

Volume 98, August 2020

MASTERLINE

BULLETIN

Monsoon Special

Signature Recipes



GSM *Classic*

EXPLORE THE DELICIOUSNESS OF
CAKES & MUFFINS



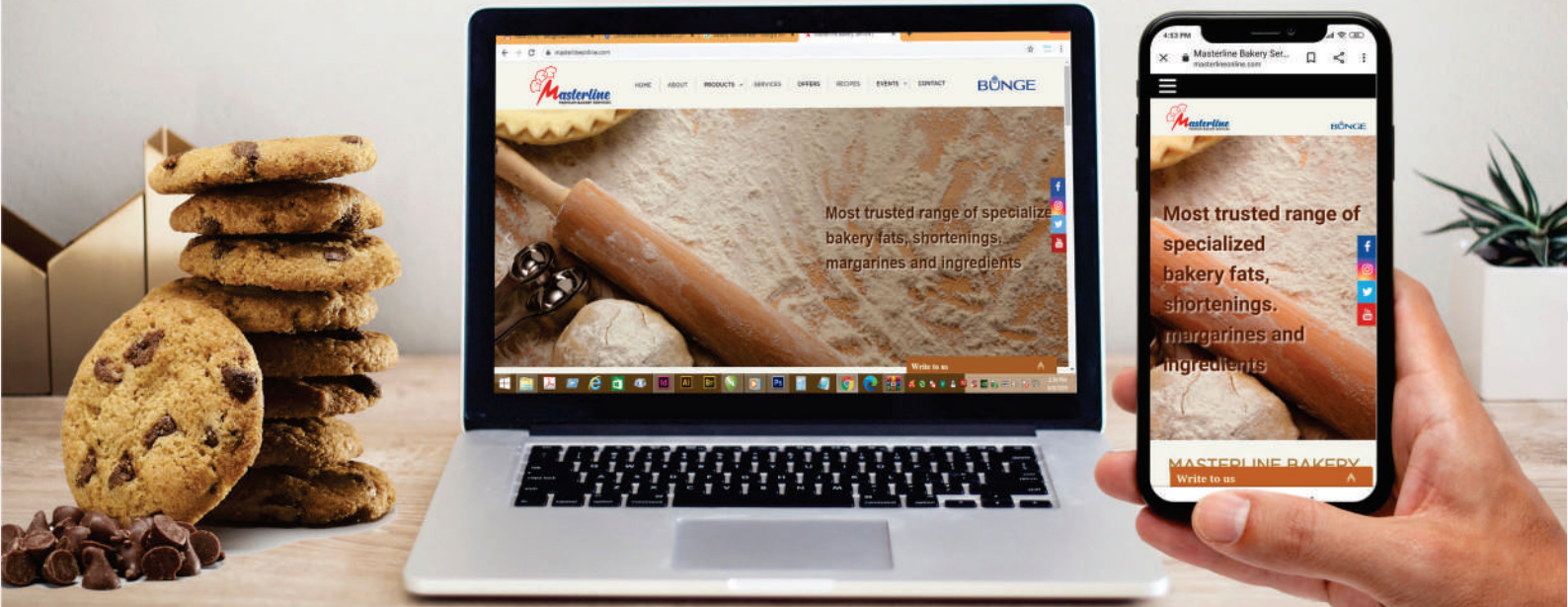
ಪ್ರಿಯ ಬೇಕರ್ ಸ್ನೇಹಿತರೇ

ಮಾಸ್ಟರ್‌ಲೈನ್ ಪ್ರಸ್ತುತ ಪಡಿಸುತ್ತಿದೆ ಒಂದು ಆಹ್ಲಾದಕರ ಉಪಾಯ, ನೀವು ಮನೆಯೊಳಗೇ ಸುರಕ್ಷಿತವಾಗಿದ್ದು ಬಾಯಲ್ಲಿ ನೀರೂರಿಸುವ ಕುಕೀಸ್ ಸವಿಯುತ್ತಾ ಜೀವನವನ್ನು ಆನಂದಿಸಬಹುದು. ಹೌದು, ಇದು ನಿಜ. ಮಾಸ್ಟರ್‌ಲೈನ್ ಬುಲೆಟ್‌ನ್ ತನ್ನ ಈ ಸಂಚಿಕೆಯೊಡನೆ ನಿಮ್ಮ ಗ್ರಾಹಕರ ಮನಸೂರೆಗೊಳ್ಳುವ ಮತ್ತು ಅವರು ಮತ್ತೆ ಮತ್ತೆ ಬೇಕೆಂದು ಕೇಳುವ ಅಮೋಘ ಕುಕೀಸ್ ಶ್ರೇಣಿಯೊಂದಿಗೆ ಇಂದಿನ ಕಷ್ಟಕರ ದಿನಗಳನ್ನು ಸಂತೋಷದಿಂದ ಕಳೆಯಲು ಆಹ್ವಾನಿಸುತ್ತಿದೆ.

ನಿಮ್ಮ ಗ್ರಾಹಕರ ರುಚಿಯ ಅನುಭವವನ್ನು ವಿಸ್ತರಿಸಿ ಹಾಗೂ ಈ ಶ್ರೇಣಿಯ ಪ್ರತಿಯೊಂದು ಕುಕಿಯ ಮೋಡಿ ಮಾಡುವ ರುಚಿಯನ್ನು ಪರಿಚಯಿಸಿ. ನಿಮಗೆ ಯಾವುದೇ ವಿವರ ಅಥವಾ ಸಹಾಯ ಬೇಕಿದ್ದಲ್ಲಿ ನಿಸ್ಸಂಕೋಚವಾಗಿ ನೇರವಾಗಿ ಇಲ್ಲವೇ ಫೋನ್ ಮೂಲಕ ನಮ್ಮನ್ನು ಸಂಪರ್ಕಿಸಿ. ಈ ಮುಂಗಾರಿನ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ನಿಮ್ಮ ಕೆಲಸ ಹಾಗೂ ಗ್ರಾಹಕರ ಅನುಭವಗಳಿಗೆ ಸಂಭ್ರಮದ ಮೆರುಗು ನೀಡಲು ನಾವು ಸದಾ ಸಿದ್ಧ.

ಈ ಮಳೆಗಾಲದಲ್ಲಿ ನಿಮ್ಮ ಕುಕಿ ಬೇಕಿಂಗಿಗೆ ಶುಭಹಾರೈಸುತ್ತಾ

ಮಾಸ್ಟರ್‌ಲೈನ್ ತಂಡ



Check out our



Web: www.masterlineonline.com

FOR PRIVATE CIRCULATION ONLY

Published by:

Director, Masterline Bakery Service

No.1, Victor Mansion, Kodihalli, Old Airport Road
Bangalore - 560 008. Tel: 080 - 4644 5300, 4644 5309

Head Office:

Bunge India Pvt Ltd, 601-C & 601-D, 6th Floor, The Capital,
C-70, G Block, Bandra Kurla Complex, Bandra (East), Mumbai,
Maharashtra - 400051. Tel: 022 - 6681 9500



ಮಸಾಲ ಮತ್ತು ನಟ್ ಕುಕೀಸ್

ತಯಾರಿಸುವುದು ಹೇಗೆ

- ಮಾವೂರ್ ಅಲ್ಟಾ, ತುಪ್ಪ, ಸ್ವಲ್ಪ ಪ್ರಮಾಣದ ಬೂರಾ ಸಕ್ಕರೆಗೆ ಹಾಲಿನ ಪುಡಿ, ವೆನಿಲ್ಲಾ ಪೌಡರ್, ಉಪ್ಪು ಮತ್ತು ಹಾಲು ಸೇರಿಸಿಕೊಂಡು ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು.
- ನಂತರ ಅದಕ್ಕೆ ಎಳ್ಳು, ಗರಂ ಮಸಾಲ, ಮತ್ತು ಮೆಣಸಿನ ಚೂರುಗಳನ್ನು ಹಾಕಬೇಕು.
- ನಂತರ ಅದಕ್ಕೆ ಹಿಟ್ಟು, ಬೇಕಿಂಗ್ ಪೌಡರ್, ಗೋಡಂಬಿ ಸೇರಿಸಿ ಮೃದುವಾದ ಹಿಟ್ಟು ತಯಾರಿಸಬೇಕು.
- ನಂತರ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ನಾದಿ ಚಪಾತಿಯಂತೆ ಲಟ್ಟಿಸಿ ಬೇಕಾದ ಆಕಾರದಲ್ಲಿ ಕತ್ತರಿಸಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು.
- ನಂತರ ಆ ಚೂರುಗಳನ್ನು 160 ಡಿಗ್ರಿ ಸೆಲ್ಸಿಯಸ್ ತಾಪಮಾನದಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಬೇಕು.

ಬೇಕಾದ ಪದಾರ್ಥಗಳು

ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು	ಪ್ರಮಾಣ
ಹಿಟ್ಟು	1000 ಗ್ರಾಂ
ತುಪ್ಪು	150 ಗ್ರಾಂ
ಬೂರಾ ಸಕ್ಕರೆ	250 ಗ್ರಾಂ
ಮಾವೂರ್ ಅಲ್ಟಾ (ಟ್ರಾನ್ಸ್ಪಿರೇ)	400 ಗ್ರಾಂ
ಮಿಲ್ಕ್ ಪೌಡರ್	50 ಗ್ರಾಂ
ಎಳ್ಳು	100 ಗ್ರಾಂ
ಹಾಲು	120 ಮಿ.ಲೀ
ಬೇಕಿಂಗ್ ಪೌಡರ್	10 ಗ್ರಾಂ
ಗೋಡಂಬಿ	150 ಗ್ರಾಂ
ಗರಂ ಮಸಾಲ	5 ಗ್ರಾಂ
ಮೆಣಸಿನ ತುಂಡು	15 ಗ್ರಾಂ
ಉಪ್ಪು	10 ಗ್ರಾಂ
ವೆನಿಲ್ಲಾ ಪೌಡರ್	10 ಗ್ರಾಂ

Marvo Ultra

till baked



160°C





ಡಿಸೈರ್ ಚೋಕೋ ಕೋಕೊನಟ್ ಕುಕೀಸ್

ತಯಾರಿಸುವುದು ಹೇಗೆ

- ಮಾರ್ವೋ ಅಲ್ಟ್ರಾವನ್ನು ಕನೆಯೊಂದಿಗೆ ಸೇರಿಸಿ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಅದಕ್ಕೆ ಮಾರ್ವೋ ಅಲ್ಟ್ರಾ ಹಾಗೂ ಬೂರಾ ಸಕ್ಕರೆಯನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಮೃದುವಾದ ಹಿಟ್ಟನ್ನಾಗಿ ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಅದಕ್ಕೆ ಡಿಸೈರ್ ಕೋಕೋ ಪೌಡರ್ ಸೇರಿಸಿ ನಂತರ ಕರಗಿಸಿದ ಡಿಸೈರ್ ಡಾರ್ಕ್ ಕಾಂಪೌಂಡ್ ಹಾಗೂ ವೆನಿಲ್ಲಾ ಪೌಡರ್‌ನ್ನು ಸೇರಿಸಿದ ನಂತರ ಆ ಮಿಶ್ರಣಕ್ಕೆ ಹಾಲು ಸೇರಿಸಿ ಮೃದುವಾಗುವವರೆಗೆ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು.
- ನಂತರ ಅದಕ್ಕೆ ಬೇಕಿಂಗ್ ಸೋಡಾ, ಹಿಟ್ಟು ಸೇರಿಸಿ ಇನ್ನೂ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು.
- ನಂತರ ಈ ಹಿಟ್ಟಿನ ಕಣಕದಿಂದ ಚಪಾತಿ ತಯಾರಿಸಿ ವೃತ್ತಾಕಾರದಲ್ಲಿ ಕತ್ತರಿಸಿ ಅದನ್ನು 160 ಡಿಗ್ರಿ ಸೆಲ್ಸಿಯಸ್ ತಾಪಮಾನದಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಬೇಕು.

ಬೇಕಾದ ಪದಾರ್ಥಗಳು

ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು	ಪ್ರಮಾಣ
ಹಿಟ್ಟು	500 ಗ್ರಾಂ
ಕೋಕೊನಟ್ ಪೌಡರ್	500 ಗ್ರಾಂ
ಮಾರ್ವೋ ಅಲ್ಟ್ರಾ (ಟ್ರಾನ್ಸ್‌ಫ್ಲೀ)	500 ಗ್ರಾಂ
ಬೂರಾ ಸಕ್ಕರೆ	500 ಗ್ರಾಂ
ಹಾಲು	100 ಗ್ರಾಂ
ಡಿಸೈರ್ ಕೋಕೋ ಪೌಡರ್	25 ಗ್ರಾಂ
ಕರಗಿಸಿದ ಡಿಸೈರ್ ಡಾರ್ಕ್ ಕಾಂಪೌಂಡ್	200 ಗ್ರಾಂ
ಬೇಕಿಂಗ್ ಪೌಡರ್	10 ಗ್ರಾಂ
ವೆನಿಲ್ಲಾ ಪೌಡರ್	10 ಗ್ರಾಂ

Marvo Ultra *Desire*

till baked



160°C





ಚೋಕೋ ಚಂಕೀಸ್

ತಯಾರಿಸುವುದು ಹೇಗೆ

- ಮಾವೂರ್ ಅಲ್ಟಾ ಕ್ರೀಮ್ ಮತ್ತು ಬೂರಾ ಸಕ್ಕರೆಯನ್ನು ಮೃದು ಹದಕ್ಕೆ ಬರುವವರೆಗೆ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರಣಗೊಳಿಸಬೇಕು.
- ನಂತರ ಅದಕ್ಕೆ ಇನ್ಸ್ಪೆಕ್ಟ್ ಕಾಫಿ, ಹಾಲು, ವೆನಿಲ್ಲಾ ಪೌಡರ್ ಹಾಗೂ ಬೇಕಿಂಗ್ ಸೋಡಾವನ್ನು ಕ್ರೀಮ್‌ಗೆ ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರಣಗೊಳಿಸಬೇಕು.
- ನಂತರ ಆ ಮಿಶ್ರಣಕ್ಕೆ ಹಿಟ್ಟು, ಡಾರ್ಕ್ ಕಾಂಪೌಂಡ್ ಕ್ಯೂಬ್‌ಗಳು ಮತ್ತು ಗೋಡಂಬಿ ಹಾಕಿ ಕಣಕ ತಯಾರಿಸಬೇಕು.
- ನಂತರ ಅದರಿಂದ ಸಣ್ಣ ಉಂಡೆಗಳನ್ನಾಗಿ ಮಾಡಿ ಅದನ್ನು ಚಾಕಲೇಟ್ ಚಿಪ್‌ಗಳಿಂದ ಅಲಂಕರಿಸಿ 160 ಡಿಗ್ರಿ ಉಷ್ಣತೆಯಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಬೇಕು.

ಬೇಕಾದ ಪದಾರ್ಥಗಳು

ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು	ಪ್ರಮಾಣ
ಹಿಟ್ಟು	900 ಗ್ರಾಂ
ಬೂರಾ ಸಕ್ಕರೆ	600 ಗ್ರಾಂ
ಮಾವೂರ್ ಅಲ್ಟಾ (ಕ್ರೀಮ್)	450 ಗ್ರಾಂ
ಉಪ್ಪು	5 ಗ್ರಾಂ
ಹಾಲು	200 ಗ್ರಾಂ
ಬೇಕಿಂಗ್ ಸೋಡಾ	8 ಗ್ರಾಂ
ಡಿಸೈರ್ ಡಾರ್ಕ್ ಕಾಂಪೌಂಡ್ (ಕ್ಯೂಬ್‌ಗಳು)	150 ಗ್ರಾಂ
ಡಾರ್ಕ್ ಚೋಕೋ ಚಿಪ್ಸ್	100 ಗ್ರಾಂ
ವಾಲ್ಟಾ / ಗೋಡಂಬಿ	100 ಗ್ರಾಂ
ಇನ್ಸ್ಪೆಕ್ಟ್ ಕಾಫಿ ಪೌಡರ್	20 ಗ್ರಾಂ
ವೆನಿಲ್ಲಾ ಪೌಡರ್	10 ಗ್ರಾಂ

Marvo Ultra *Desire*

till baked



160°C





ಕ್ರಂಚಿ ಬಾದಾಮಿ ಕುಕೀಸ್

ತಯಾರಿಸುವುದು ಹೇಗೆ

- ಮಾವೂಣ್ ಅಲ್ಟ್ರಾ ಕ್ರೀಮ್‌ಗೆ ಸಕ್ಕರೆ ಪುಡಿ ಸೇರಿಸಿ ಮೃದು ಹದಕ್ಕೆ ಬರುವವರೆಗೆ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು.
- ನಂತರ ಅದಕ್ಕೆ ಬಾದಾಮಿ ಪೌಡರ್, ಗ್ಲೂಕೋಸ್ ಪೌಡರ್, ಕಸ್ಟರ್ಡ್ ಪೌಡರ್, ವೆನಿಲ್ಲಾ ಪೌಡರ್ ಹಾಗೂ ಬೇಕಿಂಗ್ ಪೌಡರ್ ಸೇರಿಸಿ ಅದನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು.
- ನಂತರ ಅದಕ್ಕೆ ಹಿಟ್ಟು, ಬೇಕಿಂಗ್ ಸೋಡಾ ಹಾಗೂ ಕೋಕೊನಟ್ ಪೌಡರ್ ಸೇರಿಸಿ ಮೃದು ಹಿಟ್ಟಿನ ಹದಕ್ಕೆ ಬರುವವರೆಗೆ ಚೆನ್ನಾಗಿ ನಾದಿ ಕಣಕ ತಯಾರಿಸಬೇಕು.
- ನಂತರ ಆ ಕಣಕವನ್ನು ಪೈಪಿಂಗ್ ಬ್ಯಾಗ್‌ಗೆ ಹಾಕಿ ನೇರವಾಗಿ ಟ್ರೇಯ ಮೇಲೆ ಬೇಕಾದ ಆಕಾರದಲ್ಲಿ ಕುಕೀಸ್ ತಯಾರಿಸಿ.
- ಅದನ್ನು 160 ಡಿಗ್ರಿ ಸೆಲ್ಸಿಯಸ್ ತಾಪಮಾನದಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಬೇಕು.

ಬೇಕಾದ ಪದಾರ್ಥಗಳು

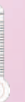
ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು	ಪ್ರಮಾಣ
ಹಿಟ್ಟು	900 ಗ್ರಾಂ
ಸಕ್ಕರೆ ಹುಡಿ	500 ಗ್ರಾಂ
ಮಾವೂಣ್ ಅಲ್ಟ್ರಾ (ಟ್ರಾನ್ಸ್‌ಪ್ರೀ)	550 ಗ್ರಾಂ
ಕೋಕೊನಟ್ ಪೌಡರ್	200 ಗ್ರಾಂ
ಬಾದಾಮ್ ಪೌಡರ್	200 ಗ್ರಾಂ
ಉಪ್ಪು	5 ಗ್ರಾಂ
ಮಿಲ್ಕ್	200 ಮಿ.ಲೀ
ಬೇಕಿಂಗ್ ಸೋಡಾ	5 ಗ್ರಾಂ
ಬೇಕಿಂಗ್ ಪೌಡರ್	5 ಗ್ರಾಂ
ಮಿಲ್ಕ್ ಪೌಡರ್	50 ಗ್ರಾಂ
ಗ್ಲೂಕೋಸ್ ಪೌಡರ್	50 ಗ್ರಾಂ
ಕಸ್ಟರ್ಡ್ ಪೌಡರ್	50 ಗ್ರಾಂ
ಆಲ್ಯೂಡ್ ಎಸೆನ್ಸ್	5 ಮಿ.ಲೀ
ವೆನಿಲ್ಲಾ ಪೌಡರ್	10 ಗ್ರಾಂ.ಗಳು

Marvo Ultra

till baked



160°C





ಚೋಕೋ ಓಟ್ಸ್ ಕುಕೀಸ್

ತಯಾರಿಸುವುದು ಹೇಗೆ

- ಮಾರ್ವೋ ಅಲ್ಟ್ರಾ ದೊಂದಿಗೆ ಸಕ್ಕರೆ ಪುಡಿಯನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮೆದುವಾಗುವವರೆಗೆ ಮಿಶ್ರಣಗೊಳಿಸಬೇಕು
- ನಂತರ ಅದಕ್ಕೆ ಕರಗಿಸಿದ ಡಿಸೈರ್ ಡಾರ್ಕ್ ಕಾಂಪೌಂಡ್, ಮಿಲ್ಕ್‌ಮೈಡ್, ಕೋಕೊ ಪೌಡರ್, ಬೇಕಿಂಗ್ ಸೋಡಾ ಮತ್ತು ಮೊಸರನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರಣಗೊಳಿಸಬೇಕು.
- ನಂತರ ಈ ಮಿಶ್ರಣಕ್ಕೆ ಹಿಟ್ಟು, ಓಟ್ಸ್ ಫ್ಲೋ ಮತ್ತು ಕೋಕೊನಟ್ ಪೌಡರನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಮೃದುವಾದ ಕಣಕವನ್ನಾಗಿ ಮಾಡಬೇಕು,
- ನಂತರ ಅದನ್ನು ಸಣ್ಣ ಉಂಡೆಗಳನ್ನಾಗಿ ಮಾಡಿ ಹಾಲಿನಲ್ಲಿ ಮುಳುಗಿಸಿ ಓಟ್ಸ್‌ನಲ್ಲಿ ಅದ್ದಬೇಕು.
- ನಂತರ ಅದನ್ನು 160 ಡಿಗ್ರಿ ಸೆಲ್ಸಿಯಸ್ ತಾಪಮಾನದಲ್ಲಿ ಬೇಯುವವರೆಗೆ ಬೇಯಿಸಬೇಕು.

ಬೇಕಾದ ಪದಾರ್ಥಗಳು

ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು	ಪ್ರಮಾಣ
ಹಿಟ್ಟು	500 ಗ್ರಾಂ
ಓಟ್ಸ್ ಫ್ಲೋ	500 ಗ್ರಾಂ
ಸಕ್ಕರೆ ಪುಡಿ	700 ಗ್ರಾಂ
ಮಾರ್ವೋ ಅಲ್ಟ್ರಾ (ಟ್ರಾನ್ಸ್‌ಫೈರ)	900 ಗ್ರಾಂ
ಮೊಸರು	100 ಗ್ರಾಂ
ಕೋಕೊ ಪೌಡರ್	50 ಗ್ರಾಂ
ಕೋಕೊನಟ್ ಪೌಡರ್	100 ಗ್ರಾಂ
ಬೇಕಿಂಗ್ ಸೋಡಾ	08 ಗ್ರಾಂ
ಓಟ್ಸ್ (ಮೇಲೆ ಉದುರಿಸಿ ಅಲಂಕರಿಸಲು)	150 ಗ್ರಾಂ
ಡಿಸೈರ್ ಡಾರ್ಕ್ ಕಾಂಪೌಂಡ್	50 ಗ್ರಾಂ
ಮಿಲ್ಕ್‌ಮೈಡ್	50 ಗ್ರಾಂ

Marvo Ultra *Desire*

till baked



160°C





ಜೋಳದ ಬಿಸ್ಕಿಟ್

ತಯಾರಿಸುವುದು ಹೇಗೆ

- ಮಾವೂರ್ ಅಲ್ಟ್ರಾ, ಬೂರಾ ಸಕ್ಕರೆಯನ್ನು ಹಾಕಿ ಮೃದು ಪಾಕವಾಗುವವರೆಗೆ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರಣಗೊಳಿಸಬೇಕು.
- ನಂತರ ಆ ಮಿಶ್ರಣಕ್ಕೆ ಬಾದಾಮಿ ಪೌಡರ್, ಗ್ಲುಕೋಸ್ ಪೌಡರ್, ಕಸ್ಟರ್ಡ್ ಪೌಡರ್, ವೆನಿಲ್ಲ ಪೌಡರ್ ಮತ್ತು ಮಿಲ್ಕ್ ಪೌಡರ್ ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಕ್ಸ್ ಮಾಡಿ ನಂತರ ಅದಕ್ಕೆ ಜೋಳ/ಸೋರ್ಗ್ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಸೇರಿಸಬೇಕು.
- ನಂತರ ಅದಕ್ಕೆ ಕೋಕೊನಟ್ ಪೌಡರ್ ಸೇರಿಸಿ ಮೃದುವಾದ ಕಣಕವನ್ನಾಗಿ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು.
- ನಂತರ ಆ ಕಣಕವನ್ನು ಚಪಾತಿಯಂತೆ ಲಟ್ಟಿಸಿ ವೃತ್ತಾಕಾರವಾಗಿ ಕತ್ತರಿಸಿ.
- 160 ಡಿಗ್ರಿಯಲ್ಲಿ ಬೇಯುವವರೆಗೆ ಬೇಯಿಸಬೇಕು.

ಬೇಕಾದ ಪದಾರ್ಥಗಳು

ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು	ಪ್ರಮಾಣ
ಜೋಳ/ಸೋರ್ಗ್ ಪೌಡರ್	800 ಗ್ರಾಂ
ಬೂರಾ ಸಕ್ಕರೆ	500 ಗ್ರಾಂ
ಮಾವೂರ್ ಅಲ್ಟ್ರಾ (ಟ್ರಾನ್ಸ್ಪಿರೇ)	550 ಗ್ರಾಂ
ಕೋಕೊನಟ್ ಪೌಡರ್	200 ಗ್ರಾಂ
ಬಾದಾಮಿ ಪೌಡರ್	100 ಗ್ರಾಂ
ಉಪ್ಪು	5 ಗ್ರಾಂ
ಮಿಲ್ಕ್ ಪೌಡರ್	50 ಗ್ರಾಂ
ಮಿಲ್ಕ್ ಪೌಡರ್	40 ಗ್ರಾಂ
ಗ್ಲುಕೋಸ್ ಪೌಡರ್	50 ಗ್ರಾಂ
ಕಸ್ಟರ್ಡ್ ಪೌಡರ್	20 ಗ್ರಾಂ
ವೆನಿಲ್ಲ ಪೌಡರ್	10 ಗ್ರಾಂ

Marvo Ultra

till baked



160°C





ಫ್ಲಾಕ್ಸ್ ಸೀಡ್ ಬಿಸ್ಕಿಟ್

ತಯಾರಿಸುವುದು ಹೇಗೆ

- ಮಾವೂರ್ ಅಲ್ಟಾ ಮತ್ತು ಕ್ಯಾಸ್ಪರ್ ಸಕ್ಕರೆಯನ್ನು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರಣಗೊಳಿಸಬೇಕು.
- ನಂತರ ಆ ಮಿಶ್ರಣಕ್ಕೆ ನಿಧಾನವಾಗಿ ಹಾಲು, ನಂತರ ವೆನಿಲ್ಲಾ ಪೌಡರ್ ಹಾಗೂ ಉಪ್ಪನ್ನು ಸೇರಿಸಬೇಕು.
- ನಂತರ ಅದಕ್ಕೆ ಹುಡುಮಾಡಿದ ಫ್ಲಾಕ್ಸ್ ಬೀಜ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರಣಗೊಳಿಸಬೇಕು.
- ನಂತರ ಇದಕ್ಕೆ ಹಿಟ್ಟು ಬೇಕಿಂಗ್ ಪೌಡರ್ ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಹದಕ್ಕೆ ನಾದಬೇಕು.
- ನಂತರ ಅದನ್ನು 200 ಗ್ರಾಂ ತೂಕದ 14 ತುಂಡುಗಳನ್ನಾಗಿ ಸಮರೂಪದ ತುಂಡುಗಳನ್ನಾಗಿ ಕತ್ತರಿಸಿ ಅದನ್ನು ಅಗತ್ಯವಿರುವಷ್ಟು ಬೇಯಲು 20 ನಿಮಿಷದವರೆಗೆ ಬೇಯಿಸಬೇಕು.

ಬೇಕಾದ ಪದಾರ್ಥಗಳು

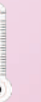
ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು	ಪ್ರಮಾಣ
ಹಿಟ್ಟು	1200 ಗ್ರಾಂ
ಕ್ಯಾಸ್ಪರ್ ಶುಗರ್	550 ಗ್ರಾಂ
ಮಾವೂರ್ ಅಲ್ಟಾ (ಟ್ರಾನ್ಸ್ ಪ್ರೀ)	400 ಗ್ರಾಂ
ಫ್ಲಾಕ್ಸ್ ಬೀಜ	100 ಗ್ರಾಂ
ಹಾಲು	200 ಮಿ.ಲೀ
ಬೇಕಿಂಗ್ ಸೋಡಾ	5 ಗ್ರಾಂ
ಬೇಕಿಂಗ್ ಪೌಡರ್	5 ಗ್ರಾಂ
ಉಪ್ಪು	5 ಗ್ರಾಂ
ಪಿಸ್ಟಾ ಎಸೆನ್ಸ್	5 ಮಿ ಲೀ
ವೆನಿಲ್ಲಾ ಎಸೆನ್ಸ್	20 ಮಿ.ಲೀ

Marvo Ultra

30 Min.



160°C





ಲಿಂಡುರ್ ಕುಕೀಸ್

ತಯಾರಿಸುವುದು ಹೇಗೆ

- ಜಿಎಸ್‌ಎಮ್ ನೊಂದಿಗೆ ಸಕ್ಕರೆ ಪುಡಿಯನ್ನು ಸೇರಿಸಿಕೊಂಡು ಅದಕ್ಕೆ ತಣ್ಣಗಿನ ಹಾಲು ಮತ್ತು ವೆನಿಲ್ಲಾ ಪೌಡರನ್ನು ಸೇರಿಸಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು.
- ಈ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ನಾದಿಕೊಂಡು ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಕವರ್‌ನಲ್ಲಿ ಈ ಕಣಕವನ್ನು ತುಂಬಿ ತಣ್ಣಗಾಗಲು 1 ಗಂಟೆ ರೆಫ್ರಿಜರೇಟರ್‌ನಲ್ಲಿಡಬೇಕು.
- ನಂತರ ಈ ಕಣಕವನ್ನು ಹೊರತೆಗೆದು 1/4 ಇಂಚು ಗಾತ್ರದಲ್ಲಿ ಕತ್ತರಿಸಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ಎರಡು ಸಮಭಾಗಗಳಾಗಿ ಶೀಟ್‌ನ್ನು ವಿಂಗಡಿಸಿ ಒಂದು ಶೀಟ್‌ನ್ನು ವೃತ್ತಾಕಾರವಾಗಿ ಕತ್ತರಿಸಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು.
- ಇನ್ನೊಂದನ್ನು ವಿವಿಧ ಆಕಾರಗಳಲ್ಲಿ ಕತ್ತರಿಸಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು.
- ನಂತರ ವೃತ್ತಾಕಾರದ ಶೀಟ್‌ನ ಮೇಲೆ ವಿವಿಧ ಬಣ್ಣದ ಜಾಮ್ ಮತ್ತು ಸ್ಯಾಂಡ್‌ವಿಚ್ ಹಾಕಬೇಕು ನಂತರ ವಿವಿಧ ವಿನ್ಯಾಸಗಳನ್ನು ಮಾಡಬೇಕು.
- ನಂತರ ಈಗನು ಬೇಸಿಂಗ್ ಕೇವಲಿಟು 15 ಮಿನಿಟುಗಳನ್ನು 170 ಡಿಗ್ರಿ ಸೆಲ್ಸಿಯಸ್

ಬೇಕಾದ ಪದಾರ್ಥಗಳು

ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು	ಪ್ರಮಾಣ
ಹಿಟ್ಟು	750 ಗ್ರಾಂ
ಜಿಎಸ್‌ಎಮ್ (ಟ್ರಾನ್ಸ್‌ಫೇಟರ್)	500 ಗ್ರಾಂ
ಸಕ್ಕರೆ ಪುಡಿ	250 ಗ್ರಾಂ
ಮಿಲ್ಕ್	50 ಗ್ರಾಂ
ವೆನಿಲ್ಲಾ ಪೌಡರ್	10 ಗ್ರಾಂ
ಜಾಮ್ ಮಿಕ್ಸ್‌ಪ್ರೂಟ್, ಕಿತ್ತಳೆ ಮತ್ತು ಅನಾನಸ್	ಪ್ರತಿಯೊಂದು 50 ಗ್ರಾಂ

GSM Extra

15 Min.



170°C





ಕೋಲ್ಡ್ ಕುಕೀಸ್

ತಯಾರಿಸುವುದು ಹೇಗೆ

- ಬೆಲ್ಲವನ್ನು 120 ಮಿಲಿ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಕರಗಿಸಿ, ಕುದಿಸಿ, ಸೋಸಿ, ತಣ್ಣಗಾಗಿಸಿರಿ.
- ಮಾರ್ವೆ ಪ್ರೈಡ್ ಅನ್ನು ಖರ್ಚುರದ ಸಿರಪ್, ಹಾಲುಪುಡಿ ಮತ್ತು ವೆನಿಲ್ಲಾ ಪುಡಿಯೊಂದಿಗೆ ಕನೆಯಾಗಿಸಿರಿ.
- ನಿಧಾನವಾಗಿ ಬೆಲ್ಲದ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಸೇರಿಸಿರಿ. ಬೆರೆಸಿರಿ ಮತ್ತು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕನೆಯಾಗಿಸಿರಿ.
- ಅಮೋನಿಯಮ್ ಬೈಕಾರ್ಬೊನೇಟ್ ಅನ್ನು ನೀರು ಮತ್ತು ಕನೆಯೊಂದಿಗೆ ಬೆರೆಸಿ, ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕನೆಯಾಗಿಸಿರಿ.
- ಅಂತಿಮವಾಗಿ ಮೈದಾ ಮತ್ತು ಬೇಕಿಂಗ್ ಪೌಡರ್ ಸೇರಿಸಿರಿ, ಬ್ಲೆಂಡ್ ಮಾಡಿರಿ.
- ಪೈಪಿಂಗ್ ಸಾಂದ್ರತೆಗಾಗಿ ಹಾಲು ಸೇರಿಸಿರಿ ಮತ್ತು ಉಂಡೆಗಳಾಗಿ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿರಿ. ಅರ್ಧ ಗೋಡಂಬಿಗಳನ್ನು ಮೇಲೆ ಅದಮಿರಿ.
- ಸುಮಾರು 20 ನಿ.ಗಳಿಗಾಗಿ 170° ಸೆ.ಗಳಲ್ಲಿ ಅಥವಾ ಬೇಯುವವರೆಗೆ ಬೇಕ್ ಮಾಡಿರಿ.

ಬೇಕಾದ ಪದಾರ್ಥಗಳು

ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು	ಪ್ರಮಾಣ
ಮೈದಾ	500 ಗ್ರಾಂ
ಬೆಲ್ಲ	250 ಗ್ರಾಂ
ನೀರು	120 ಮಿ.ಲೀ
ಮಾರ್ವೆ ಪ್ರೈಡ್	250 ಗ್ರಾಂ
ರವೆ	50 ಗ್ರಾಂ
ಖರ್ಚುರದ ಸಿರಪ್	50 ಗ್ರಾಂ
ಬೆರೆಸಲು ಹಾಲು	40 ಮಿಲಿ.
ಹಾಲು ಪುಡಿ	25 ಗ್ರಾಂ
ವೆನಿಲ್ಲಾ ಪುಡಿ	5 ಗ್ರಾಂ
ಅಮೋನಿಯಮ್ ಬೈಕಾರ್ಬೊನೇಟ್	5 ಗ್ರಾಂ
ಬೇಕಿಂಗ್ ಪೌಡರ್	4 ಗ್ರಾಂ

Marvo® Pride

20 Min.



170°C





ಕೋಕೋನಟ್ ಅಂಡ್ ಸೆಸಾಮ್ ಕುಕೀಸ್

ತಯಾರಿಸುವುದು ಹೇಗೆ

- ಮಾವು ಮತ್ತು ಸಕ್ಕರೆಯನ್ನು ಹಗುರವಾಗಿ, ತುಪ್ಪಳದಂತೆ ಆಗುವವರೆಗೆ ಕನೆಯಾಗಿಸಿರಿ.
- ಮೊಟ್ಟೆಯನ್ನು ಒಂದೊಂದಾಗಿ ಸೇರಿಸಿ, ಕನೆಯಾಗಿಸಿರಿ.
- ಎಳ್ಳು ಬೀಜಗಳನ್ನು ನಿಧಾನವಾಗಿ ಸೇರಿಸಿ, ಕನೆಯಾಗಿಸಿರಿ.
- ಕೊಬ್ಬರಿ ಪುಡಿ ಮತ್ತು ಮೈದಾನ್ನು ಕನೆಯ ಮಿಶ್ರಣದೊಂದಿಗೆ ಬೆರೆಸಿ, ಬ್ಲೆಂಡ್ ಮಾಡಿರಿ.
- 5 ಮಿಮೀ ದಪ್ಪಕ್ಕೆ ಲಟ್ಟಿಸಿಕೊಂಡು ಅಪೇಕ್ಷಿತ ಆಕಾರಗಳಲ್ಲಿ ಕತ್ತರಿಸಿರಿ.
- 170° ಸೆ.ಗಳಲ್ಲಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೇಯುವವರೆಗೆ ಬೇಕ್ ಮಾಡಿರಿ.

ಬೇಕಾದ ಪದಾರ್ಥಗಳು

ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು	ಪ್ರಮಾಣ
ಮೈದಾ	1000 ಗ್ರಾಂ
ಮಾವು ಪೈಡ್	1000ಗ್ರಾಂ
ಪುಡಿ ಸಕ್ಕರೆ	1000 ಗ್ರಾಂ
ಕೊಬ್ಬರಿ ಪುಡಿ	1000ಗ್ರಾಂ
ಎಳ್ಳು ಬೀಜಗಳು	1000 ಗ್ರಾಂ
ಮೊಟ್ಟೆಗಳು	3
ವೆನಿಲ್ಲಾ ಪುಡಿ	10 ಗ್ರಾಂ

Marvo® Pride

till baked



170°C



ಫೈವ್ ಗ್ರೇನ್ ಬಿಸ್ಕೆಟ್‌ಗಳು

ತಯಾರಿಸುವುದು ಹೇಗೆ

- ಕಾರ್ನ್ ಫ್ಲೇಕ್ಸ್, ಓಟ್ಸ್, ಅಕ್ಕಿ ಮತ್ತು ರಾಗಿವನ್ನು ನವಿರಾಗಿ ಪುಡಿಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿರಿ.
- ಗೋಧಿ ಹಿಟ್ಟು ಬೇಕಿಂಗ್ ಪೌಡರ್ ಮತ್ತು ಬೇಕಿಂಗ್ ಸೋಡಾ ಸೇರಿಸಿರಿ.
- ಮಾರ್ವೊ ಪೈಡ್ ಅನ್ನು ಸಕ್ಕರೆ, ಹಾಲು ಪುಡಿ, ಗ್ಲೂಕೋಸ್ ಪುಡಿ, ಉಪ್ಪು, ಜೇನುತುಪ್ಪು ಮತ್ತು ಬಟರ್‌ಸ್ಯಾಚ್ ಎಸೆನ್ಸ್ ಜೊತೆ ಕನೆಯಾಗಿರಿ.
- ಹಿಟ್ಟು ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಬ್ಲೆಂಡ್ ಮಾಡಿರಿ.
- ಹಿಟ್ಟನ್ನು ನಾದಿಕೊಂಡು 5 ಮಿಮೀ ದಪ್ಪಕ್ಕೆ ಲಟ್ಟಿಸಿಕೊಳ್ಳಿರಿ; ಅಪೇಕ್ಷಿತ ಆಕಾರದಲ್ಲಿ ಕತ್ತರಿಸಿರಿ.
- 20-25 ನಿ.ಗಳಿಗಾಗಿ 170° ಸೆ.ಗಳಲ್ಲಿ ಬೇಕ್ ಮಾಡಿರಿ.

ಬೇಕಾದ ಪದಾರ್ಥಗಳು

ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು	ಪ್ರಮಾಣ
ಗೋಧಿ ಹಿಟ್ಟು	300 ಗ್ರಾಂ
ರಾಗಿ	50 ಗ್ರಾಂ
ಕಾರ್ನ್ ಫ್ಲೇಕ್ಸ್	50 ಗ್ರಾಂ
ಓಟ್ಸ್	50 ಗ್ರಾಂ
ಅಕ್ಕಿ	50 ಗ್ರಾಂ
ಮಾರ್ವೊ ಪೈಡ್	250 ಗ್ರಾಂ
ಸಕ್ಕರೆ	250 ಗ್ರಾಂ
ಹಾಲು ಪುಡಿ	25 ಗ್ರಾಂ
ಗ್ಲೂಕೋಸ್ ಪುಡಿ	25 ಗ್ರಾಂ
ವೆನಿಲ್ಲಾ ಪುಡಿ	10 ಗ್ರಾಂ
ಬೇಕಿಂಗ್ ಸೋಡಾ	25 ಗ್ರಾಂ
ಬೇಕಿಂಗ್ ಪೌಡರ್	25 ಗ್ರಾಂ
ಅಮೋನಿಯಮ್ ಬೈಕಾರ್ಬೊನೇಟ್	2 ಗ್ರಾಂ
ಉಪ್ಪು	1 ಗ್ರಾಂ
ಜೇನುತುಪ್ಪು	20 ಗ್ರಾಂ
ಬಟರ್‌ಸ್ಯಾಚ್ ಎಸೆನ್ಸ್	5 ಗ್ರಾಂ

Marvo® Pride

20 - 25 Min.



170° C



Introducing

*Desire*TM

GLUTEN FREE BREAD MIX

For soft and *tasty breads*

For optimized bread baking and quality

- Lowers Cholesterol Levels
- Improves Digestion
- Reduces Lactose Intolerance
- Regulates Body Fat
- Increases Energy Levels
- Avoids Celiac Disease



Marvo[®] Lite

For crunchy cookies and biscuits



*Healthy Products For Our Consumers!
Excellent Texture,
Yummy Taste And Healthy Options!*

**TRANS FAT
FREE**



BUNGE

BUNGE INDIA PRIVATE LIMITED

Phone: (080) 4644 5300, 4644 5309. www.masterlineonline.com

Pune: No. 23, 3rd Floor, Kedar Empire, Paud Phata, Nr. Dasabuja Ganapati Mandir, Kothrud, Pune - 411 038.
Tel: 020 4120 4069; **Delhi:** First Floor, NH-2, C-Block, Community Center, Nariana Vihar, New Delhi - 110 028. **Tel:** 011 2577 5161.
Kolkata: 2A, 2nd Floor, C-46, Everest House, J. L. Nehru Road, Kolkata - 700 071. **Tel:** 033 2288 1100, 033 4051 0900.