Bano Puratos

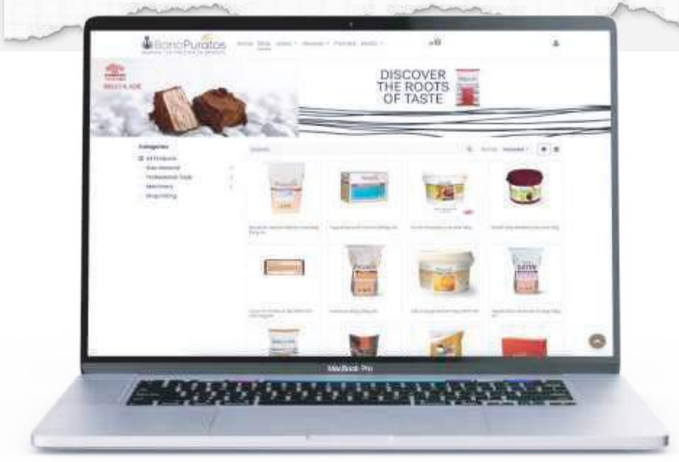


Magazine / Issue 42 - October 2024

E-COMMERCE AMNOUNCEMENT

THE LAUNCH OF OUR E-COMMERCE STORE!

إطلاق متجرنا الإلكتروني الجديد!



WE ARE THRILLED TO INTRODUCE OUR BRAND-NEW E-COMMERCE STORE!

يسعدنا أن نقدم لكم متجرنا الإلكتروني الجديد!

EXPLORE OUR EXTENSIVE RANGE OF

استكشف مجموعتنا الواسعة من

- Premium Chocolates الشوكولاتة الفاخرة
- Pastry Ingredients مكونات الحلويات
- Ice-Cream Supplies مستلزمات الآيس كريم
- Bakery Essentials أساسيات المخابز

WHAT WE OFFER?

منتجاتنا المتوفرة

Premium Chocolates شوكولاتة فاخرة

Discover a selection of exquisite Belgian chocolate that will delight your taste buds.اكتشف مجموعة من الشوكولاتة البلجيكية الرائعة

Ice Cream Ingredients مكونات الآيس كريم

Create delicate ice-cream with our specially curated ingredients.
حضر آيس كريم لذيذة مع مكوناتنا المختصة.

Pastry Perfection اتقان الحلويات

Get top-quality ingredients for making perfect pastries every time.
احصل على مكونات عالية الجودة لتحضير الحلويات المثالية كل مرة.

Bakery Essentials أساسيات المخابز

Stock up on all the essentials for baking delicious breads and other treats.جميع الأساسيات اللازمة للخبز الحلويات الشهية

WHY SHOP WITH US?

ليش تتسوق على موقعنا الالكتروني؟

1. Extremely convenient platform.
منصة مريحة.
2. Excellent quality material.
مواد ذات جودة ممتازة.
3. Customer service team to assist you with any inquiries.
فريق خدمة العملاء لمساعدتك في أي استفسار.
4. Complete solutions from machinery, raw material, tools & utensils and others. حلول كاملة من الآلات والأدوات والمعدات وغيرها

EXCEPTIONAL RANGE OF BANOPURATOS PRODUCTS ALL AT

www.banopuratos.com

زورونا على موقعنا الالكتروني للمزيد من المعلومات

TABLE OF CONTENTS

ISSUE Nº42

06-43
CHRISTMAS RECIPE
وصفات عيد الميلاد

44-53
VALENTINE RECIPES
وصفات عيد الحب

54-63
MOTHER'S DAY RECIPES
وصفات عيد الأم

64-83
BAKERY RECIPES
وصفات مخبوزات

86-101
EASTER RECIPES
وصفات عيد الفصح

102-119
CHOCOLATE RECIPES
وصفات الشوكولاتة

OUR EDITORIAL TEAM

EDITOR - IN - CHIEF
Mohamad Hashwi
Serine Jaroudi

PHOTOGRAPHY
Amar Hossari
Rouba Abou-Elhoda
Leen Lawand
Ghida Hachwi
Aya Youssef
Ahmed Mansour

GRAPHIC DESIGNERS
Amar Hossari
Aya Youssef
Rouba Abou-Elhoda
Ghida Hachwi
Leen Lawand

EDITOR
Karen ElAawar

TECHNICAL ADVISORS
Muhieddine Chatilla
Issam Antar
Mohammad Bazzi
Omar Saridar
Fidaa Bou Ghannam
Rihab Antar
Jad Ghanem
Malak Al Arab
Rama Chehab

EDITORIAL

Get creative in your seasonal creations with our exclusive recipes, tailored to enhance your seasonal menu for Christmas, New Year's, Valentine's, and Mother's Day. Our collection includes innovative and elegant treats designed to captivate more customers to your business, or even help you freshen up your recipes with some modern combinations. Partner with us to enrich your seasonal selection and make every celebration a memorable experience for your customers.

ابدع في حلوياتك الموسمية مع وصفاتنا الحصرية، المصممة لتعزيز ابتكاراتك لعيد الميلاد، رأس السنة، عيد الفالنتين، عيد الأم وعيد الفصح. تشمل وصفات هذه المجلة مكونات وخلطات معاصرة وفاخرة تهدف إلى جذب المزيد من الزبائن إلى عملك، أو حتى مساعدتك في تجديد وصفاتك الحالية. تعاون معنا لتعزيز ابتكاراتك الموسمية وجعل كل احتفال تجربة لا تُنسى لزبائنك.

CHRISTMAS RECIPES

وصفات عيد الميلاد



BÛCHE DE NOËL ÉCLATANTE

PASTRY



INGREDIENTS

VANILLA WHIPPED GANACHE

120g White Chocolate Belcolade CT X605
200g Whippak Cream Puratos
200g Cold Whippak Cream Puratos
8g Vanilla Concentrate Fugar

MILK CHOCOLATE GLAZE

225g Milk Chocolate Belcolade 35% CT O3X5
75g Full Fat Milk
125g Glucose
42g Gelatine mass Bano
250g Puratos Miroir Neutre

METHOD

SATIN MOIST DARK CAKE

Mix all ingredients using padel attachment on slow speed for 5 minutes then place the dough in silicon mould and bake at 170 °C for 30 minutes.

LIGHT CHOCOLATE MOUSSE

Heat your **Whippak** (Cream A) and pour it over the chocolate to make a ganache. Then whip the other **Whippak** cream (Cream B) until it has a soft pick and fold it in the ganache at 32 °C.

VANILLA WHIPPED GANACHE

Heat the other portion from cream A and pour it over the chocolate to make a ganache. Using a hand blender, add the cold cream and blend it, then leave it to set overnight and whip before assembling.

MILK CHOCOLATE GLAZE

Heat the milk and glucose then remove it from the heat and dissolve gelatine. Then pour it over the chocolate to melt. Finally heat the **Miroir** to 45 °C and blend them all together. Use it at 32 °C.

GLAZE

Melt the chocolate and mix in the oil.
Dip the base of the mushroom when the glaze reaches 40 °C.

ASSEMBLY

Cut the sponge into 2 layers. In a silicon mould, spread the milk chocolate mousse and add the first layer of your sponge. Later, pipe your **Cherry Topfil** on top of the soft whipped vanilla ganache, add one more layer of light milk chocolate mousse and finish it with another layer of your sponge cake. Leave it in the freezer for decoration.



بوش دو نويل إكلاتونت



المكونات

كريمة الفانيليا المخفوقة

١٢٠غ شوكولاتة بيضاء بلكولاد CT X٦٠٥

٢٠٠غ كريمة وياك بوراتوس

٢٠٠غ كريمة باردة وياك بوراتوس

٨غ مستخلص الفانيليا فوغار

غلايز شوكولاتة الحليب

٢٢٥غ شوكولاتة بالحليب بلكولاد ٣٥٪ CT ٥٣X٥

٧٥غ حليب كامل الدسم

١٢٥غ جلوكوز

٤٢غ كتلة الجيلاتين

٢٥٠غ ميوار نوتر بوراتوس

الطريقة

كعكة الساتان الداكن الرطب

اخلط جميع المكونات باستخدام كف الخلط كيك ساتان الشوكولاتة على سرعة بطيئة لمدة ٥ دقائق. ضع العجين في قالب سيليكون
اخبزها على حرارة ١٧٠ درجة مئوية لمدة ٣٠ دقيقة.

موس الشوكولاتة

سخّن كريمة **وياك** (كريمة أ) واسكبها فوق الشوكولاتة لتحضير الغاناش. ثم اخفق كريمة **وياك** الثانية (كريمة ب) حتى تصبح ناعمة, وامزجها بالغاناش على درجة حرارة ٣٢ درجة مئوية

جاناش الفانيليا المخفوقة

سخّن الجزء الآخر من الكريمة أ واسكبه فوق الشوكولاتة لتحضير الغناش. باستخدام الخلاط اليدوي، أضف الكريمة الباردة وحركها حتى تكتنز تماماً ثم اتركها لتجمد طوال الليل واخفقها قبل تحضير طبقات القالب

غلايز الشوكولاتة بالحليب

سخن الحليب والجلوكوز، ثم ارفعه عن النار وأضف الجيلاتين عليه. اسكبه فوق الشوكولاتة لتذوب ثم سخن الميروار على ٤٥ درجة مئوية ثم امزج كل المكونات معاً. استخدمهم على حرارة ٣٢ درجة مئوية

التركيب

قطع الكيك إلى طبقتين. في قالب السيليكون، وزع الموس، ثم أضف أول طبقة من الكيك. ضع **كريمة كرز التوبفيل** في الأنبوب وفرغما فوق طبقة الكيك، ثم أضف كريمة الفانيليا فوقها. أضف طبقة أخرى من موس الشوكولاتة وأنهيها بطبقة من الكيك. احتفظ بالكيك في الفريزر للتزيين





ALMOND AMBER TART

PASTRY

STAR PRODUCT

FUGAR SALTED CARAMEL CONCENTRATE

INGREDIENTS

ALMOND SUGAR DOUGH
180g Mimetic 20 Puratos
140g Sugar Powder
75g Eggs
300g Flour
50g Almond Powder
60g Cocoa Powder Belcolade
1g Salt
2g Aroma Vanilla PatisFrance
50g Fugar Salted Caramel Concentrate

ALMOND CREAM
100g Mimetic Incorporation Puratos
100g Sugar
100g Eggs
100g Almond powder
25g Cacao powder
75g Flour
3g Aroma Vanilla Patis France

MILK CHOCOLATE GANACHE
350g Festipak Cream Puratos
40g Sugar
500g ZA306 Belcolade Chocolate 41.5%

AMBER CHOCOLATE MOUSSE
50g Whippak Cream Puratos
125g Amber Chocolate Belcolade
2g Gelatine powder
8g Water
175g Passionata Whipped Cream Puratos

MIROIR GLAZE
500g Miroir Neutre Puratos
125g Harmony Glaze Puratos
125g Water

METHOD

ALMOND SUGAR DOUGH
Mix the Mimetic and sugar powder till you get a smooth texture, then slowly add the eggs and keep mixing for 2 min. Next, mix all the dry ingredients until it homogenizes then refrigerate it. Later, spread the dough in a tart ring and half-bake it. Next, add the almond cream and fully bake. Let it cool, then add a thin layer of Fugar's Salted Caramel.

ALMOND CREAM
Mix the Mimetic and sugar till you get a smooth texture, then add the eggs slowly and keep mixing it for 2 minutes. Next, add the dry ingredients and mix them until homogenized.

MILK CHOCOLATE GANACHE
In a saucepan, boil the sugar and cream then add it to your chocolate. With a rubber spatula start mixing the ganache. Add the ganache to the tart ring then refrigerate it.

AMBER CHOCOLATE MOUSSE
Melt Amber Chocolate and mix it with the warm cream using a rubber spatula. In another bowl, melt the water and gelatine powder in the microwave for 30 seconds. Next, mix the gelatine and chocolate mix until they homogenize. Add the mix to the whipped cream then pour it into the Silikomart mould. Finally, store it in the freezer.

MIROIR GLAZE
In a saucepan, mix the water and Harmony Glaze until the glaze dissolves then add the Miroir to it. Next, decorate your tart by glazing your amber mousse and adding chocolate, ganache and mint leaf.

امبر تارت باللوز

المكونات

عجينة السكر باللوز

١٨٠غ ميماتك ٢٠ بوراتوس

١٤٠غ سكر بودرة

٧٥غ بيض

٣٠٠غ دقيق

٥٠غ بودرة لوز

٦٠غ بودرة الكاكاو

اغ ملح

٢غ مستخلص فانيليا باتيس فرانس

٥٠غ مركز الكراميل المملح من فوغار

كريمة اللوز

١٠٠غ ميماتيك بوراتوس

١٠٠غ سكر

١٠٠غ بيض

١٠٠غ بودرة لوز

٢٥غ بودرة الكاكاو

٧٥غ دقيق

٣غ مستخلص فانيليا باتيس فرانس

غاناش الشوكولاتة بالحليب

٣٥٠غ كريمة فيستيباك بوراتوس

٤٠غ سكر

٥٠٠غ شوكولاتة ZA٣٠٦ بلكولاد ٤١,٥٪

موس شوكولاتة الأمبر

٥٠غ كريمة ويباك بوراتوس

١٢٥غ شوكولاتة أمبر بيلكولاد

٢غ بودرة جيلاتين

٨غ ماء

١٧٥غ كريمة باشوناتا مخفوقة

تغليف الميروار

٥٠٠غ ميروار نوتر بوراتوس

١٢٥غ هارموني غلايز بوراتوس

١٢٥غ ماء

الطريقة

عجينة السكر باللوز

امزج الزبدة وسكر البودرة حتى تحصل على قوام ناعم، ثم أضف البيض تدريجيًا واستمر في الخلط لمدة دقيقتين. بعد ذلك، امزج جميع المكونات الجافة واستمر في الخلط حتى تتجانس. ثم خزنها في الثلاجة. افرد العجين في قالب التارت واخبزه نصف خبزة. ثم أضف كريمة اللوز وأكمل خبزها. اتركها لتبرد، أضف طبقة رقيقة من كراميل فجار المملح

كريمة اللوز

امزج الزبدة والسكر حتى تحصل على قوام ناعم، ثم أضف البيض تدريجيًا واستمر في الخلط لمدة دقيقتين. بعدها، أضف المكونات الجافة واستمر في الخلط حتى يتجانس الخليط

غاناش الشوكولاتة بالحليب

اغلِ السكر والكريمة ثم اسكبها على الشوكولاتة. استخدم ملعقة مطاطية لبدء خلط الغاناش. ثم أضف الغاناش المحضر إلى قالب التارت وثلجها

موس شوكولاتة الأمبر

ذوب شوكولاتة الأمبر ثم امزجها مع الكريمة الدافئة. في وعاء آخر، امزج الماء مع بودرة الجيلاتين وذوبها بالميكروويف لمدة ٣٠ ثانية. امزج خليط الجيلاتين مع خليط الشوكولاتة حتى يتجانس. أضف الخليط إلى الكريمة المخفوقة ثم اسكبها في قالب سليكومارت وثلجها

غلايز الميروار

في قدر على النار، امزج الماء مع الهارموني حتى يذوب. ثم أضف الميروار. زين التارت بتغليف موس الأمبر وأضف الشوكولاتة، الغاناش، وأوراق النعناع



CITRON BÛCHE DE NOËL

PASTRY



INGREDIENTS

CHOCOLATE MONTE
300g Belcolade White Chocolate X605
500g Whippak Cream Puratos
60g Mass Gelatine
800g Whippak Cream Puratos

TEGRAL SPONGE (SWISS ROLL) VANILLA
1kg Tegral Sponge Vanilla
1kg Eggs
200g Water
70g Icing Sugar

CITRON FILLING
Deli Citron Puratos
Pralicrac Citron PatisFrance

WHITE GLAZE
200g Water
300g Glucose
300g Sugar
125g Gelatine Mass
300g White Chocolate X605 Belcolade
200g Festipak Cream Puratos
10g White Food Color Modecor

VELVET SPRAY
250g Cacao Butter Belcolade
250g White Chocolate X605 Belcolade
10g White Color Modecor

METHOD

CHOCOLATE MONTEE
Heat the cream then mix it with the chocolate and gelatine mass. Keep them overnight for the next day then whip with a whisk until you get the needed volume. Then, add the **Whippak** cream and mix well.

TEGRAL SPONGE VANILLA
Mix all with a whisk attachment for about 5 or 6 minutes. Don't let it gain too much volume. Pour 700-800g on a 60x40cm tray and spread them equally among the tray. Bake at 230 °C for 6-7 minutes.

CITRON FILLING
Spread one layer of **Deli Citron** in the **Silicone Mould** then add in the middle your baked **Tegral sponge** and one-layer of **Pralicrac Citron**.

WHITE GLAZE
Boil sugar, glucose and water at 100 °C. Then, add it to chocolate and cream with gelatine mass and mix together in mixer and add white color to it and use at a temperature of 30 °C.

DECORATION

VELVET SPRAY
Melting cocoa butter with white chocolate and adding coloring to have a velvet spray and it's sprayed on the cake.





الطريقة

شوكولاتة مونتي
سخّن الكريمة ثم امزجها مع الشوكولاتة والجيلاتين. اترك الخليط طوال الليل ليستخدم في اليوم التالي. أضف كريمة **ويباك** وامزجهم جيدًا.

كيك التيغرال (سويس رول) بنكهة الفانيليا
اخلط جميع المكونات باستخدام كف الخفق لمدة ٥ أو ٦ دقائق. اسكب ٧٠٠ - ٨٠٠غ من الخليط في صينية مقاس ٦٠*٤٠ سم. اخبزها على حرارة ٢٣٠ درجة مئوية لمدة ٦-٧ دقائق.

حشوة الليمون
أضف طبقة من **الدلي سيترون** في **قالب السيليكون** ثم أضف كيك **التيغرال** المخبوز وبعدها طبقة من **البراليكراك سيترون**.

الغلايز الأبيض
اغلِ السكر والجلوكوز والماء على حرارة ١٠٠ درجة مئوية ثم أضفها إلى الشوكولاتة والكريمة مع الجيلاتين وامزجهم في الخلاط. أضف الصبغ الأبيض واستخدمه على حرارة ٣٠ درجة مئوية.

الزينة

ديكور الفيلفيت
ذوّب زبدة الكاكاو مع الشوكولاتة البيضاء وأضف التلوين للحصول على رذاذ الفيلفيت.

بوش دو نويل الليمون



المكونات

شوكولاتة مونتي
٣٠٠غ شوكولاتة بيضاء X٦٠٥ بيلكولاد
٥٠٠غ كريمة ويباك بوراتوس
٦٠غ جيلاتين
٨٠٠غ كريمة ويباك بوراتوس

كيك التيغرال (سويس رول) بنكهة الفانيليا
اكغ كيك تيغرال الفانيليا
ا كغ بيض
٢٠٠ غ ماء
٧٠ غ سكر بودرة

حشوة الليمون
دلي سيترون من بوراتوس
براليكراك سيترون من باتيسفرانس

غلايز أبيض
٢٠٠غ ماء
٣٠٠غ جلوكوز
٣٠٠غ سكر
٢٢٥اغ جيلاتين
٣٠٠غ شوكولاتة بيضاء X٦٠٥ من بيلكولاد
٢٠٠غ كريمة فيستيباك بوراتوس
١٠اغ صبغة أبيض موديكور

ديكور الفيلفيت
٢٥٠غ زبدة كاكاو من بيلكولاد
٢٥٠غ شوكولاتة بيضاء X٦٠٥بيلكولاد
١٠اغ صبغة بيضاء من موديكور



CHRISTMAS SPIRIT

PASTRY

STAR PRODUCT

CREMYVIT PASTRY CREAM PURATOS

INGREDIENTS

CHOCOLATE SPONGE
1kg Tegral Sponge Chocolate Mix BanoPuratos
750g Eggs
100g Water
60g Melted Butter

GELATINE MASS
100g Gelatine powder or paper
500g Cold water

ALMOND CREMEUX
250g Water
250g Liquid Milk
125g CremyVit Puratos
100g Fugar Mandorla Almond Concentrate
10g Mass Gelatin

RAPHAELLO MOOSE
125g Bavarois Neutre Powder Puratos
125g Water
250g Cream Ambiante Puratos
250g Cream 35%
340g White Filling with Almond and Coconut BanoPuratos

CACAO BUTTER COVER
100 g Cacao Butter Belcolade
20 g Green Color Modecor

METHOD

CHOCOLATE SPONGE
Add the 1 kg mix tegral sponge chocolate in a bowl add the eggs and water. Whisk the mixture on slow speed for 1 min. Then mix for 9 mins on fast speed and finish with the melted butter. Finally, put the mixture in a tray 60x40 cm and bake on 200°C for 7 minutes.

GELATINE MASS
Mix the gelatine powder or paper with cold water, then keep to settle for 5 to 10 minutes. Next, heat it into the microwave until it melts.

ALMOND CREMEUX
In a bowl mix the water, liquid milk and CremyVit for 5 minutes then add the gelatine and finish with the Mandorla. Put the cremeux in the Christmas tree mold for 35% and place it in freezer.

RAPHAELLO MOUSE
In a bowl mix the room temperature water, Bavarois Neutre, and cream 35% until you get a yogurt texture then add the Ambiante cream and the filling. In the Christmas tree mould add the mousse and insert close with the chocolate sponge. Store in the freezer.

COLORING
Unmould the mousse and spray it with a 0.8 mm gun.



روح الكريسماس

المكونات

كيك الشوكولاتة

١ كجم من خليط تيغرال سبونج شوكولاتة

٧٥٠غ بيض

١٠٠غ ماء

٦٠غ زبدة مذابة

كتل الجيلاتين

١٠٠غ بودرة أو ورق الجيلاتين

٥٠٠غ ماء بارد

كريمة اللوز

٢٥٠غ ماء

٢٥٠غ حليب سائل

١٢٥غ كريمفيت من بوراتوس

١٠٠غ مركز اللوز ماندورلا من فوغار

١٠غ جيلاتين ماس

موس رافاييلّو

١٢٥ غ بودرة بافارويه نوتر بوراتس

١٢٥ غ ماء بدرجة حرارة الغرفة

٢٥٠ غ كريمة أمبيانتي بوراتس

٢٥٠ غ كريمة ٣٥٪

٣٤٠ غ حشوة بيضاء باللوز وجوز الهند من بانوبوراتس

الديكور الأخضر

١٠٠ غ زبدة الكاكاو بلكولاد

٢٠ غ صبغة خضراء موديكور

الطريقة

كيك سبونج الشوكولاتة

اخفق مزيج تيغرال سبونج شوكولاتة مع البيض ببطء لمدة دقيقة. ثم أخفق لمدة ٩ دقائق بسرعة عالية وأضف بالزبدة المذابة. ضع الخليط في صينية مقاس ٦٠ × ٤٠ سم واخبزها على حرارة ٢٠٠ درجة مئوية لمدة ٧ دقائق.

كريمة اللوز

اخلط الماء والحليب سائل وكريمة الخفق لمدة ٥ دقائق. أضف الجيلاتين ومركز اللوز ماندورلا من فوغار. أضف الكريمة في قالب شجرة الكريسماس بنسبة ٣٥٪ وثلجها لتجمد.

موس رافاييلّو

اخلط الماء بدرجة حرارة الغرفة مع كريمة بافارويه نيوتر ثم أضف كريمة بنسبة ٣٥٪ للحصول على قوام يشبه الزبادي. ثم اسكب كريمة الأميانتي وحشوة اللوز وجوز الهند. في قالب شجرة الكريسماس اضف الموس والمركز واغلقها بإسفنجة الشوكولاتة ثم اتركها تتجمد.

الديكور الأخضر

أزيل الموس المجمد من القالب ورشها بالصبغة الخضراء.



WOOD BÛCHE

STAR PRODUCT

PASTRY

GOLDOSE TOPPING FUGAR

INGREDIENTS

GENOISE CHOCOLATE
500g Tegral Sponge Chocolate BanoPuratos
500g Eggs
100g Water

BUTTER CREAM DECOVIT
1000g Decovit Puratos
400g Goldose Topping Fugar
200g Repieno Pecan BanoPuratos

DECORATION
Dark Chocolate CT B504 Belcolade 58%

METHOD

GENOISE
Mix all the ingredients together, then add them in a 40-60 cm tray and bake them at 230 °C for 8 minutes.

BUTTERCREAM DECOVIT
Mix your **Decovit** with the **Goldose** and spread it all over the sponge cake.
Then add the **Repieno** filling and roll it like a suise roll.

DECORATION

Top your suise roll with with **dark chocolate** and start sculpting it to get the wood like texture.
Then add some golden decoration and leaves.



بوش الخشب

المكونات

جينواز الشوكولاتة
٥٠٠غ تيجرال سبونج شوكولاتة بانوبوراتس
٥٠٠غ بيض
١٠٠غ ماء

كريمة الزبدة ديكوفات
١٠٠٠غ ديكوفات بوراتوس
٤٠٠غ ديكورغولدوس فوغار
٢٠٠غ حشوة ريبيانو جوز البيكان بانوبوراتس

الديكور
تغطية الشوكولاتة الداكنة ٥٨٪ بلكولاد CT B٥٠٤

الطريقة

جينواز الشوكولاتة
امزج جميع المكونات معًا، ثم ضعها في صينية بحجم ٤٠*٦٠ سم واخبزها على حرارة ٢٣٠ درجة مئوية لمدة ٨ دقائق.

كريمة الزبدة ديكوفيت
اخلط **الديكوفيت** مع **الغولدوس** ووزعه على سطح السبونج كيك.
ثم أضف حشوة جوز البيكان ولفها مثل السويس رول.

الزينة

قم بتغطية السويس رول **بالشوكولاتة الداكنة** وابدأ بزغرفتها للحصول على شكل يشبه الخشب.
ثم أضف بعض الزينة الذهبية والأوراق.



O'CLOCK

PASTRY

STAR PRODUCT

DELI CARAMEL PURATOS

INGREDIENTS

CHOCOLATE ALMOND MOUSSE
400g Milk Chocolate Belcolade 35% CT O3X5
400g Festipak Cream Puratos
500g Passionata Puratos
100g Pure Almond Fugar "Mandorla"

CHOCOLATE SPONGE
500g Tegral Sponge Chocolate
375g Egg
50g Water

ALMOND FILLING
150g Almond Filling "Mandorla" Fugar
150g Deli Caramel Puratos

VELVET SPRAY
250g Cocoa Butter Belcolade
250g Belcolade Dark Chocolate D600 60%

METHOD

ALMOND MOUSSE
Melt the chocolate at 45°C then add the Mandorla. Whip both creams and mix them with the chocolate.

CHOCOLATE SPONGE
Mix all with a whisk at high speed for 8 minutes. Pour 380g in a 22cm cake ring or 340g in a 20cm cake ring, and use a palette knife to spread the batter upwards. Bake at 180°C for about 35 minutes.

ALMOND FILLING
Fill the cream in the silicone moulds, then add it as a middle in your Tegral Sponge with almond filling and Deli Caramel.

VELVET SPRAY
Melt cocoa butter with white chocolate then add the coloring to get a velvet spray.

كيك الساعة

المكونات

موس الشوكولاتة واللوز

٤٠٠غ شوكولاتة حليب بلكولاد ٣٥٪ CT

٥٣X٥

٤٠٠غ كريمة فيستياك بوراتوس

٥٠٠غ باسيوناتا بوراتوس

١٠٠غ مركز اللوز فوغار "ماندورلا"

الاسفنجة الشوكولاتة

٥٠٠غ تيجرال سبونج شوكولاتة

٣٧٥غ بيض

٥٠غ ماء

حشوة اللوز

١٥٠غ حشوة لوز ماندورلا فوغار

١٥٠غ دلي كراميل بوراتوس

ديكور المخمل

٢٥٠غ زبدة كاكاو بلكولاد

٢٥٠غ شوكولاتة داكنة بلكولاد ٦٠٪ D٦٠٠

الطريقة

عجينة السكر باللوز

امزج الزبدة وسكر البودرة حتى تحصل على قوام ناعم، ثم أضف البيض تدريجيًا واستمر في الخلط لمدة دقيقتين. بعد ذلك، امزج جميع المكونات الجافة واستمر في الخلط حتى تتجانس. ثم خزنها في الثلاجة. افرد العجين في قالب التارت واخبزه نصف خبزة. ثم أضف كريمة اللوز وأكمل خبزها. اتركها لتبرد، أضف طبقة رقيقة من كراميل فجار المملح

موس اللوز

ذوب الشوكولاتة على حرارة ٤٥ درجة مئوية ثم أضف الماندورلا. بعد ذلك، اخفق الكريمة الأولى والثانية وامزجهما مع الشوكولاتة

كعكة سبونج الشوكولاتة

اخلط جميع المكونات بالمضرب على سرعة عالية لمدة ٨ دقائق. اسكب ٣٨٠غ في قالب كيك بقطر ٢٢ سم أو ٣٤٠غ في قالب بقطر ٢٠سم. اخبزالحرارة على ١٨٠ درجة مئوية لمدة حوالي ٣٥ دقيقة

حشوة اللوز

املأ الكريمة في قوالب السيليكون، ثم أضف في المنتصف كيك التيغرال حشوة اللوز والدلي كراميل.

ديكور المخمل

ذوب زبدة الكاكاو مع الشوكولاتة البيضاء. ثم أضف الصبغة للحصول على رذاذ المخمل.





TAHINI SESAME CAKE

PASTRY

STAR PRODUCT

TEGRAL SATIN MOIST CAKE MIX BANOPURATOS

INGREDIENTS

MOIST CAKE
1kg Tegral Satin Moist Cake BanoPuratos
400g Eggs
400g Oil
200g Water

SESAME MOUSSE
125g Bavarois Neutre Puratos
125g Water

250g Whippak Cream Puratos
250g Cream 35%
150g Tahini

CROUSTILLANT SESAME
60g White Chocolate Belcolade CT X605
60g Feuillitine
250g Sesame

NAMELAKA STRAWBERRY
108g Milk
13g Glucose
3g Gelatin Leaves
152g White Chocolate Belcolade CT X605
17g Cocoa Butter Belcolade
215g Cream
50g LFC Strawberry Concentrate Puratos

METHOD

NUT TART BASE
Mix all the ingredients together with a paddle for 4 minutes, then bake it at 180°C for 45 minutes.

MOUSSE SESAME
Mix the bavarois with water then add Tahini and finally add the cream.

CROUSTILLANT SESAME & NAMELAKA STRAWBERRY
Boil the milk and glucose then add them over the melted white chocolate, cocoa butter and gelatine leaves. When the mixture cools down then add the whipped cream and LFC strawberry.

كيك السمسم والطحينة

المكونات

تيغرال كيك مويست

اكغ تيجرال ساتين كيك مويست بانوبوراتس

٤٠٠غ بيض

٤٠٠غ زيت

٢٠٠غ ماء

موس السمسم

١٢٥اغ بودرة بافاروا نوتر بوراتوس

١٢٥اغ ماء

٢٥٠غ وييك كريم بوراتوس

٥٠٠غ كريمة

١٥٠اغ طحينة

مقرمش السمسم

٦٠غ شوكولاتة بيضاء Belcolade CT X٦٠٥

٦٠غ فيوتين

٢٥٠غ سمسم

ناميلاكا الفراولة

١٠٨اغ حليب

١٣ غ غلوكوز

٣ ورق جيلاتين

١٥٢اغ شوكولاتة بيضاء بلكولاد CT X٦٠٥

١٧اغ زبدة كاكاو بلكولاد

٢١٥ غ كريمة

٥٠غ مركز ل إف سي الفراولة بوراتوس

الطريقة

كعكة تيغرال ساتين مويست

اخلط جميع المكونات باستخدام الكف لمدة ٤ دقائق، ثم اخبزها على حرارة ١٨٠ درجة مئوية لمدة ٤٥ د قيقة

موس السمسم

اخلط الباڤاروا مع الماء ثم أضف الطحينة والكريمة.

مقرمش السمسم وناميلاكا الفراولة

اغلي الحليب والغلوكوز ثم أضف الشوكولاتة البيضاء المذابة، زبدة الكاكاو وورق الجيلاتين. عندما يبرد المزيج، أضف الكريمة المخفوقة ومركز الفراولة إل أف سي





COCONUT SPIRIT

PASTRY

STAR PRODUCT

WHIPPAK CREAM PURATOS

INGREDIENTS

COCONUT SPONGE CAKE
85g White Eggs
85g Sugar
130g Eggs
60g Egg Yolk
190g Sugar
240g Coconut Powder
60g Flour
110g Butter

CHOCONUT
70g Coconut Puree
150g Butter
45g Gelatine mass
300g 60 Days Milk Chocolate Belcolade
50g Dark Chocolate 54% C501 Belcolade
400g Coconut Puree

COCONUT MOUSSE
105g Coconut Puree
30g Gelatine Mass

225g White chocolate CT X605 Belcolade
20g Coconut powder
500g Whippak Cream Puratos

LIGHT COCONUT GANACHE MONTEE
425g Cream 35%
200g Coconut Puree
55g Gelatine Mass
235g White chocolate CT X605 Belcolade

METHOD

COCONUT SPONGE
In a bowl make a meringue then mix the eggs' yolk and sugar in another. Add 30% of the meringue to the eggs and sugar mixture and stir well. Then add the remaining meringue and stir gently. Next, add the flour and finish with melted butter. Bake at 160˚C for 27 mins in the convection oven.

CHOCONUT
Heat the butter in a saucepan the add the first quantity of coconut puree. Turn the heat off, then add the gelatine mass and mix well until it's melted. Finish by mixing the rest of the coconut puree.

COCONUT MOUSSE
Heat the puree, then add it to the gelatine. Then, add to the chocolate coconut powder and whipped cream.

LIGHT COCONUT GANACHE MONTE PREPARATION
Heat the cream and the puree together then add the gelatine. Finish with the chocolate and let it rest overnight. The next day, mix it with a whisk and pipe.



روح جوز الهند

المكونات

كيك جوز الهند
٨٥ غ بياض البيض
٨٥ غ سكر
١٣٠ غ بيض
٦٠ غ صفار البيض
١٩٠ غ سكر
٢٤٠ غ بودرة جوز الهند
٦٠ غ دقيق
١١٠ غ زبدة

تشوكونات
٧٠ غ بوريه جوز الهند
١٥٠ غ زبدة
٤٥ غ كتلة جيلاتين
٣٠٠ غ شوكولاتة حليب ٦٠ دايز بلكولاد
٥٠ غ شوكولاتة داكنة ٥٤٪ بلكولاد C٥٠١
٤٠٠ غ بوريه جوز الهند

موس جوز الهند
١٠٥ غ بوريه جوز الهند
٣٠ غ كتلة جيلاتين

٢٢٥ غ شوكولاتة بيضاء CT X٦٠٥ بلكولاد
٢٠ غ بودرة جوز الهند
٥٠٠ غ كريمة مخفوقة

غاناش جوز الهند الخفيف مونتي
٤٢٥ غ كريمة ٣٥٪
٢٠٠ غ بيوريه جوز الهند
٥٥ غ كتلة جيلاتين
٢٣٥ غ شوكولاتة بيضاء CT X٦٠٥ بلكولاد

الطريقة

كيك جوز الهند
في وعاء، حضر المارينغ (الزلال المخفوق) ثم اخلط صفار البيض والسكر في وعاء آخر. امزج ٣٠٪ من المارينغ إلى خليط البيض والسكر. ثم أضف بقية المارينج وامزجها بلطف. بعد ذلك، أضف الدقيق والزبدة المذابة. اخبز الخليط على حرارة ١٦٠ درجة مئوية لمدة ٢٧ دقيقة في فرن الهواء.

تشوكونات
سخن الزبدة في قدر ثم أضف كمية البيوريه الأولى من جوز الهند. ذوب كتلة الجيلاتين في الخليط بعد أن تطفئ النار عليه. اخلط بقية البيوريه مع جوز الهند.

موس جوز الهند
سخن البيوريه، ثم أضفها إلى الجيلاتين. أضف الشوكولاتة وبودرة جوز الهند والكريمة المخفوقة.
تحضير غاناش جوز الهند مونتي.
سخن الكريمة والبوريه معًا ثم أضف الجيلاتين. أنتِ بإضافة الشوكولاتة واتركها لترتاح طوال الليل. في اليوم التالي، اخلط الخليط بالمضرب واستخدمه للتزيين.



CHOCOLATE CRINKLE CHRISTMAS COOKIES

STAR PRODUCT

PASTRY

BELCOLADE ORIGINS NOIR VIETNAM 73%

INGREDIENTS

115g Egg White
75g Sugar Crystals
100g Icing Sugar
80g Flour
70g Cacao Powder Belcolade
100g Milk Chocolate Belcolade 35% CT O3X5
100g Belcolade Origins noir vietnam 73%

METHOD

Preheat your oven at 180°C, then beat the egg white with the crystals sugar until you reach fluffy peaks. After mixing all the dry ingredients and sifting them, we add the dry ingredients on the meringue by folding. Then, add the chunks of chocolates and let it rest overnight in fridge. On the next day, roll 40g of the dough into balls and cover them with icing sugar. Bake them at 165°C for 9 mins. Better served warm.



كوكيس كريسماس بالشوكولا

المكونات

١١٥ غ بياض البيض
٧٥ غ سكر كريستالي
١٠٠ غ سكر ناعم
٨٠ غ دقيق
٧٠ غ كاكاو باودر بلكولاد
١٠٠ غ شوكولاتة حليب بلكولاد ٣٥٪ CT 03X0
١٠٠ غ بلكولاد أوريجين فيتنام داكن ٧٣٪

الطريقة

سخن الفرن مسبقًا على حرارة ١٨٠ درجة مئوية ثم اخفق بياض البيض مع السكر. بعد ذلك، اخلط جميع المكونات الجافة وكنسها، ثم أضف المكونات الجافة إلى المارينج. بعدها, أضف قطع الشوكولاتة واتركها في الثلاجة طوال الليل. في اليوم التالي، شكّل كرات ٤٠غ من العجينة وغطها بالسكر الناعم. اخبزها على ١٦٥ درجة مئوية لمدة ٩ دقائق. يُفضل تقديمها دافئة

VALENTINE'S RECIPES

وصفات عيد الحب





RASPBERRY VALENTINE'S CAKE

PASTRY

STAR PRODUCT

PRALICRAC FRAMBOISE PATISFRANCE

INGREDIENTS

MOULD
SilikoMart Eclipse 1000 Heartshape

RASPBERRY MOUSSE
250g Whippak cream Puratos
250g Festipak cream Puratos
100g Bianchero Fugar
25g Mascarpone powder Fugar
50g Raspberry In Concentrate (Fugar)

TEGRAL SPONGE
500g Tegral Sponge Vanilla Puratos
375g Egg
5g Water

RASPBERRY FILLING
200g Pralicrac Framboise Patisfrance

RED GLAZE
200g Water
300g Glucose
300g Sugar
125g Gelatine Mass
300g White Chocolate Belcolade X605
200g Festipak Cream
10g Red Food Color Modecor

VELVET SPRAY
250g Cocoa Butter Belcolade
250g White chocolate X605
10g Red Food Color Modecor

METHOD

RASPBERRY MOUSSE
Mix the cream with the Bianchero then add the raspberry to the mixture until it becomes a soft cream. Fill the mixture in the silicone mould.

RASPBERRY FILLING
Fill the raspberry cream in the silicone moulds then add a layer in the middle with Pralicrac Framboise.

GLAZE TOPPING
Boil the sugar, glucose and water at 100 °C then add it to the chocolate and cream with gelatine mass and mix them together. Add your red coloring and use at temperature 30 °C.

DECORATION

VELVET SPRAY
Melt your **cocoa butter** with white chocolate and add the red coloring to have a base for the velvet spray.
Spray it on the cake.



كيكة الفالنتاين بنكهة التوت

المكونات

قالب
سيليكومرت اكليبس ١٠٠٠ هرتشيت

موس توت العليق
٢٥٠غ كريمة ويبباك بوراتوس
٢٥٠غ كريمة فيستيباك بوراتوس
١٠٠غ بيانكيرو فوغار
٢٥غ بودرة ماسكربوني فوغار
٥٠غ مركز توت العليق فوغار

كيكة تيغرال سبونج فانيلا
٥٠٠غ خليط كيكة تيغرال سبونج فانيلا
٣٧٥غ بيض
٥غ ماء

حشوة توت العليق
٢٠٠غ براليكراك فرامبواز باتيسفرانس

الملمّع الأحمر
٢٠٠غ ماء
٣٠٠غ جلوكوز
٣٠٠غ سكر
١٢٥غ جيلاتين
٣٠٠غ شوكولاتة بيضاء بيلكولاد X٦٠٥
٢٠٠غ كريمة فيستيباك بوراتوس
١٠غ ملوّن أحمر موديكور

ديكور الأحمر المخملي
٢٥٠غ زبدة كاكاو بيلكولاد
٢٥٠غ شوكولاتة بيضاء بيلكولاد X٦٠٥
١٠غ ملوّن أحمر موديكور

الطريقة

موس توت العليق
اخلط الكريمة مع **البيانكيرو** ثم أضف التوت ليصبح قوام الكريمة ناعمًا. اسكب الخليط في قوالب السيليكون.

حشوة توت العليق
ضع **كريمة التوت** في قوالب السيليكون. ثم أضف خليط كيكة تيغرال مع البراليكراك فرمبواز في الوسط.

الملمّع الأحمر
اغلِ السكر والجلوكوز والماء حتى تصل الحرارة إلى ١٠٠ درجة مئوية. أضف الخليط إلى الشوكولاتة والكريمة مع الجيلاتين وامزجها جيدًا في الخلاط. ثم أضف اللون الأحمر واستخدمه على حرارة ٣٠ درجة مئوية

الزينة

ديكور الأحمر المخملي
أذب **زبدة الكاكاو** مع الشوكولاتة البيضاء ثم أضف اللون الأحمر للحصول على الرذاذ المخملي. رش الخليط على الكيك.



BEIRUT FUSION

PASTRY

STAR PRODUCT

VANILLA EXTRACT PATIS FRANCE

NUT TART BASE
60g Unsalted Butter
25g Powdered Sugar
75g Flour
15g Egg
2g Vanilla Extract PatisFrance
40g Ground Walnuts
1g Baking Powder
1g Ground Cinnamon
0.5g Ground Cardamom
0.5g Salt (a pinch)
Lemon Zest

FIG MOUSSE
60g Fresh Figs
20g Sugar
3g Powdered Gelatine
6.9g Water
50g Egg Yolks
30g Sugar
122g Whippak Cream Puratos
20g Walnuts chopped and toasted
20g Sugar
1g Cinnamon
20g Dried Figs (chopped)

TRANSPARENT NEUTRAL MIRROR GLAZE
6g Gelatin Powder
30g Water
75g Sugar
75g Glucose Syrup
75g Water

BLOSSOM WATER GELÉE SHEET
200ml Water
30g Sugar
5g Gelatin Sheets
1-2 tsp Blossom Water

METHOD

NUT TART BASE
Mix starch and water until smooth. Sieve the mixture to remove lumps. Cook Mixture then pour it into a saucepan over medium heat. Stir continuously until the color changes.
Add Sugar. Once the mixture thickens and changes color, add granulated sugar. Continue stirring until the mixture becomes transparent. Then, add soaked walnuts to the transparent mixture. Stir in blossom water and mastic. Pour the mixture into a mould then allow it to cool completely before using in the mousse.

FIG MOUSSE
Blend figs until smooth, then cook the purée with sugar in a saucepan until it thickens slightly. Cool before using. Toast walnuts with some sugar and cinnamon until golden and fragrant and let them cool. Bloom gelatin in water. Heat the purée to 85°C, then add the egg yolks and sugar, and stir over medium heat. When it reaches 85°C, add the gelatin and remove from heat. Whip cream to soft peaks then fold the whipped cream into cooled fig mixture.
Gently fold in toasted walnuts and dried figs then pour half of the mousse into the silicone mold. Place the cooled Mousse in the center and pour the remaining mousse over to cover. Chill until set.

TRANSPARENT NEUTRAL MIRROR GLAZE
Bloom gelatin in water. Boil sugar, glucose, and water for a minute then remove from heat, add gelatin, and stir until melted. Cool to 32°C before using.

BLOSSOM WATER JELLY SHEET
Soak gelatine in cold water. Meanwhile, heat the water and sugar until dissolved. Add blossom water then add the gelatin and stir until melted. Finally, pour into a thin layer on a tray. Chill until set.

ASSEMBLY
Carefully unmold the set mousse. Pour transparent glaze over the mousse, ensuring an even layer. Place the glazed mousse on the flat tart base. Place blossom water gelée sheet on top. Refrigerate until fully set. Serve when chilled.

بيروت فيوجن

المكونات

قاعدة التارت بالمكسرات

٦٠غ زبدة غير مملحة
٢٥غ سكر بودرة
٧٥غ دقيق
١٥اغ بيض
٢غ مستخلص فانيليا باتيس فرانس
٤٠غ جوز مطحون
اغ بيكنج بودر
اغ قرفة مطحونة
٠,٥غ هيل مطحون (رشة)
٠. غ ملح (رشة)
قشر ليمون

موس التين

٦٠غ تين طازج
٢٠غ سكر
٣غ جيلاتين بودرة
٦,٩غ ماء
٥٠غ صفار بيض
٣٠غ سكر
١٢٢اغ كريمة وبياك بوراتوس
٢٠غ جوز مفروم ومحمص
٢٠غ سكر
اغ قرفة
٢٠غ تين مجفف (مقطع)

غلايز الميروار

٦غ بودرة جيلاتين
٣٠غ ماء
٧٥غ سكر
٧ غ شراب جلوكوز
٧٥غ ماء

ورقة جيلي ماء الزهور

٢٠٠ مل ماء
٣٠غ سكر
٥ أوراق جيلاتين
١-٢ ملعقة صغيرة ماء الزهر

الطريقة

قاعدة التارت بالمكسرات

اخلط النشا والماء ثم نحّل الخليط واطبخ على نار متوسطة. حرك باستمرار حتى يتغير لونه.
أضف السكر. عندما يتكاثف الخليط ويتغير لونه، أضف السكر الحبيبي. استمر في التحريك حتى يصبح الخليط شفافًا. ثم، أضف الجوز المنقوع إلى. أضف ماء الزهر والمستكة ثم اسكب الخليط في قالب ثم اتركه ليبرد تمامًا قبل استخدامه في الموس

موس التين

اخلط التين حتى يصبح ناعمًا، ثم اطبخ المزيج مع السكر في قدر حتى يتكاثف قليلاً. اتركه ليبرد قبل استخدامه ثم حمص الجوز مع بعض السكر والقرفة حتى يصبح ذهبيًا. ازهر الجيلاتين في الماء ثم سخنه على حرارة ٨٥ درجة مئوية وأضف صفار البيض والسكر وحركه على نار متوسطة. عندما يصل إلى حرارة ٨٥ درجة مئوية، أضف الجيلاتين وأطفئ النار. اخفق الكريمة حتى يصبح قوامها ناعماً. ادمج الكريمة المخفوقة في خليط التين المبرد ثم أضف الجوز المحمص والتين المجفف واسكب نصف الموس في قالب السيليكون. ضع الموس المبرد في منتصف القالب واسكب باقي الموس فوقه لتغطيته. اتركه في الثلاجة حتى يتماسك

غلايز الميروار

ازهر الجيلاتين في الماء. اغلِ السكر والجلوكوز والماء لمدة دقيقة ثم ارفعهم عن النار، أضف الجيلاتين وقلّبه حتى يذوب. اتركه ليبرد إلى حراة ٣٢ درجة مئوية قبل الاستخدام

ورقة جيلي ماء الزهور

انقع الجيلاتين في الماء البارد. في الوقت نفسه، سخن الماء والسكر حتى يذوب السكر. أضف ماء الزهور ثم أضف الجيلاتين وقلّبه حتى يذوب. أخيرًا، اسكب طبقة رقيقة من الخليط على الصينية. اتركه ليبرد حتى يتماسك

التجميع

اسكب الجليز الشفاف فوق الموس وضع الموس على قاعدة التارت المسطحة. ضع ورقة الجيلي على القمة ثم برّده حتى يتماسك. أخيرًا، قدمه بعد أن يبرد



MOTHER'S DAY RECIPES

وصفات عيد الأم





MOTHER'S DAY BASKET

PASTRY

STAR PRODUCT

HARMONY CLASSIC

INGREDIENTS

MOIST CAKE
250g Tegral Satin Moist Cake Mix
100g Egg
100g Oil
50g Water

CHERRY CHOCOLATE CREAM FILLING
120g Cream Fresh 35% Fat
15g Sugar
2.5g Gelatin
225g Whippak Puratos
155g Belcolade Origins Lait Papua New Guinea 39%
200g Amarena IN Fugar

AMARENA BITES
100g Amarena IN Fugar
400g Cherry Chocolate Cream Filling
100g Cacao Butter Belcolade
20g Red Food Coloring Modecor
100g Harmony Classic Puratos

METHOD

MOIST CAKE
Mix all ingredients together for 4 minutes at medium speed using the flat paddle attachment, then bake for 20 minutes at 165-170°C in the convection oven.

CHERRY CHOCOLATE CREAM FILLING
Heat up the cream with the sugar then add the gelatin with the milk chocolate. Finally, add your Whippak and mix all the other ingredients well by folding gently.

CAKE LAYERING
Start with a layer of moist cake then add 250g cherry chocolate cream above it. Add 100g of Amarena then repeat the process twice and end it with a layer of moist cake. Finally, top them with chocolate shavings.

AMARENA BITES
Apply your cherry chocolate cream and Amarena in the cherry mould. Then, freeze them for 6 hours. Extract the cherries from the moulds and dip them in red cacao butter then directly dip them in Miroir Neutre and harmony classic for shininess.

سلة عيد الأم (بلاك فورست)

المكونات

الكعكة الرطبة
٢٥٠غ خليط كيك تيغرال ساتين
١٠٠غ بيض
١٠٠غ زيت
٥٠غ ماء

حشوة كريمة شوكولاتة الكرز
٢٠٠غ كريمة فريش ٣٥٪ دسم
١٥غ سكر
٢,٥غ جيلاتين
٢٢٥غ كريمة ويباك بوراتوس

١٥٥غ شوكولاتة حليب بيلكولاد أورجينز
لايت بابوا نيو غينيا ٣٩٪
٢٠٠غ توت أمارينا فوغار

قضمات الأمارينا
١٠٠غ أمارينا من فوجار
٤٠٠ غ حشوة كريمة الشوكولاتة بالكرز
١٠٠غ زبدة كاكاو بيلكولاد
٢٠غ صبغة حمراء موديكور
١٠٠غ هارموني كلاسيك بوراتوس

الطريقة

كيك تيغرال الرطب
امزج جميع المكونات معًا لمدة ٤ دقائق على سرعة متوسطة باستخدام الكف المسطح، ثم اخبزها لمدة ٢٠ دقيقة على ١٦٥ - ١٧٠ درجة مئوية في فرن الهواء

حشوة كريمة الشوكولاتة بالكرز
سخن الكريمة مع السكر، ثم أضف الجيلاتين إلى الشوكولاتة. أضف كريمة ويباك وحركهم برفق.

طبقات الكيك
ابدأ بطبقة من كيك التيغرال، ثم أضف ٢٥٠غ من حشوة كريمة الشوكولاتة بالكرز فوقها. أضف ١٠٠غ من توت أمارينا ثم كرر العملية مرتين وانهيها بطبقة من الكيك. وأخيراً زينها بشرائح الشوكولاتة

لقيمات أمارينا
اضف في قالب الكرز حشوة كريمة الشوكولاتة وكرز أمارينا ثم جمدها لمدة ٦ ساعات. أخرج الكرز من القالب وغطسها في زبدة الكاكاو الحمراء، وغطسها مباشرة في الميروار نوتر والهارموني كلاسيك.





BERRIES PISTACHIO CAKE

PASTRY

STAR PRODUCT

SOTOBOSCO IN CONCENTRATE FUGAR

INGREDIENTS

PISTACHIO SPONGE CAKE
1kg Tegral Sponge Vanilla
750g Eggs
100g Water
20g Pistachio Naturale BanoPuratos

GELATINE MASS
100g gelatine powder or paper
500g cold water

MOUSSE CHOCOLATE BLANC
100g Festipak Cream Puratos
200g Chocolate Blanc X605 Belcolade
300g Whippak Cream Puratos
50g Mass Gelatine

RED BERRIES TOPPING
100g Vivafil Wild Blueberry Puratos
100g Topfil Strawberry Puratos
100g Repieno Pomegrenate BanoPuratos
30g Sotobosco IN Concentrate Fugar
50g Mass Gelatine

METHOD

PISTACHIO SPONGE CAKE
Mix all ingredients together with a whisk at high speed for 8 minutes. Pour 380g of your mixture in a 22cm cake ring or 340g in a 20cm cake ring. Then, use a palette knife to spread the batter upwards. Bake at 180°C for about 35 minutes.

GELATINE MASS
Mix the gelatine powder or paper with cold water, then keep to settle for 5 to 10 minutes. Next, heat it into the microwave until it melts.

WHITE CHOCOLATE MOUSSE
Boil the Festipak cream and add it onto the white chocolate until it melts. Next, beat the Whippak cream and add gelatine.

CAKE LAYERING
Start with a layer of your pistachio cake then add a layer of your mousse. Repeat the process twice and end with a layer of your sponge.

RED BERRIES
Mix all ingredients together then add the mixture at the top of your cake. Decorate your cake with some strawberries, blueberry, blackberries and mint leaves.

كيك بالفستق والتوت

المكونات

كيك سبونج بالفستق
١ كغ كيك تيغرال سبونج فانيلا
٧٥٠غ بيض
١٠٠غ ماء
٢٠غ فستق ناتورال بانوبوراتوس

كتلة الجيلاتين
١٠٠غ بودرة الجيلاتين أو ورق الجيلاتين
٥٠٠غ ماء بارد

موس الشوكولاتة البيضاء
١٠٠غ فستيباك كريم بوراتوس
٢٠٠غ شوكولاتة بيضاء X٦٠٥ بلكولاد
٣٠٠غ وياك كريم بوراتوس
٥٠غ جيلاتين

ديكور التوت
١٠٠ غ فيفافيل توت بري بوراتوس
١٠٠غ توبفيل الفراولة بوراتوس
١٠٠غ مركز الرمان بانوبوراتوس
٣٠غ سوتوبوسكو IN مركز فوغار
٥٠غ جيلاتين

الطريقة

كيك سبونج بالفستق
اخلط جميع المكونات معًا باستخدام خفاقة على سرعة عالية لمدة ٨ دقائق. ثم اسكب ٣٨٠غ من الخليط في حلقة قطرها ٢٢ سم أو ٣٤٠ غ في قطر ٢٠ سم. ثم مد الخليط للأعلى، ثم اخبز على حرارة ١٨٠ درجة مئوية لمدة ٣٥ دقيقة

كتلة الجيلاتين
اخلط بودرة أو ورق الجيلاتين مع الماء البارد، ثم اتركه لخمس أو عشر دقائق.
ثم، سخنه في الميكروويف حتى يذوب.

موس الشوكولاتة البيضاء
اغلِ كريم الفستيباك ثم أضفه إلى الشوكولاتة البيضاء حتى تذوب. اخفق كريم الوياك وأضف الجيلاتين.

تجميع الكيك
ابدأ بطبقة من كيك الفستق ثم أضف طبقة من الموس. كرر هذه الطريقة مرتين، ثم أنهِ بطبقة من الكيك

ديكور التوت
امزج جميع مركزات التوت ثم اسكب الخليط على الكيك. زين الكيك بالفراولة والتوت البري و بلاك بيري وأوراق النعناع



BAKERY RECIPES

وصفات المخبوزات





PAPPAROTI

BAKERY

STAR PRODUCT

SOFT'R ALPAGA & MELTING

INGREDIENTS

DOUGH
1000g Flour
15g Salt
20g Yeast
7g Soft'r Alpaga Puratos
10g Soft'r Melting Puratos
120g Sugar
30g Milk Powder
200g Eggs
400g Cold Water
200g Butter

FILLING
200g Water
80g CremyVit Powder Puratos
28g Pistachio Expo filling BanoPuratos (Option 1)
Vivafil Strawberry Puratos (Option 2)

TOPPING
180g Butter
210g Icing Sugar
100g Eggs
170g Flour
Option #1: Pistachio Paste
Option #2: LFC Strawberry

METHOD

DOUGH
Mix all ingredients together except for the butter until you get your gluten network. Then add your butter in two batches. Bulk ferment your dough for 15 minutes then scale each into 40g. Mold it into a ball shape and intermediately proof them for 15 minutes.

FILLING
Mix your powder ingredients with water, then add the Pistachio paste and pipe it in a silicon mould. Then freeze it until hardens.

TOPPING
Add soft butter with the sugar and mix. Then add the eggs one by one. Next, add the flour. Then, add 10% from the flavor you need from the total weight of your mixture.

ASSEMBLY
Add your filling into your ball shape and proof for an hour Finally, add your topping and bake at 160°C for 22 minutes.



باباروتي

المكونات

جينواز الشوكولاتة
١٠٠٠ غ دقيق
١٥ غ ملح
٢٠ غ خميرة
٧ غ محسن سوفتر الباغا بوراتوس
١٠ غ محسن سوفتر ملتينغ بوراتوس
١٢٠ غ سكر
٣٠ غ حليب بودرة
٢٠٠ غ بيض
٤٠٠ غ ماء بارد
٢٠٠ غ زبدة

الحشوة
٢٠٠ غ ماء
٨٠ غ بودرة كرميفيت بوراتوس
٢٨ غ حشوة الفستق اكسبو بانوبوراتوس (اختيار ١)
فيفافيل الفراولة بوراتوس (اختيار ٢)

التزيين
١٨٠ غ زبدة
٢١٠ غ سكر بودرة
١٠٠ غ بيض
١٧٠ غ دقيق
اختيار #١: مركز الفستق اكسبو بانوبوراتوس
اختيار #٢: مركز الفراولة LFC بوراتوس

الطريقة

العجين
امزج جميع المكونات باستثناء الزبدة حتى تحصل على شبكة الغلوتين. ثم أضف الزبدة على دفعتين. اترك العجين يخمر في المرحلة الأولى لمدة ١٥ دقيقة ثم قسمه إلى قطع تزن ٤٠غ كل منها. شكّل كل قطعة على شكل كرة واتركها تتخمر لمدة ١٥ دقيقة.
الحشوة
اخلط مكونات البودرة مع الماء، ثم أضف مركز الفستق في قالب السيليكون. ثم جمّده في الفريزر حتى يتماسك.

التزيين
أخلط الزبدة الطرية مع السكر ثم أضف البيض واحدًا تلو الآخر وانتهِ بالدقيق. أضف ١٠٪ مركزات من وزن الخليط.

التجميع
احشِ العجينة وخمرها لمدة ساعة. أضف التزيين واخبزه على حرارة ١٦٠ درجة مئوية لمدة ٢٢ دقيقة.

BUTTER JUST BECAME COST-FRIENDLIER!

الزبدة أصبحت أكثر توفيراً

If you're looking for a perfect croissant without the inconvenience, hassle and constant rise of butter's cost, Mimetic offers a butter sensation at a fraction of the cost, and is easier to work with.

إذا كنت تبحث عن كرواسان مثالي دون متاعب أو تكلفة الزبدة، ميميتك ستوفر لك طعمة الزبدة بجزء من التكلفة، مع سهولة في العمل.



Mimetic is also perfect for your vegan customers as it is plant-based. It will help you make delicious high-quality laminated goods with a longer shelf-life while responding to consumer needs for plant-based products.

ميميتك مثالي لأعمالك كونه نباتي. سيساعدك على صنع منتجات مخبوزة لامعة ولذيذة وعالية الجودة مع فترة صلاحية أطول، وسيلبّي احتياجات المستهلكين للمنتجات النباتية.

WORKING ON CAKES, COOKIES, AND BREAD INSTEAD?

تعمل على الكعك والبسكويت والخبز؟

Mimetic Incorporation Primeur helps you create plant-based breads, cakes and cookies with a real butter sensation.

ميميتك إنكوربوراشن بريمور يساعدك على إنشاء خبز وكعك وبسكويت نباتي بنكهة الزبدة الحقيقية.



- ✓ Great workability — قابلية عمل ممتازة
- ✓ Plant-based, suitable for vegans and vegetarians — نباتي، ومناسب للزبائن النباتيين
- ✓ Free from hydrogenated fats — خالي من الدهون المهدرجة
- ✓ Offers a rich buttery sensation, while being cost efficient — يوفر إحساساً غنياً بالزبدة
- ✓ Great melting, no fat film, longer freshness. — ذوبان ممتاز، بدون طبقة دهنية، وطازج لفترة أطول





FRAMBOISE CROISSANT

PASTRY

STAR PRODUCT

LFC STRAWBERRY PURATOS

INGREDIENTS

DOUGH
1000g Flour
100g Sugar
20g Salt
20g Dry yeast
30g Mimetic Incorporation Puratos
5g Tigris Imrpover Puratos
400g Mimetic 20 Puratos
500g Water
70g LFC Strawberry Puratos
350g Whippak Cream Puratos
Miroir Glaze Neutre Puratos

FILLING & TOPPING
180g Cremyvit Puratos

METHOD

DOUGH
In a mixing bowl, put all the ingredients and knead the dough until well-combined and smoothed out. Remove 315g and add red color paint then place it in the fridge. Let the white croissant dough rest in the freezer for at least 20 minutes.

DOUGH FOLDING
Make two double folds and roll the red dough and place it to overlap the whole white croissant dough. Spread the dough into 3mm thicknes and cut into the desired portion (preferable 1:3). Roll each piece and keep them in the proofing chamber at 28 °C and 75% humidity for 1.5-2 hrs (full fermentation).

FILLING & TOPPING
Mix the cremyvit and water for 4 minutes until smooth and well-combined. Add the LFC strawberry concentrate and finally fold the whipped cream.

FINISHING
Fill the croissant with strawberry cream. Glaze your croissant with miroir and finally pipe your strawberry cream over the croissant. Decorate it with somefresh strawberry cuts.

كروسان الفرومبواز

المكونات

العجين

١٠٠٠ غ دقيق

١٠٠ غ سكر

٢٠ غ ملح

٢٠ غ خميرة جافة

٣٠ غ ميميتيك إنكوربوراشن بوراتس

٥ غ محسن تيغريس بوراتوس

٤٠٠ غ ميماتيك بوراتوس ٢٠

الحشوة والتزيين

١٨٠ غ كريميفيت بوراتوس

٥٠٠ غ ماء

٧٠ غ مركز الفراولة LFC بوراتوس

٣٥٠ غ كريمة ويبك بوراتوس

ميروار نيوتر بوراتوس

الطريقة

العجين

في وعاء الخلط، ضع جميع المكونات واعجن العجين حتى يتجانس. أزل ٣١٥غ من العجين وأضف إليه صبغة حمراء، ثم ضعها في الثلاجة. اترك العجين الأبيض للكرواسون في الفريزر لمدة لا تقل عن ٢٠ دقيقة.

طوي العجين

اطوي العجين مرتين ولف العجين الأحمر ثم غطي العجينة البيضاء بالحمراء بالكامل. افرد العجين إلى سمك ٣ مم وقطعه إلى القطع المطلوبة (يفضل أن يكون بنسبة ١:٣). لف كل قطعة وضعها في آلة التخمير على حرارة ٢٨ درجة مئوية ورطوبة ٧٥٪ لساعتين أو ساعة ونصف(تخمير كامل).

الحشوة والتزيين

امزج الكرميفيت والماء لمدة ٤ دقائق . أضف مركز الفراولة ثم ادمجه مع الكريمة المخفوقة.

الخطوات النهائية

املأ الكرواسون بحشوة كريمة الفراولة. زين الكرواسون بالغلايز، ثم ضع كريمة الفراولة فوق الكرواسون. زينه بقطع فراولة طازجة.





SWEET FOCACCIA

BAKERY

STAR PRODUCT

TOPFIL BLUEBERRY PURATOS

INGREDIENTS

DOUGH
1kg Flour
40g O-tentic Origin Puratos
5g Salt
30g Sugar
850g Water
100g Vegetable oil

TOPPINGS
(1) 200g Repieno Pistachio (Expo) Filling BanoPuratos
(1) 35g Goldose Topping Fugar
(2) 200g Topfil Blueberry Topping Puratos
(2) 35g Biancose Topping Fugar
(3) 200g Pecan Crunchy Filling Fugar
(3) 35g Darkosè Topping Fugar

METHOD

Mix all the ingredients together with 65% hydration, then add the rest of the water gradually. Bench rest for 30 minutes then scale the dough into 250g piece each with a 18cm diameter rings. Proof them for 2+or- hours then dimple them using vegetable oil. Bake at 180°C for 18 minutes in the convection oven until golden brown. Decorate with the preferred toppings.



الفوكاشيا الحلوة

المكونات

عجينة
١ كغ دقيق
٤٠غ أوتنتيك أوريجين بوراتوس
٥غ ملح
٣٠غ سكر
٨٥٠غ ماء
١٠٠ غ زيت نباتي

التزيين
(١) ٢٠٠غ حشوة الفستق (Expo) بانوبوراتوس
(١) ٣٥غ توبينغ جولدوسه فوغار
(٢) ٢٠٠غ توبينغ التوت الأزرق Topfil Puratos
(٢) ٣٥غ توبينغ بيانكوسه فوغار
(٣) ٢٠٠غ حشوة جوز البيكان المقرمشة فوغار
(٣) ٣٥غ توبينغ داركوسه فوغار

الطريقة

اعجن جمع المكونات برطوبة ٦٥٪، ثم أضف بقية الماء تدريجياً. اترك العجينة ترتاح على الطاولة لمدة ٣٠ دقيقة، ثم قسّمها إلى قطع كل منها ل٢٥٠غ، وضعها في قوالب بقطر ١٨ سم. خمرها لساعتين، ثم جوفها باستخدام الزيت النباتي. اخبزها في فرن الهواء الساخن على حرارة ١٨٠ درجة مئوية حتى تصبح ذهبية اللون لحوالي ١٨ دقيقة ثم زينها بالتوبينغ المرغوب

خلطة البسكويت الجاهزة, رائعة كالسكراتش!

COOKIES READY MIX, GOOD AS SCRATCH!

Get the same cookies softness every single time with our

Tegral Soft Cookies

احصل على نفس نعومة الكوكيز كل مرة مع

تيجرال البسكويت الطري

Real American moist interior structure

تركيبة لقوام رطب على الطريقة الأمريكية الأصيلة

Freeze and thaw resistant

مقاوم للتجميد وإعادة الذوبان

Time-saving

يوفر الوقت

Consistent results

نتائج ثابتة

Using our ready-mix soft cookie instead of baking from scratch is simply easier and more reliable. So, skip the hassle of gathering and measuring all the ingredients yourself and save some time and effort as you're getting the same consistent results!

استخدم خلطة البسكويت الطري الجاهزة بدلاً من تحضير الكوكيز من الصفر لسهولتها وضمان النتائج نفسها ولتجنب عناء تجميع وقياس جميع المكونات، و وفّر الوقت والجهد لأنك ستحصل على النتائج نفسها!



SOFTER BREAD, LONGER SHELF-LIFE, BETTER BITE

INTENS MELTING • INTENS SOFT & FINE • INTENS MOULD CONTROL

انتنس ملتينغ • انتنس سوفت اند فاين • انتنس مولد كونترول

Create a perfect 'melting' texture in your soft bread to improve its moistness, softness, resilience and short bite. This modular improver solution provides a fine crumb in your broad range of soft breads such as toast bread, buns, donuts, and more.

أنشئ قواماً مثالياً في خبزك الطري لتحسين رطوبته ونعومته ومرونته وقصر القضمه. يوفر هذا المحسّن فتاتاً ناعماً في مجموعة واسعة من الخبز الطري مثل خبز التوست، والدونات، البرغر وغيرها.

Reduced waste as the bread remains fresher for longer

يظل الخبز طازجاً لفترةً أطول

A longer shelf-life

يعطي صلاحية أطول

Clean(er) label and cost efficiency

علامة أنظف وأقل تكلفة

Initial softness, finer & whiter crumb, longer softness during shelf life

نعومة أولية، فتات أدق وأبيض، ونعومة أطول خلال فترة صلاحيتهم

Perfect for buns, toasts, sweet bakery, donuts and any other soft items

مثالي لخبز البرغر، التوست، المخبوزات الحلوة، الدونات، وأي منتجات طرية أخرى.





ALTAMURA

خبز التامورا

STAR PRODUCT

O-TENTIC ORIGIN PURATOS

INGREDIENTS

2000g Fine Semolina
40g Salt
80g O-Tentic Origin Puratos
1500g Water

METHOD

Autolyse. Mix 2000g Semolina with 1300g water for five minutes then let them rest for an hour.
Then, add O-tentic, salt, and 200g of water and mix well until you achieve gluten network.
Your final dough temperature should be 26 °C. Next, bulk ferment your dough for an hour then scale it into 500g each.
Make them in a ball shape and store them in the fridge overnight in a basket.
The next day, take it out from the fridge and let it rest for 30 minutes to an hour.
Flip your basket upside down and bake at 250 °C in deck oven for 20 minutes.
Then, reduce the temperature for 200 °C and keep it for 15 minutes.
Finally, reduce to 160 °C and serve as you wish.

المكونات

٢٠٠٠ غ سميد ناعم
٤٠ غ ملح
٨٠ غ أوتنتيك أوريجين بوراتوس
١٥٠٠ غ ماء

الطريقة

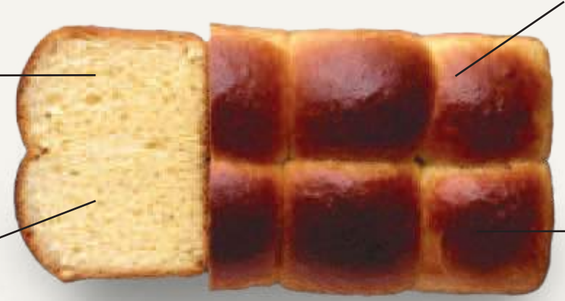
الترطيب الأولي (Autolyse): امزج ٢٠٠٠ غ سميد مع ١٣٠٠ غ ماء لمدة خمس دقائق ثم اتركه ليرتاح لمدة ساعة. بعد ذلك، أضف O-Tentic، الملح، و٢٠٠ غ ماء وامزج جيدًا حتى تحقق شبكة الجلوتين. يجب أن تكون درجة حرارة العجين النهائية ٢٦ درجة مئوية
قم بتخمير العجين في المرحلة الأولى لمدة ساعة، ثم قسمه إلى كرات وزن كل منها ٥٠٠غ. ضع الكرات في سلة واحفظها في الثلاجة طوال الليل. في اليوم التالي، أخرج العجين من الثلاجة و خمره من نصف ساعة لساعة. اقلب السلة واخبز العجين في فرن الحائط على حرارة ٢٥٠ درجة مئوية لمدة ٢٠ دقيقة. ثم، قلل درجة الحرارة إلى ٢٠٠ درجة مئوية واحتفظ بها لمدة ١٥ دقيقة. أخيرًا، قلل الحرارة إلى ١٦٠درجة مئوية وقدمها حسب الرغبة

The Secret to Soft,
Moist & Sweet Bread

EASY

Sweeter & Fresher Texture
قوام وطعم طازج لفترة أطول

Easy to use
سهل الاستخدام



Plant-based
نباتي

Cost-friendly
أقل كلفة

BRIO
-CHE

سر الخبز الطري، الرطب والحلو



SAFER CREAMS

FOR SAFER CREATIONS

كريمات آمنة لإبداعات آمنة

YOU DO CREATIVITY, WE DO DULCERIO

Bring the authentic, traditional flavor to your kitchen with this three-milk cream of excellent viscosity and perfect texture.

Crafted with a UHT (Ultra-High Temperature) process to ensure your products are perfectly safe, this cream boasts a longer shelf life and can be stored at room temperature (below 20 °C) without the need for preservatives, ensuring safety and convenience.





أنت تبدع في ابتكاراتك، ونحن نقدم دولسيرو

أضف النكهة التقليدية إلى حلوياتك مع كريمة ثلاثية الحليب بقوامها ولزوجتها الرائعة.

مصنوع باستخدام عملية UHT (درجة حرارة فائقة الارتفاع) لضمان سلامة منتجاتك بشكل مثالي. يتميز دولسيرو بمدة صلاحية طويلة حيث يمكن تخزينه في درجة حرارة الغرفة دون الحاجة إلى مواد حافظة، مما يضمن سلامة وراحة منتجاتك.

puratos
Food Innovation for Good

EASTER RECIPES

وصفات عيد الفصح





BROWNIE SALTED CARAMEL

PASTRY

STAR PRODUCT

FESTIPAK CREAM PURATOS

INGREDIENTS

BROWNIE
65g Belcolade Dark Chocolate 70.5% CT E740
90g Butter
90g Eggs
40g Egg White
60g Sugar
60g Brown sugar
40g Flour
8g Cocoa powder Belcolade

WHIPPED GANACHE
140g Belcolade Dark Chocolate 58% B504
150g Festipak Cream Puratos
50g Milk
15g Inverted Sugar
10g Glucose
200g Cold Festipak Cream Puratos

CHOCOLATE HAZELNUT COATING
600g Belcolade Milk Chocolate 35% CT O3X5
100g Cocoa Butter Belcolade
60g Crushed Hazelnut

METHOD

BROWNIE
Heat your chocolate and butter to 45 °C. Aside, mix the eggs and sugar till they melt, then mix both mixtures together while folding them in the flour. Finally, bake at 180 °C for 18 minutes.

WHIPPED GANACHE
Heat the **Festipak** (Cream A) with the milk and two sugars. Add it to your chocolate and mix it well.
Finish by blending it while adding the cold cream. Finally, store it in the chiller for at least 6 hours.

CHOCOLATE HAZELNUT COATING
Melt the Cocoa butter and chocolate together, then add the crushed hazelnut at 32 °C.

DECORATION

Use **Deli caramel** for finishing.



براوني كراميل المملح

المكونات

براونيز

٦٥غ شوكولاتة داكنة بلكولاد CT EV٤٠ ٥٧٠٪

٩٠غ زبدة

٩٠غ بيض

٤٠غ بياض البيض

٦٠غ سكر

٦٠غ سكر بني

٤٠غ دقيق

٨غ كاكاو

غاناش مخفوقة

١٤٠غ شوكولاتة داكنة بيلكولاد ٥٨٪ B٥٠٤

١٥٠غ كريمة فيستياك بوراتوس

٥٠غ حليب

١٥غ سكروز

١٠غ جلوكوز

٢٠٠غ كريمة فيستياك بوراتوس

ديكور الشوكولاتة والبندق

٦٠٠غ شوكولاتة بالحليب بلكولاد ٣٥٪ CT ٥٣X٥

١٠٠غ زبدة الكاكاو بلكولاد

٦٠غ بندق مكسر

الطريقة

براونيز

سخن شوكولاتة **بلكولاد** والزبدة على ٤٥ درجة مئوية. ثم اخلط البيض مع السكر حتى يذوب. اخفق الخليطين معًا وادمج الدقيق تدريجيًا. اخبز على حرارة ١٨٠ درجة مئوية لمدة ١٨ دقيقة

غاناش مخفوقة

سخن الكريمة أ مع الحليب والسكروز ثم أضف الخليط إلى الشوكولاتة وامزجهما جيدًا. أثناء الخلط, أضف الكريمة الباردة. احتفظ بها في الثلاجة لمدة ٦ ساعات على الأقل

ديكور الشوكولاتة والبندق

ذوّب الشوكولاتة بالحليب وزبدة الكاكاو ثم أضف البندق المكسر.

الزينة

استخدم **الدلي كراميل من بوراتوس.**

IDEAL ICING TO MAKE SHINY MOUSSES AND BAVAROIS

تغليفة مثالية للمعان الموس والبافاروا

Miroir Premium Range
مجموعة ميرور المتميزة

Our Miroir line is the ideal product to highlight the style and art of fine pastry. Chefs have passed down the art of decorating pastries to their kitchens for generations and this range of icing is an integral part of this heritage.

Used by master pastry chefs in over 100 countries for over 20 years, Miroir quickly gives a superb shiny finish to your mousse and cakes.

الميرور هو المنتج المثالي لتسليط الضوء على فن الحلويات الفاخرة. لقد نقل طهاة فن تزيين الحلويات إلى مطابخهم على مر الأجيال، وهذه المجموعة من التزيين تُعد جزءاً أساسياً من هذا التراث.

يستخدمه طهاة الحلويات المحترفون في أكثر من ١٠٠ بلد منذ أكثر من ٢٠ عامًا ليمنحهم لمسة نهائية لامعة للحلويات والموس.



puratos
Food Innovation for Good



NID DE PÂQUES

STAR PRODUCT

PASTRY

REPIENO DIGESTIVE FILLING BP

INGREDIENTS

MOULD
3D Povacake Silicone Mold Future

GENOISE
500g Tegral Sponge Vanilla BanoPuratos
500g Eggs
100g Water

GELATINE MASS
100g Gelatine powder or paper
500g Cold water

MOUSSE MASCARPONE
150g CremyVit Puratos
30g Gelatine Mass
250g Whippak Cream Puratos
30g Mascarpone Powder Fugar

FILLING
Vivafil Blueberry Topping Puratos
Repieno Digestive Filling
BanoPuratos

GLAZE
500g Milk Chocolate Belcolade
35% CT O3X5
75g Oil

CHOCOLATE EGGS
White Food Coloring Modecor
Milk Chocolate Belcolade 35% CT O3X5

METHOD

GENOISE
Mix all the ingredients together with a whisk for 8 minutes then add them in a 40-60cm tray and bake at 230 °C for 8 minutes.

GELATINE MASS
Mix the gelatine powder or paper with cold water, then keep to settle for 5 to 10 minutes. Next, heat it into the microwave until it melts.

MOUSSE MASCARPONE
Mix water with **CremyVit** and take 150g of cream to mix it with gelatin mass and mascarpone powder. Finally mix all the ingredients with the **Whippak** whipped cream.

GLAZE
Heat all the ingredients together at 40 °C then glaze your cake.

DECORATION

Color your eggs mould with the food coloring, then add a layer of tempered chocolate. Let it cool while you prepare any filling of your choice. Pipe the fillings and cover the base of the chocolate. Let it cool for 10-15 minutes.
Finally, add the chocolate eggs on the top of your cake.



سلة عيد الفصح

المكونات

القالب
قالب سيليكون بوفاكيك فيوتشو ٣D

جينواز
٥٠٠غ تيغرال سبونج فانيلا بانوبوراتوس
٥٠٠غ بيض
١٠٠غ ماء

كتل الجيلاتين
١٠٠غ بودرة أو ورق الجيلاتين
٥٠٠غ ماء بارد

موس ماسكاربوني
١٥٠غ كريميفيت بوراتوس
٣٠غ كتلة الجيلاتين
٢٥٠غ كريمة وبياك بوراتوس
٣٠غ بودرة ماسكاربوني فوغار

الحشوة
١٠٠غ توبينغ فيفافل توت بري بوراتس
١٥٠غ حشوة ريبانو ديجستف بانوبوراتس

تغليف الكيك
٥٠٠غ شوكولاتة حليب بلكولاد ٣٥٪ CT O٣X٥
٧٥غ زيت

التزيين
بيض شوكولاتة
ألوان غذائية بيضاء موديكور
شوكولاتة حليب بلكولاد ٣٥٪ CT O٣X٥

الطريقة

جينواز
اخلط جميع المكونات باستخدام خفاقة لمدة ٨ دقائق، ثم اسكب الخليط في صينية قياس ٤٠-٦٠ سم واخبزها على ٢٣٠ درجة مئوية لمدة ٨ دقائق.

كتلة الجيلاتين
امزج بودرة أو ورق الجيلاتين مع الماء البارد، ثم اتركه لمدة ٥ إلى ١٠ دقائق. بعد ذلك، سخنه في الميكروويف حتى يذوب.

موس ماسكاربوني
اخلط الماء مع **الكريميفيت** ثم امزج ١٥٠غ من الكريمة مع كتلة الجيلاتين بودرة الماسكاربوني. أخيراً، اخلط جميع المكونات مع كريمة **وبياك** المخفوقة.

تغليف الكيك
سخن جميع المكونات معاً على حرارة ٤٠ درجة مئوية ثم غلف الكعكة.

الزينة
لون قالب البيض، ثم أضف طبقة من الشوكولاتة المذابة. اتركها لتبرد بينما تحضر الحشوة التي تفضلها. احشي القالب ثم غطِّ قاعدة الشوكولاتة.
اتركها لتبرد لمدة ١٠-١٥ دقيقة
أخيراً، أضف بيض الشوكولاتة على الكيك.



INGREDIENTS

HAZELNUT SPONGE CAKE
85g Egg White
85g Sugar
130g Egg
60g Egg yolk
190g Sugar
240g Hazelnut Powder
60g Flour
110g Butter

PRALINE CREAM
155g Whole Milk
35g Gelatine Mass
100g Dark Chocolate 55% CT C501 Belcolade
90g Milk Chocolate CT O3X5 Belcolade 35%
150g Praline Hazelnut Puratos
310g Cream 35%

60 DAYS MOUSSE
80g Whole Milk
24g Gelatine Mass
175g 60 Days 74% Chocolate Chocolanté
415g Whippak Puratos

DARK CHOCOLATE GLAZE
136g Cream 35%
40g Sugar
410g Glucose Syrup
156g Gelatin Mass BANO (1/5)
143g Dark Chocolate 60 Days 74% Belcolade
119g Cocoa Powder
700g Miroir Glaze Puratos

METHOD

HAZELNUT SPONGE CAKE
In a bowl make a meringue and in another mix the eggs yolk and sugar. Add 30% of the meringue to the eggs and sugar mixture and stir well. Then, add the remaining meringue to the mixture and stir gently. Next, add the flour and the **hazelnut powder**, and finish with melted butter. Bake for 160 °C for 27 min.

PRALINE CREAMY
Heat the milk until it reached 85 °C then add the gelatine mass. Poor it on the **milk chocolate** and the **praline** and finish with cream 35%.

60 DAYS MOUSSE
Heat the milk until it reaches 85 °C then add the gelatine mass. Poor it on the 60 days **dark chocolate**. Finish with cream 35%.

DARK CHOCOLATE GLAZE
Mix the cold water with dry gelatin and let it absorb in the fridge. Boil the cream with the sugar and glucose, and pour on the gelatin to melt it. Add chocolate and **cocoa powder**, and mix well until all the chocolate drops are melted. Blend the glaze and use at 35/40 °C. Add the **miroir glaze** at the end.



سيكستي دايز



المكونات

سبونج كيك البندق
٨٥غ بياض البيض
٨٥غ سكر
١٣٠غ بيض
٦٠غ صفار البيض
١٩٠غ سكر
٢٤٠غ بودرة بندق
٦٠غ دقيق
١١٠غ زبدة

كريمة البرالين
١٥٥غ حليب كامل الدسم
٣٥غ كتلة جيلاتين
١٠٠غ شوكولاتة داكنة بلكولاد ٥٥٪ CT C٥٠١
٩٠غ شوكولاتة حليب بلكولاد ٣٥٪ CT ٥٣X٥
١٥٠غ برالين البندق بوراتس
٣١٠غ كريمة ٣٥٪

موس الشوكولاتة ٦٠ دايز
٨٠غ حليب كامل الدسم
٢٤غ كتلة جيلاتين
١٧٥غ شوكولاتة داكنة ٦٠ دايز تشوكولاتي ٧٤٪
٤١٥غ ويبك

تغطية الشوكولاتة الداكنة
١٣٦ غ كريمة ٣٥٪
٤٠ غ سكر
٤١٠ غ شراب جلوكوز
١٥٦ غ كتلة جيلاتين بانو (٥/١)
٢٠٠غ كريمة فيستيباك بوراتوس
١٤٣ غ شوكولاتة داكنة ٦٠ دايز تشوكولاتي ٧٤٪
١١٩ غ بودرة كاكاو
٧٠٠ غ ميروار غلايز بوراتوس

الطريقة

سبونج كيك البندق
في وعاء، حضر المارينج (الزلال المخفوق)، وفي وعاء آخر اخلط صفار البيض مع السكر. امزج ٣٠٪ من المارينج إلى خليط البيض والسكر ثم أضف بقية المارينج وامزجها برفق. أضف الدقيق **وبودرة البندق** والزبدة المذابة. اخبزها على حرارة ١٦٠ درجة مئوية لمدة ٢٧ دقيقة

كريمة البرالين
سخن الحليب حتى يصل إلى حرارة ٨٥ درجة مئوية ثم أضف كتل الجيلاتين. اسكبها على **شوكولاتة الحليب** و**البرالين**، وأنتهِ بإضافة الكريمة ٣٥٪

موس الشوكولاتة ٦٠ دايز
سخن الحليب حتى يصل إلى حرارة ٨٥ درجة مئوية ثم أضف كتلة الجيلاتين. اسكبها على شوكولاتة ٦٠ دايز ثم أضف الكريمة ٣٥٪.

غلايز الشوكولاتة الداكنة
اخلط الماء البارد مع الجيلاتين الجاف واتركه في الثلاجة. اغلِ الكريمة مع السكر والغلوكوز، ثم اسكبها على الجيلاتين لتذويبه. أضف **الشوكولاتة** و**بودرة الكاكاو**، وامزج جيدًا حتى تذوب جميع قطع الشوكولاتة. اخلط الغلايز واستخدمها على حرارة ٣٥/٤٠ درجة مئوية ثم أضف **الميروار غلايز**.



CHOCOLATE RECIPES

وصفات الشوكولاتة



BELCOLADE

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

ORIGIN CHOCOLATE LINE

مجموعة الشوكولاتة الأصلية

Signature Origin Belgian Chocolate Flavors

نكهات الشوكولاتة البلجيكية والأصلية المميزة

Lait Vietnam 45% Cacao-Trace

شوكولاتة حليب فيتنام ٤٥% كاكاو-ترايس

This Vitnamese origin milk chocolate comes with a subtle touch of caramel & coffee. The unexpected Asian “Little Venice” flavor along with the subtle taste of roasted cacao bean flavor will make it an excellent experience.

تأتي شوكولاتة الحليب بالأصل الفيتنامي بنكهة خفيفة من الكراميل والقهوة الآسيوية ’فينيسيا الصغيرة‘ مع الطعم الرقيق لحبوب الكاكاو المحمصة ستجعلها تجربة رائعة.





Lait Cameroon 45% Cacao-Trace

شوكولاتة حليب الكاميرون ٤٥% كاكاو-ترايس

Carrying the deep & intense cacao notes from Cameroon, this milk chocolate offers you deep flavors balanced with cooked milk and caramel ended with a delicate touch of dried fruits. The taste will give you a mix of strong yet tropical sensations.

تحمل شوكولاتة الحليب من الكاميرون نكهات الكاكاو العميقة والمكثفة، وتقدم لك طعمة عميقة متوازنة مع الحليب المطبوخ والكراميل، وتنتهي بلمسة رقيقة من الفواكه المجففة. ستمنحك الطعمة مزيجًا من الطعمات القوية والاستوائية في آن واحد.







MOONLIGHT CARAMEL POPCORN

مونلايت بالبوشار المكرمل

FILLING

70g Popcorn
6g Sea Salt
70g Sugar
100g Mandorla Fugar Concentrate
60g Milk Chocolate Belcolade 35% CT O3X5

METHOD

Put the sugar in the sauce pan on medium heat until it melts and caramelizes then add the popcorn. Let them rest on the butter paper for around 30 minutes. After resting, blend the caramelized popcorn in the robot coupe until you get a puree. Add the almond puree with the Mandorla Fugar. After it cools down to 32°C, add the melted chocolate and let it rest in the fridge for around 2 hours.
Ganache temperature should be 26°C when filling it in your mould.

حشوة

حشوة الشوكولاتة
70 غ فشار
6 غ ملح البحر
70 غ سكر
100 غ مركز اللوز ماندورلا فوغار
60 غ شوكولاتة حليب بلكولاد 35% CT O3X5

الطريقة

اطبخ السكر على حرارة متوسطة حتى يذوب ويتكرمل، ثم أضف الفشار وامزجه مع الكراميل. اتركه ليبرد على ورق الزبدة لحوالي 30 دقيقة. عندما تبرد، اهرس في جهاز الروبوت كوب الفشار المكرمل حتى تحصل على بوريه ثم اخلطه مع مركز اللوز ماندورلا فوغار. بعد أن يبرد الخليط إلى حرارة 32 درجة مئوية, أضف الشوكولاتة المذابة واتركه في الثلاجة لحوالي ساعتين.
يجب أن تكون درجة حرارة الغاناش 26 درجة مئوية عندما تحشي الشوكولاتة.



DUBAI PISTACHIO KUNAFA CHOCOLATE BAR

STAR PRODUCT

CHOCOLATE

CYST-O-FIL GANACHE BELCOLADE

INGREDIENTS

FILLING
500g Pistachio Expo Concentrate BanoPuratos
150g White Chocolate CT X605 Belcolade
50g Cryst-o-fil Belcolade
10g Blossom water
25g Cocoa butter Belcolade
60g Kunafeh

DECORATION
Dried rose
Crushed Pistachio

METHOD

Start by decorating your chocolate mould's first layer, outline an oblique cylindrical shape with your chocolate across your bar. Add some dried rose and crushed pistachio pieces in the middle of your cylinder. Continue by adding Kunafah in the middle abundantly, then cover it with chocolate to keep the decoration in place. Refrigerate it until it solidifies then cover the whole chocolate bar base with your desired Belcolade chocolate. Refrigerate again until it solidifies, then add your pistachio paste in the middle. Give it one last refrigeration then add your tempered milk chocolate as a base layer.



شوكولاته بالكنافة والفستق

المكونات

الحشوة

٥٠٠غ مركز الفستق اكسبو بانوبوراتوس

١٥٠غ شوكولاتة بيضاء X٦٠٥ CT بيلكولاد

٢٥غ زبدة الكاكاو بلكولاد

٥٠غ كريست-او-فيل زبدة الكاكاو بلكولاد

١٠غ ماء الورد

٦٠غ كُنافة

تزيين

ورد مجفف

فستق مطحونة

الطريقة

ابدأ بتزيين قالب الشوكولاتة، وارسم شكل أسطواني مائل باستخدام خط من الشوكولاتة على طول البار. أضف بعض قطع الورد المجففة والفستق المطحون في وسطها. ثم أضف الكُنافة فوقهم وغطّي الزينة بالشوكولاتة لتثبيتها. ضعها في الثلاجة حتى تتماسك، ثم غطي القالب بالكامل بالشوكولاتة المرغوبة. بردها مرة أخرى، ثم أضف حشوة الفستق. أخيراً اغلق القالب بطبقة شوكولاتة لتغطيتها

CHOCOPAINT SPRAY MACHINE FOR FOOD DECORATION

شوكوباينت آلة الرش لتزيين المأكولات

If you're looking for a way to get creative with your chocolate, pastry or ice-cream decoration, or if you already have the spray machine but suffer from the spray's diffusion, **SELMI Chocopaint** is the perfect solution!

This innovative spraying and painting cabin will offer you temperature control and powerful suction when applying cocoa butter, food colors, and jellies to chocolate products, pralines, semifreddo, mini desserts, cakes, and more. This cabin will integrate seamlessly into any chocolate or pastry laboratory, ensuring minimal color diffusion in the work environment, which enhances cleanliness and hygiene while maintaining the high standards of production.

إذا كنت تبحث عن وسيلة لتبدع في تزيين الشوكولاتة أو الحلويات أو الآيس كريم، أو إذا كنت تمتلك آلة الرش لكنك تواجه مشاكل في انتشار الرذاذ

SELMI Chocopaint هي الحل المثالي لك!

هذه الكابينة المبتكرة للرش والتلوين تساعدك بالتحكم في درجة الحرارة وتعمل على شفط رذاذ زبدة الكاكاو، والألوان الغذائية، والجيلي على منتجات الشوكولاتة، والحلويات، والسيمي فريدو، والحلويات الصغيرة، والكيك، وغيرها. ستندمج هذه الكابينة بسلاسة في أي مطبخ للشوكولاتة أو الحلويات، مما يقلص انتشار الألوان في بيئة العمل، ويحرص على نظافة وصحة مطبخك مع الجودة في الانتاج



SELMI

Gluten free
خالي من الغلوتين

Shelf life: 24 Months
مدة الصلاحية: ٢٤ شهراً



Italian Variegato
حشوة إيطالية

What's Tastier than Salty Peanut?

Experience the rich, savory delight of our semi-finished paste with an exclusive salted peanut flavor. Perfect for industrial and artisan use, this premium ingredient offers an irresistible taste that's sure to elevate your chocolate, pastry and bakery creations.

جرب نكهة غنية و مملحة حشوتنا الشبه نهائية بنكهة الفول السوداني المملح. مثالي للاستخدام الصناعي و الحرفي، توفر هذه المكونات الفاخرة طعماً لا يقاوم سيرتقي بإبداعاتك من الشوكولاتة والمخبوزات والحلويات .





AMBER CHOCOLATE SHELL

شوكولاته امبر

FILLING

PECAN FILLING
200g Repieno Pecan Filling Banopuratos
60g Belcolade Amber Chocolate

DECORATION

White Velvet Spray
Silver Sheets

METHOD

Start with your chocolate decoration by spraying your mould with a white velvet spray at 32°C temperature. Then, mix your Pecan filling ingredients together and fill them at 26°C. Store in fridge at a 5°C temperature and unmould.

حشوة

200 غ حشوة جوز القان بانوبوراتوس
60غ شوكولاتة أمبر بلكولاد

التزيين

رذاذ مخمل أبيض
أوراق فضية

الطريقة

ابدأ بتزيين الشوكولاتة عبر رش القالب برذاذ المخمل الأبيض على حرارة 32 درجة مئوية. ثم، امزج مكونات حشوة جوز البقان معًا واملأها على حرارة 26 درجة مئوية. وأخيراً خزنها في الثلاجة على حرارة 5 درجة مئوية.



MOTHER'S DAY SUNFLOWER

STAR PRODUCT

PASTRY

REPIENO DOBLERONE FILLING BP

INGREDIENTS

MOULD
Flower Mould MA300 Stampo Martellato
Pot Mould Pop 1201 Chocolate World

MOIST CAKE
20g Tegral Satin Moist Cake BanoPuratos
15g Doblerone Concentrate BanoPuratos

FLOWER & POT DECORATION
Milk Chocolate Belcolade 35% CT O3X5
Food Colors Black, yellow, green, and white Modecor

METHOD

MOIST CAKE
Mix all ingredients together for 4 minutes at medium speed using the flat paddle attachment, then bake the mixture for 20 minutes at 165-170 °C in the convection oven.

FLOWER & POT DECORATION
Add the colors to your pot & flower mould then temper your milk chocolate and let it cool in the fridge for 10-15 minutes.

ASSEMBLY

Extract the chocolate from their moulds. Add the moist cake into the chocolate pot.
Finally add the chocolate stem and flower into the moist cake.



وردة عيد الأم

المكونات

قالب

قالب الزهرة Stampo MA٣٠٠ مارتيلاتو

قالب الزهرو Pop ١٢٠١ تشوكلت ورلد

مويست كيك

٢٠غ تيغرال ساتين رطب بالشوكولاتة

١٥غ حشوة دوبليرون بانوبوراتس

تزيين الزهرة والقالب

شوكولاتة حليب بلكولاد ٣٥٪ CT O٣X٥

صبغة: أسود، أصفر، أخضر، وأبيض من موديكور

الطريقة

مويست كيك

اخلط جميع المكونات معًا لمدة ٤ دقائق على سرعة متوسطة باستخدام الكف المسطحة.

اخبز في فرن الهواء على حرارة ١٦٥-١٧٠ درجة مئوية لمدة ٢٠ دقيقة.

تزيين الزهرة والوعاء

أضف الألوان إلى قلب الزهرة والأوعية. ذوّب الشوكولاتة، ثم اتركها تبرد في الثلاجة لمدة ١٠-١٥ دقيقة.

ا لتجميع

اخرج الشوكولاتة من القوالب. ثم ضع الكيك داخل وعاء الشوكولاتة. أضف وردة الشوكولاتة في الكيك.



APPLE CRUMBLE ICE-CREAM

ICE-CREAM

STAR PRODUCT

PANNA ICE-CREAM BASE FUGAR

INGREDIENTS

COOKED APPLE
5pcs Peeled Apples
140g Sugar
40g Sugar
20g Cinnamon
3g Vanilla Concentrate Fugar

PANNA ICE-CREAM
550g Water
135g Sugar
105g Milk Powder
30g Dextrose
35g Panna Base Fugar
120g Cream Fresh 35%
400g Cooked Apple

METHOD

COOKED APPLE
Heat up the sauce pan and add the apples with the sugar until caramelized.
Then, add the cinnamon and butter with the vanilla syrup. Keep it to rest for next day in the fridge.

PANNA BASE
In a heated pot, place the water, milk powder and half of the sugar portion.
When the mixture temperature reaches 40 °C, add the dextrose mixed with the panna and the rest of the sugar.
When the temperature of the mixture reaches 80 °C, turn the heat off and let is cold down to 40 °C.
Then, add the cream and let it rest overnight in the fridge. The next day add the apple paste and put it in the batch freezer.

DECORATION

Deli Caramel Puratos
Cinnamon digestive



آيس كريم التفاح المفتت

المكونات

التفاح المطبوخ
٥ حبات تفاح مقشرة
٤٠غ سكر
٤٠غ سكر
٢٠غ قرفة
٣غ مركز فانيليا فوغار

بانّا آيس كريم
٥٥٠غ ماء
٣٥غ سكر
١٠٥غ حليب بودرة
٣٠غ ديكستروز
٣٥غ أساس البانا فوغار
١٢٠غ كريمة طازجة ٣٥٪
٤٠٠غ تفاح مطبوخ

الطريقة

التفاح المطبوخ
في قدر، سخّن التفاح مع السكر حتى يتكرمل. ثم، أضف القرفة والزبدة مع مركز الفانيليا.
اتركه ليبرتاح في الثلاجة ليوم كامل.

أساس بانّا
في قدر حامي، ضع الماء وحليب البودرة ونصف كمية السكر.
عندما تصل حرارة الخليط إلى ٤٠ درجة مئوية، أضف الديكستروز الممزوج مع **أساس البانّا** وبقية السكر.
عندما تصل حرارة الخليط إلى ٨٠ درجة مئوية، أطفئ الحرارة واتركه ليبرد إلى ٤٠ درجة مئوية
ثم، أضف الكريمة واترك الخليط ليبرد في الثلاجة طوال الليل.
في اليوم التالي، أضف معجون التفاح وضعه في آلة التجميد.

الزينة

دلي كراميل بوراتس.
بسكويت قرفة.

silikoMart

Get Creative with Your Puff Pastries

New York 270 SilikoMart Mould

New York 270

Doesn't need any releasing agent for puff pastries

Cost-friendlier than typical metal moulds

The T-PlusX material is crushproof even after many uses

Designed for even and optimal baking, as a heat-transmitting material.

Other Metal Moulds

Needs releasing agents especially for puff pastries

Costly and heavier than New York Mould

Aluminum and steel are deformable over a long period of time

Aluminum and steel tend to block the heat and do not always allow optimal baking



MIWE

econo

Convection Oven for a Better Point of Sales

فرن هواء لتحسين نقاط البيع



Get exceptional baking with this electrically heated convection oven, designed to meet diverse capacity needs with options for four, six, eight, or ten baking trays. Miwe Econo excels in partly-baked goods, jams, and pastries like croissants, ensuring consistent quality and efficiency.

احصل على خبز استثنائي مع فرن الهواء الكهربائي، المصمم لتلبية احتياجاتك المتنوعة مع خيارات لأربعة، ستة، ثمانية أو عشرة صواني خبز. يساعد ميوي إكونو في المنتجات المخبوزة جزئيًا، والمربيات، والمعجنات مثل الكرواسان، مما يضمن جودة وكفاءة متسقة.

This convection oven not only gives you perfect results with even heat distribution but also elevates the sensory experience with its sight-and-scent baking capabilities, making it a powerful tool for creating standout products that will captivate customers and drive sales at your point of sale.

هذا الفرن لا يوفر نتائج مثالية مع توزيع حراري متساوي فحسب، بل يعزز التجربة الحسية كونه يزودك برؤية ورائحة مميزة لمنتاجاتك، مما يجعله أداة قوية لخلق منتجات متميزة ستلفت انتباه زبائنك وتعزز مبيعاتك في نقاط البيع.

Academy of Baking Arts Unveils
New Website

September 2, 2024



ABA is pleased to announce the launch of its newly designed website tailored specifically for its audience in UAE & Kuwait. Officially launched on September 2, 2024, the website provides an enhanced online platform for exploring the center's wide array of baking and pastry arts programs.

The new website serves as a thorough resource for both baking enthusiasts and professionals in Kuwait, showcasing ABA's broad range of masterclasses, workshops, and special events focused on baking, pastry arts, chocolate, and ice cream.

Featuring a modern, user-friendly design, the site allows visitors to easily access detailed information and stay informed about ABA's latest activities.

Highlights of the new website include:

• **Program Catalogue:** A comprehensive overview of all available masterclasses, workshops, and events in UAE and Kuwait, including detailed descriptions and schedules.

• **Online Registration:** A streamlined and secure enrollment process for courses, with convenient payment options and immediate confirmation.

• **Event Calendar:** A full calendar showcasing upcoming events, workshops, and guest chef appearances in UAE and Kuwait.

To discover more about the ABA Baking Art Training Center's offerings and to explore the new website, please visit
www.aba.academy

أكاديمية ABA للتعليم الفني تكشف عن
موقعها الإلكتروني الجديد

٢ سبتمبر ٢٠٢٤

يسر مركز ABA للتعليم الفني أن يعلن عن إطلاق موقعه الإلكتروني الجديد المصمم خصيصاً لجمهور المركز في الكويت و الإمارات. تم إطلاق الموقع رسميًا في ٢ سبتمبر ٢٠٢٤، ويوفر منصة إلكترونية محسنة لاستكشاف المجموعة الواسعة من برامج فنون الخبز والمعجنات التي يقدمها المركز

الموقع الجديد يعد مصدراً شاملاً لكل من هواة ومحترفي الخبز في الكويت و الإمارات، حيث يعرض مجموعة متنوعة من الدورات المتخصصة، وورش العمل، والفعاليات الخاصة التي تركز على الخبز، وفنون المعجنات، والشوكولاتة، والآيس كريم. يتميز الموقع بتصميم عصري وسهل الاستخدام، مما يتيح للزوار الوصول بسهولة إلى المعلومات التفصيلية والبقاء على اطلاع بآخر أنشطة المركز

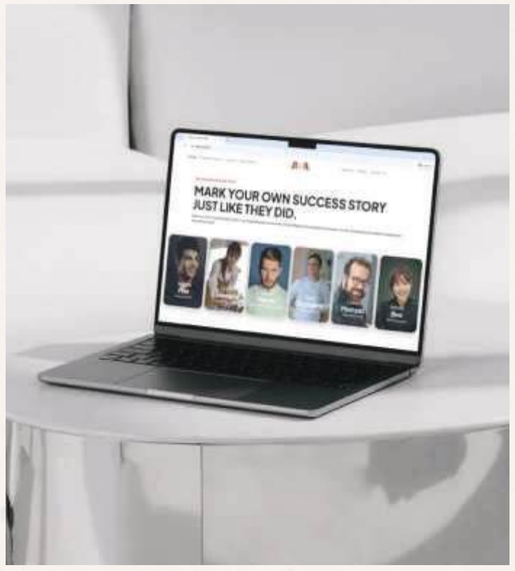


أبرز ميزات الموقع الجديد تشمل:
• **كتالوج البرامج:** نظرة شاملة على جميع الدورات، وورش العمل، والفعاليات المتاحة في الكويت و الإمارات، بما في ذلك أوصاف مفصلة وجداول زمنية

• **التسجيل عبر الإنترنت:** عملية تسجيل مبسطة وآمنة للدورات، مع خيارات دفع مريحة وتأكيد فوري

• **تقويم الفعاليات:** تقويم كامل يبرز الفعاليات القادمة، وورش العمل، وظهور الطهاة الضيوف في الكويت و الإمارات

للتعرف على المزيد حول عروض مركز ABA لفنون الخبز واستكشاف الموقع الإلكتروني الجديد، يرجى زيارة
www.aba.academy



ABA Baking Art Training Center
Opens in Sharjah

Sharjah - June 5, 2024



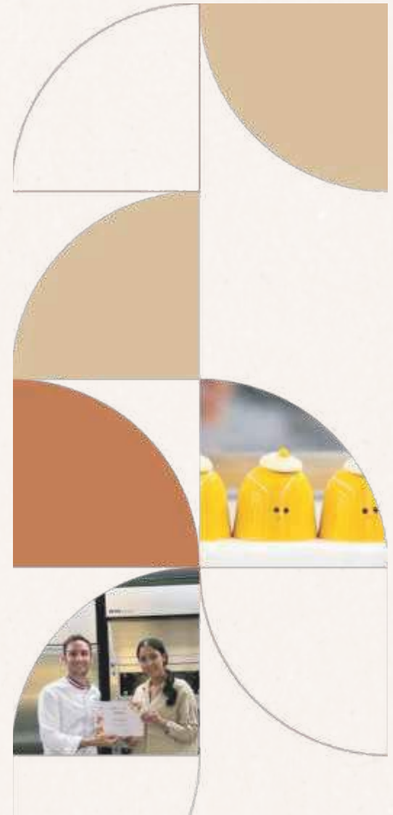
The ABA Baking Art Training Center celebrated its grand opening on June 5, 2024, with an event featuring live chocolate sculpture demos, vibrant networking, and a range of entertainment. The evening highlighted the center›s dedication to baking excellence, with guests enjoying exquisite treats and live creations from top pastry chefs.

The center offers diverse programs for all baking levels, including workshops, masterclasses, and special events focused on baking, pastries, chocolate, and ice cream. Notable past instructors include Chef Paul Occhipinti, Chef Caramelia, and Chef Massimiliano Liberatore, who led acclaimed masterclasses.



ABA also provides ongoing classes and specialized services such as consultation & recipe development for bakeries. For more details on classes and events, visit **www.aba.academy** .

افتتاح ABA
مركز تدريب فنون الخبز
في الشارقة





الشارقة - ٥ يونيو ٢٠٢٤

احتفل مركز آبا لفنون الخبز بافتتاحه الكبير في ٥ يونيو ٢٠٢٤، من خلال فعالية مميزة تضمنت عروضاً حية لنحت الشوكولاتة، أجواء حيوية للتواصل، ومجموعة من الترفيهات التي أبرزت التزام المركز بتفوق فنون الخبز والحلويات. استمتع الضيوف بإبداعات لذيذة من أفضل الطهاة

يقدم مركز آبا برامج متنوعة لجميع المستويات، تشمل ورش عمل، دروس متقدمة، وفعاليات خاصة تركز على الخبز، الحلويات، الشوكولاتة، والآيس كريم. من بين المدربين البارزين الذين قدموا دروساً متقدمة، الشيف بول أوكشيبينتي، الشيف كاراميليا، والشيف ماسيميليانو ليبيراتوري، الذين قادوا دورات متخصصة وبارزة

كما يقدم المركز دورات مستمرة وخدمات متخصصة مثل الاستشارات وتطوير الوصفات للمخابز، محلات الحلويات، الفنادق، وغيرهم. لمزيد من المعلومات حول الدورات والفعاليات، يرجى زيارة **www.aba.academy**



سمن فاخر

بانو
BANO

PREMIUM BUTTER GHEE

سمن حليب بقري نقي ١٠٠٪

Indulge in deliciousness in every spoonful

100% PURE COW'S MILK

NET WT. 15 KG e

