and let them cool down until 30-33 °C. Add the whipped cream and set aside

Walnut Biscuit

68g Flour
202g Sugar
105g Almond Powder PatisFrance
240g Crushed Walnut
120g Brown Sugar
315g Egg Whites
2g Salt

Method
Mix the flour and sugar powder then add the crushed walnut and almond powder. Mix the eggs with the brown sugar properly and add it to the first mixture.

Add the salt and place on Tray 40*60 and bake at 180 °C for 10-12 minutes.

Mousse Gianduja

315g Whole Milk
24g Tea
570g Gianduja PatisFrance
150g Milk Chocolate Belcolade Vietnam 45%
12g Gelatin Powder Bano
72g Water
900g Bano Whipped Cream

Method
Dip the gelatin in cold water. Boil the milk and add the tea and leave them for 10minutes. Add the chocolate and gianduja to the milk then add the gelatin. Add the whipped cream on 30-33 °C .

Gianduja Glaze

150g Whole Milk
350g White Chocolate Belcolade X605
120g Gianduja Belcolade
13g Gelatin Powder Bano
78g Water
500g Miroir Neutre Puratos
250g Glucose PatisFrance

Method
Dip the gelatin in the cold water. Boil the milk with the glucose then add them to the chocolate and gianduja. Then add the gelatin and miroir and mix all together well and use them on 36-38 °C.





كروكور

سابلية البندق

٣٧٥غ طحين
٨٠غ بودرة البندق
١٥٠غ سكر بودرة
٣غ ملح
٢٢٥غ زبدة كاميينا
٨٠غ بيض

الطريقة
يخلط الطحين مع بودرة البندق, ملح, سكر و الزبدة. يضاف البيض تدريجياً ونخلط جيداً. نضع الخليط بين ورقتين خبز بسماكة ٣ مم وتترك لتبرد. تخبز على حرارة ١٧٠ درجة مئوية لمدة ١٠ دقائق.

كريمة التفاح الأخضر

٢٠غ عصير حامض
٣٠٠غ بورية التفاح
٥٠غ كريمة فينيس بانو
٤٠غ سكر
٢٠غ نشا الذرة
٦غ جيلاتين سمك بانو
٣٦غ ماء
١٠٠غ كريمة مخفوقة بانو

الطريقة
نضع الجيلاتين في الماء البارد. نسخن عصير الليمون مع البورية والكريمة. يضاف السكر والنشا ويترك حتى يغلي ثم نضيف الجيلاتين ونترك المزيج ليبرد حتى حرارى ٣٠-٣٣ درجة مئوية. نضيف الكريمة المخفوقة ونترك المزيج جانباً.

بسكويت الجوز

٦٨غ طحين
٢٠٢غ سكر
١٠٥غ بودرة اللوز باتيس فرانس
٢٤٠غ جوز مطحون
١٢٠غ سكر اسمر
٣١٥غ زلال البيض
٢غ ملح

الطريقة
يخلط الطحين مع السكر بودرة ثم نضيف الجوز المطحون وبودرة اللوز. يخلط البيض مع السكر الأسمر ويضاف الى المزيج الأول. نيف الملح ثم نضع المزيج في صينية ٤٠*٦٠ سم ونخبز على حرارة ١٨٠ درجة مئوية لمدة ١٠-١٢ دقيقة

موس الجندويا

٣١٥غ حليب كامل الدسم
٢٤غ شاي
٥٧٠غ جندويا باتيس فرانس
١٥٠غ شوكولا أشقر بلكولاد فيتنام ٤٥٪
١٢غ جيلاتين بودرة بانو
٧٢غ ماء
٩٠٠غ كريمة مخفوقة بانو

الطريقة
نضع الجيلاتين في الماء البارد. نغلي الحليب ونضيف الشاي, نتركة لمدة ١٠ دقائق. يضاف الشوكولا والجندويا ثم الجيلاتين. تضاف الكريمة المخفوقة على حرارة ٣٠-٣٣ درجة مئوية.

ملمع الجندويا

١٥٠غ حليب كامل الدسم
٣٥٠غ شوكولا أبيض بلكولاد X٦٠٥
١٢٠غ جندويا بلكولاد
١٣غ جيلاتين بودرة بانو
٧٨غ ماء
٥٠٠غ ميروار نوتر بوراتوس
٢٥٠غ غلوكوز باتيس فرانس

الطريقة
نضع الجيلاتين في الماء البارد. نغلي الحليب والحلوكوز ثم يضاف المزيج الى الشوكولا والجندويا . يضاف الجيلاتين والميروار ونستخدم المزيج على حرارة ٣٦-٣٨ درجة مئوية.







www.banotrading.com