Bano Puratos



Magazine / Issue 34 - December 2021



Belcolade Cacao-Trace

A GAME CHANGING APPROACH TO SUSTAINABLE COCOA SOURCING

By focusing on superior taste and creating more value for all parties involved, Cacao-Trace is the only cocoa sourcing program that is redefining the standard for chocolate.

At Puratos and Belcolade, we are building a truly sustainable future for cocoa with a game-changing strategy that focuses on better tasting chocolate, and in the process creates value for all, from farmers to consumers.

Cacao-Trace differentiates itself by focusing on taste improvement. Our exceptional fermentation expertise with an unparalleled international network of post-harvest centers is the key for creating superior tasting chocolate. We train our farmers and help them to deliver cocoa beans of superior quality.

With Cacao-Trace your customers can **make a difference** and show that their **exceptional taste** goes far beyond their chocolate.

Real Belgian chocolate

Mastery of fermentation

Better life for farmers



TABLE OF CONTENTS

ISSUE Nº34

02-03
CACAO TRACE
كاكاو ترايس

06-27
CHRISTMAS RECIPES
وصفات كريسماس

30-41
VALENTINE'S RECIPES
وصفات عيد الحب

42-51
BANO PURATOS FACTORY PRODUCTS
منتجات مصنع بانو يوراتوس

52-65
BAKERY RECIPE
وصفات الخبز

68-71
MACHINERY
مكنات

OUR EDITORIAL TEAM

EDITOR - IN - CHIEF
Mohamad Hashwi
Serine Jaroudi

EDITOR
Nada Yaman

PHOTOGRAPHER
Aya Abou Neill

GRAPHIC DESIGNERS
Aya Abou Neill
Amar Hossari

TECHNICAL ADVISORS
Issam Antar
Muhieddine Chatilla
Firas Al Assi
Yassine Abou Baker Mousalli

EDITORIAL

The 34th issue of BanoPuratos magazine for the upcoming Christmas and Valentine season. This issue is a source of inspiration for pastry, bakery and chocolate through a variety of recipes and various ingredients presented innovatively and dynamically that are suitable for the local market.

اصدار العدد الأربعة والثلاثون من مجلة بانوبوراتوس الخاصة بالموسم المقبل لعيد الميلاد والفلنتاين. مجلتنا هي مصدر إلهام للحلويات، المخبوزات والشكولاتة من خلال مجموعة وصفات ومكونات قُدمت بطريقة ديناميكية مبتكرة تناسب احتياجات السوق المحلي.

CHRISTMAS RECIPES



SMOOBEES CARAMEL

PASTRY



INGREDIENTS

LAYER 1: BISCUIT CHOCOLATE
1kg Tegral Sponge Chocolate Puratos
1kg Egg
200g Water

LAYER 2: MOUSSE CHOCOLATE
450g Whipped Cream
300g Dark Chocolate C501 Belcolade
250g Finesse Fresh Cream
30g Gelatin mass Bano

LAYER 3: SMOOBEES CARAMEL PURATOS

LAYER 4: GLAZE
100g Finesse Fresh Cream
75g Sugar
410g Glucose Patis France
180g Gelatin mass Bano
200g Milk Chocolate Belcolade
25g Dark Chocolate D600 Belcolade
700g Miroir Neutre Puratos
QS Yellow color powder Modecor

METHOD

LAYER 1: BISCUIT CHOCOLATE
Mix the ingredients together and bake at 230°C for 8 minutes.

LAYER 2: MOUSSE CHOCOLATE
Method: Boil the fresh cream then add the chocolate. Once the temperature reaches 40 °C, pour the whipped cream. Melt the gelatin mass and add it to the mixture.

LAYER 4: GLAZE
Boil the cream, sugar and glucose then add the melted gelatin and chocolate. Finally add the miroir neutre and the color powder. Rest the glaze overnight.

DECORATION

50g Feuilletine
30g Milk Chocolate Belcolade
20g Smoobees Caramel Puratos



سموبيز كراميل



المكونات

الطبقة الأولى : بسكويت شوكولا

اكغ تيغرال سبونج شوكولا بوراتوس

اكغ بيض

٢٠٠غ ماء

الطبقة الثانية: موس شوكولا

٤٥٠غ كريمة مخفوقة

٣٠٠غ شوكولا أسود بلكولاد ب-٥٠١

٢٥٠غ كريمة فينيس

٣٠غ جيلاتين ماس بانو

الطبقة الثالثة: سموبيز كراميل بوراتوس

الطبقة الرابعة: الملمع

١٠٠غ كريمة فينيس

٧٥غ سكر

٤١٠غ جلوكوز باتيس فرانس

١٨٠غ ماس جيلاتين بانو

٢٠٠غ شوكولا حليب بلكولاد

٢٥غ شوكولا أسود بلكولاد د ٦٠٠

٧٠٠غ ميروار نوتر بوراتوس

الكمية المرغوبة من بودرة موديكور الصفراء

الطريقة

الطبقة الأولى : بسكويت شوكولا

نخلط المكونات سوياً ومن ثم نخبز على حرارة ٢٣٠ درجة مئوية لمدة ٨ دقائ

الطبقة الثانية: موس شوكولا

نغلي كريمة الفينيس ومن ثم نضيف الشوكولا. عندما تصل الحرارة الى ٤٠ درجة مئوية، نقوم بصب الكريمة المخفوقة. نذوب الماس جيلاتين ونضيفه الى المزيج.

الطبقة الرابعة: الملمع

نغلي الكريمة والسكر مع الجلوكوز ومن ثم نضيف الجيلاتين والشوكولا المذوب. أخيراً، نضيف الميروار نوتر بالإضافة إلى بودرة اللون. نريّح الملمع إلى صباح اليوم التالي.

الزينة

٥٠غ فيوتين

٣٠غ شوكولا حليب بلكولاد

٢٠غ سموبيز كراميل بوراتوس





RED VELVET BUCHE

STAR PRODUCT

CAKE

Tegral Red Velvet BP

INGREDIENTS

RED VELVET SPONGE
350g Eggs
350g Water
300g Oil
1kg Tegral Red Velvet BanoPuratos

FROSTING CREAM
400g Cream Cheese Friendship
300g Butter Campina
150g Sugar powder
30g Boston Cheesecake Puratos

LAYER OF VIVAFIL BLUEBERRY PURATOS

METHOD

RED VELVET SPONGE
Mix the ingredients together then pour the mixture in a tray and bake at 230°C for 8 minutes.

FROSTING CREAM
Mix the butter and sugar together then add the cream cheese and Boston cheesecake.

DECORATION

QS Frosting Cream Cheese
QS Icing sugar



ريد فيلفت بوش

المكونات

سبونج ريد فيلفت
٣٥٠غ بيض
٣٥٠غ ماء
٣٠٠غ زيت
اكغ تيغرال ريد فيلفت بانو بوراتوس

كريمة تزيين
٤٠٠غ جبنة الكريمة فريندشيب
٣٠٠غ زبدة كاميينا
١٥٠غ سكر بودرة
٣٠غ بوستن شيز كيك بوراتوس

طبقة من فيفافيل بلوبري بوراتوس

الطريقة

سبونج ريد فيلفت
نخلط المكونات سوياً ومن ثم نصب المزيج في الصينية ونخبز على حرارة ٢٣٠ درجة مئوية لمدة ٨ دقائق.

كريمة تزيين
نخلط الزبدة والسكر سوياً و من ثم نضيف جبنة الكريمة و البوستن شيزكيك

الزينة

الكمية المرغوبة من جبنة الكريمة للتزيين
الكمية المرغوبة من السكر الناعم



MADELEINE TREE

PASTRY

STAR PRODUCT

Tegral American Muffin BP

INGREDIENTS

MADELEINES
1kg Tegral American Muffin BanoPuratos
350g Eggs
220g Water
300g Oil

METHOD

Mix the ingredients together and pour into a madeleine silicon mould. Bake at 180°C for 15 minutes.

DECORATION

QS Green color powder Modecor
QS White Chocolate Belcolade

المكونات

المادلين
اكغ أميريكان مافن بانو بوراتوس
٣٥٠غ بيض
٢٢٠غ ماء
٣٠٠غ زيت

الطريقة

نخلط كل المكونات ومن ثم نصب المزيج في قالب مادلين ومن ثم نخبز على حرارة ١٨٠ درجة مئوية لمدة ١٥ دقيقة.

الزينة

الكمية المرغوبة من بودرة موديكور الخضراء
الكمية المرغوبة من الشوكولا الأبيض بلكولاد

THE TRIANGULAR BUCHE

PASTRY



INGREDIENTS

LAYER 1: SABLE
270g Flour
200g Butter Campina
100g Sugar powder
30g Cacao powder Belcolade
5g Vanilla powder
1 Egg

LAYER 2: WHITE SPONGE
1kg Tegral Sponge Puratos
1kg Eggs
200g Water

LAYER 3: GIANDUJA MOUSSE
500g Whippak Puratos
500g Finesse Fresh Cream
120g Gran Nocciola Fugar
60g Gelatin mass Bano
200g Cremyco Puratos (30g Cremyco + 1kg Water)

LAYER 4: DELI CARAMEL PURATOS

LAYER 5: DARK GLAZE
136g Finesse Fresh Cream
40g Sugar
410g Glucose Patis France
140g Dark Chocolate D600 Belcolade
120g Cacao powder Belcolade
156g Gelatin mass Bano
700g Miroir neutre Puratos

METHOD

LAYER 1: SABLE
Method: Mix the ingredients together, then add the eggs to the mixture and roll into a 3 mm thickness on a tray. Bake at 170°C for 10 minutes.

LAYER 2: WHITE SPONGE
Method: Mix all the ingredients together and bake at 230°C for 8 minutes.

LAYER 3: GIANDUJA MOUSSE
Melt the gelatin mass then add the cremyco and the Gran Nocciola. Lastly, pour the whipped cream.

LAYER 5: DARK GLAZE
Boil the cream, sugar and glucose then add the cacao and finally add the chocolate, gelatin mass and miroir neutre. Use at 40°C.



البوش المثلث



المكونات

الطبقة الأولى : سابليه
٢٧٠غ طحين
٢٠٠غ زبدة كاميبنا
١٠٠غ سكر بودرة
٣٠غ بودرة كاكاو بلكولاد
٥غ بودرة فانيلا
بيضة واحدة

الطبقة الثانية: سبونج فانيلا
١ كغ تيغرال سبونج بوراتوس
١ كغ بيض
٢٠٠غ ماء

الطبقة الثالثة: موس جاندويا
٥٠٠غ وييك بوراتوس
٥٠٠غ كريمة فينيس
١٢٠غ غران نوتشيولا فوغار
٦٠غ ماس جيلاتين بانو
٢٠٠غ كريميكو بوراتوس(٣٠غ كريميكو+ ١كغ ماء)

الطبقة الرابعة: دلي كراميل بوراتوس

الطبقة الخامسة: الملمع الأسود
١٣٦غ كريمة فينيس
٤٠غ سكر
٤١٠غ جلوكوز باتيس فرانس
١٤٠غ شوكولا أسود بلكولاد د-٦٠٠
١٢٠غ بودرة كاكاو بلكولاد
١٥٦غ جيلاتين ماس بانو
٧٠٠غ ميروار نوتر بوراتوس

الطريقة

الطبقة الأولى : سابليه
نخلط المكونات سوياً ومن ثم نضيف البيض ونرق المزيج على سماكة ٣ مم في قالب.
نخبز المزيج على حرارة ١٧٠ درجة مئوية لمدة ١٠ دقائق.

الطبقة الثانية: سبونج فانيلا
نخلط كل المكونات سوياً ونخبز على حرارة ٢٣٠ درجة مئوية لمدة ٨ دقائق.

الطبقة الثالثة: موس جاندويا
نذوب الماس جيلاتين ونضيف الكريميكو مع الغران نوتشيولا. أخيراً، نصب الكريمة المخفوقة.

الطبقة الخامسة: الملمع الأسود
نغلي الكريمة، السكر والجلوكوز ومن ثم نضيف الكاكاو وأخيراً الشوكولا، الجيلاتين ماس والميروار نوتر. المزيج جاهز للإستعمال على حرارة ٤٠ درجة مئوية.





TRUFFLE TREE

INGREDIENTS

BROWNIE
500g Tegral Brownie Puratos
225g Eggs
225g Butter Campina
100g Dark Chocolate B504 Belcolade
150g Hazelnut cacao spread Bano
150g Deli Caramel Puratos
100g Milk Chocolate Belcolade

METHOD

BROWNIE
Put the Chocolate and the butter together in a bowl and let it melt in the microwave. In the meantime, mix the eggs with the Brownie Ready Mix. Place it in a thin tray and bake at 180°C for 25 minutes. Once done, break the brownie into pieces and put it in the mixer. Gradually add the hazelnut spread, deli caramel and milk chocolate. Knead the brownie dough into small round shapes and insert them inside the chocolate for decoration.

DECORATION

QS White Chocolate Belcolade
QS Blue color powder Modecor
QS White color powder Modecor



موديكور الزرقاء

المكونات

براوني

٥٠٠غ تيغرال براوني بوراتوس

٢٢٥غ بيض

٢٢٥غ زبدة كاميينا

١٠٠غ شوكولا أسود بلكولاد ب ٥٠٤

١٥٠غ حشوة كريما الشوكولا مع البندق بانو

١٥٠ع ديلي كراميل بوراتوس

١٠٠غ شوكولا حليب بلكولاد

الطريقة

براوني

نضع الشوكولا و الزبدة سوياً في وعاء و نذوبها في الميكروويف. في الوقت الحالي، نخلط البيض مع خليط البراوني الجاهز. نضع الخليط في صينية رقيقة و نخبزه على حرارة ١٨٠ درجة مئوية لمدة ٢٥ دقيقة.

عند الإنتهاء، نقسّم البراوني إلى قطع و نضعها في الخلاط. خلال عملية الخلط نضيف كريمة البندق، الديلي كراميل والشوكولا حليب. نعجن عجينة البراوني إلى قطع كروية صغيرة و نضيفها إلى الشوكولا للزينة.

التزيين

الكمية المرغوبة من شوكولا أبيض بلكولاد

الكمية المرغوبة من بودرة موديكور الزرقاء

الكمية المرغوبة من بودرة موديكور البيضاء



CHRISTMAS TRUFFLES

ترفل

INGREDIENTS

800g Dark Chocolate D600 Belcolade
450g Finesse Fresh Cream
210g Butter Campina
130g Trimoline

METHOD

Boil the cream then add it to the trimoline and chocolate. Once it becomes 40 °C, pour the butter and mix using a hand mixer. Place it in the fridge for 12 hours.

DECORATION

SOSA Items

المكونات

٨٠٠غ شوكولا أسود بلكولاد د-٦٠٠
٤٥٠غ كريمة فينيس
٢١٠غ زبدة كامبينا
١٣٠غ تريمولين

الطريقة

نغلي الكريمة ومن ثم نضيف التريمولين والشوكولا. عندما تصل الحرارة الى ٤٠ درجة مئوية نصب الزبدة ونستعمل الخلاط اليدوي. نضع المزيج في الثلاجة لمدة ١٢ ساعة.

الزينة

سوسا

TEGRAL SATIN

CONSISTENCY

GREAT TASTE AND TEXTURE



Chocolate Cream cake

Shelf Life	182 Days
Bag	25Kg

IT'S CONVENIENT COMPLETE MIX FOR MOIST CRÈME CAKES, WITH EXCELLENT PROPERTIES FOR INCLUSIONS

Puratos
Reliable partners in innovation



COMPLETE
INSTANT DAIRY MIX
IN POWDER FORM FOR CUSTARD

Cremyco is economic in price and suitable for industrial use.

BAKE & FREEZE STABLE

-Instant custard mix
-Bake and freeze stable
-Easy-to-use
-Consumer advantages

Puratos
Reliable partners in innovation

CREMYCO





VALENTINE'S RECIPES



LOVE BOAT

PASTRY



INGREDIENTS

BISCUIT AMBER
300g Eggs
230g Sugar
150g Flour
550g Amber Chocolate Belcolade
250g Butter Campina

STRAWBERRY MOUSSE
500g Whippak Puratos
500g Finesse Fresh Cream
40g Gelatin mass Bano
200g Cremyco Puratos
70g Strawberry Concentrate Fugar

POMEGRANATE FILLING
140g Pomegranate filling Bano
60g Water
50g Gelatin mass Bano

SABLE
270g Flour
200g Butter Campina
100g Sugar powder
30g Cacao powder Belcolade
5g Vanilla powder
1 Egg

TRUFFLE
800g Dark Chocolate D600 Belcolade
450g Finesse Fresh Cream
210g Butter Campina
130g Trimoline

GLAZE
600g White Chocolate Belcolade
75g Vegetable Oil

METHOD

BISCUIT AMBER
Mix the eggs and sugar then add the melted chocolate and butter. Finally add the flour. Pour the mixture into a 40*60cm tray and bake at 180°C for 15 minutes.

STRAWBERRY MOUSSE
Melt the gelatin mass then add the whipped cream and cremyco. Finally add the concentrate and pour the mixture into a Silikomart mould.

POMEGRANATE FILLING
Melt the gelatin mass then mix all the ingredients together and pour the mixture into the mould.

SABLE
Method: Mix the ingredients together, then add the eggs to the mixture and roll into 3 mm thickness on a tray. Bake at 170°C for 10 minutes.

TRUFFLE
Boil the cream then add it to the trimoline and chocolate. Once it becomes 40°C, pour the butter and mix using a hand mixer. Place it in the fridge for 12 hours.

GLAZE
Melt the chocolate then add the oil and mix. Use it at 38°C.

DECORATION

SOSA Strawberry & Dobla sticks



بسكويت الآمبر

لعيد الحب



المكونات

بسكويت الآمبر
٣٠٠غ بيض
٢٣٠غ سكر
١٥٠غ طحين
٥٥٠غ شوكولا آمبر بلكولاد
٢٥٠غ زبدة كاميبنا

موس الفريز
٥٠٠غ ويباك بوراتوس
٥٠٠غ كريمة فينيس
٤٠غ بانو ماس جيلاتين
٢٠٠غ كريميكو بوراتوس
٧٠غ مركز الفريز فوغار

حشوة الرمان
١٤٠غ حشوة الرمان بانو
٦٠غ ماء
٥٠غ بانو ماس جيلاتين

سابليه
٢٧٠غ طحين
٢٠٠غ زبدة كاميبنا
١٠٠غ سكر بودرة
٣٠غ بودرة كاكاو بلكولاد
٥غ بودرة فانيلا
بيضة واحدة

ترافيل
٨٠٠غ شوكولا أسود بلكولاد د-٦٠٠
٤٥٠غ كريمة فينيس
٢١٠غ زبدة كاميبنا
١٣٠غ تريمولين

الملمع
٦٠٠غ شوكولا أبيض بلكولاد
٧٥غ زيت نباتي

الطريقة

بسكويت الآمبر
نخلط البيض مع السكر ومن ثم نضيف الشوكولا المذوبة والزبدة. أخيراً نضيف الطحين.
نقوم بصب المزيج في قالب ٤٠*٦٠ سم ومن ثم نخبز على حرارة ١٨٠ درجة مئوية لمدة ١٥ دقيقة.

موس الفريز
نذوب ماس الجيلاتين ومن ثم نضيف الكريمة المخفوقة والكريميكو. أخيراً، نضيف المركز ونقوم بصب المزيج في قالب سيليكومارت.

حشوة الرمان
نذوب الماس جيلاتين ونخلط جميع المكونات سوياً ثم نقوم بصب المزيج في القالب.

سابليه
نخلط المكونات سوياً ومن ثم نضيف البيض ونرق المزيج على سماكة ٣ مم في قالب.
نخبز على حرارة ١٧٠ درجة مئوية لمدة ١٠ دقائق.

ترافيل
نغلي الكريمة ونضيف عليها التريمولين والشوكولا. عندما تصل الحرارة الى ٤٠ درجة مئوية، نقوم بصب الزبدة ونستعمل الخلاط اليدوي للخلط. نضع المزيج في الثلاجة لمدة ١٢ ساعة.

الملمع
نذوب الشوكولا ومن ثم نضيف الزيت ونخلطهم. نستعمله على حرارة ٣٨ درجة مئوية.

الزينة

فريز سوسّا و أعواد الدوبلا.





HEART TARTE

PASTRY

STAR PRODUCT

Tegral Red Velvet BanoPuratos

INGREDIENTS

LAYER 1: SABLE
270g Flour
200g Butter Campina
100g Sugar powder
30g Cacao powder Belcolade
5g Vanilla powder
1 Egg

LAYER 2: VIVAFIL BLUEBERRY PURATOS

LAYER 3 & 5: RED VELVET SPONGE
350g Eggs
350g Water
300g Oil
1kg Tegral Red Velvet BanoPuratos

LAYER 4: FROSTING CREAM
400g Cream Cheese Friendship
300g Butter Campina
150g Sugar powder
30g Boston Cheesecake Puratos

LAYER 6: GLAZE
100g Finesse Fresh Cream
75g Sugar
410g Glucose Patis France
225g White Chocolate Belcolade
180g Gelatin mass Bano
700g Miroir neutre Puratos
QS Red color powder Modecor

METHOD

LAYER 1: SABLE
Mix the ingredients together, then add the eggs to the mixture and roll into a 3 mm thickness on a tray. Bake at 170°C for 10 minutes.

LAYER 3 & 5: RED VELVET SPONGE
Mix the ingredients together then pour the mixture in a tray and bake at 230°C for 8 minutes.

LAYER 4: FROSTING CREAM
Mix the butter and sugar together then add the cream cheese and Boston cheesecake.

LAYER 6: GLAZE
Boil the glucose, sugar and cream then add the chocolate and gelatin mass. Lastly, add the miroir neutre and red color powder.



تارت القلب

المكونات

الطبقة الأولى: سابليه
٢٧٠غ طحين
٢٠٠غ زبدة كاميني
١٠٠غ سكر بودرة
٣٠غ بودرة كاكاو بلكولاد
٥غ بودرة فانيلا
بيضة واحدة

الطبقة الثانية: فيفافيل بلوبري بوراتوس

الطبقة الثالثة و الخامسة: رد فلفت سبونج
٣٥٠غ بيض
٣٥٠غ ماء
٣٠٠غ زيت
اكغ تيغرال ريد فيلفت بانو بوراتوس

الطبقة الرابعة:كريمة التزيين
٤٠٠غ جبنة الكريمة فرندشيب
٣٠٠غ زبدة كاميني
١٥٠غ سكر بودرة
٣٠غ بوستن شيزكيك

الطبقة السادسة:الملمع
١٠٠غ كريمة فينيس
٧٥غ سكر
٤١٠غ جلوكوز باتيس فرانس
٢٢٥غ شوكولا أبيض بلكولاد
١٨٠غ ماس جيلاتين بانو
٧٠٠غ ميروار نوتر بوراتوس
الكمية المرغوبة من بودرة موديكور الحمراء

الطريقة

الطبقة الأولى: سابليه
الطريقة: نخلط المكونات سوياً ومن ثم نضيف البيض و نرق المزيج على سماكة ٣ مم في قالب. نخبز على حرارة ١٧٠ درجة مئوية لمدة ١٠ دقائق.

الطبقة الثالثة و الخامسة: رد فلفت سبونج
نخلط المكونات سوياً ومن ثم نصب المزيج في الصينية ونخبزه على حرارة ٢٣٠ درجة مئوية لمدة ٨ دقائق.

الطبقة الرابعة:كريمة التزيين
نخلط الزبدة مع السكر ومن ثم نضيف جبنة الكريمة و البوستن شيزكيك.

الطبقة السادسة:الملمع
نغلي الجلوكوز مع السكر و الكريمة ومن ثم نضيف الشوكولا و ماس الجيلاتين. أخيراً، نضيف الميروار نوتر و البودرة الحمراء.



PINK HEART

CHOCOLATE

STAR PRODUCT

White Hazelnut Spread Bano

INGREDIENTS

FILLING
100g White Hazelnut Spread Bano
30g White Chocolate Belcolade

METHOD

Fill the deeper part of the heart mould with tempered pink chocolate (White Chocolate with red powder), then coat the rest of the mold with tempered red chocolate. Set in the fridge; in the meantime, mix the white hazelnut spread with the melted white chocolate. Fill in the mould then leave it in the fridge until firm. Close the mould with tempered red chocolate and put it back in the fridge.

DECORATION

QS White Chocolate Belcolade
QS Red color powder Modecor

المكونات

الحشوة
١٠٠غ حشوة كريما شوكولا أبيض مع بندق بانو
٣٠غ شوكولا أبيض بلكولاد

الطريقة

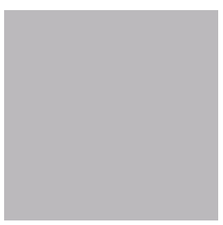
نملأ القسم الأعمق من القالب بالشوكولا الوردية المبردة (شوكولا بيضاء ممزوجة بالبودرة الحمراء)، ومن ثم نغطي باقي القالب بالشوكولا الحمراء المبردة و نضعه في الثلاجة. في الوقت الحالي نخلط الشوكولا الأبيض مع كريمة البندق و نحشو القالب بهذا المزيج ثم نضعه في الثلاجة حتى يصل الى التماسك المناسب. نغلق القالب بالشوكولا الحمراء المبردة و نعاود وضعه في الثلاجة.

الزينة

الكمية المرغوبة من الشوكولا البيضاء بلكولاد
الكمية المرغوبة من بودرة موديكور الحمراء

-BANO BA
FACTORY
PURATOS C

BanoPuratos **FACTORY**












Bano Puratos **FACTORY**

TEGRAL

Donuts



Available in 15 & 1 kg packaging

Bano Puratos **FACTORY**

TEGRAL

Pancake plus



Available in 15 & 1 kg packaging

Bano Puratos **FACTORY**

TEGRAL RED *Velvet*



Available in 15 & 1 kg packaging

Bano Puratos **FACTORY**

TEGRAL *Waffle*



Available in 15 & 1 kg packaging

Bano Puratos **FACTORY**

TEGRAL

Saffron



Available in 15 & 1 kg packaging

Bano Puratos **FACTORY**

TEGRAL AMERICAN

Muffin Vanilla



Available in 15 & 1 kg packaging

Bano Puratos **FACTORY**

EASY
Baguette



Bano Puratos **FACTORY**

TEGRAL
Potato Bun



BAKERY RECIPES





MISTLETOE BREAD

BAKERY

STAR PRODUCT

Softr Alpaga Puratos

INGREDIENTS

BREAD
1kg Flour
75g Butter Campina
20g Yeast
+/- 600g Water
20g Salt
10g Softr Alpaga Puratos
30g Rigoletto Puratos
25g Milk
80g Sugar
QS Pizza top Puratos

METHOD

- Mix all ingredients together for 3 minutes at slow speed then 7 minutes at fast speed.
- Dough Temperature should be 28 °C
- Bulk Fermentation: 15 minutes
-Cut and Scale: 70g each
-Intermediate proofing: 15 minutes
-Mould the dough and add the pizza top
-Final Fermentation: 60 minutes at 28 °C and 85 % RH.
- Bake for 16 minutes at 220 °C



خبزة

المكونات

خبزة
اكغ طحين
٧٥غ زبدة كاميبنا
٢٠غ خميرة
٦٠٠غ (-/+) ماء
٢٠غ ملح
١٠غ سوفتر ألباغا بوراتوس
٣٠غ ريغوليتو بوراتوس
٢٥غ حليب
٨٠غ سكر
الكمية المرغوبة من صلصة البيتزا بوراتوس

الطريقة

-نخلط كل المكونات على سرعة منخفضة لمدة ٣ دقائق و من ثم على سرعة مرتفعة لمدة ٧ دقائق
-حرارة العجينة: ٢٨ درجة مئوية
-التخمير: ١٥ دقيقة
-نقطع العجينة : ٧٠غ لكل حصة
-التخمير : ١٥ دقيقة
-نقوم بتشكيل العجينة على الشكل المرغوب ونضيف صلصة البيتزا
-التخمير النهائي: ٦٠ دقيقة على حرارة ٢٨ درجة مئوية و رطوبة ٨٥٪
-نخبز على حرارة ٢٢٠ درجة مئوية لمدة ١٦ دقيقة.



CARDAMOM BUNS

INGREDIENTS

CARDAMOM DOUGH
615g Flour
230g Water
100g Eggs
60g Easy Brioche Puratos
55g Milk Powder
10g Salt
12g Yeast
100g Sugar
100g Softened Butter Campina

CARDAMOM FILLING
160g Softened Butter Campina
145g Brown Sugar
7g Cardamom Powder

BROWN SUGAR GLAZE
100g Water
100g Brown Sugar
2g Cardamom

METHOD

CARDAMOM DOUGH
Mix all the ingredients together then knead the dough for 3 minutes on slow speed, then on fast speed for 8 minutes. Let the dough rest for 20 minutes, then roll it at a 4mm volume.

CARDAMOM FILLING
Soften the butter, mix with brown sugar and cardamom powder to homogenize. Spread the filling all over. Fold the dough into 3 layers, and freeze it for 15-20 minutes. Separate the dough into equal portions, and cut each portion into 4 equivalent strips. Knot the strips into the bun shape and proof on a 28 °C temperature for 50 minutes, then bake at 180°C for 13 minutes.

BROWN SUGAR GLAZE
Boil the ingredients together. Let the mix rest while covered for 10 minutes. Apply the glaze after.



كعك الهال

المكونات

عجينة الهال
٦١٥غ طحين
٢٣٠غ ماء
٦٠غ إيزي بريوش بوراتوس
١٠٠اغ بيض
٥٥غ حليب بودرة
١٠اغ ملح
١٢اغ خميرة
١٠٠اغ سكر
١٠٠اغ زبدة سائلة كامبينا

حشوة الهال
٦٠اغ زبدة سائلة كامبينا
٤٥اغ سكر بني
٧غ من بودرة الهال

السكر البني الملمع
١٠٠اغ ماء
١٠٠اغ سكر بني
٢غ هال

الطريقة

عجينة الهال
نخلط كل المكونات سوياً و نعجن العجينة لمدة ٣ دقائق على سرعة منخفضة، ثم على سرعة مرتفعة لمدة ٨ دقائق. نريّح العجينة لمدة ٢٠ دقيقة ومن ثم نرقها لتصل الى سماكة ٤ مم.

حشوة الهال
نذوب الزبدة و نخلطها مع السكر البني و بودرة الهال. نمد الحشوة على العجينة بأكملها و نطوي العجينة الى ثلاث طبقات. نضع العجينة في الثلاجة من ١٥ الى ٢٠ دقيقة ثم نقسّم العجينة الى حصص متساوية. نقسّم هذه الحصص الى ٤ شرائح متساوية لكل حصة. نعقد الشرائح لتحصل على الشكل المرجو ونضعها لتتخمر على حرارة ٢٨ درجة مئوية لمدة ٥٠ دقيقة، ومن ثم نخبز على حرارة ١٨٠ درجة مئوية لمدة ١٣ دقيقة.

السكر البني الملمع
نغلي المكونات سوياً على نار معتدلة. نغطي المزيج ونتركه لمدة ١٠ دقائق. نزين بالملمع بعد الإنتهاء.



CHIA BREAD

خبز الشيا

STAR PRODUCT

Tegral Chia BanoPuratos

INGREDIENTS

CHIA BREAD
300g Tegral Chia BanoPuratos
900g Flour
580g Water
20g Dry Yeast

METHOD

-Mix all ingredients together for 3 minutes at slow speed then 6 minutes at fast speed.
-Bulk fermentation: 20 mins
-Cut and scale: 250g each
-Intermediate proof: 30mins
-Final proof: 1 hour at 28°C and 80 R.H
-Bake at 220°C for 15 to 20 minutes with steam

المكونات

خبز الشيا
٣٠٠غ تيغرال شيا بانو بوراتوس
٩٠٠غ طحين
٥٨٠غ ماء
٢٠غ خميرة ناشفة

الطريقة

-نخلط جميع المكونات سوياً لمدة ٣ دقائق على سرعة منخفضة ومن ثم على سرعة مرتفعة لمدة ٦ دقائق
-التخمير: ١٥ دقيقة
-نقطع العجينة: ٥٠غ لكل حصة
-التخمير النهائي لمدة ساعتين
-نخبز على حرارة ٢٢٠ درجة مئوية لمدة ١٢ دقيقة في الفرن السطحي



POTATO BUN

خبزة البطاطا

STAR PRODUCT

Potato bun BanoPuratos

INGREDIENTS

POTATO BUN
1kg Potato bun BanoPuratos
440g Water
20g Yeast

METHOD

-Mix all ingredients together for 3 minutes at slow speed then 6 minutes at fast speed.
-Bulk fermentation: 15 mins
-Cut and scale: 50g each
-Final proof: 2 hours
-Bake at 220 °C for 12 minutes in a deck oven

المكونات

خبزة البطاطا
اكغ خبزة البطاطا بانو بوراتوس
٤٤٠غ ماء
٢٠غ خميرة

الطريقة

-نخلط جميع المكونات سوياً لمدة ٣ دقائق على سرعة منخفضة ومن ثم على سرعة مرتفعة لمدة ٦ دقائق
-التخمير: ١٥ دقيقة
-نقطع العجينة: ٥٠غ لكل حصة
-التخمير النهائي لمدة ساعتين
-نخبز على حرارة ٢٢٠ درجة مئوية لمدة ١٢ دقيقة في الفرن السطحي

PRALINE

UNIQUE SMOOTH & SUPPLE TEXTURE

hazelnut

-EXTRA FLUID TEXTURE

-50% OF HAZELNUTS



PATISFRANCE
SOURCE DE SÉDUCTION

Grand hazelnut

100%







80-100 g paste per 1 litre of yellow or white base. Mix before use; the possible rising of oil to the surface is due to the naturalness of the ingredients.





LDF Longoni
FREEZER DISPLAY
Cabinet

LDF Longoni display cabinets are of the highest standards as customer satisfaction should be first in regards of any business, all the display cabinets are fitted with no fog and no frost glass, the refrigerant passes through the shelves on which the cake sits, giving in depth cooling effect that will cool the product thoroughly. Touch screen control that is simple and monitors both temperature and humidity inside the cabinet. Double sided tempered glass for insulation and safety as the glass doesn't cause injury to incase of any accident. Large temperature range allows for flexibility on the type of stored products.



LDF Longoni
CHOCOLATE PRALINE
Cabinet

THE LDF LONGONI PRALINE FRIDGE IS ONE OF THE HIGHEST QUALITY CABINETS IN THE MARKET TODAY

THIS CABINET ALLOWS TO MAINTAIN THE COLOR, TEXTURE, AND QUALITY OF CHOCOLATE PRALINE INSIDE.



The extreme accuracy of temperature and humidity control. The fitting of 40 trays (60x40) creates a great advantage as the storage of praline is one of the common problems at chocolatiers today. For a temperature range of +4 to +18 °C the user has the comfort of choosing the exact temperature needed to their product and humidity control that ranges from 40 to 90 Rh. The program is equipped with on and off compression meaning we can save plenty of power by maintaining the temperature and humidity with minimum power consumption.

LDF LONGONI SHOCK FREEZER **BLAST CHILLER**

The LDF Longoni shock freezer can rapidly reach temperatures of up to -40 °C using intercooling features which will cause the center of the product to be shocked, making the product frozen, much quicker than a regular freezer. Items like gelato and ice cream cakes can be completed within minutes and stored in a normal freezer or sold directly. It is available in ,5 ,3 15 ,10 and 20 tray sizes and it's also equipped with eco mode as it can be kept running all the time with the compressor switching off for power saving at certain intervals.



Mecnosud MX
SERIES PLANETARY
mixer

BY MECNOSUD

• The MX Series of Planetary Mixers by Mecnosud has been designed for small and medium business .

• They have been characterized by their flexibility of operation and high-quality level of components.

• They are available in,12 ,20 ,40 ,60, and 80 liter versions for all the cream mixing needs.

• They come with three different handles for all kinds of operations. While controlling the speed variation, the result is always exactly as needed.



MIWE ECONO
CONVECTION OVEN

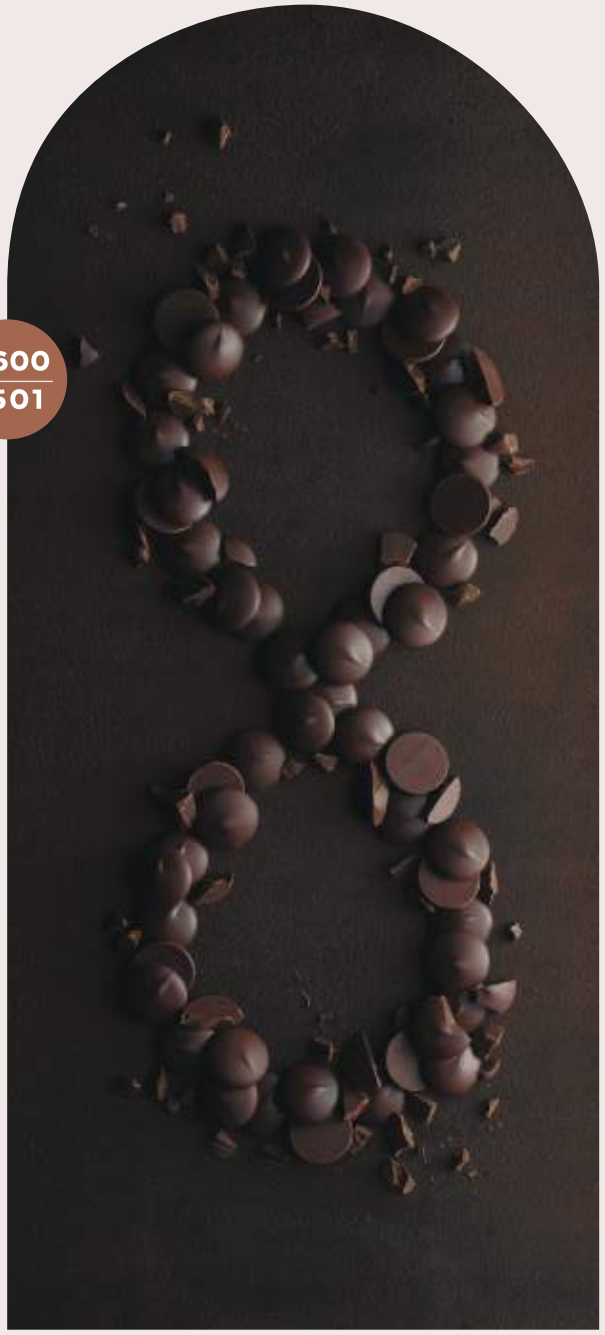
MIWE Econo Convection oven is equipped with the highest technology and quality that no other oven in the world has. Guaranteed satisfaction for both the baker and the customer as the MIWE Econo is ideal for all half-baked products, Danish style pastries, croissants and all your baking needs. The electrically heated oven with steam input spraying technology produces the best possible bloom and shine for the perfect production. Equipped with the newly introduced MIWE TC with a wide range of clever functions and pre-programmable operations giving bakeries the best results every time.



HIGHEST TECHNOLOGY

PERFECT PRODUCTION

Belcolade
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE



BELCOLADE
CHOCOLATE

Noir Superieur.

60% DARK CHOCOLATE

Real Belgian chocolate with a well balanced 60% dark chocolate with an earthy cocoa taste and a mild bitterness.

Sustainable Solutions | BELGIAN AUTHENTICITY | Continuous Innovation

Exceptional and differentiating taste profiles for all product ranges.