١ وصفات عربية مبتكرة بطابع رمضاني شهي

٢ حلويات ولا ألذ بأشكال وطعمات جديدة

٣ الشوكولاته بحشوات ونكهات مختلفة

٤ لذة افطارك بسفرة معمولة بفن وحب

BANO puratos

Food Innovation for Good

هالسنة رمضان غير مع بانوبوراتوس!

من السحور للفطور بانوبوراتوس معكم



عالم الحلويات من منتجات بانوبوراتوس

حلويات رمضان: مزيج من العلم والثقافة والتقاليد

مع غروب الشمس وصدى أذان المغرب، تجتمع العائلات حول مائدة الإفطار في رمضان، حيث تشغل الحلويات العربية والبعض منها غربية مكانًا مميزًا في قلوب الجميع، حيث تصبح هذه الحلويات جزءًا لا يتجزأ من أجواء الشهر الفضيل ونجد قصة تجمع بين الحب والصمود وحلاوة الإيمان.
فما سر حبنا لهذه الحلويات ورغبتنا الشديدة في تناولها بعد يوم طويل من الصيام؟

الرغبة في الحلو: بين العلم والجسد

بعد ساعات طويلة من الصيام، تنخفض مستويات السكر في الدم، مما يؤدي إلى الشعور بالتعب والحاجة إلى الطاقة. تناول شيء حلو عند أو بعد الإفطار، مثل التمر، يعيد التوازن بسرعة ويمنح الجسم دفعة من النشاط. الحلويات العربية، الغنية بالكربوهيدرات والسكريات، تُكمل هذا الدور بفعالية، حيث ترفع مستويات الطاقة وتحفز إفراز الدوبامين، مما يعزز الشعور بالسعادة والراحة.

الثقافة والتقاليد

تجسد الحلويات العربية خلال رمضان معاني الكرم والمحبة وارتبطت برمضان لتوفير الطاقة والفرح بعد يوم من الصيام. إعدادها ومشاركتها بين العائلات والجيران يعكس روح الشهر الفضيل من وحدة وتواصل وتعيد الذكريات الجميلة وترتبط بتراث عريق يحمل عبق الماضي.



الطعم والقوام التقليدي لحلويات الإكلير مع خليط كلارا لنتائج متسقة!

١ اكلير كنافة دبي

المكونات

إكلير كلارا
١ كغ تيغرال كلارا بانوبوراتوس
١,٦ ل الماء
٤٥٠ غ الزيت النباتي

حشوة إكلير غاناش الفستق الكنافة
٢٥٠ غ مركز فستق فوغار
٧٥ غ شوكولاتة بيضاء بيلكولاد CT X٦٠٥
١٣ غ زبدة كاكاو بيلكولاد
٤٠ غ كنافة عثملية محمّصة

غاناش مونتيه ماء الورد
غ كريمة ثقيلة نباتية وياك
١٥٠ غ شوكولاتة بيضاء بيلكولاد CT X٦٠٥
٨ غ جيلاتين بودرة
٢٠ غ ماء الورد

الطريقة

اخلط التيغرال كلارا، الماء، والزيت النباتي على سرعة منخفضة. ثم زد السرعة تدريجياً واستمر في الخلط لمدة ٥-١٠ دقائق حتى تصبح العجينة ناعمة ومرنة. دع العجين يرتاح لمدة ١٥ - ٣٠ دقيقة أثناء تسخين الفرن إلى ٢٠٠ درجة مئوية ، انقل العجين إلى كيس تزيين و اسكبه على شكل شرائط بطول حوالي ١٠ - ١٢ سم.

لتحضير الحشوة، أذب زبدة الكاكاو والشوكولاتة البيضاء معًا على نار هادئة. أضف معجون الفستق ثم أضف الكنافة المحمصة واترك الحشوة تبرد.

لتحضير طبقة المونتيه، سخن ٣٠٠ غ من الكريمة حتى تصبح على وشك الغليان. أضف الشوكولاتة البيضاء المقطعة. ثم اترك المزيج ليبرد إلى درجة حرارة الغرفة. أخفق ٤٥٠ غ المتبقية من الكريمة واضفها فوق مزيج الشوكولاتة المبرد.

أضف ماء الورد واترك المزيج في الثلاجة لمدة ساعة إلى ساعتين قبل الاستخدام.





٢ بسبوسة بالقشطة

المكونات

عجينة البسبوسة
١٥٠غ جوز هند مبشور
١٥٠غ سكر
١٥٠غ سميد
١٥٠غ بيض
١٥٠غ زبادي
٤غ بيكنج بودر
١٥٠غ زيت ذرة

كريمة بيانكيرو مع القشطة
٣٠٠غ قشطة
٦٠غ بيانكيرو فوغار
٣٠٠غ كريمة حيواني (٣٥٪)
٥غ ماء ورد
٥غ ماء زهر

الطريقة

لعجينة البسبوسة اخلط جميع المكونات باستخدام مضرب الخلط، ثم اترك العجينة لترتاح لمدة ١٥ دقيقة. بعد ذلك، اسكب الخليط في قالب سيليكون واخبزها على درجة حرارة ١٨٠ لمدة ٢٠ دقيقة حتى يصبح لونها ذهبي..

لتحضير قطر السا للبسبوسة، اغلِ ٣٠٠غ من الماء و٣٠٠غ من السكر لمدة ١٠ دقائق على نار متوسطة، ثم أضف نصف ليمونة واغلها لمدة ١٠ دقائق أخرى..

بعد تحضير قطر السائل، دعها تبرد واسكبها على البسبوسة فور خروجها من الفرن، واتركها لتبرد.
لكريمة بيانكيرو مع القشطة اخلط الكريمة مع بيانكيرو وقم بخفقها، ثم أضف القشطة وامزجهم. أضف ماء الورد وماء الزهر وامزج مجددًا

افرد الكريمة على قالب أصغر من البسبوسة وضعها في الثلاجة حتى تتجمد. عندما تتماسك، استخدم قاطعة صغيرة لعمل ثقب لوضع عسل المشمش بداخله.

غطّي كريمة بيانكيرو القشطة بطبقة من ميروار ملمع شفاف بارد، ورش بعض الأزهار المجففة على الوجه. للجانبين، رش الفستق المحمص حول القشطة. قطع الفراولة إلى أرباع، والتوت إلى نصفين، وزين الوجه بالفواكه وضع رأس نعناع صغير مع الفواكه لإضفاء رائحة منعشة



حلويات ولا ألذ بأشكال وطعمات جديدة

٣ كيكة التمر

المكونـات

خليط الكيك

٥٠٠ غ مزيـج تيغـرال اميريـكان مافـن بالفانيليـا بانوبوراتـوس
١٥٠ غ زيت
١٢٠ غ ماء
٢٠٠ غ بيض
١٠٠ غ جوز
١٠ غ ماء زهر البرتقال
٣٠ غ ماء الورد
٥٠ غ فستق
٥ غ قرفة
٢٠٠ غ تمر

الكريما

غاناش التمر

٣٠٠ غ كريمة
٢٠٠ غ شـوكولاتة بيضاء بيلكولاد X٦٠٥
١٠٠ غ شوكولاتة بيلكولاد آمبر
٢٠٠ غ تمر

الكريمة

٦٠ غ بيانكيرو فوغار
٢٥٠ غ كريمة وياك بوراتوس
٥٠ غ كريمة كويزيباك بوراتوس
٣٠٠ غ قشطة
١٠ غ ماء الورد
٥ غ ماء زهر البرتقال

الطر يقـة

لخلطـة الكيـك، امـزج جميـع المكونـات معًـا حتـى تتجانـس تمامًـا. اخبزالخليـط علـى ١٨٠ درجـة مئويـة لمـدة ٢٥ دقيقـة .

للغانـاش, اغلـي الكريمـة مـع التمـر فـي قـدر علـى نـار هادئة.بعـد الغليان، أضـف الشـوكولاتة المذابـة إلـى الكريمـة واخلـط جيـدًا. ضـع الخليـط فـي الثلاجـة حتـى يبـرد، ثـم أضـف طبقـة مـن الغانـاش علـى الكيـك.

لخلطـة البيانكيـرو, اخلـط البيانكيرومـع الكريمـة حتـى يتجانـس. أضـف القشـطة تدريجيًـا إلـى الخليـط. ضـع الخليـط فـي كيـس تزييـن واسـتخدمه لتزيين الكيك بالطريقـة التي تفضلها.

٤ كيك بوظة بالقشطة

المكونـات

قاعدة الآيس كريم

٥٥٠ غ ماء
١٠٥ غ بودرة حليب
١٣٥ غ سكر
٣٠ غ ديكستروز
١٢٠غ كريمة كويزيباك بوراتوس
٣٥ غ مركـز الآيسـكريم باتّـا فوغـار
٥٠٠ غ قشطة ممزوجة مع
٦٠ غ ديكستروز

سبونج شوكولاته

٥٠٠ غ خليـط تيغـرال سـبونج شـوكولاته بانوبوراتـوس
٥٠٠ غ بيض
١٠٠غ ماء

عجينة ميلفويه

١٠٠٠ غ دقيق
٥٠ غ زبدة
٢٠ غ ملح
٥٥٠ غ ماء
٧٥٠ غ زبدة

التغطية

٥٠٠ غ حشـوة كارات ديكوكريـم أبيـض بوراتـوس
٧٥ غ زيت

الطر يقـة

لتحضيـر قاعـدة الآيـس كريم،امـزج جميـع المكونـات معًـا حتـى تتجانـس تمامًـا ومـن ثـم صـب المزيـج فـي قوالـب الآيـس كريـم. اخلـط جميـع مكونـات خليـط الكيـك معًـا حتـى تتجانـس .صـب الخليـط فـي صينيـة بحجـم ٤٠*٦٠ واخبـزه فـي الفـرن عنـد ٢٣٠ درجـة مئويـة لمـدة ٨ دقائـق بعـد ذلـك ضـع القالـب فـي الفريـزر السـريع لمـدة ٣٠ دقيقـة ليتماسـك.

لتحضير الميلفويه، امزج جميع مكونات العجينة معًا حتى تصبح ناعمة. دع العجينة ترتاح لفترة قصيرة.افرد العجينة (ثلاث طيات فردية) و اخبزها في الفرن عند ١٧٠ درجة مئوية لمدة ٤٥ دقيقة .قطـع العجينـة بعـد الخبـز إلـى قطـع مناسـبة وضعهـا كقاعـدة لطبقـة الآيـس كريـم .سـخن المكونـات معًـا حتـى تصـل درجـة الحـرارة إلـى ٤٠ درجـة مئويـة. غمّـس الآيـس كريـم فـي المزيـج ثـم ضعـه علـى طبقـة الميلفويـه.





حافظ على طراوة وحلاوة خبزك لاسبوع كامل مع السوفتر الباغا!



٥ البريوش المقلي: جوز و بوظة القشطة

المكونـات

آيس كريم القشطة

٥٥٠غ ماء
١٣٥غ سكر
١٠٥غ بودرة حليب
٣٠غ ديكستروز
٣٥غ مركز الآيسكريم بنّا ٥٠ (أساس للايسكريم من فوغار)
١٢٠غ دهن حيواني سمن بانو
٥٠٠غ قشطة (أضف ٣٠ جرام ديكستروز إليها)

البريوش

٥٠٠غ دقيق
٥٠غ سكر
٧,٥غ ملح
١٠غ خميرة جافة
٥غ سوفتر ألباغا (محسّن متعدد الاستعمالات) من بانوبوراتوس
٢٠٠غ ماء
١٠٠غ بيض
٢٠٠غ زبدة طرية (كامبينا)

شراب سيروب

٥٠٠غ ماء
٦٥٠غ سكر
٤٠غ ماء زهر البرتقال

كريمة الجوز

١٠٠غ بودرة الجوز
١٠٠غ سكر بودرة
١٠٠غ زبدة طرية (كامبينا)
١٠٠غ بيض

الطر يقـة

لتحضيـر البريـوش، امـزج المكونـات (مـا عـدا الزبـدة) واعجـن حتـى يتكـون الغلوتيـن. أضـف الزبـدة تدريجيًـا واعجـن حتـى يصبـح العجيـن ناعمًـا. اتركـه يرتـاح ٢٠ دقيقـة، ثـم قسّـمه حسـب حجـم القوالـب المتاحـة. ضـع العجيـن فـي القوالـب واتركـه يتخمـر حتـى يصـل إلـى ٩٠٪ مـن حجمـه. اخبـزه مغطـى علـى ١٧٠°C لمـدة ٢٥ دقيقـة، ثـم أزل الغطـاء واسـتمر بالخبـز ٥ دقائـق للحصـول علـى قشـرة ذهبيـة. قطّـع البريـوش إلـى مربعـات بسـمك ٤ سـم، واغمسـها فـي الشـراب وضَعهـا علـى صينيـة.

لتحضير الشـراب، امـزج المـاء والسـكر في قـدر واغلهما حتـى يـذوب السـكر. ارفـع القـدر عـن النـار وأضـف مـاء زهـر البرتقـال، ثـم اتركـه ليبـرد.

لتحضيـر كريمـة الجـوز، امـزج بـودرة الجـوز، السـكر البـودرة، الزبـدة والبيـض حتـى تصبـح ناعمـة. احشِ البريـوش بالكريمـة وأضـف طبقـة علـى الوجـه. اخبـز علـى ١٨٠°C لمـدة ٢٠ دقيقـة حتـى يصبـح الوجـه ذهبيًـا.

قدّم كل قطعة مع كرة آيس كريم وزيّنها بالجوز المكسّر والمكرمل.



سفرة رمضان

٦ غاليت البقلاوة بالفستق

المكونـات

كريمة الفستق

١٠٠غ بودرة الفستق

١٠٠غ سكر بودرة

١٠٠غ كامبينا

١٠٠غ بيض

١٦غ ماء زهر البرتقال

السيروب

٥٠٠ غ ماء

٧٥٠ غ سكر

٢٠٠غ غلوكوز

٥٨غ ماء زهر البرتقال

عجينة الفيلو

٨ طبقات من عجينة الفيلو المجمدة

٢٥٠غ سمنة بانو

الطريقـة

لتحضير غاليت البقلاوة بالفستق, تمزج الزبدة مع جميع المكونات حتى تصبح ناعمة و متجانسة. اسكب كريمة الفستق على شكل حلزوني بقطر ١٨ سم ثم ضعه في الفريزر حتى يتماسك.

للعجينة, ضع ٨ طبقات من عجينة باف بيستري (فليو) على سطح نظيف. ادهن كل طبقة بسخاء بالسمن المذاب، مع التأكد من تداخل كل طبقة فوق الأخرى بشكل متقاطع. بعد وضع جميع الطبقات، ضع كريم الفستق المجمد في المنتصف. ابدأ بطي العجينة حول الكريم بشكل دائري (عكس عقارب الساعة).

للقطر, اغلِ الماء والسكر والجلوكوز حتى يصبح كثيفًا ثم أضف ماء زهر البرتقال وامزج المكونات جيدًا. اترك الشراب ليبرد.

سخن الفرن إلى ١٦٠ درجة مئوية قم بدهن الغاليت بالسمن المذاب. اخبز الغاليت لمدة ٥٠ دقيقة أو حتى يصبح ذهبيًا ومقرمشًا. بعد إخراج الجاليت من الفرن، ادهنه بسخاء بالشراب المحضر. اتركه ليبرد تمامًا قبل تزيينه بـ "القشطة" ، أوراق زهر البرتقال، والفستق المكسر.

٧ تارت الليمون بالقهوة

المكونـات

عجينة التارت

٢٧٠ غ طحين

٣٠ غ بودرة لوز

٢٠٠ غ زبدة

١٠٠ غ سكر بودرة

١ بيضة

كريمة اللوز

١٠٠ غ زبدة

١٠٠ غ سكر

١٠٠ غ بودرة لوز باتيس فرانس

١٠٠ غ بيض

٨ غ مركز قهوة فوغار

موس البرتقال

١٥٠ غ كريمة معجنات

٢٤ غ كتل جيلاتين

٢٥٠ غ كريمة مخفوقة (٢٠٠ غ كريمة وياك بوراتوس + ٥٠ غ كريمة كويزياك بوراتوس)

٣٠ غ مركز برتقال بوراتوس

جينواز الفستق

٤٥٠ غ تيغرال سبونج أبيض جاهز

بانو بوراتوس

٥٠ غ بودرة فستق

١٠٠ غ ماء

٥٠٠ غ بيض

غاناش التمر

٣٠٠ غ كريمة فيستسباك

٢٠٠ غ شوكولاتة بيضاء بيلكولاد X٦٠٥

١٠٠ غ شوكولاتة بيلكولاد آمبر

٢٠٠ غ معجون تمر

الرش المخملي

١٠٠ غ زبدة كاكاو بيلكولاد

٢٠ غ شوكولاتة بيلكولاد آمبر

الطريقـة

لتحضير العجينة، امزج المكونات (ما عدا البيض) حتى يصبح القوام رمليًا، ثم أضف البيض وامزج حتى تتماسك العجينة. اخبزها نصف نضج في قوالب التارت على ١٧٠°C لمدة ٧ دقائق.

لتحضير كريمة اللوز، اخلط المكونات حتى تتجانس. ضع الكريمة في القوالب، ثم اخبز على ١٧٠°C لمدة ١٤ دقيقة.

لتحضير موس البرتقال، اخلط المكونات، ثم اسكبها في قوالب سيليكون على شكل كرات أو أنصاف كرات.

لتحضير جينواز الفستق، امزج المكونات حتى تصبح ناعمة، ثم اخبز على ٢٣٠°C لمدة ٨ دقائق. املأ قوالب السيليكون بالجينوّاز.

٦ سفرة رمضان مع غاليت البقلاوة بالفستق

يعتبر الفستق أحد المكونات البارزة في المطبخ الشرقي في رمضان، حيث يضيف لمسة من الفخامة والنكهة الفريدة إلى الحلويات. سواء كان جزءًا من البقلاوة أو يُستخدم لتزيين أطباق أخرى، يظل الفستق علامة أصيلة تمثل روح الكرم والتقاليد.



٧

لتحضير غاناش التمر، اغلِ الكريمة مع التمر، ثم أضف الشوكولاتة المذابة وامزج جيدًا. ضع الغاناش في الثلاجة ليبرد. استخدمه لاحقًا للتزيين.

في الخطوة الأخيرة، سخّن زبدة الكاكاو وامزجها مع شوكولاتة آمبر من بلكولاد. رش الخليط على الحلوى عند ٤٢°C للحصول على لمسة لامعة وجميلة.

٨ قطايف التمر والهيل

المكونات

عجينة القطايف
٢٥٠ غ طحين
٥٠ غ سميد ناعم
١٠ غ سكر
١ غ ملح
٢,٥ غ خميرة فورية
٢,٥ غ بيكنج باودر
٥٠٠ مل ماء دافئ

حشوة التمر و الهيل
٢٠٠ غ تمر (مفروم أو معجون)
٣٠ غ زبدة
٣٠ غ سمنة بانو
٢ غ هيل مطحون
٢,٥ مل ماء ورد
٢,٥ مل ماء زهر

حشوة القشطة
١٠٠٠ مل كريمة نباتية بوراتوس وياك
٥٧ مل حليب سائل
١٠٠ غ سكر
١٢٥ غ بودرة الالساي كاستارد الجاهزة باتيسفررانس
٥٠ مل ماء ورد
٢,٥ مل ماء زهر

الطريقة

لتحضير العجينة، امزج الطحين مع السميد والسكر والملح والخميرة والبيكنج باودر ثم أضف الماء الدافئ تدريجيًا. اترك العجينة لتتخمر في مكان دافئ لمدة ٣٠ إلى ٤٥ دقيقة. اطهي العجينة على مقلاة وجه واحد فقط.

في مقلاة على نار متوسطة، ذوب الزبدة والسمنة لتحضر حشوة التمر لتحضير الحشوة. أضف معجون التمر والهيل المطحون وماء الورد وماء الزهر، وحرك الخليط حتى يصبح متجانسًا. استمر في الطهي على نار هادئة لمدة ٥-٧ دقائق.

لتحضير القشطة، امزج الحليب سائل مع ال سكر. أضف ٥٠ مل ماء ورد.

في وعاء صغير، امزج الألساي مع قليلٍ من الحليب السائل. أضف خليط الساي إلى القدر.

بعد أن يبرد الخليط قليلًا، أضيفي الكريمة نباتية بوراتوس واخفق المزيج جيدًا.

٩ مفروكة فستق بالبقلاوة

المكونات

السبونج
سبونج بالفستق
٤٥٠ غ تيغرال سبونج فانيليا من بانوبوراتوس
٥٠ غ بودرة الفستق
٥٠٠ غ بيض
١٠٠اغ ماء
٣٠ غ ماء الورد
١٠ غ ماء زهر البرتقال

الداعوقية
١٠٠ غ فستق
١٠٠ غ سكر بودرة
٨٠ غ شراب

موس القشطة
٥٠٠ غ قشطة
٥٠٠ غ مزيج بيانكيرو (٥٠٠ غ كريمة +١٥٠ غ بودرة بيانكيرو فوغار)

التغطية
٥٠٠ غ حشوة الفستق ربيينو بانو
٧٥ غ زيت

الطريقة

لتحضير سبونج الفستق، امزج جميع مكونات جينواز الفستق معًا و أخبزهم على حرارة ٢٣٠ درجة مئوية لمدة ٨ دقائق.بعد الخبز، استخدم قالبًا لقطع الجينواز إلى شكل أسطواني.
لتحضير العجينة، امزج جميع المكونات حتى تتشكل عجينة ناعمة ومتجانسة. افرد طبقة رقيقة من العجينة فوق الجينواز المحضر.

لتحضير موس القشطة، امزج جميع مكونات موس القشطة معًا حتى تحصل على قوام ناعم. افرد طبقة من موس القشطة فوق طبقة الجينواز والعجينة.ضع الطبقات المُجمعة في الفريزر السريع لمدة ٣٠ دقيقة لتتجمد جيدًا. قم بتحضير الجيلي الشفاف ثم اسكبه على درجة حرارة ٤٠ درجة مئوية.
للتزيين،استخدم كيس تزيين لوضع بعض الكريمة و رقائق من عجينة البقلاوة على الجزء العلوي من القطعة.



٨

قطايف التمر والهيل

القشطة ليست مجرد مكون؛ إنها جزء من تراث طويل يُبرز براعة المطبخ العربي وارتباطه بالمكونات الطبيعية الطازجة. تُحضر القشطة بعناية من الحليب، لتعكس البساطة والعمق في الوقت نفسه، مما يجعلها أحد أسرار النكهات التي تتوارثها الأجيال.

٩

عالم المخبوزات من منتجات بانوبوراتوس

لذة افطارك بسفرة محضرة بفن وحب



١٠ كيك الجزر بالبرتقال

المكونات

كيك الجزر
٨٠غ جزر مبشور
٦٠غ سكر
٦ بيض
٢٠غ زيت
٤٠غ دقيق
١٠غ عصير برتقال
قشر البرتقال
٥غ بيكنج باودر
٢غ بيكربونات الصودا
٣غ ملح
٢غ قرفة مطحونة
١٧٠غ جوز مفروم
١٧٠غ زبيب

مربى البرتقال والجزر
٢٠غ عصير برتقال
٢٠غ لباب برتقال
غ كركم أو زنجبيل مطحون
٨٠غ سكر
١٠غ بكتين NH
٦غ قشر البرتقال

جيلي عسل البرتقال للتزيين
٥٠غ مربى برتقال
٢٥غ عسل
٦٠غ ماء
١٠غ جيلاتين ماس

موس كريمة البرتقال
٢ صفار بيض
٧٠غ كريمة
٥٠غ مربى برتقال وجزر
١٢غ جيلاتين ماس (٢غ جيلاتين مع ١٠غ ماء)
٢٠٠غ شوكولاتة بيضاء بيلكولاد CT X٦٠٥
١٥٠غ كريمة ويباك بوراتوس
فتات القرفة
١٥٠غ زبدة غير مملحة باردة (مكعبات)
١٢٠غ سكر (سكر ابيض أو بني)
٢٩٠غ دقيق متعدد الاستعمالات
٥غ قرفة مطحونة

الطريقة

لتحضير كيك الجزر، اخفق البيض مع قشر البرتقال والسكر، ثم أضف الزيت وعصير البرتقال. ادمج الجزر، الجوز، والزبيب، واخبز على ١٦٠°C لمدة ٢٥ دقيقة.

لتحضير الكونفيت (مربى) ، اغلِ عصير البرتقال مع اللب، السكر، الكركم أو الزنجبيل، وقشر البرتقال. أضف مزيج البكتين والسكر حتى يتكاثف.

لتحضير الجلي، أذب العسل في الماء، أضف الجيلاتين والكونفيت (مربى)، ثم اسكب الخليط في قالب واتركه يبرد ٤ ساعات.

لتحضير الموس، أذب الشوكولاتة البيضاء واتركها تبرد. يطبخ صفار البيض مع الكريمة حتى يتكاثف، ثم أضف الجيلاتين، الشوكولاتة المذابة، كونفيت البرتقال، والكريمة المخفوقة.

لتحضير الكراميل، امزج الدقيق، السكر، والقرفة مع الزبدة الباردة حتى يصبح مثل الفتات، ثم اخبز لمدة ٢٠-٢٥ دقيقة.



١١ قشطالينو كيك العسل

المكونات

كريمة القشطة
٢٥٠غ كريمة باسيوناتا بوراتوس
٢٥٠غ كريمة فاستيباك بوراتوس
١٠٠غ بيانكيرو بودرة فوغار
٤٠٠غ قشطة طازجة

كيك الإسفنج
١ كغم تيغرال سبونج فانيلا بانوبوراتوس
١٠٠غ ماء
٧٥٠غ بيض

حشوة عسل الفراولة والمشمش
١٥٠غ عسل الفراولة والمشمش
من فوغار

جيلي شفاف
٢٥٠غ ميروار ساخن هارموني غلايز بوراتوس
٢٥٠غ ماء
١٠٠٠غ ميروار بارد نوتر بوراتوس

قاعدة الكنافة
٢٠٠غ عجينة الكنافة
٥٠غ سمنة بانو
٢٠غ سكر بودرة

الطريقة

لتحضير الكريمة اخلط الكريمة مع بيانكيرو ثم أضف كريمة القشطة وبودرة الفستق.

لتحضير حشوة عسل الفراولة ضع كريمة القشطة في قوالب السيليكون وأضف طبقة من تيجرال سبونج كيك مع عسل الفراولة والمشمش كطبقتين.

اغل الماء مع ميروار الساخن. قم بإذابة السمن واخلطه مع الكنافة. ضعها في قوالب السيليكون واخبزها على درجة حرارة ١٨٠ مئوية لمدة ١٥ دقيقة.



١٢ دكواز القشطة

المكونات

كرميل
٥٠غ فستق
٥٠غ زبدة
٥٠غ سكر
٥٠غ دقيق

داكواز الفستق
١٨٠غ بياض البيض
٨٠غ سكر
٢٥غ سكر ناعم
١٠٠غ بودرة اللوز باتيس فرانس
٦٠غ فستق
٣٠غ دقيق

كريمة اللوز
١٠٠غ لوز
١٠٠غ بيض
١٠٠غ زبدة
١٠٠غ سكر
١٠غ بودرة فانيليا

برالين الفستق
٥٠غ مركز فستق فوغار
٥٠غ سكر ناعم
١٠غ زيت

غاناش القشطه
٢٢٥غ كاستردإلساي باتيسفرانس
٥٠غ ماء ورد
٧٥غ حليب سائل
١٠٠غ سكر

كريمة الفستق
٥٠٠غ كريمة حيوانية
٥٠٠غ كريمة ويباك بوراتوس
٣٠غ ماء ورد
١٥غ ماء زهر البرتقال
١٥٠غ مركز فستق بانو

التزيين
شانتيلّي الفستق
٦٠٠غ كريمة ويباك
٥٠غ جيلاتين ماس
٢٣٥غ شوكولاتة بيضاء بيلكولاد X٦٠٥
٧٠غ مركز فستق بانو

تغطية الفستق
١٠٠غ كريمة حيواني
٨٠غ سكر
٤١٠غ جلوكوز
٢٢٥غ شوكولاتة بيضاء بيلكولاد X٦٠٥
١٨٠غ جيلاتين ماس
٧٠٠غ ميروار نوتر بانو بوراتوس



نكهة الفستق الأصلية مع مركز البيستاشيو من ناتورال، بانوبوراتوس

الشوكولاته بحشوات ونكهات مختلفة

BELCOLADE
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE



شوكولاتة كاكاو ترايس بيلكولاد البلجيكية المخصصة
للحرفيين، وصانعي الحلويات، والباتيسيري!

١٣ الميل فوي بحشوة الجبنة الكريمية

المكونـات

وصفة العجين
١ كغ طحين
٢٠غ ملح
٢٠٠غ زبدة ميماتيك بوراتوس
٥٠٠غ ماء بارد
٨غ خل أبيض
ميمايتيك للرق (لفرد العجين)
٨٠٠غ ميمايتيك ٣٢ بوراتوس

حشوة الجبنة الكريمية
٢٠٠غ كريم تشيز بانو
٢٠٠غ كريمة قشطة ناعمة
٦٠غ سكر بودرة
١٠غ ماء الورد

راحة بالورد
٧٠ غ روزا بلس (مركز الورد من فوغار)
٢٥٠ غ سكر
٥٠ غ غلوكوز باتيس فرانس
١٥٠غ ماء
٦٠ غ دقيق ذرة
١٠٠غ ماء (لتذويب دقيق الذرة)
١٢٥غ سكر
١٠غ جيلاتين
٥٠غ ماء بارد (لتذويب الجيلاتين)

الطر يقـة

لتحضير العجين، اخلط جميع مكونات معًا على سرعة بطيئة لمدة ٥ دقائق. اترك العجين ليرتاح في الثلاجة لمدة ٣٠ دقيقة. للطي: استخدم ٢ طيات مزدوجة ومرة طية واحدة.

اخلط جميع المكونات معاً حتى تحصل على قوام ناعم ثم قم بتعبئته وحشيه في القالب.

اغلِ السكر، مركز الورد، والجلوكوز لبضع دقائق. أضف كمية صغيرة من حمض الستريك إلى المزيج. ذوب دقيق الذرة ثم أضفه إلى المزيج المغلي. استمر في الطهي مع التحريك المستمر لمدة حوالي ١٥ دقيقة حتى يتماسك. أضف السكر واستمر في التحريك لمدة ١٠ دقائق أخرى. ارفع المزيج عن النار وأضف الجيلاتين المذاب مباشرة. اسكب المزيج في قوالب مدهونة بالزيت وضعها في الثلاجة لتتماسك.


١٣

١٤ تارت الجرانولا بالزهورات

المكونـات

المكونات الجافة
٢٢٠ غ الشوفان المطحون
٤٠ غ الجوز المقطع
٤٠ غ جوز البيكان المقطع
٤٠ غ اللوز المقطع
٤٠ غ بذور دوار الشمس
٢٠ غ ملح
٣٠ غ بودرة القرفة

المكونات السائلة
١٦٠ غ السكر البني
٥٢٠ غ العسل
٣٠ غ شراب القيقب
٦٠ غ زيت دوار الشمس
٣٠غ مركز الفانيلياباتيسفرانس
٤غ مركزفوغار فانيلا بافاروا
١٠غ بوراتوس بودرة الجيلاتين
٢٥٠غ شوكولاتة بيضاء بيلكولاد CT X٦٠٥
٢٥غ مزيج جاف زهرات
٧٠٠غ كريم نباتي بارد وياك

فاينانسيه الفستق
١٧٥غ بياض البيض
١٧٥غ سكر ناعم
١٠٠غ طحين
٧٥غ بودرة الفستق
٧٥غ معجون فستق فوغار المركز

غاناش زهورات
١٠٠غ زبدة غير مملحة
٥غ بيكنج باودر
٣٠٠غ كريم كويزي باك



١٥ الفستق الذهبي

المكونـات

البقلاوة
١٥ كغ طحين قوي
٥ كغ طحين خفيف
٠.٢٦ كغ ملح
٠.٢ كغ سكر
٢.٨ كغ ماء
٠.٢٥ كغ حليب بودرة
٢ كغ حليب سائل
٠.٢ كغ بيض
٠.٢ كغ قطر

مكونات بيانكيرو
٥٠٠ غ كريمة ٣٥٪
٥٠٠ غ كريمة أمبيانتي بوراتوس
٢٠٠ غ بيانكيرو بودرة فوغار
٤٠ غ زهر البرتقال

الطر يقـة

لتحضير عجينة البقلاوة، اخلط المكونات واتركها ترتاح ٢٠ دقيقة. افرد ٧ طبقات باستخدام دقيق الذرة، مع دهن السمن بين كل طبقة، ثم قطّعها إلى مربعات ٨×٨ سم. اخبز على ١٨٠°C لمدة ١٥ دقيقة.

لتحضير البيانكيرو، اخلط المكونات حتى تتماسك، ثم أضف الحشوة على عجينة البقلاوة. وزّع الموس بشكل عشوائي، وزيّن بالعجينة والعسل.


١٥


١٦

١٦ الكراميل بنكهة الورد

المكونـات

العجينة
١٠٠غ زبدة
١٠٠غ كريمة طازجة كويزي باك
٩٠غ مركز الورد من فوغار (روز بلس فوغار)
٥٠ غ من ماء
٢٠٠ غ سكر

الفستق المقرمش
١٢٠غ فلوريكس (خليط بودرة السكر المكرمل)
١٠٠ غ فستق مفروم
٥ غ سمسم

الطر يقـة

لتحضير الكراميل، اغلِ الماء مع السكر حتى يصبح ذهبيًا، ثم أضف الكريمة، مركز الورد، والزبدة.يطهى حتى حرارة ١١٧°C، واسكب في إطار ٢٤×٢٤ سم ليبرد.

للفستق الفلوركس، اخلط المكونات، اسكبها على سيليكون، واخبز على ١٨٠°C.

للتجميع، ضع طبقات الكراميل والفستق فوق بعضها، بردها، ثم قسّمها إلى نصفين وضعهما فوق بعض للحصول على طبقتين من كل نوع. قطّعها واغمسها في شوكولاتة بلكولاد الأمبر المذابة.


١٧

١٧ سمسم مع جاندويا الرهش

المكونـات

السمسم المكرمل
١٠٠غ من السمسم المحمص
٩٥غ حشوة الكراميل من بوراتوس

جاندويا بشوكولاته الحليب
١٢٠غ مركز البندق الطبيعي ١٠٠٪ من فوغار
١٨٠غ شوكولاته بلكولاد بالحليب
٠٣X٥ CT
كريستوفيل مع الرهش (حلاوة الطحينية)

المكونات
١٥٠غ كريستوفيل أبيض بيلكولاد
١٤٠غ رهش
٥٠غ شوكولاته بيضاء من بلكولاد إكس ٦٠٥

الطر يقـة

سخن الديلي كراميل إلى ١٠٥°C وأضف السمسم المحمص، ثم افرده في إطار ٢٤×٢٤ سم بسماكة ٣ مم. اسكب مزيج الشوكولاتة بالحليب ومركز البندق فوقه.
طري الكريستوفيل الأبيض، أضف الشوكولاتة البيضاء والرهش، وامزج جيدًا. اسكب المزيج في الإطار ورش السمسم المحمص على الوجه.
بعد التماسك، أزل الإطار، افرد طبقة رقيقة من الشوكولاتة أسفل القطع، ثم اغمس نصفها في شوكولاتة الحليب المذابة.

أفكار متعددة للسحور وعيد الفطر

كروسان الزعفران

المكونـات

٥٠غ ميماتيك٢٠ بوراتوس

عجينة الكروسان
١ كغ تيغرال كروسان من بانوبوراتوس
٢٠غ خميرة

حشوة الكاسترد
٣٧٥غ بودرة كريمافيت كاسترد
كريم بوراتوس
١ لتر ماء
٦٠غ مركز الزعفران بانو

الطر يقـة

لعجينـة الكروسـان, اخلـط تيغـرال الكروسـان مـع الخميـرة والمـاء واصنـع طبقـات باسـتخدام ميماتيـك.

لعجينة الكنافة، ذوب السمن واخلطه مع الكنافة. اخبز على درجة حرارة ١٨٠ مئوية لمدة ١٥ دقيقة.

لكريمـة الكاسـتارد, اخلـط الكريمافيـت مـع المـاء لمـدة ٤ دقائـق باسـتخدام آلـة الخفـق، ثـم أضـف الزعفـران.



العيد بيحلى بمعموله

معمـول العيـد بيحلـى مـع اسـتعمال السانسـيت غليـز وسـمنة بانـو!



لمعة ولون مميز مع بديل
مخفوق البيض سانسيت غلايز





الأوتنتك

بـودرة العجينـة المخمـرة النشـطة مـن بوراتـوس، مطـورة بتقنيـة فريـدة مـن نوعهـا لطعـم وقـوام الخبـز التقليـدي!



خلطة خبز عالية الجودة لتحصل على أرغفة تقليدية بخمسة أنواع مختلفة من الحبوب والبذور.



تيغرال كروسان

خليط كرواسان
فرنسي وعجينة دانيش
لطعمة شهيّة!



سمن حليب بقري نقي
١٠٠٪ مع سمنة بانو

LEBANON: BANO TRADING CO S.A.L
Bchamoun, Main Road
P +961 5 801 649
M +961 3 911 663

U.A.E: BASE & MIX GENERAL TRADING L.L.C,
Dubai-AL Quoz-industrial area 1,
Al Jud center shop 11
P +971 43884960
P.O.Box 125530

Sharjah, Maleha Road, Industrial Area 18
P +971 6 545 3136
P.O.Box 65118

KUWAIT: PROFESSIONAL MIX FOR GENERAL TRADE
White Complex, Building 167, Street 62,
Block D, Shuwaikh Industrial Area 3
P +965 2492 0077
+965 2492 0088
+965 22492 0099
M +965 515 60160

BAHRAIN: SWEETMIX WLL
Shop#16, Building 2122, Road 1529,
Block 115 - AL Hidd.
P +973 1700 3931
M+973 3331 0435

K.S.A: SWEETMIX LTD.CO
Riyadh - Raidan Center, Al wurud, Olay St.

Jeddah - Al Basha Tower, Prince Mohammed Bin- Abdulaziz St., Al Tahlia

Dammam - Intersection 109 Street and 6th street. 2nd Industrial Area.

Qassim - King Abdullah Rd,
Al Gadeer District
P +966 9200 18448

Al Khobar-
Al Najah ST., Ibn Sina district

OMAN: BANO PURATOS S.P.C
Muscat, AL Khoudh, Mazoon Street,
Building 504, 1st Floor, Office: 14
P +968 24278329
M +968 99532191

JORDAN: BANO PURATOS TRADING
Um Uthaina. Saad Bin Abi Waqqas
Street, Building 31, 1st floor
P +962 65510999

BanoPuratos
www.banopuratos.com