Bano Puratos

Magazine / Issue 28 - December 2018



INSIDE SCOOP
CHRISTMAS & VALENTINE'S RECIPES

ISO 9001 CERTIFIED

Certified System
Quality
ISO 9001
SAI GLOBAL

SPECIAL RECIPES BY CROPS
FROZEN & PUREE FRUITS

NEW FROM PATISFRANCE
PRALINE FILLINGS

Bano Puratos
SHARING THE PASSION TO IMPROVE



BANO GROUP HAS SIGNED
A JOINT VENTURE AGREEMENT
WITH PURATOS GROUP

Over the last 23 years, Bano Group has grown as one of the leading distributors of ingredient and equipment for bakeries, patisseries, chocolatiers and ice-cream in the Middle East and has expanded its presence in Kuwait, UAE, Saudi Arabia and Bahrain with over 200 employees.

"The joint venture of Bano Group and Puratos will combine Puratos' world-leading expertise in innovation and R&D along with Bano's in depth knowledge of distribution and logistics", comments Mohamad Hashwi, Chief Executive officer of Bano Group.

This deal sees the coming together of two business that share common values including passion for innovation in bakery, patisserie & chocolate, a commitment to quality and customer-first approach.

Philippe Ghyoot, Puratos Regional Director for Middle East & Africa shares: "The joint-venture with Bano Group, Puratos exclusive distributor since 1995, is an important milestone in our geographic expansion as it stands for the first strategic direct presence of Puratos in this part of the world."



2018



الاتحاد بين مجموعة **بانو** ومجموعة **بوراتوس**

على مدار ٢٣ سنة، أصبحت مجموعة بانو من أوائل الموزعين للمواد الأولية والمعدات للمخبوزات، الحلويات, الشوكولا والبوظة في الشرق الأوسط. توسع إنتشار شركة بانو لتصل إلى الكويت، الإمارات العربية المتحدة، السعودية والبحرين مع أكثر من ٢٠٠ موظف.

«هذا الإتحاد بين مجموعة بانو ومجموعة بوراتوس سوف يجمع بين خبرة بوراتوس في التطور والأبحاث وبين خبرة بانو في التوزيع والخدمات اللوجستية», يقول محمد حشوي رئيس مجلس الإدارة لمجموعة بانو.

هذه الإتفاقية تجمع بين شركتين تشاركان القيم والمبادىء المشتركة بما فيها الشغف في عالم المخبوزات، الحلويات والشوكولا، والإلتزام بالجودة لإرضاء الزبائن.

يقول فيليب غييوت المدير الإقليمي لشركة بوراتوس في الشرق الأوسط وأفريقيا: « إن الإتحاد مع مجموعة بانو، الموزع الحصري لبوراتوس منذ عام ١٩٩٥، هي خطوة مهمة في إنتشارنا الجغرافي بحيث إنها المرة الأولى التي تتواجد فيها شركة بوراتوس في هذا الجزء من العالم».

28
Issue N°

CON

08 - 53
Christmas Pastry Recipes
وصفات الحلويات لعيد الميلاد

18 - 19
New Praline Filings
PatisFrance
حشوات جديدة من باتيس فرانس

56 - 57
Become a professional Home Baker
تعلم الخبز المنزلي بإحتراف

58 - 61
New Eclair Concept
فكرة الإكلير الجديدة

94 - 97
Chef Emmanuel Hamon Master Class
ورشة عمل خاصة بالشيف إيمانيويل هامون

104 - 109
Bano Chocolate Recipes
وصفات بانو للشوكولا

112 - 127
Valentine's Pastry Recipes
وصفات الحلويات لعيد الحب

128 - 129
New Arrivals From Modecor
منتجات جديدة من موديكور

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 ٠٣٥١

المملكة العربية السعودية:
شركة خليط المحدودة، الرياض
ص ب: ١٢٢٤٣
ت/ف: ٠٠٩٦٦ ١١ ٢٨٠ ١٠١٠

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

Assistant Chefs
Muhieddine Chatilla
Zouhour Chaibi

TENTS

EDIT

This issue, BanoPuratos announces the launch of its new company logo as part of the ongoing evolution of its image. Issue 28 introduces under its newly adapted image creative recipes for Christmas and valentine.

ORIAL

في هذا العدد, بانوبوراتس تعلن عن شعارها الجديد الذي يعزز رؤية تطور الشركة.
يعرض عدد ٢٨ بحلته الجديدة وصفات مبتكرة خاصة بعيد الميلاد والحب.

BREAKING NEWS

Certified System
Quality
ISO 9001
SAI GLOBAL

AS OF AUGUST 2018

BANO IS ISO9001:2015 CERTIFIED

Bano Puratos is proud to be awarded ISO 9001 certification, an internationally recognized standard that ensures that our products and services meet the needs of our clients through an effective quality management system.

Bano Puratos has developed and implemented its quality management system in order to improve the overall performance, maintain a high-level of quality and strong customer service and to provide a sound basis for sustainable development initiatives.

Bano Puratos decision to work towards ISO 9001 accreditation demonstrates the commitment to providing a high-quality and consistent products and services to its clients and its ongoing investment in innovation and development.

شركة بانو بوراتوس فخورة بأن تعلن أنها حازت على شهادة **ISO9001:2015** , وهي شهادة عالمية ذو معايير عالية تأكد أن الخدمات والمنتجات التي تقدمها شركة بانو تلبي إحتياجات الزبائن من خلال نظام إدارة الجودة الفعال. بانو بوراتوس طورت و عدلت نظام إدارة الجودة بهدف تحسين الأداء العام , الحفاظ على مستوى عالٍ للجودة و خدمة العملاء ولتوفير أساس سليم لمبادرات التنمية المستدامة.

إن قرار شركة بانو بوراتوس في العمل بهدف الحصول على شهادة **ISO9001:2015** تظهر الإلتزام في تقديم الأفضل من خلال المنتجات و الخدمات التي تقدمها للزبائن و إستثمارها الدائم للتطور و التقدم.

NEW

fillings and concentrates

AVAILABLE AT BANO

01



SULTAN DATES

02



WHITE CHOCOLATE
WITH ALMOND AND COCONUT

03



BISCUIT FILLING
WITH CRUNCHY PIECES

04



VARIEGATO PASSION FRUIT

05



SAFFRON CONCENTRATE

06



TIRAMISU



Christmas Pastry Recipes
وصفات الحلويات لعيد الميلاد



SNOW MOUNTAIN

Soft Almond Biscuit *(For 4 rings 14 cm)*

85g Egg White
85g Sugar
130g Egg
60g Egg Yolk
190g Sugar
240g Almond Powder Patis France
60g Flour
3g Salt
110g Campina butter

Method
Whip egg white and add gradually the first part of sugar. In another bowl, mix egg, egg yolk and second part of sugar. Add the almond powder, flour, salt and melted butter only when the egg whites are ready. Mix delicately the both preparation and pour around 235g per SILIKOMART Tor120x120h12 40 cm square. Bake at 160 °C for 27 minutes.

Crispy *(For 4 rings 14 cm)*

300g Pralicrac Caramel Bucket PatisFrance

Method
Melt the pralicrac. Spread out on the soft almond biscuit and freeze

Smooth Hazelnut *(For 4 rings 14 cm)*

120g Whole Milk
200g Icing Sugar
200g Hazelnut Paste Fugar
2g Salt

Method
Mix the milk with sugar, then add hazelnut and salt to make an emulsion. Pipe on crispy and freeze.

Almond Milk Mousse *(For 4 rings 14 cm)*

150g Almond Milk
38g Gelatin Mass Bano 1/5.5
340g White Chocolate Belcolade
3g Salt
750g Bano Whipped Cream

Method
Boil the milk with gelatin mass, pour on the chocolate and salt to make a ganache. At 35 °C, add delicately the whipped cream.

White Velvet Spray

150g Cocoa Butter Belcolade
AD White Modecor
250g White Chocolate Belcolade
AD Silver Modecor

Method
Melt cocoa butter and mix with color. Pour on chocolate and spray on frozen cake at around 35 °C. Blow some silver powder on the surface.

Cut a sheet of rodoïde and fix it with some tape to the ø16 ring. Warm up with heater the rodoïde and push with some tools to make the mountains with rodoïde plastic. Take out the tools and warm up just a little more the plastic to give a natural shape of mountains. Place a band of rodoïde band into the ring, pour the almond milk mousse in the tailor-made mold, and place the frozen insert for finish to fill the mold. Freeze, take out from the mold and stick some roasted almonds and White Modeling Chocolate BANO balls. Spray the white velvet spray. Decorate with crashed roasted hazelnuts.





جبل الثلج

بسكويت اللوز

٨٥غ زلال البيض
٨٥غ سكر
١٣٠غ بيض
٦٠غ صفار البيض
١٩٠غ سكر
٢٤٠غ بودرة اللوز باتيس فرانس
٦٠غ طحين
٣غ ملح
١١٠غ زبدة كامبينا

الطريقة
يخفق زلال البيض ثم تضاف الكمية الأولى من السكر تدريجياً. في وعاء آخر نخفق صفار البيض مع الكمية الثانية من السكر. تضاف بودرة اللوز, الطحين, الملح والزبدة المذوبة عندما بجهز زلال البيض. يخفق المزيجين ثم نضع ٢٣٥غ في قالب سيليكومارت ويخبز على حرارة ١٦٠ درجة مئوية لمدة ٢٧ دقيقة.

كرسبي

٣٠٠غ براليكراك كراميل باتيس فرانس

الطريقة
يذوب البراليكراك ونضعه على البسكويت ثم يفرز.

خليط البندق

١٢٠غ حليب كامل
٢٠٠غ سكر
٢٠٠غ معجون البندق فوغار
٢غ ملح

الطريقة
يخلط الحليب مع السكر ثم يضاف البندق مع الملح. يوضع على الكرسبي ويفرز.

موس الحليب و اللوز

١٥٠غ حليب اللوز
٣٨غ جيلاتين ماس بانو
٣٤٠غ شوكولا أبيض بلكولاد
٣غ ملح
٧٥٠غ كريمة مخفوقة بانو

الطريقة
يغلى الحليب مع الجيلاتين ونضيفهم على الشوكولا والملح لصنع الغاناش. تضاف الكريمة على حرارة ٣٥ درجة مئوية.

رش الأبيض المخملي

١٥٠غ زبدة الكاكاو بلكولاد
لون أبيض موديكور
٢٥٠غ شوكولا أبيض بلكولاد
لون فضي موديكور

الطريقة
تذوب زبدة الكاكاو ثم تضاف الملونات ثم نضيفهم الى الشوكولا وبرش على الكيك المفرز على حرارة ٣٥ درجة مئوية. يرش بعض من اللون الفضي.

تقطع ورقة ونقوم بلصقها على قالب دائري ونقوم بتسخيتها بهدف التشكيل على شكل أجبال . يضاف موس حليب اللوز في القالب ونضع القالب المفرز . يفرز ثم نضيف بعض قطع اللوز وشوكولا موديلينغ أبيض للتزيين.

ACORN

Crispy

50g Dark Chocolate Belcolade
300g Milk Chocolate Pralicrac PatisFrance
100g Rice Crispy
2g Salt

Method
Melt the chocolate and add pralicrac, puffed rice and salt. Mold into ø 50mm ring, push in middle to make a hole and remove the ring directly.

Hazelnut Spread Sauce

400g Bano Hazelnut Filling
90g Whole Milk

Method
Mix together to make an emulsion, fill SILIKOMART Truffles 40 ø 42mm and freeze.

Nuts Chocolate Mousse

100g Whole Milk
28g Gelatin Mass Bano 1/5.5
70g Hazelnut Puree Paste Fugar
100g Milk Chocolate Belcolade
55g Icing Sugar
500g Bano Finesse Whipped Cream

Method
Boil milk with gelatin mass, pour on hazelnut paste, chocolate and icing sugar to make a ganache.
At 35°C, add delicately the whipped cream.

Milk Chocolate Shell

300g Cocoa Butter Belcolade
500g Milk Chocolate Belcolade

Method
Melt cocoa butter and pour on milk chocolate. Use at around 35°C.

Fill half of SILIKOMART 3D Egg with mousse and place the frozen insert of Nutella sauce. Finish to fill with the mousse and freeze. Prepare the crispy with icing sugar on top to decorate and remove the cake from the mold. Make some lines with dark chocolate at °35C on top of the milk chocolate shell preparation at °35C too, deep the cake under the lines and take out with the lines using a wood stick. Let crystallize for few seconds and place on the crispy. Laminate light brown Modeling Chocolate BANO on structure plastic, cut some discs ø80mm, make thinner on the side and roll it a little. Place on SILICOMART Half-Sphere Mold ø50mm upside down to get the shape of the cake. Make an oak leave with orange Modeling Chocolate BANO and print the texture with silicone stamp SILIKOMART SLK930. Decorate the cake with the modeling chocolate elements.





أكورن

كرسبي

٥٠غ شوكولا أسود بلكولاد
٣٠٠غ براليكراك شوكولا أشقر باتيس فرانس
١٠٠غ أرز مقرمش
٢غ ملح

الطريقة
يذوب الشوكولا ويضاف البراليكراك, الأرز المقرمش والملح. يوضع المزيج في قالب ٥٠مم دائري. يثقب القالب ونزيل القالب الحديدي.

كريمة البندق

٤٠٠غ كريمة الشوكولا مع البندق بانو
٩٠غ حليب كامل الدسم

الطريقة
تخلط المكونات ونضع المزيج في قالب سيليكومارت ٤٠*٤٢مم ترفل ويفرز.

موس الشوكولا مع المكسرات

١٠٠٠غ حليب
٢٨غ جيلاتين ماس بانو ٥,٥/١
٧٠غ مركز البندق فوغار
١٠٠غ شوكولا أشقر بلكولاد
٥٥غ سكر بودرة
٥٠٠غ كريمة فينيس مخفوقة بانو

الطريقة
يغلى الحليب مع الجيلاتين ويضاف مركز البندق, الشوكولا والسكر للحصول على غاناش على حرارة ٣٥ درجة مئوية ونضيف الكريمة بشكل تدريجي.

قشرة الشوكولا الأشقر

٣٠٠غ زبدة الكاكاو بلكولاد
٥٠٠غ شوكولا أشقر بلكولاد

الطريقة
تذوب زبدة الكاكاو ونضيف الشوكولا الأشقر ويستعمل على حرارة ٣٥ درجة مئزية.

يصب نصف قالب السيليكومارت على شكل بيضة بالموس ثم نضع كريمة البندق المفرزة. ثم يضاف الموس مرة ثانية ويفرز. يجهز الكرسبي مع السكر النعم للزينة ونزيل الكيك من القالب. نرسم خطوط بواسطة الشوكولا الأسود على حرارة ٣٥ درجة مئوية على قشرة الشوكولا الأشقر المحضرة على حرارة ٣٥ درجة مئوية. ترسم الخطوط بواسطة عودة خشبية. يترك لبعض الوقت ثم يوضع على كرسبي الأرز. نضع شوكولا الموديلينغ من بانو بلون البني الفاتح ونقطع دوائر بحجم ٨٠مم. نضع الموديلينغ على قالب سيليكومارت بشك نصف دائري للحصول على الشكل المطلوب. نقوم بصنع ورقة من شوكولا الموديلينغ بالاون البرتقالي ونزين يواسطو شوكولا الموديلينغ من بانو

حشوات جديدة من باتيس فرانس
مصنوعة من الشوكولا البلجيكية

PATISFRANCE
SOURCE DE SÉDUCTION

NEW FILLINGS FROM PATIS FRANCE
MADE WITH REAL BELGIUM CHOCOLATE

Pralicrac Salted Butter Caramel 1
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 2
Almond and hazelnut crispy praline with white chocolate
حشوة مقرمشة مصنوعة من برالينه اللوز و البندق مع الشوكولا الأبيض

Pralicrac Chocolait 3
Almond and hazelnut crispy praline with milk chocolate
حشوة مقرمشة مصنوعة من برالينه البندق والشوكولا الأشقر

Pralicrac Framboise 4
Crispy filling with raspberry and almond praline (%20)

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

Pralicrac Pecan 5
A subtle crunchy blend of pecan nuts and milk chocolate
حشوة مقرمشة تتكون من مزيج مكسرات البيكان و الشوكولا الأشقر

Pralicrac Pralifizz 6
Subtle Mixture of praline almond slightly roasted
Cereal crispy and sugar sparkling

حشوة ممزوجة بين برالينه اللوز و رقائق الحبوب المحمصة مع السكر












PRALICRAC

PRALINÉ





1

Praline Amandes 50%
Praline made from 50% Almonds

حشوة البرالينيه المصنوعة من ٥٠٪ لوز و ٢٥٪ بندق



2

Almond Hazelnut Praline
Praline made from 25% Almonds and 25% Hazelnuts

حشوة البرالينيه المصنوعة من ٢٥٪ لوز و ٢٥٪ بندق



3

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

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



4

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

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

SNOW MAN

Sugar Dough

250g Flour
100g Icing Sugar
35g Almond Powder Patis France
1g Seasalt
140g Campina Butter
50g Eggs

Method
Mix all the powders with butter in cubes until sanded aspect without any pieces of butter. Add eggs and link the powder. Let cool down in the fridge. Roll to 3 mm thickness and cut 3 cm diameter discs. Bake at 160 °C for approximatively 18 minutes between 2 SILIKOMART Air Mat.

Chestnut Heart

400g Chestnut Paste Patis France
100g Whole Milk
10g Vanilla Extract Fugar
200g Bano Finesse Cream

Method
Mix chestnut paste with milk and vanilla, then add liquid fresh cream at the end. Fill SILIKOMART Truffles 40 ø42mm and freeze.

White Chocolate With Almond & Coconut Mousse

150g Coconut Puree Crops
40g Gelatin Mass Bano 1/5.5
340g White Chocolate with Almond & Coconut Bano
750g Bano Whipped Cream

Method
Boil the puree with gelatin mass, pour on the rafaello filling to make a ganache. At 35 °C, add delicately the whipped cream.

White Chocolate Shell & Spray

300g Cocoa Butter Belcolade
SQ White Modecor
500g White Chocolate Belcolade
SQ Silver Modecor

Method
Melt cocoa butter and mix with color. Pour on chocolate. We can use at around 35 °C. Blow some silver powder on the surface after the spray.

Fill half of SILIKOMART Truffles52 70mm with rafaello mousse and push the frozen insert of chestnut inside, close with a disc of sugar dough. On the side fill full SILIKOMART Truffles32 20mm with the same mousse and Freeze all the molds. Take out the 2 shapes from the molds and stick the small truffle on top of the big one. Deep the cake into white chocolate shell preparation at °35C using a wood stick, then spray the same preparation on the top to give velvet effect, and finish to blow some silver powder on the surface. Decorate the snow man with carrots, buttons and scarf made from Modeling Chocolate BANO.





رجل الثلج

عجينة السكر

٢٥٠غ طحين
١٠٠اغ سكر ناعم
٣٥غ بودرة اللوز باتيس فرانس
اغ ملح
١٤٠اغ زبدة كامبينا
٥٠غ بيض

الطريقة

تخلط جميع المكونات الناشفة مع الزبدة. يضاف البيض ويترك ليبرد في البراد. يلف بسماكة ٣مم ويقطع الى دوائر بقطر ٣سم. تخبز على حرارة ١٦٠ درجة مئوية لمدة ١٨ دقيقة.

جوز

٤٠٠غ معجون الجوز باتيس فرانس
١٠٠اغ حليب كامل الدسم
١٠اغ فانيلا فوغار
٢٠٠غ كريمة فينيس بانو

الطريقة

يخلط معجون الجوز مع الحليب والفانيلا ثم تضاف الكريمة. نضع المزيج في قالب سيليكومارت ويفرز.

موس الشوكولا الأبيض مع اللوز وجوز الهند

١٥٠اغ بوريه جوز الهند دروبس
٤٠غ جيلاتين ماس بانو
٣٤٠غ حشوة الشوكولا الأبيض مع اللوز وجوز الهند بانو
٧٥٠غ كريمة المخفوقة بانو

الطريقة

يغلى البوريه مع الجيلاتين وتضاف حشوة الشوكولا الأبيض مع اللوز وجوز الهند للحصول على غاناش. تضاف الكريمة على حرارة ٣٥ درجة مئوية.

غلاف الشوكولا الأبيض

٣٠٠غ زبدة الكاكاو بلكولاد
لون أبيض موديكور حسب الرغبة
٥٠٠غ شوكولا أبيض بلكولاد
لون فضي موديكور حسب الرغبة

الطريقة

تذوب زبدة الكاكاو وتخلط مع الألوان ثم يضاف الشوكولا. يستعمل المزيج على حرارة ٣٥ درجة مئوية. نضع بعض اللون الفضي عليها.

يملىء نصف قالب السيليكومارت ترفل ٥٢ بموس الرفايلو ثم نضع الجوز ويسكر القالب بعجينة السكر. يملىء قالب سيليكومارت ترفل٣٢ بالموس ويفرز. بعد افراغ القوالب نقوم بجمعها سوياً ونضع حبة الترفل الصغيرة على الوجة. نضع الكيك في خليط الشوكولا الأبيض على حرارة ٣٥ درجة مئوية. ويرش اللون المطلوب واللون الفضي. يزين رجل الثلج بالجزر ,أزرار والوشاح المصنوعة من شوكولا الموديلينغ.

CHRISTMAS SPIRIT

Raspberry Crispy

400g Framboise Pralicrac PatisFrance
40g White Chocolate Belcolade

Method
Melt the pralicrac and the chocolate, mold in SILIKOMART SF013 Tartelettes ø45 mm and freeze.

Raspberry Heart

400g Raspberry Puree Crops
20g Balsamic Vinegar
6g Carrageenan Lota

Method
Blend all together, fill SILIKOMART Truffles40 ø42mm and freeze.

Chocolate Mousse

100g Raspberry Puree Crops
15g Water
25g Gelatin Mass Bano 1/5.5
225g Milk Chocolate Belcolade
500g Bano Whipped Cream

Method
Boil the puree with water and gelatin mass, pour on chocolate. At 36 °C, add delicately the whipped cream.

White Chocolate Shell

300g Cocoa Butter Belcolade
500g White Chocolate Belcolade

Method
Melt cocoa butter and pour on milk chocolate. Use at around 35 °C.

Red Glaze

100g Bano Finesse Cream
70g Sugar
410g Glucose Syrup Patis France
180g Gelatin Mass Bano 1/5.5
225g White Chocolate Belcolade
700g Glamour Decorgel Dawn
AD Red Color Modecor

Method
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 40/35 °C.

Fill 4/3 of SILIKOMART Truffles120 ø62 mm with mousse and place the frozen insert of raspberry. Close the mold with the crispy and freeze. Remove the cake from the mold and deep into white chocolate shell preparation at 35°C using wood stick. When it's startingto crystallize deep into the red glaze. Decorate with tempered dark chocolate molded into SILIKOMART Micro Round5 ø24mm, and lace made from Brown Modeling Chocolate BANO. Color in gold with Gold Powder modecor before decorate the cake.





روح الميلاد

كرسبي توت

٤٠٠غ براليكراك فرمبواز باتيس فرانس
٤٠غ شوكولا أبيض بلكولاد

الطريقة
تذوب البراليكراك والشوكولا ثم نضعهم في قالب سيليكومارت ويفرز.

توت القلب

٤٠٠غ بوريه التوت كروبس
٢٠غ خل البلسميك
٦غ كرغينان لوتا

الطريقة
تخلط المكونات مع بعضها البعض وتحشى في القالب وتفرز.

موس الشوكولا

١٠٠غ بوريه التوت كروبس
١٥غ ماء
٢٥غ جيلاتين ماس بانو
٢٢٥غ شوكولا أشقر بلكولاد
٥٠٠غ كريمة مخفوقة بانو

الطريقة
يغلى البوريه مع الماء والجيلاتين ثم نضيفهم الى الشوكولا. على حرارة ٣٦ درجة تضاف الكريمة المخفوقة.

غلاف الشوكولا الأبيض

٣٠٠غ زبدة الكاكاو بلكولاد
٥٠٠غ شوكولا أبيض بلكولاد

الطريقة
تذوب زبدة الكاكاو وتضاف الى الشوكولا ويستخدم المزيج على حرارة ٣٥ درجة مئوية.

الملمع الأحمر

١٠٠غ كريمة فينيس بانو
٧٠غ سكر
١٤٠غ شراب السكر باتيس فرانس
١٨٠غ جيلاتين ماس بانو
٢٢٥غ شوكولا أبيض بلكولاد
٧٠٠غ ديكورجل دون
لون أحمر موديكور

الطريقة
تغلى الكريمة مع السكر والحلوكوز ويضاف الجيلاتين المذوب. تضاف الشوكولا ويحرك جيداً ثم يضاف الملمع ويستعمل المزيج على حرارة ٣٥/٤٠ درجة مئوية.

بملىء ¾ من القالب بالموس ونضع التوت المفرز. يسكر القالب بالكرسبي ويفرز. ننزع القاب ونغطسة بالشوكولا الأبيض على حرارة ٣٥ درجة مئوية بواسطة عود خشبي. يغطس في اللون الأحمر ونزين بالشوكولا الموديلينغ لصنع الحبلة ونرش اللون الذهبي للحصول على اللون المطلوب.

STUMP

Soft Speculoos Biscuit *(for 3 rings ø16 cm)*

75g Egg White
75g Sugar
125g Egg
55g Egg Yolk
95g Oil
35g Brown Sugar
280g Speculoos Powder
55g Flour
2g Salt
105g Campina Butter

Method
Whip egg white and add gradually the first part of sugar. In another bowl, mix egg, egg yolk, oil and second part of sugar. Add the speculoos powder, flour, salt and melted butter only when the egg whites are ready. Mix delicately the both preparation and pour around 290 g per SILIKOMART Tor160 ø16 cm. Bake at 160 °C for 30 minutes.

Milk Chocolate Creamy *(for 3 rings ø16 cm)*

155g Whole Milk
38g Gelatin Mass Bano 1/5.5
270g Milk Chocolate Belcolade
2g Salt
310g Bano Finesse Cream

Method
Warm up milk and gelatin mass and pour on chocolate and salt to make a ganache. Finalize the emulsion with the cold liquid fresh cream. Pour around 250g per mold on top of speculoos biscuit. Keep a little of creamy to design the lines of the wood on rodoïde sheet using a brush on turn-table and freeze it.

White Chocolate Creamy *(for 3 rings ø16 cm)*

50g Whole Milk
13g Gelatin Mass Bano 1/5.5
90g White Chocolate Belcolade
100g Bano Finesse Cream

Method
Warm up milk and gelatin mass and pour on chocolate to make a ganache. Finalize the emulsion with the cold liquid fresh cream. Let crystalize in the refrigerator and spread out on top of the wood design made from milk chocolate creamy. Freeze again.

Cappuccino Mousse *(for 3 rings ø16 cm)*

80g Whole Milk
50g Crushed Coffee Beans
21g Gelatin Mass Bano 1/5.5
185g White Chocolate Belcolade
415g Bano Whipped Cream

Method
Boil milk and infuse 15 min the coffee into. Take out the coffee and scale again the quantity of milk. Boil infused milk with gelatin mass, pour on the chocolate to make a ganache. At 35 °C, add delicately the whipped cream.

Transparent Glaze

AD Neutral Decorgel Dawn

Method
Heat the glaze and apply on the surface

Fill full the SILIKOMART Tor160 ø16 cm with mousse on top of the frozen creamy and biscuit. Apply the plastic rodoïde with wood design made from creamy and push well to include the design on surface of the mousse. Freeze. Laminate light brown Modeling Chocolate BANO at 2mm, mark the surface to give the texture of the skin of the wood and add some powder colors with brush on surface to improve the texture. Spread out the glaze on surface, cut a band of same size of the cake and decorate the side with the band of modeling chocolate. Decorate with some chocolate nails.





روح الميلاد

بسكويت السبكيولوز

٧٥غ زلال البيض
٧٥غ سكر
١٢٥غ بيض
٥٥غ صفار البيض
٩٥غ زيت
٣٥غ سكر أسمر
٢٨٠غ بودرة السبكيلوز
٥٥غ طحين
٢غ ملح
١٠٥غ زبدة كامبينا

الطريقة
يخفق صفار البيض وتضاف الكمية الأولى من السكر تدريجياً. في وعاء آخر يخلط البيض, صفار البيض, زيت و الكمية المتبقية من السكر. تضاف بودرة السبكيولوز, الطحين, الملح والزبدة المذوبة فقط عند جهوز زلال البيض. يخلط المزيجين مع بعضهم البعض ونضع ٢٩٠غ من الخليط في قالب سيليكومارت ويخبز على حرارة ١٦٠ درجة مئوية لمدة ٣٠ دقيقة.

كريمة الشوكولا الأشقر

١٥٥غ حليب كامل
٣٨غ جيلاتين ماس بانو
٢٧٠غ شوكولا أشقر بلكولاد
٢غ ملح
٣١٠غ كريمة فينيس بانو

الطريقة
يسخن الحليب مع الجيلاتين ويصب على الشوكولا و الملح لصنع الغاناش. ثم تضاف اكريمة السائلة باردة. نضع ٢٥٠غ من الخليط في القالب على بسكويت السبكيولوز. نترك كمية من الكريمة للتزيين الخطوط الخشبية بواسطة فرشاة وتفرز.

كريمة الشوكولا البيضاء

٥٠غ حليب كامل
١٣غ جيلاتين ماس بانو
٩٠غ شوكولا ابيض بلكولاد
١٠٠غ كريمة فينيس بانو

الطريقة
يسخن الحليب مع الجيلاتين ويصب على الشوكولا و الملح لصنع الغاناش. ثم تضاف الكريمة السائلة باردة. تترك في البراد الخليط في القالب على بسكويت السبكيولوز. نترك كمية من الكريمة للتزيين الخطوط الخشبية بواسطة فرشاة وتفرز ثم تمد على التصميم الخشبي المصنوع من كريمة الشوكولا ويفرز مرة ثانية.

موس الكابوشينو

٨٠غ حليب كامل
٥٠غ حبات قهوة مطحونة
٢١غ جيلاتين ماس بانو
١٨٥غ سوكولا أبيض بلكولاد
٤١٥غ كريمة مخفوقة بانو

الطريقة
يغلى الحليب ونضع حبات القهوة فية لمدة ١٥ دقيقة ثم نستخرج حبات القهوة ونزين كمية الحليبي مرة أخرى. يغلى الحليب مع الجيلاتين ونضيفة على الشوكولا لصنع غاناش. على حرارة ٣٥ درجة مئوية تضاف الكريمة المخفوقة تدريجياً.

الملمع الشفاف

نيوترل ديكور جل

الطريقة
يسخن الملمع ونضعة على وجة القالب

نملىء قالب سيليكومارت بالموس ثم نضع الكريمو المفرزة والبسكويت. نضع ديكور الخشب المصنوع من كريمة الشوكولا ونعرزهم في الموس ونفرز. نستخدو شوكولا موديلينغ بسماكة ٢مم. نرسم بعض الخطوط للحصول على شكل الخشب ونرش بعض الألوان بواسطة الريشة لأخذ المظهر المطلوب. نضع الملمع ثم نقطع شريط مصنوع من شوكولا الموديلينغ ونلفة حول القالب. ونزين بمسامير مصنوعة من الشوكولا .

MILLE FEUILLE CAKE

كيك الميل فوي

Mille Feuille

1000g Flour
100g Campina Butter
500g Water
500g Campina Butter for Folding
20g Salt

Base

Sugar Dough Chocolate

Method
Mix all the ingredients together on a slow speed for 4 minutes and fast speed for 5 minutes and let it rest for 30 minutes. Make 3 double folding and sheet it on a 300 tray. Cut it into 8*8 square shape pieces and bake at 150°C for 4 minutes.

Cream Mouseline Praline Filling

1000g Water
375 Creamyvite Puratos
300g Campina Butter
200g Praline a l'ancien 69% PatisFrance

Method
Mix the water and cremyvit together then add the softed butter and then the praline. Start filling sheet by sheet in order. Cover the two sides by chocolate decoration.

الميل فوي

١٠٠٠غ طحين
١٠٠غ زبدة كامبينا
٥٠٠غ ماء
٥٠٠غ زبدة كامبينا للطوي
٢٠غ ملح

الأساس

عجينة السكر بالشوكولا

الطريقة
تخلط كل المكونات على سرعة متدنية لمدة ٤ دقائق وسرعة مرتفعة لمدة ٥ دقائق تترك لترتاح لمدة ٣٠ دقيقة. وتطوى ثلاث لفات ثم توضع على صينية بسماكة ٣مم. تقطع الى مربعات ٨*٨ وتخبز على حرارة ١٥٠ درجة مئوية لمدة ٤ دقائق.

حشوة كريمة موسيلين برالينية

١٠٠٠غ ماء
٣٧٥غ كريميفيت بوراتوس
٣٠٠غ زبدة كامبينا
٢٠٠غ برالينية باتيس فرانس

الطريقة
تخلط الماء مع الكريميفيت ثم تضاف الزبدة المذوبة والبراليني. نحشي الميل فوي طبقة بعج الأخرى وتغطى كل من الطرفين بالشوكولا.



CHRISTMAS BUCHE

Chocolate Sponge

1000g Tegral Sponge Chocolate Puratos
750g Eggs
200g Water

Method
Mix all the ingredients together for 7 minutes in the mixer with a whisk. Put 650g of the mixture in a tray 60*40. Bake on 220°C for 5 minutes.

Cream Butter

1000g Decovit Puratos
800g Campina Butter
500g Sugar
350g Almond Concentrate Fuga

Method
Mix all the ingredients together until we have a smooth homogenous mixture. Spread 500g of the cream on the roll and add almond pieces. Roll the sponge and place it in the freezer.

Ganache

1000g Finesse Cream Bano
800g Belcolade Dark Chocolate C501
1000g Glucose

Method
Boil the cream and glucose then add the chocolate.

Cover the buche with ganache chocolate and cocoa powder then cut it into pieces.


BANO



بوش الميلاد

سبونج شوكولا

١٠٠٠غ تيغرال سبونج شوكولا بوراتوس
٧٥٠غ بيض
٢٠٠غ ماء

الطريقة
تخلط المكونات لمدة ٧ دقائق في الخلاط. نضع ٦٥٠غ من الخليط في صينية ٦٠*٤٠ وتخبز على درارة ٢٢٠ درجة مئوية لمدة ٥ دقائق.

كريمة الزبدة

١٠٠٠ع ديكوفيت بوراتوس
٨٠٠غ زبدة كامبينا
٥٠٠غ سكر
٣٥٠غ مركز اللوز من فوغار

الطريقة
تخلط المكونات حتى الحصول على مزيج متجانس. نضع ٥٠٠غ على الرول ونضيف حبات اللوز. يلف السبونج ويوضع فب الفريزر.

غاناش

١٠٠٠غ كريمة فينيس بانو
٨٠٠غ شوكولا أسود بلكولاد C٥٠١
١٠٠٠غ غلوكوز

الطريقة
تغلى الكريمة مع الجلوكوز ثم يضاف الشوكولا

يغطى البوش بغاناش الشوكولا وبودرو اللكاكاو ثم يقطع.

TOUR DE FRANCE

تور دو فرانس

Base

1000g Tegral Satin Puratos
7 Eggs
300g Campina Butter
225g Water
10g Citronova

Method
We mix the ingredients together and half bake them at 180°C for 15 minutes.

Almond Dough

We place the Catania dough and then the half baked dough and continue the baking process.

Dacquoise

600g Egg White
470g Sugar
250g Almond Powder Patis France
125g Coconut Powder
115g Flour
240g Sugar Powder

Method
We mix the egg whites and sugar then we sift the almonds and flour and add them to the first mixture. We place them with the required shapes on the tarte and bake it for 20 minutes at 170°C.

الأساس

١٠٠٠غ تيغرال ستان بوراتوس
٧ بيضات
٣٠٠غ زبدة كامبينا
٢٢٥غ ماء
١٠غ سيترونوفا

الطريقة
تخلط المكونات سوياً وتخبز نصف خبزة على درجة حرارة ١٨٠ لمدة ١٥ دقيقة.

عجينة اللوز

نضع عجينة الكاتانيا وفوقها العجينة التي تم خبزها ونكمل عملية الخبيز.

الدكواز

٦٠٠غ زلال البيض
٤٧٠غ سكر
٢٥٠غ لوز بودرة باتيس فرانس
١٢٥غ جوز الهند
١١٥غ طحين
٢٤٠غ سكر بودرة

الطريقة
يخفق زلال البيض مع السكر وبعدها يتم نخل اللوز والطحين ونضيفهم الى المزيج. تشكل العجينة على التارت ونكمل الخبيز لمدة ٢٠ دقيقة على حرارة ١٧٠ درجة مئوية.



CHRISTMAS CONE

كون الميلاد

Mille Feuille

1000g Flour
100g Campina Butter
500g Water
500g Campina Butter for Folding
20g Salt

Base

Base pralicrac milk chocolate covered with **Dark Cocolate B504**

Method
Mix all the ingredients together on a slow speed for 4 minutes and fast speed for 5 minutes and let it rest for 30 minutes. Make 3 double folding and sheet it on a 3mm tray then cut Vertically of 2.5mm Roll into sugar and bake at 150°C for 40 minutes.

Cremyvit Filling

1000g Water
375 Cremyvit Puratos
180g Finesse Cream Bano

Method
Mix the water and creamyvite together then add the finesse cream.

Place the chocolate inside the cons as isolation factor for the dough then fill it an place it on a pralicrac base.

الميل فوي

١٠٠٠غ طحين
١٠٠غ زبدة كامبينا
٥٠٠غ ماء
٥٠٠غ زبدة كامبينا للطوي
٢٠غ ملح

الأساس

براليكراك الشوكولا الأشقر مغطى بالشوكولا الأسود B٥٠٤

الطريقة
تخلط كل المكونات على سرعة متدنية لمدة ٤ دقائق وسرعة مرتفعة لمدة ٥ دقائق وتترك لترتاح لمدة ٣٠ دقيقة. وتطوى ثلاث لفات ثم توضع على صينية بسماكة ٣مم. تقطع عامودياً الى ٢,٥مم وتغطس بالسكر ثم تخبز على حرارة ١٥٠ درجة مئوية لمدة ٤٠ دقائق.

حشوة الكريميفيت

١٠٠٠غ ماء
٣٧٥غ كريميفيت بوراتوس
١٨٠غ كريمة فينيس بانو

الطريقة
تخلط الماء مع الكريميفيت ثم تضاف كريمة فينيس

توضع الشوكولا داخل الكون كطبقة عازلة للعجينة ثم نحشي العجينة ونضعها على أساس البراليكراك



WAFFLE

وافل

Dough

1000g Tegral Satin Cream Cake Puratos
350g Eggs
300g Oil
300g Milk

Method
Mix all the ingredients together for 7 minutes with a mixer then heat the waffle machine on 220°C and bake for 1 or 2 minutes .

العجينة

١٠٠٠غ تيغرال ساتان كريم كيك بوراتوس
٣٥٠غ بيض
٣٠٠غ زيت
٣٠٠غ حليب

الطريقة
تخلط كل المكونات لمدة ٧ دقائق في الخلاط وتوضع مكينة الوافل على حرارة ٢٢٠ درجة لمدة دقيقة أو إثنين.



LAVA CAKE

لافا كيك

Chocolate Sponge

1000g Tegral Sponge Chocolate Puratos
750g Eggs
200g Water

Method
Place 650g of the above mixture in 60*40 tray.
Cut the tray by the side of 60 for 3 parts.

Cream Butter

1000g Decovite Puratos
800g Campina Butter
500g Sugar
350g Almond Concentrate Fugar

Method
Mix all the ingredients together until we have a smooth homogenous mixture. Spread 500g of the cream on the roll and add almond pieces. Roll the sponge and place it in the freezer.

Put a layer of pralicrac white and then add the cream on top. Roll the sponge then freeze. Cut the roll for 15cm to 6 pieces and place the 6 pieces like a pyramid above each other 3,2 and 1 and cover it with butter cream.

Decoration

Lava
500g Belcolade Cocoa Butter
500g Belcolade White Chocolate
Spray the color as desired.

Santa Claus Coat
Pour the chocolate on the table and let it dry until its strong and remove by a scraper like wood shapes and decorate with it.

Wooden Cabin
800g Finesse Fresh Cream
400g Patis France Glucose
580g Sugar
500g Condensed Milk
25g Bano Fish Gelatin Powder
125g Water
1g Red Color Modecor

سبونج الشوكولا

١٠٠٠غ تيغرال سبونج شوكولا بوراتوس
٧٥٠غ بيض
٢٠٠غ ماء

الطريقة
يوضع ٦٥٠غ من الخليط في صينية ٦٠*٤٠. تقطع جهة ٦٠سم الى ثلاثة أقسام.

كريمة الزبدة

١٠٠٠غ ديكوفيت بوراتوس
٨٠٠غ زبدة كامبينا
٥٠٠غ سكر
٣٥٠غ مركز اللوز فوغار

الطريقة
تخلط جميع المكونات حتى الحصول على مزيج متجانس.
نضع ٥٠٠غ من الكريمة وقطع لوز ثم نلف القالب ونضعه في الفريزر.

نضع طبقة من البراليكراك الأبيض ثم نضيف طبقة من الكريمة ويلف السبونج ثم يفرز. يقطع الرول الى ٦ قطع ونضع القطع على شكل هرم مقسمة الة ٣قطع, ٢ و ١ وتغطى بالكريمة.

الزينة

لافا
٥٠٠غ زبدة الكاكاو بلكولاد
٥٠٠غ شوكولا أبيض بلكولاد
نرش بحب اللون المطلوب.

معطف سانتا كلوز
يسكب الشوكولا على الطاولة ويترك لينشف ثم نزيله على شكل عيدان للحصول على شكل أغصان الشجرة للتزيين.

الكوخ الخشبي
٨٠٠غ كريمة فينيس بانو
٤٠٠غ جلوكوز باتيس فرانس
٥٨٠غ سكر
٥٠٠غ حليب مكثف محلى
٢٥غ جيلاتين سمك بودرة بانو
١٢٥غ ماء
اغ لون أحمر موديكور





silikomart® professional

New Moulds

FROM SILIKOMART
ARRIVED
TO BANO SHOWROOM

قوالب من سيليكومارت
في صالة بانو



GAME





COCOA





PILLOW



NEW RANGE FROM **SILIKOMART**



MANGO





GAME







KIT SAHARA





PILLOW



FERRERO ROCHER

فيريرو روشير

Chocolate Mousse

225g Belcolade Milk Chocolate ZA306
500g Finesse Whipped Cream Bano
20y Gelatin Mass Bano

Method
We melt the chocolate and mix it with the gelatin then add the whipped cream ar 35°C.

Sponge Roll

100g Water
15g Eggs
1000g Tegral Sponge White Puratos

Method
We mix the ingredients for 7 minutes then bake on 230°C for 8minutes in 40*60 tray. We cut the roll in circular pieces and spread Pralicrac Chocolate on it.

Ganache Ferrero Rocher

1000g Finesse Cream Bano
800y Belcolade Dark Chocolate B504
200G Richard Filling Fugar

Method
We boil the cream then add the chocolate and the Richard filling.

موس شوكولا

٢٢٥غ شوكولا بلكولاد أشقر ٣٠٦ ZA
٥٠٠غ كريمة فينيس مخفوقة بانو
٢٠غ جيلاتين ماس بانو

الطريقة
يذوب الشوكولا ويخلط مع الجيلاتين ثم تضاف الكريمة المخفوقة على حرارة ٣٥ درجة مئوية.

رول سبونج

١٠٠غ ماء
١٥غ بيض
١٠٠٠غ تيغرال سبونج أبيض بوراتوس

الطريقة
تخلط المكونات لمدة ٧ دقائق ثم تخبز على حرارة ٢٣٠ درجة مئوية لمدة ٨ دقائق بصينية ٦٠*٤٠. تقطع دوائر من الرول ونقوم بوضع البراليكراك شوكولا عليها.

غاناش الفيريرو روشير

١٠٠٠غ كريمة فينيس بانو
٨٠٠غ شوكولا بلكولاد أسود ٥٠٤ B
٢٠٠غ حشوة ريشارد فوغار

الطريقة
تغلى الكريمة ثم نضيف الشوكولا و حشوة الريشارد.



RED ÉCLAIR

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.

Créme Orange

365g Orange Juice
40g LFC Orange Concentrate
40g Orange Zest
350g Campina Butter
300g Sugar
650g Eggs
60g Elsay Patis France
60g Gelatin Mass Bano

Method
Boil the juice. Mix the eggs, Orange Zest, Sugar and Elsay together. Once the juice starts to boil we add it to the above mixture and whip until the mixture become homogeneous the add the concentrate and the gelatin when the mixture reaches temperature of 35°C we add the butter and mix with the blender until we have the creamy texture.

Chocolate Sponge

1000g Eggs
1000g Tegral Sponge
200g Water

Method
Mix all ingredients for 8 minutes then bake the mixture at 230°C for 8 minutes and roll on 60*40 tray.

Coloring

200g Cocoa Butter
200g Belcolade White Chocolate
Red Color Modecor

After spreading the sponge on the tray. We add Gianduja Belcolade and freeze it then cut it on and place it in Finger 75 Mould from Silikomart.

Decoration

Marshmallow
189g Trimoline Patis France
4g Vanillin Sugar
426g Sugar
41g Water
35g Gelatin Mass Bano
173g Water
132g Trimoline Patis France

Method
Mix the first quantity of trimoline with the vanilla, sugar and water and boil at 116°C. Mix the rest of the ingredients together and add the first mixture to the second.

Spray some Spraylix on the tray in order to avoid the sticking of marshmallow and pipe the desired shape on 60x40 tray.





الأكليل الأحمر

أساس السابلي

٣٠غ طحين
٢٠غ زبدة كامبينا
١٠غ 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.

كريمة الليمون

٣٦٥غ عصير ليمون
٤٠غ ألـ أف سي مركز الليمون
٤٠غ برش الليمون
٣٥٠غ زبدة كامبينا
٣٠٠غ سكر
٦٥٠غ بيض
٦٠غ إلساي باتيس فرانس
٦٠غ جيلاتين ماس بانو

الطريقة
يغلى العصير. يمزج البيض, قشر الليمون, السكر والإلساي سوياً.
عندما يغلي العصير يضاف الى المزيج ويخفق حتى الحصول على قوام متجانس ثم يضاف المركز والجيلاتين وتضاف الزبدة عند بلوغ المزيج حرارة ٣٥ درجة مئوية. نواصل الخلط حتى الحصول على القوام المطلوب.

سبونج الشوكولا

١٠٠٠غ بيض
١٠٠٠غ تيغرال سبونج
٢٠٠غ ماء

الطريقة
تخلط المكونات لمدة ٨ دقائق وتخبز في الفرن على حرارة ٢٣٠ درجة مئوية لمدة ٨ دقائق وتمد على صينية بمقاس ٦٠*٤٠.

التلوين

٢٠٠غ زبدة الكاكاو بلكولاد
٢٠٠غ شوكولا بلكولاد أبيض
لون أحمر موديكور

بعد مد السبونج على الصينية يضاف الجندويا بلكولاد ويفرز ثم يقطع ويوضع في القالب Finger ٧٥ من سيليكومارت.

التزيين

مارشميلو
١٨٩غ تريمولين باتيس فرانس
٤غ سكر فانيلين
٤٢٦غ سكر
٤١غ ماء
٣٥غ جيلاتين ماس بانو
١٧٣غ ماء
١٣٢غ تريمولين باتيس فرانس

الطريقة
تخلط الكمية الأولى من التريمولين مع الفانيلا, السكر والماء ونغلي على حرارة ١١٦ درجة مئوية. تخلط المكونات المتبقية سوياً ويضاف المزيج الأول الى المزيج الثاني.

يرش السبراليكس على الصينية لمنع إلتصاق المارشميلو واختر الشكل حسب الرغبة على صينية ٦٠*٤٠

available books for Sale

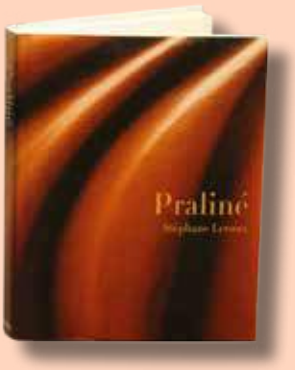
BANO'S LIBRARY

الكتب المتوفرة في بانو



CHOCOLATE DECORATION AND SCULPTING

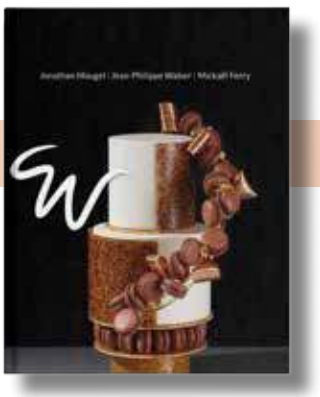
Get inspired by the mesmerizing book " Bleu Chocolat " by Chef Stéphane Leroux. One book showcases 100 pieces of his work, the other reveals the technical and practical part to create the amazing pieces.



STÉPHANE
LEROUX
BLEU
CHOCOLAT

PRALINÈ

The Praline book contains gastronomic recipes for the professionals, traces the history of praline and explains the fabrication, the different basic praline recipes and their use in products. The book ends with some basic decorations, explained step by step with photographs.



PATISFRANCE®
SOURCE DE SÉDUCTION

A new book is now available at Bano from PatisFrance which shows a modern, new and commercial composition that holiday cakes take on a new look.

It is directed by Jonathan Mougel, Jean-Philippe Walser and Mickaël Ferry.

This book overshadows the traditional piece to make us discover artistic pieces, refined and elegant ones. The multiple ideas and techniques contained in the book combine precise and professional processes to understand the meaning of each piece.

Become a Professional Home Baker

TRAINING COURSES

Bano provides training courses in Pastry, Bakery, Ice-Cream & Chocolate

بانو تقدم صفوف خاصة في فن الحلوايات، الشوكولا، الخبز والبوظة

Contact us for more information
إتصل بنا للحصول على معلومات إضافية

It consists of 3 levels

01 **Beginner**

02 **Intermediate**

03 **Advanced**



Home baking

INTERNAL MASTER CLASS



PRIVATE BREAD DEMO



Following the trend of Home Bakeries, a 3 days Bread masterclass took place at Bano Innovation Center, Lebanon by Bano's Chef Issam Antar.
The master class focused on the range of crusty and soft bread along with croissant and danish pastry with new and delicious fillings.

مواكبتاً لفكرة الخبز المنزلي ورشة عمل خاصة قام بها شيف بانو الشيف عصام عنتر في مركز بانو الفني، لبنان. ركز الشيف على الخبز المقرمش والطري مع الكرواسون والدانيش بايستري مستعملاً حشوات متنوعة.









AN EXQUISITE BLEND BETWEEN *Sweet and Salty taste*

PRESENTING A NEW RANGE OF ÉCLAIR FLAVOURS

WHO SAID ÉCLAIRS ARE ALWAYS SWEET

New Multicereal Éclair

450g Tegral Clara Puratos
100g Easy Multicereal Puratos
800g Water
225g Oil

METHOD

Mix all ingredients together and pour into an éclair shape on a silpat and bake at 180°C for 1 hour

Recommended Filling: Salmon and Avocados



Easy Fiber Éclair

450g Tegral Clara Puratos
100g Easy Fiber Puratos
800g Water
225g Oil

RECOMMENDED FILLING

Option 1: Brie cheese with
apples and grapes
Option 2: Brie Cheese with sundried tomatoes and arugula

Pizza Éclair

500g Tegral Clara Puratos
80g Pizza Top Puratos
800g Water
225g Oil

METHOD

Mix all ingredients together and pour into an éclair shape on a silpat and bake at 180°C for 1 hour

Recommended Filling: Mozarella Cheese, Cherry Tomatoes and Fresh Basil





Poppy Seed Éclair

500g Tegral Clara Puratos
40g Poppy Seeds Patis France
800g Water
225g Oil

METHOD

Mix all ingredients together and pour into an éclair shape on a silpat and bake at 180°C for 1 hour

Recommended Filling: Greek Yogurt with sundried tomatoes and cucumber



NEW Pesto Éclair

500g Tegral Clara Puratos
50g Crea Plus Pesto Patis France
800g Water
225g Oil

METHOD

Mix all ingredients together and pour into an éclair shape on a silpat and bake at 180°C for 1 hour

Recommended Filling: Grilled Halloumi, Fresh Basil and Pine Seeds

Crumble Cereal Éclair

Cereal Éclair
450g Tegral Clara Puratos
100g Easy Multicereal Puratos
800g Water
225g Oil

CRUMBLE

200g Brown Sugar
220g Campina Butter
200g Almond Powder Patis France
240g Flour
60g Easy Multi Cereal Puratos

PASTRY CREAM FILLING

Eggs Yolk 4
Full Eggs 2
200g Brown Sugar
60g Elsay Paris France
60g Multi Cereal Puratos
1L Milk Liquid
250g Belcolade Dark Chocolate 74%

METHOD

Mix all ingredients together except the chocolate and milk. Boil the milk then add half of the milk boiled to the mixture, mix well and filter them. Add them to the second portion of the milk and keep boiling. Place in the refrigerator. Melt the chocolate and add it to the mixture

OUR SWEET SIDE
OF HEALTHIER ÉCLAIRS

Crumble Fiber Éclair

Crumble Fiber Éclair
Fiber Éclair
450g Tegral Clara Puratos
80g Easy Fiber Puratos
800g Water
225g Oil

CRUMBLE

200g Brown Sugar
220g Campina Butter
200g Almond Powder Patis France
240g Flour
60g Easy Fiber Puratos

PASTRY CREAM FILLING

Pastry Cream Filling 4
Eggs Yolk 4
Full Eggs 2
200g Brown Sugar
100g Elsay Patis France
1L Milk Liquid
250g Belcolade Dark Chocolate 74%



METHOD

Mix all ingredients together except the chocolate and milk. Boil the milk then add half of the milk boiled to the mixture, mix well and filter them. Add them to the second portion of the milk and keep boiling. Place in the refrigerator. Melt the chocolate and add it to the mixture



CYRIL HÉRVE

Bakery Demo



BANO COLLECTIVE

Demo

AUGUST 28th.29th.30th

Puratos
Reliable partners in innovation

Bano Trading welcomed for the first time, Chef Cyril Herve From Puratos for a 3 days collective bakery demo. Chef Herve has presented the art of crusty and soft breads with artisanal shapes and new techniques for customers. A selection of flavors and fillings have been used in the Danish/Viennoiserie section of the demo with the focus on using the butter replacer “Mimetic”. Delivering a great sense of taste with the flavors created by the use of Puratoss products and Belcolade chocolate.

إستقبلت شركة بانو التجارية للمرة الأولى الشيف سيريل هيرف من بوراتوس لإقامة ورشة عمل عن الخبز لمدة ثلاثة أيام. الشيف هيرف قدم فن الخبز الطري و المقرمش بأشكال حرفية و تقنيات جديدة للزبائن. مجموعة من الحشوات و النكهات إستعملت في قسم الفيانوزري خلال الورشة مع التركيز على إستعمال الميمتك. مقدماً مذاق جديد بفضل إستعمال منتجات بوراتوس و شوكولا باكولاد.

NEW ARRIVALS

From SA Roller Grill International - France

CREPE *Machine*

CFG 400
Gas High Capacity

power: 3.6 kw
external dimensions: 450 x 500 x 240 mm
weight: 23 kg
volts: 230 v



CDE 400
2 Enamelled
Cast-Iron Plates

power: 7.2 Kw or 2 x 3.6 kw (2 cords)
external dimensions: 860 x 500 x 240 mm
weight: 44 kg
volts: 380 v or 230 v (single phase)



WAFFLE *Iron*



GES 20

power: 1.6 Kw
external dimensions: 305 x 440 x 230 mm
interior dimensions: 2 x (100 x 180 x 26) mm
weight: 19 Kg
volts: 230 v



GES 40

power: 3.2 Kw
external dimensions: 550 x 440 x 230 mm
weight: 38 Kg
volts: 230 V

BAKERY *Oven*

FC 110 E

power: 6 kW
external dimensions: 795 x 720 x 600 mm
interior dimensions: 670 x 440 x 350 mm
weight: 59 kg
volts: 380 V



Frozen
& Puree Fruits
FOR PASTRY AND BAKERY

Bano constantly delivers the same high end ingredients for you to create the quality products your customers keep coming back for. Crops fruits are grown in the best regions of the world, guaranteeing maximum product quality, security and traceability. Being 100% natural, assuring the rich taste and colors of fresh fruit, without additives and colorings. Frozen quality fruits for quality pastries.

كروبس فواكه طبيعية مجمّدة و بوريه للباتيسيري و المخبوزات تعد شركة بانو دائماً على حرصها في تقديم المكونات عالية الجودة من أجل صنع منتجات ذو نوعية عالية لإستقطاب الزبائن. فواكه كروبس مزروعة في أهم مناطق في العالم, بضمانة جودة المنتجات و حمايتها. ١٠٠٪ طبيعية و تعدكم شركة كروبس بطعم غنيّ و ألوان طبيعية من دون أي إضافات و ألوان. فواكة مجمّدة ذو نوعية عالية لمنتجات فريدة.

Puree

Blueberry Puree
F-Yellow Lemon Puree
Kiwi Puree IQF
Passion Fruit Puree IQF
Peach Puree
Raspberry Puree
Strawberry Puree
Exotic Puree
Blood Orange Puree
Red Berries Puree IQF

Frozen

F-Apples Cubes
Red Fruits with Strawberries
Red Rhubarb IQF
6 Red Fruit mix IQF
Apricot



Chef Willem Verlooy from Crops held a 3 days demo at Bano Innovation Center, Lebanon. The demo focused on pastry with creative decoration techniques and flavor combinations.

The chef used all Crops product range available at Bano, in order for customers to use Crops in their daily recipes.

MASTER CLASS

قام الشيف ويليم فيرلوي من شركة كروبس بورشة عمل مدتها ثلاثة أيام في مركز بانو الفني, لبنان. ركزت ورشة العمل على وصفات حلويات جديدة و متنوعة مع طرق مبتكرة للتزين و نكهات مختلفة.

إستعمل الشيف في وصفاته مجموعة البوريه من كروبس المتوفرة الآن في شركة بانو من ما شجع الزبائن على استخدام منتجات كروبس في وصفاتهم اليومية.







CHEF WILLEM VERLOOY



APPLE AND APRICOT PIE

Pudding

1000g Milk
100g Whole egg
80g Pudding powder
250g Sugar

Method
Boil all the ingredients.

Sablée Breton

420g Campina Butter
420g Caster Sugar
42g Whole Egg
8g Baking Powder
2g Sodium Bicarbonate
580g Flour

Method
Soften the butter in the kitchen machine. Add the caster sugar. Add the whole egg. Add the flour together with the baking powder and sodium bicarbonate. Store in the fridge overnight. Roll out at 6mm. Put in the baking molds. Add the mixture of almond and pudding. Bake for 18min at 210°C.

Apple and Apricot Filling

1000g Apple Cubes
60g Sugar
12g Quelli
380g Apricot Pieces
60g Water
QS Cinnamon

Method
Mix the sugar and quelli. Add the apricot and water. Add the apple cubes. Scale 265g for each cake.

Marzipan Paste

1000g Marzipan
QS Egg White

Method
Soften the marzipan in a kitchen machine. Add egg whites until you get a smooth paste.
Pipe on top of the apple and apricot filling. Bake at 220°C for 15min.





كعكة التفاح و المشمش

بودينغ

١٠٠٠غ حليب
١٠٠غ بيض كامل
٨٠غ بودرة بودينغ
٢٥٠غ سكر

الطريقة
تغلى كل المكونات

سابلية بروتون

٤٢٠غ زبدة كامبينا
٤٢٠غ سكر كسترد
٤٢غ بيض كامل
٨غ بايكينغ باودر
٢غ بيكاربونات الصوديوم
٥٨٠غ طحين

الطريقة
تذوب الزبدة ثم يضاف سكر الكسترد والبيض الكامل. يخلط الطحين مع البايكينغ باودر وبيكربونات الصوديوم. تترك في البراد طيلة الليل وتفرد على سماكة ٦مم وتوضع في القالب وتخبز على حرارة ٢١٠ درجة مئوية لمدة ١٨ دقيقة.

حشوة التفاح والمشمش

١٠٠٠غ مكعبات تفاح
٦٠غ سكر
١٢غ كويلي
٣٨٠غ قطع مشمش
٦٠غ ماء
قرفة حسب الرغبة

الطريقة
يخلط السكر مع الكويلي ثم يضاف المشمش والماء وتضاف تكعبات التفاح. يستخدم ٢٦٥غ من المزيج لكل قالب.

معجون المرزيبان

١٠٠٠ غ مرزيبان
زلال البيض حسب الرغبة

تذوب المارزيبان ثم يضاف البيض ويخلط حتى الحصول على معجون ناعم. يضاف فوق حشوة التفاح والمشمش ثم تخبز علر حرارة ٢٢٠ درجة مئوية لمدة ١٥ دقيقة.

LAUREN

Passion Fruit Crèmeux

400g Passion Fruit Puree Crops
150g Whole Egg
120g Egg Yolk
120g Sugar
6 Gelatin Leafves Bano
150g Campina Butter

Method
Soak the gelatin in cold water for 12min. Heat the passion fruit puree, whole egg, egg yolk and sugar to 83°C. Add the gelatin and cool down to 38°C. Add the butter and mix. Pour in molds and freeze.

Milk Chocolate Mousse With Caramel

536g Finesse Cream 35%
136g Sugar
104g Egg yolk
504g Milk Chocolate Belcolade
180g Dark Chocolate Belcolade
13g Sea Salt
880g Finesse Cream 35%

Method
Boil the cream. Make a dry caramel. Add the boiled cream to the caramel. Add the mixture to the egg yolk and heat until 83°C. Add the Sea Salt and make an emulsion with the chocolate. Cool down until 38°C. Add to the semi-whipped cream.

Almond Biscuit

140g Almond Powder Patis France
140g Sugar
140g Whole Egg
43g Egg Yolk
174g Egg White
107g Sugar
107g Flour

Method
Mix the almond powder, sugar, whole egg and egg yolk. Whip the egg white and sugar. Add the whipped egg white to the mixture. Add the flour. 830g per baking tray. Bake for 7min at 210°C.

Crispy Praliné

700g Praliné 50%Nnoisettes Patis France
300g Milk Chocolate Belcoalde
600g Feuilletine

Method
Melt the milk chocolate and add the praliné. Add the feuilletine to the mixture.

Orange Glaze

300g Sugar
300g Glucose Syrup Patis France
150g Water
200g Sweetened Condensed Milk
140g Gelatin Mass Bano
300g Milk Chocolate Belcolade
QS Yellow & Red Colors Modecor

Method
Boil the water, sugar and glucose syrup. Add the gelatin mass and sweetened condensed milk. Pour over the milk chocolate. Add the Power Flowers. Mix and cool down in the fridge for 24h.





لورين

كريمة الباشن فروت

٤٠٠غ بوريه الباشن فروت
١٥٠٠غ بيض كامل
١٢٠غ صفار البيض
١٢٠غ سكر
٦ أوراق جيلاتين بانو
١٥٠غ زبدة كامبينا

الطريقة
توضع الجيلاتين في الماء البارد لمدة ١٢ دقيقة. يسخن بوريه الباشن فروت مع زلال البيض والسكر عاى حرارة ٨٣ درجة مئوية. تضاف الجيلاتين وتترك لتبرد حتى حرارة ٣٨ درجة مئوية وتضاف الزبدة وتحرك ثم توضع في القالب وتفرز.

موس الشوكولا بالحليب مع الكراميل

٥٣٦ كريمة فينيس بانو
١٣٦غ سكر
١٠٤غ صفار البيض
٥٠٤غ شوكولا أشقر بلكولاد
١٨٠غ شوكولا أسود بلكولاد
١٣غ ملح بحري
٨٨٠غ كريمة فينيس بانو

الطريقة
تغلى الكريمة ونحضر الكراميل. تضاف الكريمة الى الكراميل ومن بعدها الى زلال البيض وتسخن حتى حرارة ٨٣ درجة مئوية. يضاف الملح والشوكولا. يترك المزيج ليبرد حتى حرارة ٣٨ درجة مئوية. تضاف الكريمة المخفوقة جزئياً.

بسكويت الجوز

١٤٠غ بودرة اللوز باتيس فرانس
١٤٠غ سكر
١٤٠غ بيض كامل
٤٣غ صفار البيض
١٧٤غ زلال البيض
١٠٧غ سكر
١٠٧غ طحين

الطريقة
تخلط بودرة اللوز مع السكر, البيض زصفار البيض. يخفق زلال البيض مع السكر ثم يضاف الى المزيج الأول. يضاف الطحين ونضع ٨٣٠غ في صينية الخبيز وتخبز عار حرارة ٢١٠ درجة مئوية لمدة ٧ دقائق.

براليني المقرمش

٧٠٠غ براليني ٥٠٪
٣٠٠غ شوكولا أشقر بلكولاد
٦٠٠غ فيوتين

الطريقة
يذوب الشوكولا ثم يضاف البراليني ومن بعدها الفويتين.

ملمع البرتقال

٣٠٠غ سكر
٣٠٠غ شراب الجلوكوز باتيس فراتس
١٥٠غ ماء
٢٠٠غ حليب مكثف محلى
١٤٠غ جيلاتين ماس بانو
٣٠٠غ شوكولا أشقر بلكولاد
لون أحمر وأصفر موديكور

الطريقة
تغلى الماء, السكر و شراب السكر. يضاف الجيلاتين والحليب المكثف المحلى. يضاف المزيج الى الشوكولا ثم اللون. يخلط ويترك ليبرد في البراد لمدة ٢٤ ساعة.

MACARON RED

Macaron Biscuit

200g Egg White
150g Sugar
125g Almond Powder Patis France
150g Powder Sugar
40g Flour

Method
Make a meringue with the egg white and sugar. Blend the almond powder, powder sugar and flour. Add to the meringue. Pipe in a metal ring. Bake for 50min at 160°C.

Raspberry Mousse

500g Raspberry Puree Crops
12g Gelatin Mass Bano
300g Meringue
600g Finesse Semi Whipped Cream

Method
Soak the gelatin. Heat the raspberry puree and gelatin until 35°C. Whip the meringue and add to the mixture. Gently add the semi whipped cream.

Raspberry Gel

450g Raspberry Puree Crops
75g Lime Juice
50g Invert Sugar
15g Pectine NH Patis France
75g Sugar

Method
Heat the raspberry puree and lime juice together with the invert sugar. Mix the pectine with the violet sugar. Add to the mixture. Boil for at least 2min. Add the violet syrup. Pour into molds and freeze.





ماكارون الأحمر

بسكويت الماكارون

٢٠٠غ زلال البيض
١٥٠غ سكر
١٢٥غ بودرة اللوز باتيس فرانس
١٥٠غ سكر بودرة
٤٠غ طحين

الطريقة

يخلط زلال البيض و السكر حتى الحصول على المرينغ. تخفق بودرة اللوز مع سكر البودرة و الطحين. يضاف المرينغ الى المزيج و يوضع في القالب و يخبز لمدة ٥٠ دقيقة على حرارة ١٦٠ درجة مئوية.

موس توت العليق

٥٠٠غ بوريه توت العليق كروبس
١٢غ جيلاتين ماس بانو
٣٠٠غ مرينغ
٦٠٠غ فيتيس كريمة مخفوقة جزئياً

الطريقة

يغمس الجيلاتين بالماء. و يسخن الجيلاتين مع بوريه توت العليق على حرارة ٣٥ درجة مئوية. يخفق المارينغ و يضاف الى الخليط و بهدوء تضاف الكريمة مخفوقة جزئياً.

جل توت العليق

٤٥٠غ بوريه توت العليق كروبس
٧٥غ عصير حامض
٥٠ع سكر مهجرج
١٥غ بكتين باتيس فرانس
٧٥غ سكر

الطريقة

يسخن البوريه مع عصير الحامض و السكر المهدرج. و يخفق البكتين مع السكر و يضاف الى المزيج الأول. يغلى لمدة دقيقتين و نضيغ شراب السكر. يوضع في القالب و يفرز.

MANGO AND VANILLA CAKE

Coconut Dacquoise

105g Almond Powder PatisFrance
105g Grated Coconut
230g Powder Sugar
230g Egg White
75g Sugar

Method
Make a meringue. Mix the powder sugar with the almond powder and grated coconut. Add the meringue to the dry mixture. Bake for 30min at 170°C.

Mango & Ginger Compôte

105g Mango Puree Crops
80g IQF Frozen Mango Crops
45g Lime Puree Crops
35g Sugar
25g Invert Sugar
2g Pectine Gaze
QS Candied Ginger
QS Black Pepper

Method
Heat the mango puree, lemon juice and invert sugar. Mix the pectine glaze and sugar. Add this to the fruit puree. Boil for 2min. Cut the fresh mango into pieces. Pour the gel over the fresh mango. Freeze.

Vanilla Mousse

250g Finesse Cream 35%
250g Milk
50g Sugar
100g Egg Yolk
10g Gelatin Mass Bano
900g Finesse Cream 35%
1100g Belcolade White Chocolate
4 Vanilla Pods Fugar

Method
Boil the cream and milk together with the vanilla-pods. Put the seeds with the sugar and egg yolk. Add to the boiling mixture. Heat until 83°C. Make an emulsion with the white chocolate. Cool down until 38°C. Add the semi-whipped cream to the ganache.

Coconut Ganache Montée

24g Gelatin Mass Bano
1000g Coconut Puree Crops
100g White Chocolate Belcolade
500g Finesse Finesse Cream 35%

Method
Soak the gelatin. Heat half of the coconut puree. Dissolve the gelatin in the puree. Add it to the white chocolate. Use the hand blender to make an emulsion. Add the cream and the rest of the puree. Mix again. Mix together with the vanilla mousse and put away in the fridge.

White Glaze

300g Sugar
300g Glucose Syrup Patis France
150g Water
200g Sweetened Condensed Milk
120g Gelatin Mass Bano
300g White Chocolate Belcolade
QS White Coloring

Method
Boil the water, sugar and glucose syrup. Add the gelatin mass and sweetened condensed milk. Pour over the chocolate. Add the Power Flowers. Mix and cool down in the fridge for 24h. Use at 35°C.

Transparent Glaze

300g Sugar
300g Glucose Syrup Patis France
150g Water
200g Condensed Milk
135g Gelatin Mass Bano
QS Coloring





مانغو فانيلا كيك

دكواز جوز الهند

١٠٥غ بودرة اللوز باتيس فرانس
١٠٥غ جوز الهند
٢٣٠غ سكر بودرة
٢٣٠غ زلال البيض
٧٥غ سكر

الطريقة
يحضر المارينغ. يخفق سكر البودرة مع بودرة اللوز وجوز الهند. يضاف المارينغ الى الخليط ويخبز على حرارة ١٧٠ درجة مئوية لمدة ٣٠ دقيقة.

كومبوت المانغو و الزنجبيل

١٠٥غ بوريه المانغو كروبس
٨٠غ المانغو المثلج كروبس
٤٥غ بوريه الحامض كروبس
٣٥غ سكر
٢٥غ سكر مهدرج
٢غ ملمع البكتين
زنجبيل حسب الرغبة
بهار أسود حسب الرغبة

الطريقة
يسخن بوريه المانغو مع الحامض والسكر المهدرج. يخلط ملمع البكتينمع السكر. يضاف المزيج الى البوريهثم يغلى المزيج لمدة دقيقتين. تقطع المانغا إلى قطع. يسكب الجل فوق المانغو الطازج ويفرز.

موس الفانيلا

٢٥٠غ كريمة فينيس
٢٥٠غ حليب
٥٠غ سكر
١٠٠غ صفار البيض
١٠غ جيلاتين ماس بانو
٩٠٠غ كريمة فينيس
١١٠٠غ شوكولا أبيض بلكولاد
٤ حبات فانيلا فوغار

الطريقة
تغلى الكريمة مع الحليب وحبات الفانيلا. يخلط السكر مع صفار البيض ويضاف الى المزيج الذي يغلي. يسخن على حرارة ٨٣ درجة مئوية ويضاف الشوكولا الأبيض. يترك المزيج ليبرد حتى حرارة ٣٨ درجة مئوية ثم يضاف الكريمة المخفوقة جزئياً الى الغاناش

غاناش جوز الهند

٢٤٠غ جيلاتين ماس بانو
١٠٠٠غ بوريه جوز الهند كروبس
١٠٠غ شوكولا أبيض بلكولاد
٥٠٠غ كريمة فينيس

الطريقة
يوضع الجيلاتين في الماء. ويسخن نصف كمية بوريه جوز الهند. يذوب الجيلاتين في البوريه. يضاف المزيج الى الشوكولا ألأبيض. يخفق المزيج بواسطة خفاق يدوي ثم تضاف الكريمة والبوريه. ويخفق مع موس الفانيلا ثم يوضع في البراد.

ملمع أبيض

٣٠٠غ سكر
٣٠٠غ شراب الجلوكوز باتيس فراتس
١٥٠غ ماء
٢٠٠غ حليب مكثف محلى
١٢٠غ جيلاتين ماس بانو
٣٠٠غ شوكولا أبيض بلكولاد
لون أبيض

الطريقة
يغلى الماء مع السكر وشراب الجلوكوز. ثم يضاف الجيلان والحليب المكثف المحلى. يضاف المزيج الى الشوكولا وتضاف الألوان ثم تخلط وتترك لتبرد وتوضع فب البراد لمدة ٢٤ ساعة وتستعمل على حرارة ٣٥ درجة مئوية.

ملمع الشفاف

٣٠٠غ سكر
٣٠٠غ شراب الجلوكوز باتيس فراتس
١٥٠غ ماء
٢٠٠غ حليب مكثف محلى
١٣٥غ جيلاتين ماس بانو
لون حسب الرغبة

RHUBARB PIE

Pudding

1000g Milk
100g Whole Egg
80g Pudding Powder
250g Sugar

Method
Boil all the ingredients.

Sablée Breton

420g Campina Butter
420g Caster Sugar
42g Whole Egg
8g Baking Powder
2g Sodium Bicarbonate
580g Flour

Method
Soften the butter in the kitchen machine. Add the caster sugar. Add the whole egg. Add the flour together with the baking powder and sodium bicarbonate. Store in the fridge overnight. Roll out at 6mm. Put in the baking molds. Add the mixture of almond and pudding. Bake for 18min at 210°C.

Rhubarb Filling

1000g Rhubarb Pieces Crops
500g Sugar
20g Potato Starch
60g Sugar
380g Apricot Pieces Crops
60g Water

Method
Mix the sugar and quelli. Add the apricot and water. Boil the rhubarb pieces and sugar together with the potato starch. Add the apricot filling. Allow to cool down.

Almond Biscuit

140g Almond Powder Patis France
140g Sugar
140g Whole Egg
43g Egg Yolk
174g Egg White
107g Sugar
107g Flour

Method
Mix the almond powder, sugar, whole egg and egg yolk. Whip the egg white and sugar. Add the whipped egg white to the mixture. Add the flour. 830g per baking tray. Bake for 7min at 210°C.

Marzipan Paste

1000g Catania 50% Patis France
QS Egg White

Method
Soften the marzipan in a kitchen machine. Add egg whites until you get a smooth paste. Pipe on top of the rhubarb filling. Bake at 220°C for 15min.





فطيرة الروبارب

بودينغ

١٠٠غ حليب
١٠٠غ بيض كامل
٨٠غ بودرة البودينغ
٢٥٠غ سكر

الطريقة
تغلى كل المكونات سوياً

سابلية بروتون

٤٢٠غ زبدة كامبينا
٤٢٠غ سكر
٤٢غ بيض كامل
٨غ بايكينغ باودر
٢غ بيكربونات الصوديوم
٥٨٠غ طحين

الطريقة
تذوب الزبدة ويضاف السكر. ثم يضاف البيض الكامل. يخلط الطحين مع البايكينغ باودر وبيكربونات الصوديوم. يوضع في البراد طيلة الليل وترق حتى سماكة ٦مم. وتوضع في قوالب الخبيز. يضاف مزيج اللوز والبودينغ وتخبز علر حرارة ٢١٠ درجة مئوية لمدة ١٨ دقيقة.

حشوة الروبارب

١٠٠٠غ قطع الروبارب كروبس
٥٠٠غ سكر
٢٠غ نشا البطاطا
٦٠غ سكر
٣٨٠غ قطع مشمش كروبس
٦٠غ ماء

الطريقة
يخلط السكر مع الكويلي ثم يضاف المشمش والماء. تغلى قطع الروبارب مع السكر ونشا البطاطا. تضاف حشوة المشمش ويترك ليبرد.

بسكويت اللوز

١٤٠غ بودرة اللوز باتيس فرانس
١٤٠غ سكر
١٤٠غ بيض كامل
٤٣غ صفار البيض
١٧٤غ بياض البيض
١٠٧غ سكر
١٠٧غ طحين

الطريقة
تخلط بودرة اللوز مع السكر, البيض الكامل وصفار البيض. يخفق زلال البيض مع السكر ويضاف المزيج الى الخليط الأول. يضاف الطحين ويوضع ٨٣٠غ في صينية الخبز وتخبز على حرارة ٢١٠ درجو مئوية لمدة ٧٠ دقائق.

معجون المرزيبان

١٠٠٠غ عجينة اللوز كاتانيا ٥٠٪ باتيس فرانس
زلال البيض

الطريقة
تذوب المرزيبان ويضاف زلال البيض حتى نحصل على مزيج متجانس. يوضع فوق حشوة الروبارب ويخبز على حرارة ٢٢٠ درجة مئوية لمدة ١٥ دقيقة.

WHITE ROSE

Raspberry & Lychee Gel

450g Raspberry Puree Crops
450g Lychee Puree Crops
150g LimeJuice
100g Invert Sugar
QS Rosewater
30g Yellow Pectine Patis France
150g Sugar
QS Lychee in Syrup

Method
Heat the puree and lime juice together with the invert sugar. Mix the pectine with the sugar. Add to the mixture. Boil for at least 2min. Add the rosewater. Pour into moulds and freeze.

Raspberry Crémeux

400g Raspberry Puree Crops
1 Lemon Juice
120g Egg Yolk
150g Whole Egg
120g Sugar
150g Campina Butter
6g Gelatine Mass Bano

Method
Soak the gelatine. Gently boil all ingredients (except the butter). Cool down until 38°C. Add the butter to the mixture.

Rhubarb Filling

250g Finesse Cream 35%
250g Milk
50g Sugar
100g Egg Yolk
10g Gelatine Mass Bano
900g Finesse Cream 35%
1100g White Chocolate Belcolade

Method
Boil the cream and milk. Mix the sugar and egg yolk. Add to the boiling mixture. Heat until 83°C. Make an emulsion with the white chocolate. Cool down until 38°C. Add the semi-whipped cream to the ganache.

Almond Biscuit

210g Catania 50% Patis France
210g Sugar
210g Whole egg
64g Egg yolk
260g Egg white
160g Sugar
160g Flour

Method
Mix the broyage pur, sugar, whole egg and egg yolk. Whip the egg white and sugar. Add the whipped egg white to the mixture. Add the flour and cocoa powder. 830g per baking tray.

Meringue

500g Meringue powder
200g Water
50g Rosewater

Method
Whip all ingredients for about 5 minutes.





الوردة البيضاء

جل توت العليق و اليشي

٤٥٠غ بوريه توت العليق كروبس
٤٥٠غ بوريه ليشي كروبس
١٥٠غ عصير حامض
١٠٠غ سكر مهدرج
ماءورد حسب الطلب
٣٠غ البكتين الأصفر باتيس فرانس
١٥٠غ سكر
شراب اليشي

الطريقة
يسخن البوريه مع عصير الحامض والسكر المهدرج. يخلط البكتين مع السكر ويضاف الى المزيج الأول ويغلى لمدة دقيقتين على الأقل. تضاف ماءالورد وتوضع في القالب وتفرز.

كريمة توت العليق

٤٠٠غ بوريه توت العليق
عصير برتقالة واحدة
١٢٠غ صفار البيض
١٥٠غ بيض كامل
١٢٠غ سكر
١٥٠غ زبدة كامبينا
٦غ جيلاتين ماس بانو

الطريقة
يوضع الجيلاتين في الماء وبرفق تغلى المكونات من دون الزبدة ويترك المزيج ليبرد حتى حرارة ٣٨ درجة مئوية وتضاف الزبدة في المرحلة الأخيرة.

موس الشوكولا الأبيض

٢٥٠غ كريمة فينيس بانو
٢٥٠غ حليب
٥٠غ سكر
١٠٠غ صفار البيض
١٠غ جيلاتين ماس بانو
٩٠٠غ كريمة فينيس
١١٠٠غ شوكولا أبيض بلكولاد

الطريقة
تغلى الكريمة والحليب. يخلط السكر مع صفار البيض. يضاف المزيج الى المزيج المغلي. يسخن حتى حرارة ٨٣ درجة مئوية. يذوب الشوكولا الأبيض ويضاف ويترك المزيج ليبرد حتر حرارة ٣٨ درجة مئوية. تضاف الكريمة المخفوقة جزئياً الى الغاناش.

بسكويت اللوز

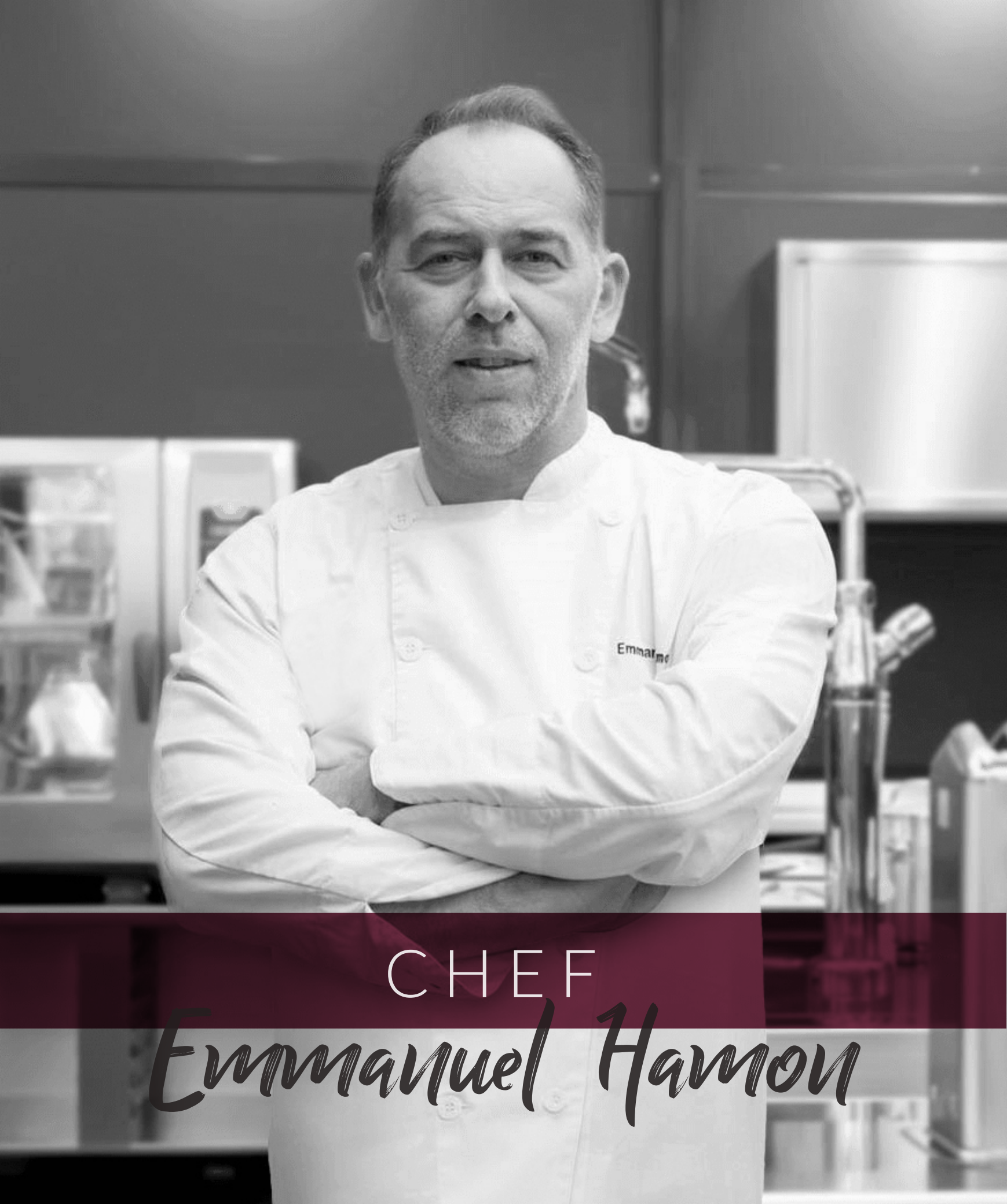
٢١٠غ عجينة اللوز كاتانيا ٥٠٪ باتيس فرانس
٢١٠غ سكر
٢١٠غ بيض كامل
٦٤غ صفار البيض
٢٦٠غ زلال البيض
١٦٠غ سكر
١٦٠غ طحين

الطريقة
تخلط عجينة اللوز مع السكر والبيض الكامل وصفار البيض. يخفق زلال البيض مع السكر و يضاف الى المزيج. يضاف الطحين وبودرة الكاكاو ونضع ٨٣٠غ في صينية الخبز.

المرينغ

٥٠٠غ بودرة المرينغ
٢٠٠غ ماء
٥٠غ ماء ورد

الطريقة
تخلط جميع المكونات لمدة ٥ دقائق.



CHEF

Emmanuel Hamon

HANDS-ON MASTER CLASS

The International Pastry consultant and Chef Emmanuel Hamon presented a 3 days hands-on master class at Bano Innovation Center, Lebanon. where he trained and shared his ideas and techniques in pastry and decoration with the attendees. In addition to the flavor combinations that he used in his pieces and cakes. Seats were open for twelve participants only who learned and implemented hand in hand with Chef Emmanuel Hamon.



قـدم إستشـاري صانـع الحلويـات و الشـيف العالمـي إيمانيويـل هامـون ورشـة عمـل مدتهـا ثلاثـة أيـام في مركـز بانـو الفنـي, لبنـان. لتدرّب و تبـادل الأفـكار و الطـرق في مـا يخـص صناعـة الحلويـات و تزينهـا. بالإضافـة إلى النكهـات الجديـدة الـذي إبتكرهـا في قطعـه و قوالبـه. عـدد المشـاركين كان محصـور بإثنـي عـشرة مشـارك حيـث طبقـوا و تعلمـوا خطـوة بخطـوة مـع الشـيف إيمانيويـل هامـون.







MARCIA CAKE



NUQUI CAKE



MARAKA CAKE



MINOKA CAKE



MALINA CAKE



FRESHY CAKE



EASTWAY CAKE



FOGLIO CAKE



GARANCE CAKE

ANTARINI CAKE





EVENT OF THE YEAR

Chocolate night

Bano has celebrated Belcolade chocolate night for the 4th time since its foundation at the Belgium Ambassador's house in the presence of His Excellency Mr. Alex Lenaerts, Ambassador of Belgium in Lebanon, Puratos ME group and Bano's esteemed customers.

The celebration of the real Belgian chocolate included two major announcements revealing Bano's appreciation to all of attendees, started with a word by the CEO Mr. Mohamad Hashwi launching the Belcolade Origin Chocolate. Another speech followed by His Excellency Mr. Lenaerts stating the importance of the Belgian Chocolate and by Honoring Mr. Walid EL Dana, Puratos Commercial Manager of Middle East and Africa, with a royalty medal "Officier De L'Ordre La Couronne" for his 25 years of presence and efforts in this field. Bano Customers and Guests had some fun while enjoying instant memorable photos.







حدث الموسم

ليلة الشوكولا البلجيكية



إحتفلت شركة بانو للمرة الرابعة منذ تأسيسها بحفلة الشوكولا البلجيكي بلكولاد في منزل السفير البلجيكي السابق و بحضور معاليه السيد ألكس لينارتس, سفير بلجيكا في لبنان, مجموعة بوراتش في الشرق الأوسط و زبائن بانو الكرام.

الإحتفال بالشوكولا البلجيكي تخلله إعلانات حصرية لبانو و تقديرها للحاضرين عبر كلمة المدير العام للشركة السيد محمد حشوي الذي أعلن عن إطلاق شوكولا أوريجين من بلكولاد. و تبعها كلمة معاليه السيد لينارتس حول أهمية الشوكولا البلجيكي مكرماً السيد وليد الدنا, المدير التجاري لشركة بوراتوس في الشرق الأوسط و أفريقيا بميدالية ملكية "Officier De L'Ordre La Couronne" لجهوده و تواجده خلال ٢٥ سنة في هذا القطاع. تمتع زبائن و ضيوف بانو بوقتهم من خلال الصور الفورية الذي إلتقطوها.



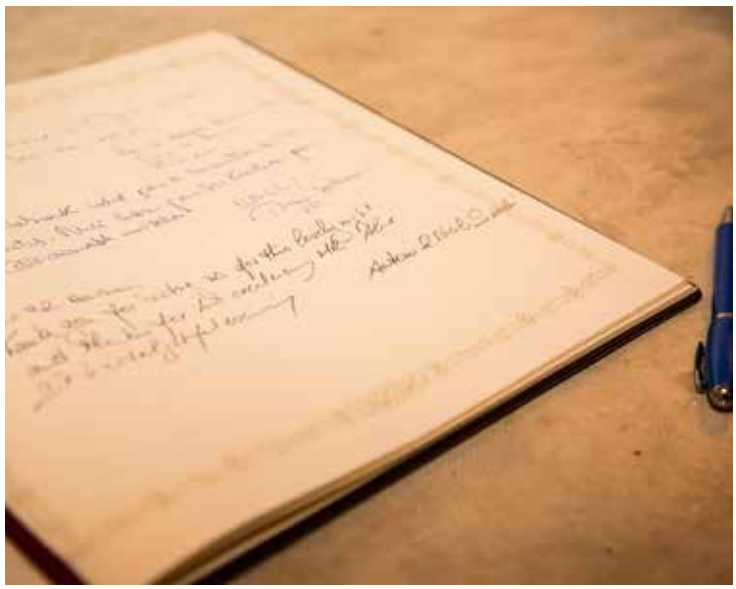


Glimpses of the night
















BELGIAN
CHOCOLATE
NIGHT
LEBANON




LEBANON



Bano introduces Belcolade's exclusive Origin collection reflecting the differences of the regions where they are grown.

بانو تقدم مجموعة بلكولاد حصرية المصدر التي تعكس الفرق بين المناطق التي تنمو فيها.

EXCLUSIVE COLLECTION

LAIT COLLECTION

VIETNAM 45

A milk chocolate with 45% cocoa, is made with Trinitario cocoa that is grown in Vietnam's Mekong Delta.
This chocolate has a subtle combination of flavours, including toffee, coffee and cooked milk as well as acid cocoa.

NOIR COLLECTION

PERU 64

A mix of Criollo and Trinitario cocoa beans creates this dark chocolate with a slightly acid cocoa taste, accompanied by a bouquet of raisins and dried figs.

VIETNAM 73

A dark chocolate produced from Trinitario beans with a strong acid cocoa taste, enriched with notes of citrus, wood and tobacco.

مجموعة الشوكولا بالحليب

فيتنام٤٥

شوكولا بالحليب مع ٤٥٪ نسبة الكاكاو، مصنعة من كاكاو الترينيتاريو التي تنمو في ميكونغ دلتا فيتنام. هذا الشوكولا لديه مزيج من النكهات الخفيّة، يتضمن توفي ,قهوة وحليب مطبوخ بالإضافة الى أسيد الكاكاو.

مجموعة الشوكولا الداكنة

بيرو ٦٤

ينتج هذا الشوكولا الداكن من مزيج الكريولو وحبوب الكاكاو ترينيتاريو مع نكهة خفيفة من أسيد الكاكاو، مع باقة من الزبيب والتين المجفف.

فيتنام ٧٣

شوكولا داكن مصنّع من حبوب الترينيتاريو مع نكهة قوية من أسيد الكاكاو، غنيَ بقليل من الحمضيات، الخشب والنيكوتين.





HEART CHOCOLATE

Base

200g Belcolade White Chocolate X605
100g Cocoa Butter Belcoalde

Coloring

30g Red Powder Modecor

Filling

50g Pralifizz Patis France
70g Deli Citron Puratos + 30g Crystofil Belcolade

Method

We melt the chocolate and add the red powder, keep mixing with the blender until we get the pink color we want. We melt the pralicrac in the microwave. Place in the desired mold.

الأساس

٢٢٠٠غ شوكولا أبيض بلكولاد X٦٠٥
١٠٠غ زبدة كاكاو بلكولاد

التلوين

٣٠غ بودرة حمراء موديكور

الحشوة

٥٠غ براليفيز باتيس فرانس
٧٠غ دلي سيترون بوراتوس + ٣٠غ كريستوفيل بلكولاد

الطريقة

تخلط زبدة الكاكاو مع اللون الأحمر وترش عشوائياً على القالب ثم يصب الشوكولا الأبيض على درجة حرارة ٢٨ درجة مئوية.

BLACK CHOCOLATE

Base

Belcolade White Chocolate X605

Mold Coloring

8g Red, Black and White Powder Modecor
100g Cocoa Butter Belcolade
Silver Spray Modecor

Filling

1000g Praline Intense
250g Belcolade Milk Chocolate ZA306

Method
Mix the ingredients together and pour the chocolate in the desired mould.

Mold used: 1861 Chocolate World

الأساس

شوكولا بلكولاد أبيض X٦٠٥

التلوين

٨غ لون أحمر وأسود وأبيض موديكور
١٠٠غ زبدة كاكاو بلكولاد
لون فضي رش موديكور

الحشوة

١٠٠٠غ براليني مكثف
٢٥٠غ شوكولا بلكولاد حليب ZA٣٠٦

الطريقة
تخلط المكونات و تصب في القالب

القالب المستعمل: ١٨٦١ Chocolate World
الديكواز



MUSHROOM CHOCOLATE

Base

Belcolade White Chocolate X605

Mold Coloring

Black Cocoa Butter
Black Color Modecor
White Cocoa Butter

Filling

White Chocolate With Almonds & Coconut Filling Bano

Method
Mix the ingredients together and pour the chocolate in the desired mould.

Mold used: 1197 Chocolate World

الأساس

شوكولا بلكولاد أبيض X٦٠٥

التلوين

زبدة الكاكاو لون أسود
لون أسود موديكور
زبدة الكاكاو لون أبيض

الحشوة

حشوة الشوكولا الأبيض مع اللوز وجوز الهند من بانو

الطريقة
تخلط المكونات و تصب في القالب

القالب المستعمل: ١١٩٧ Chocolate World
الدكواز

TRICOLOR CHOCOLATE

Base

Belcolade White Chocolate X605

Mold Coloring

Red and Black color Modecor
Red and Black Cocoa Butter
Silver color Modecor

Filling

1000g Crystofil Belcolade
100g Pomegranate Naturale Bano
Layer of Deli Citron

Method
Mix the ingredients together and pour the chocolate in the desired mould.

Mold used: 1217 Chocolate World

الأساس

شوكولا بلكولاد أبيض X٦٠٥

التلوين

لون أحمر و أسود موديكور
زبدة الكاكاو لون أحمر و أسود
لون فضي موديكور

الحشوة

١٠٠٠غ كريستوفيل بلكولاد
١٠٠غ حشوة الرمان Naturale بانو
طبقة ديلي سيترون

الطريقة
تخلط المكونات و تصب في القالب

القالب المستعمل: ١٢١٧ Chocolate World
الدكواز

HEART CHOCOLATE

Base

200g Belcolade White Chocolate X605
100g Cocoa Butter Belcoalde

Coloring

30g Red Powder Modecor

Filling

50g Pralifizz Patis France
70g Deli Citron Puratos + 30g Crystofil Belcolade

Method

We melt the chocolate and add the red powder, keep mixing with the blender until we get the pink color we want. We melt the pralicrac in the microwave. Place in the desired mold.

الأساس

٢٢٠غ شوكولا أبيض بلكولاد X١٠٥
١٠٠غ زبدة كاكاو بلكولاد

التلوين

٣٠غ بودرة حمراء موديكور

الحشوة

٥٠غ براليفيز باتيس فرانس
٧٠غ دلي سيترون بوراتوس + ٣٠غ كريستوفيل بلكولاد

الطريقة

تخلط زبدة الكاكاو مع اللون الأحمر وترش عشوائياً على القالب ثم يصب الشوكولا الأبيض على درجة حرارة ٢٨ درجة مئوية.

PINK CHOCOLATE

Base

200g Belcolade White Chocolate X605

Coloring

30g Red Powder Modecor
Gold Powder

Filling

150g Pralicrac Framboise Patis France

Method
We melt the chocolate and add the red powder, keep mixing with the blender until we get the pink color we want. We melt the pralicrac in the microwave. Place in the desired mold.

الأساس

٢٠٠غ شوكولا أبيض بلكولاد X٦٠٥

التلوين

٣٠غ بودرة حمراء موديكور
بودرة ذهبية

الحشوة

١٥٠غ برالیكراك فرمبواز باتيس فرانس

الطريقة
نذوب الشوكولا ونخلط مع البودرة الحمراء وتضرب بالبلندر حتى الحصول اللون الزهري المطلوب. يذوب البراليكراك في الميكروويف. يصب في القالب



SEA CHOCOLATE

Base

200g Belcolade White Chocolate X605
15g Cocoa Butter Belcoalde

Coloring

5g Blue Powder Modecor
AD Gold Color Modecor

Filling

100g Biscuit Filling With Crunchy Pieces
15 g Cocoa Butter Belcolade

Method
We mix the white color with the blue and gold color then we place ion the mold. We mix the crunchy biscuit with the cocoa butter and fill in the mold.

الأساس

٢٠٠غ شوكولا أبيض بلكولاد X٦٠٥
١٥غ زبدة كاكاو بلكولاد

التلوين

٥غ بودرة أزرق موديكور
لون ذهبي موديكور حسب الرغبة

الحشوة

١٠٠غ حشوة البسكويت مع كسر
١٥غ زبدة الكاكاو بلكولاد

الطريقة
يخلط اللون الأبيض مع اللون الأزرق واللون الذهبي ثم يضب بالقوالب. يخلط البسكويت مع زبدة الكاكاو المذوبة وتحشى في القالب.

KREA Swiss

COUNTER TOP **EQUIPMENT** FROM **KREASWISS**













HOTCHOC: Chocolate Spray Gun, capacity 500 ml

The oil spray: Oil Spray Gun, capacity 500 ml

Volume Spray & Multispray: Food spray guns used for pastry and bakery, capacity 700 ml

*Volume Spray is used to spray from distance

Melter chocolate: Melter for chocolate (tempering) 20 kg and 6 kg



Valentine's Pastry Recipes
وصفات الحلويات لعيد الحب



WHITECAKE

Roll

400g Eggs
500g Tegral Biscuit Puratos
100g Almond Powder PatisFrance
100g Water

Method
We mix all the ingredients for 7 minutes then bake it in a deck oven for 8 minutes on 230°C in 40*60 tray.

Layer

200g Pralicrac Blanc PatisFrance
50g Almonds

Method
We mix all the ingredients and add a layer to the roll.

Amande Doux Cream

250g Finesse Cream Bano
250g Finesse Whipped Cream Bano
150g Pralicrac Amande Dou PatisFrance

Method
We mix all the ingredients and add a layer to the roll.

Mousse Amande Dou

150g Finesse Cream Bano
100g Belcoalde White Chocolate X605
150g Pralicrac Amande Dou Patis France
30g Gelatin Mass Bano
300g Finesse Whipped Cream

Method
We heat the cream then add the gelatin and chocolate. Add the Pralicrac Amande then the whipped cream.

Ganache

200g Finesse Cream Bano
100g Belcolade Milk Chocolate ZA306
100g Belcolade Dark Chocolate B504

Method
We whipt the cream the add the two chocolates.

Velour

100g Belcolade Cocoa Butter
White Color Modecor





الكيك الأبيض

رولو

٤٠٠غ بيض
٥٠٠غ تيغرال بسكويت بوراتوس
١٠٠غ بودرة اللوز باتيس فرانس
١٠٠غ ماء

الطريقة
تخلط كل المقادير مع بعض لمدة ٧ دقائق وتخبز في فرن البلاطة لمدة ٨ دقائق على حرارة ٢٣٠ درجة مئوية في صينية ٤٠*٦٠

الطبقة

٢٠٠غ براليكراك أبيض باتيس فرانس
٥٠غ كسر لوز

الطريقة
تخلط المكونات مع بعضها البعض وتضاف كطبقة على الرولو

كريمة Amande Doux

٢٥٠غ كريمة فينيس بانو
٢٥٠غ كريمة فينيس مخفوقة
١٥٠غ براليكراك اللوز الناعم باتيس فرانس

الطريقة
تخلط المكونات مع بعضها البعض وتمد كطبقة على الرولو

موس أموند دو

١٥٠غ كريمة فينيس بانو
١٠٠غ شوكولا بلكولاد أبيض X٦٠٥
١٥٠غ براليكراك اللوز الناعم باتيس فرانس
٣٠غ جيلاتين ماس بانو
٣٠٠غ كريمة فينيس مخفوقة بانو

الطريقة
تسخن الكريمة ويضاف الجيلاتين و الشوكولا. يضاف براليكراك اللوز الناعم وثم الكريمة المخفوقة.

غاناش

٢٠٠غ كريمة فينيس بانو
١٠٠غ شوكولا بلكولاد أشقر ٣٠٦ ZA
١٠٠غ شوكولا بلكولاد أسود B٥٠٤

الطريقة
تخفق الكريمة ويضاف عليها الشوكولا

فيلور

١٠٠غ زبدة كاكاو بلكولاد
لون أبيض موديكور

MY GIFT

Soft Almond Biscuit *(For 4 squares 12 cm)*

85g Egg White
85g Sugar
130g Egg
60g Egg Yolk
190g Sugar
240g Almond Powder Patis France
60g Flour
3g Salt
110g Campina Butter

Method
Whip egg white and add gradually the first part of sugar. In another bowl, mix egg, egg yolk and second part of sugar. Add the almond powder, flour, salt and melted butter only when the egg whites are ready. Mix delicately the both preparation and pour around 235g per SILIKOMART Tor120x120h12 40 cm square. Bake at 160 °C for 27 minutes.

Crispy *(For 4 squares 12 cm)*

300g Pralicrac White Patis France
10g Grapefruit Zests

Method
Melt pralicrac and mix with zests. Spread out on top of biscuit.

Grapefruit Chocolate Creamy
(For 4 squares 12 cm)

150g GrapeFruit Juice
25g Gelatin Mass Bano 1/5.5
175g Milk Chocolate Belcolade
85g Campina Butter
65g GrapeFruit Juice

Method
Warm up juice and gelatin mass and pour on chocolate to make a ganache. Finalize the emulsion with the butter and finish the preparation with the cold juice. Pour around 120g per mold on top of biscuit and crispy and freeze.

Grapefruit Mousse

150g GrapeFruit Juice
8g GrapeFruit Zests
38g Gelatin Mass Bano 1/5.5
338g White Chocolate Belcolade
750g Bano Whipped Cream

Method
Boil juice with zests and gelatin mass, pour on the chocolate to make a ganache. At 35 °C, add delicately the whipped cream.

White Chocolate Glaze

100g Bano Finesse Cream
70g Sugar
410g Glucose Syrup
180g Gelatin Mass Bano 1/5.5
225g White Chocolate Belcolade
700g White Decorgel Dawn
15g White Modecor

Method
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 40/35 °C.

Fill half of SILIKOMART Tor135X135h13,5 50 cm with mousse and push the frozen insert of biscuit and creamy inside, freeze. Take out from the mold and glaze at 40/35 °C. Decorate with ribbon made from red Modeling Chocolate BANO.





الهدية

بسكويت الجوز

٨٥غ زلال البيض
٨٥غ سكر
١٣٠غ بيض
٦٠غ صفار البيض
١٩٠غ سكر
٢٤٠غ بودرة اللوز باتيس فرانس
٦٠غ طحين
٣غ ملح
١١٠غ زبدة كامبينا

الطريقة

يخفق البيض وتضاف الكمية الأولى من السكر. في وعاء ثاني نخفق البيض مع صفار البيض والكمية المتبقية من السكر. تضاف بودرة اللوز ,الطحين,الملح و الزبدة المذوبة عند ذوبان زلال البيض. يخلط المزيجين ويصب ٢٣٥غ في قالب سيليكومارت ويخبز على حرارة ١٦٠ درجة مئوية لمدة ٢٧ دقيقة.

كريسبي

٣٠٠غ براليكراك أبيض باتيس فرانس
١٠غ برش الجريب فروت

الطريقة

يذوب البراليكراك ويضاف برش الجريب فروت. ونضع المزيج على البسكويت.

كريمة الجريب فروت و الشوكولا

١٥٠غ عصير الجريب فروت
٢٥غ جيلاتين ماس بانو ٥,٥/١
١٧٥غ شوكولا أشقر بلكولاد
٨٥غ زبدة كامبينا
٦٥غ عصير الجريب فروت

الطريقة

يسخن العصير مع الجيلاتين ثم يضاف المزيج الى الشوكولا لصنع الغاناش. تضاف الزبدة والعصير في المرحلة الأخيرة. نضع ١٢٠غ في القالب على البسكويت والكرسبي ثم تفرز.

موس الجريب فروت

١٥٠غ عصير الجريب فروت
٨غ برش الجريب فروت
٣٨غ جيلاتين ماس بانو
٣٣٨غ شوكولا أبيض بلكولاد
٧٥٠غ كريمة مخفوقة بانو

الطريقة

يغلى العصير مع البرش والجيلاتين ويضاف المزيج الى الشوكولا لصنع الغاناش على حرارة ٣٥ درجة مئوية وتضاف الكريمة المخفوقة ببطء.

ملمع الشوكولا الأبيض

١٠٠غ كريمة فينيس بانو
٧٠غ سكر
٤١٠غ شراب الجلوكوز
١٨٠غ جيلاتين ماس بانو ٥,٥/١
٢٢٥غ شوكولا أبيض بلكولاد
٧٠٠غ ديكورجل أبيض دون
١٥غ لون أبيض موديكور

تغلى الكريمة مع السكر والجلوكوز وتضاف على الجيلاتين حتى الذوبان. تضاف الشوكولا و نحرك حتى الذوبان ثم يضاف الملمع في المرحلة الأخيرة. يستعمل الملمع على حرارة ٣٥/٤٠ درجة مئوية.

نضع الموس حتى نصف قالب السيليكومارت ثم نضع البسكويت المفرز والكريمة. نزيل من القالب ويضاف الملمع على حرارة ٣٥/٤٠ درجة مئوية. ونزين بواسطة شرائط مصنوعة من شوكولا الموديلينغ من بانو.

TARTE FOR TWO

Tarte Dough

1000g Flour
450g Campina Butter
400g Sugar
2 Eggs

Method
Mix the flour, sugar and soft butter in the machine with the pedal for 1 minute. Add the eggs and remove from the machine and sheet it on 3cm and put it in a mold and bake at 150°C for 10 minutes.

Filling

PatisFrance Fondant Coeur
1000g Fondant Coeur Patis France
250g Hot Water
250 Eggs

Method
Mix all the ingredients together for 7 minutes with pedal. Place inside the tarte dough then continue baking on 180°C for 8 minutes.

Mousse

1000g Finesse Cream Bano 35°C
200g Bianchero Fugar
600g Chocolate Ganache

Method
Mix the cream and bianchero until they become like yogurt then add the ganache. Mix well with spatula and place it on top of the fondant.

Ganache

1000g Finesse Cream 35%
800g Belcolade Chocolate 501
100g Glucose Patis France

Method
Mix the cream with the glucose until the boil and add the chocolate then mix well. Rest for 24 hours in refrigerator.

تارت لشخصين

عجينة التارت

١٠٠٠غ طحين
٤٥٠غ زبدة كامبينا
٤٠٠غ سكر
٢ بيض

الطريقة
يخلط الطحين مع السكر والزبدة المذوبة بواسطة الخلاط لمدة دقيقة. يضاف البيض ويوضع المزيج على ورق الخبيز بسماكة ٣سم ثم توضع في القالب وتخبز عار حرارة ١٥٠ درجة مئوية لمدة ١٠ دقائق.

الحشوة

فوندون كور باتيس فرانس
١٠٠٠غ فوندون كور باتيس فرانس
٢٥٠غ ماء ساخن
٢٥٠غ بيض

الطريقة
تخلط المكونات لمدة ٧ دقائق بواسطة ملعقة خلط وتخبز على حرارة ١٨٠ درجة مئوية لمدة ٨ دقائق.

الموس

١٠٠٠غ كريمة فينيس بانو
٢٠٠غ بيانكيرو فوغار
٦٠٠غ شوكولا غاناش

الطريقة
تخلط الكريمة مع البيانكيرو حتى الحصول على مزيج شبيه باللبن ثم يضاف الغاناش. تخلط بواسطة ملعقة خلط وتوضع فوق الفوندون.

الغاناش

١٠٠٠غ كريمة فينيس بانو
٨٠٠غ شوكولا بلكولاد أسود ٥٠١
١٠٠غ غلوكوز باتيس فرانس

الطريقة
تغلى الكريمة مع الجلوكوز ثم يضاف الشوكولا ويحرك جيداً. يترك المزيج ليرتاح لمدة ٢٤ ساعة في البراد.



FRAMBOISE

Framboise Coulis

200g Framboise Puree Crops
20g Sugar
40g Gelatin Mass Bano

Method
We boil the puree with the sugar then add the gelatin and pour on a silicon mold.

Framboise Mousse

300g Finesse Whipped Cream Bano
500g Creamyvit Puratos
45g Gelatin Mass Bano
80g Classic Framboise Puratos

Method
We whip the creamyvit then mix it with the frambosie and gelatin.

White Glaze

100g Finesse Cream Bano
70g Sugar
410g Glucose
180 Gelatin Mass Bano
225g Belcolade White Chocolate X605
700g Decorfil White Puratos

Method
We boil the cream with sugar and glucose then wee add the gelatin and chocolate. We add the decorfil in the last stage and mix it using a blender then we use it on temperature between 35-40°C.

Crumble

100g Almonds
100g Sugar
100g Flour
50g Dried Raspberries

Method
We mix all ingredients together and bake at 160°C for 18 minutes.

قطعة فرمبواز

كوليس فرمبواز

٢٠٠غ بوريه فرمبواز كروبس
٢٠غ سكر
٤٠غ جيلاتين ماس بانو

الطريقة
يغلى البوريه مع السكر ثم نضيف الجيلاتين وتصب في قالب سيليكون.

موس الفرنبواز

٣٠٠غ كريمة فينيس مخفوقة
٥٠٠غ كريميفيت بوراتوس
٤٥غ جيلاتين ماس بانو
٨٠غ كلاسيك فرمبواز بوراتوس

الطريقة
تخفق الكريميفيت وتخلط مع الجيلاتين ومركز الفرمبواز

الملمع الأبيض

١٠٠غ كريمة فينيس بانو
٧٠غ سكر
٤١٠غ جلوكوز
١٨٠غ جيلاتين ماس بانو
٢٢٥غ شوكولا بلكولاد أبيض X٦٠٥
٧٠٠غ ديكورفيل أبيض بوراتوس

الطريقة
تغلى الكريمة مع السكر, الجلوكوز ثم نضيف الجيلاتين والشوكولا.
يضاف الديكورفيل في المرحلة الأخيرة ونخلط المزيج في الخلاط الكهربائي ويصب على حرارة ٣٥-٤٠ درجة مئوية.

الكرمبل

١٠٠غ لوز
١٠٠غ سكر
١٠٠غ طحين
٥٠غ توت بري مجفف

الطريقة
تخلط كل المقادير مع بعضها البعض وتخبز على درجة حرارة ١٦٠ درجة مئوية لمدة ١٨ دقيقة.



FRUIT BASKET

Basket

Belcolade White Chocolate X605

Satin Cream Cake White

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.

Filling

Use Pralicrac White from Patis France to fill inside the satin cream cake.

Decoration

Strawberries, Raspberries and Bluberries covered by Miroir plus from Patis France

سلة الفواكه

السلة

شوكولا بلكولاد أبيض X ٦٠٥

ساتان كريم كيك الأبيض

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

الحشوة

يستخدم البراليكراك الأبيض من باتيس فرانس لنحشي الكريم كيك

الزينة

فراولة, توت بري وتوت عليق كلهم مغطى بميروار بلس من باتيس فرانس.



NEW ARRIVALS FROM MODECOR

منتجات جديدة من شركة موديكور

POWDER PEARLY



COCOA BUTTER



THE LEADERS IN CAKE DECORATION

الرائدة في تزيين قوالب الكيك

A variety of sugar pieces for decoration to satisfy all pastry experteers' needs, along with liquid and powder colorings are now available at Bano.

تشكيلة واسعة من قطع السكر للتزيين التي تلبي حاجات المختصين في هذا المجال بالإضافة إلى مجموعة من الألوان المتنوعة على شكل سائل وبودرة متوفرة الآن في شركة بانو.

ASSORTED SUGAR


GOLDEN STARS


ROUND SPRINKLES


SUGAR CONFETTI


RED HEART SHAPED


SMALL BUTTERFLIES


SUGAR LETTERS




RED


BLUE

POWDER LAKE


YELLOW


GREEN



Ice Cream Recipes
وصفات البوظة



Chef

ANTONIO CEZARO

FROM FUGAR

LIKE EVERY YEAR

Chef Antonio Cezaro from Fugar held a 2 days demo at Bano Innovation Center, Lebanon. The demo covered two categories Ice-Cream and Gateaux Glacee for the summer season of 2018. Colorful presentation and wide flavor combinations were displayed for the customers in order to know about the latest techniques and methods



كما كل سنة قام الشيف أنطونيو شيزارو من فوغار بورشة عمل مدتها يومين في مركز بانو الفني، لبنان. كانت ورشة العمل مقسمة الى قسمين البوظة و الكاتو بالبوظة لموسم صيف ٢٠١٨. طريقة عرض غنية بالألوان و النكهات المنعشة ليتسنى للحاضرين فرصة تعلم أحدث الطرق و الأساليب.





RAFAELLO

Panna Base

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

Flavor

1000g Panna Base
80g Finesse Cream Bano
100g Coconut Powder
QD White Chocolate With Almonds and Coconut Filling Bano

Method

Mix the ingredients and place in the batch freezer to prepare the icecream.

أساس البانا

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

النكهة

١٠٠٠غ خلطة أساس البانا فوغار
٨٠غ كريمة فينيس بانو
١٠٠غ بودرة جوز الهند
حشوة الشوكولا الأبيض مع اللوز وجوز الهند

الطريقة

تخلط المكونات في الخلاط حتى يتجانس الخليط ليتم بعدها تحضير البوظة.

PASSION FRUIT

Panna Base

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

Flavor

900g Panna Base
100g Milk
200g Passion Fruit Filling Bano

Method
Mix the ingredients and place in the batch freezer to prepare the ice cream.

أساس البانا

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

النكهة

٩٠٠غ خلطة أساس البانا فوغار
١٠٠غ حليب
٢٠٠غ حشوة الباشن فروت بانو

الطريقة
تخلط المكونات في الخلاط حتى يتجانس الخليط ليتم بعدها تحضير البوظة

CHOCOLATE AND RASPBERRIES

Panna Base

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

Flavor

1000g Panna Base
150g Belcolade Dark Chocolate 501
30g Dextrose
30g Belcolade Cocoa Powder
100g Sottobosco Fugar

Method

Mix the ingredients and place in the batch freezer to prepare the ice cream.

أساس البانا

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

النكهة

١٠٠٠اغ خلطة أساس البانا فوغار
١٥٠اغ شوكولا أسود بانو ٥٠١
٣٠غ دكستروز
٣٠غ بودرة الكاكاو بلكولاد
١٠٠اع سوتوبوسكو فوغار

الطريقة

تخلط المكونات في الخلاط حتى يتجانس الخليط ليتم بعدها تحضير البوظة

BOSTON CHEESECAKE

Panna Base

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

Flavor

1000g Panna Base
50g Boston Cheesecake

Method
Mix the ingredients and place in the batch freezer to prepare the ice cream.

Decoration

Crunchy biscuit on top and in the middle

أساس البانا

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

النكهة

١٠٠٠غ خلطة أساس البانا فوغار
٥٠غ بوستن شيز كيك بانو

الطريقة
تخلط المكونات في الخلاط حتى يتجانس الخليط ليتم بعدها تحضير البوظة

الزينة
بسكويت مقرمش على الوجة وفي الوسط





TUTTUNO *One Shot* DEPOSITOR

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

The filling is dispensed by the temperature-controlled hopper on the machine head.

It requires a connection to compressed air.

