

Volume 98, August 2020

MASTERLINE

BULLETIN

Monsoon Special

Signature Recipes



GSM *Classic*

EXPLORE THE DELICIOUSNESS OF
CAKES & MUFFINS



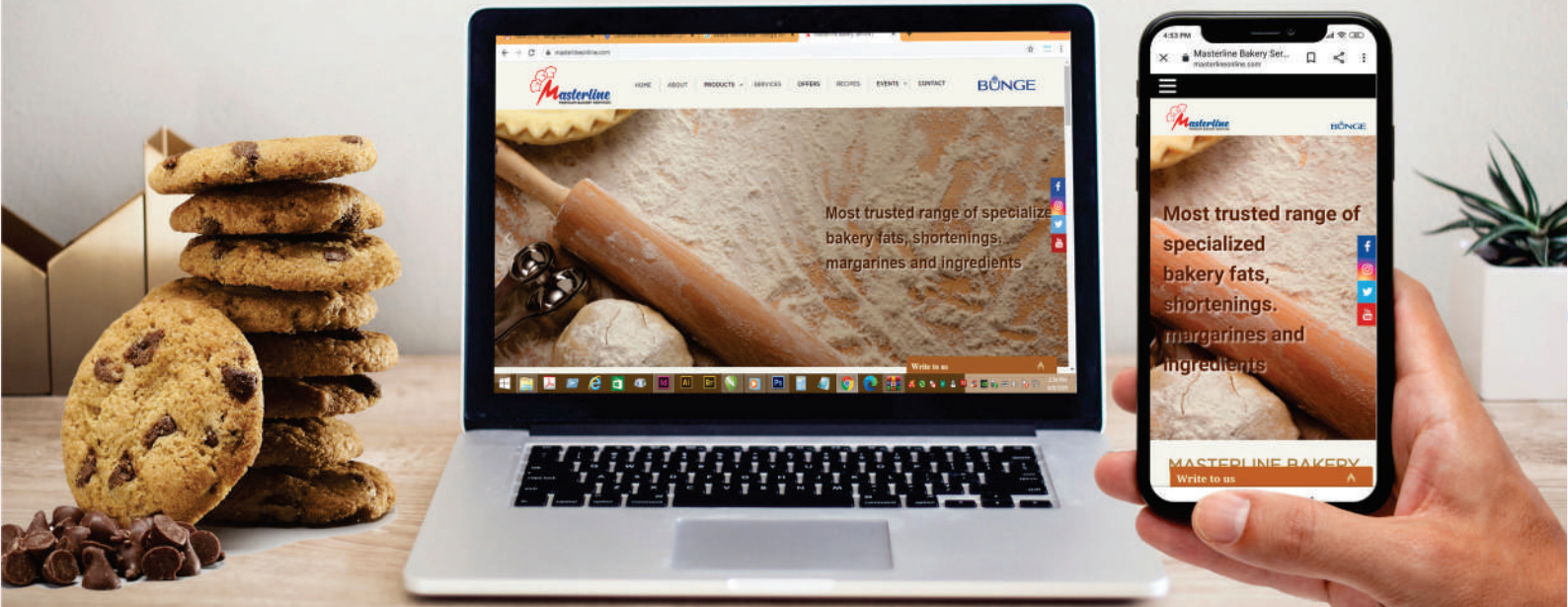
அன்பார்ந்த பேக்கர் நண்பரே,

மாஸ்டர்லைன் உங்களுக்கு வாயில் நீரூர வைக்கும் குக்கீஸ்களை பேக்கிரியில் இருந்தபடி பாதுகாப்புடன் செய்து உங்கள் வாழ்க்கையை அனுபவித்து மகிழும் தருணங்களை வழங்குகிறது. ஆமாம் இது உண்மை. இந்த மாஸ்டர்லைன் புல்லட்டின் வெளியீட்டில், இந்த இக்கட்டான சூழ்நிலையில் உங்கள் வாடிக்கையாளர்களின் சிந்தனைக்கு உயிரூட்டும் உன்னத ரகங்களின் அற்புதமான குக்கீஸ் படைப்புகளை வழங்கி இந்த நாட்களை மகிழ்ச்சியுடன் கொண்டாடி மீண்டும் மீண்டும் அவர்களை கவர்ந்திழுக்கும் ரெசிபிகளுடன் வருகிறது!

உங்கள் வாடிக்கையாளர்களின் சுவையினை மேலும் மெருகேற்றச் செய்து இந்த மாயாஜாலம் நிறைந்த ரெசிபிக்கள் ஒவ்வொன்றையும் கொடுத்து அசத்துமாறு கேட்டுக்கொள்கிறோம். எந்த ஒரு சந்தேகங்களுக்கும் உதவிக்கும் எவ்வித தயக்கமின்றி எங்களை நேரடியாகவோ அல்லது தொலைபேசி வாயிலாகவோ அணுகலாம். இந்த மழை காலத்தில் உங்களையும் உங்கள் வாடிக்கையாளர்களையும் மகிழ்விக்க என்றுமே நாங்கள் ஆவலுடன் காத்திருக்கிறோம்.

இந்த மழைக்காலத்தில் மனமார்ந்த வாழ்த்துக்களோடு ஹாப்பி குக்கி பேக்கிங்!

மாஸ்டர்லைன் குழுமம்



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



ஸ்பைஸ் & நட் குக்கீஸ்

செய்முறை

- மார்வோ அல்ட்ரா, நெய், புர்ரா சுகர் கலந்து இலேசாகவும் நன்கு உப்பிவரும் வரையிலும் அடித்து கிரீம் செய்துகொள்ளவும்.
- கிரீமில் பால் பவுடர், வெனில்லா பவுடர், உப்பு மற்றும் பால் சேர்க்கவும்.
- அதில் எள், கரம் மசாலா மற்றும் மிளகாய் சீவல் சேர்க்கவும்.
- அதில் மரவு, பேக்கிங் பவுடர், முந்திரிப் பருப்பு சேர்த்து ஒரு மென்மையான டோ செய்யவும்.
- டோ-வைத் தேய்த்து விருப்பப்பட்ட வடிவங்களில் கத்தரித்திக் கொள்ளவும்.
- நன்றாகப் பதமாகும் வரையில் 160°C-யில் பேக் செய்யவும்.

தேவையான பொருட்கள்

பொருட்கள்	அளவு
மாவு	1000 கிராம்
நெய்	150 கிராம்
புர்ரா சுகர்	250 கிராம்
மார்வோ அல்ட்ரா (டிரான்ஸ்ஃப்ரி)	400 கிராம்
பால் பவுடர்	50 கிராம்
எள் விதைகள்	100 கிராம்
பால்	120 மில்லி
பேக்கிங் பவுடர்	10 கிராம்
முந்திரிப் பருப்பு	150 கிராம்
கரம் மசாலா	5 கிராம்
மிளகாய் சீவல்	15 கிராம்
உப்பு	10 கிராம்
வெனில்லா பவுடர்	10 கிராம்

®
Marvo Ultra

till baked



160°C





டிஸையர் சாக்கோ கோக்கோநட் குக்கீஸ்

செய்முறை

- மார்வோ அல்ட்ரா மற்றும் புர்ரா சுகர் கலந்து இலேசாகவும் நன்கு உப்பிவரும் வரையிலும் அடித்து கிரீம் செய்துகொள்ளவும்.
- டிஸையர் கோக்கோ பவுடர், டிஸையர் டார்க் காம்பவுண்ட் மற்றும் வெனில்லா பவுடர் சேர்த்து நன்றாகக் கலக்கவும்.
- அதில் பால் சேர்த்து இலேசாகவும் நன்கு உப்பிவரும் வரையிலும் அடிக்கவும்.
- அதில் பேக்கிங் பவுடர் மற்றும் மாவு சேர்த்து நன்றாகக் கலக்கவும்
- டோ-வைத் தேய்த்து வட்ட வடிவங்களில் கத்தரித்திக் கொள்ளவும்.
- நன்றாகப் பதமாகும் வரையில் 160° சி-யில் பேக் செய்யவும்.

தேவையான பொருட்கள்

பொருட்கள்	அளவு
மாவு	500 கிராம்
கோக்கோநட் பவுடர்	500 கிராம்
மார்வோ அல்ட்ரா (டிரான்ஸ்-ஃப்ரி)	500 கிராம்
புர்ரா சுகர்	500 கிராம்
பால்	100 கிராம்
டிஸையர் கோக்கோ பவுடர்	25 கிராம்
டிஸையர் டார்க் காம்பவுண்ட் உருக்கியது	200 கிராம்
பேக்கிங் பவுடர்	10 கிராம்
வெனில்லா பவுடர்	10 கிராம்

Marvo Ultra *Desire*

till baked



160°C





சாக்கோ சுங்க்கீஸ்

செய்முறை

- மார்வோ அல்ட்ரா, புர்ரா சுகர் கலந்து இலேசாகவும் நன்கு உப்பிவரும் வரையிலும் அடித்து கிரீம் செய்துகொள்ளவும்.
- கிரீமில் இன்ஸ்டன்ட் காஃபி, வெனில்லா பவுடர், பேக்கிங் சோடா மற்றும் பால் சேர்க்கவும்.
- அதில் மாவு, டார்க் காம்பவுண்ட் கியூப்ஸ் மற்றும் முந்திரிப் பருப்பு சேர்த்து ஒரு மென்மையான டோ செய்துவும்.
- சிறுசிறு உருண்டைகளாகச் செய்து சாக்கலேட் சிப்ஸ் கொண்டு அலங்கரிக்கவும்.
- நன்றாகப் பதமாகும் வரையில் 160°C-யில் பேக் செய்யவும்.

தேவையான பொருட்கள்

பொருட்கள்	அளவு
மாவு	900 கிராம்
புர்ரா சுகர்	600 கிராம்
மார்வோ அல்ட்ரா (டிரான்ஸ்ஃபரி)	450 கிராம்
உப்பு	5 கிராம்
பால்	200 மில்லி
பேக்கிங் சோடா	8 கிராம்
டிரையர் டார்க் காம்பவுண்டு (கியூப்ஸ்)	150 கிராம்
டார்க் சாக்கோ சிப்ஸ்	100 கிராம்
வால்நட் / முந்திரிப் பருப்பு	100 கிராம்
இன்ஸ்டன்ட் காஃபி	20 கிராம்
வெனில்லா பவுடர்	10 கிராம்

Marvo Ultra *Desire*

till baked



160°C





கிரஞ்சி பாதாம் குக்கீஸ்

செய்முறை

- மார்வோ அல்ட்ரா, பவுடர் சுகர் கலந்து இலேசாகவும் நன்கு உப்பிவரும் வரையிலும் அடித்து கிரீம் செய்துகொள்ளவும்.
- கிரீமில் பாதாம் பவுடர், குளுகோஸ் பவுடர், வெனில்லா பவுடர் மற்றும் பேக்கிங் சோடா சேர்க்கவும்.
- அதில் மாவு, பேக்கிங் பவுடர், மற்றும் கோக்கோநட் பவுடர் சேர்த்து ஒரு மென்மையான டோ செய்யவும்.
- இந்தக் கலவையை ஒரு பைப்பிங் பையில் ஊற்றி, டிரேயில் நேரடியாக விருப்பமான வடிவங்களில் பிழியவும்.
- நன்றாகப் பதமாகும் வரையில் 160°C-யில் பேக் செய்யவும்.

தேவையான பொருட்கள்

பொருட்கள்	அளவு
மாவு	900 கிராம்
பவுடர் சுகர்	500 கிராம்
மார்வோ அல்ட்ரா (டிரான்ஸ்ஃப்ரி)	550 கிராம்
கோக்கோநட் பவுடர்	200 கிராம்
பாதாம் பவுடர்	200 கிராம்
உப்பு	5 கிராம்
பால்	200 மில்லி
பேக்கிங் சோடா	5 கிராம்
பேக்கிங் பவுடர்	5 கிராம்
மில்க் பவுடர்	50 கிராம்
குளுகோஸ் பவுடர்	50 கிராம்
கஸ்ட்டு பவுடர்	50 கிராம்
ஆல்மண்டு எஸ்ஸென்ஸ்	5 மில்லி
வெனில்லா பவுடர்	10 கிராம்

Marvo Ultra

till baked



160°C





சாக்கோ ஓட்ஸ் குக்கீஸ்

செய்முறை

- மார்வோ அல்ட்ரா, பவுடர் சுகர் கலந்து இலேசாகவும் நன்கு உப்பிவரும் வரையிலும் அடித்து கிரீம் செய்துகொள்ளவும்.
- கிரீமில் உருக்கிய டிலையர் டார்க் காம்பவுண்டு, மில்க்மெய்டு, கோக்கோ பவுடர், தயிர் மற்றும் பேக்கிங் சோடா சேர்க்கவும்.
- அதில் மாவு, ஓட்ஸ் மாவு, கோக்கோநட் பவுடர் சேர்த்து ஒரு மென்மையான டோ செய்யவும்.
- சிறுசிறு உருண்டைகளாகச் செய்து பாலில் நனைத்து ஓட்ஸ் கொண்டு கோட்டிங் செய்யவும்.
- நன்றாகப் பதமாகும் வரையில் 160°C-யில் பேக் செய்யவும்.

தேவையான பொருட்கள்

பொருட்கள்	அளவு
மாவு	500 கிராம்
ஓட்ஸ் மாவு	500 கிராம்
பவுடர் சுகர்	700 கிராம்
மார்வோ அல்ட்ரா (டிரான்ஸ்ஃப்ரி)	900 கிராம்
தயிர்	100 கிராம்
டிலையர் கோக்கோ பவுடர்	50 கிராம்
கோக்கோநட் பவுடர்	100 கிராம்
பேக்கிங் சோடா	5 கிராம்
ஓட்ஸ் (கோட்டிங் செய்ய)	150 கிராம்
டிலையர் டார்க் காம்பவுண்டு	50 கிராம்
மில்க்மெய்டு	50 கிராம்

Marvo Ultra *Desire*

till baked



160°C





ஜோவார் பிஸ்கட்

செய்முறை

- மார்வோ அல்ட்ரா, புர்ரா சுகர் கலந்து இலேசாகவும் நன்கு உப்பிவரும் வரையிலும் அடித்து கிரீம் செய்துகொள்ளவும்.
- கிரீமில் ஆல்மண்டு பவுடர், குளுகோஸ் பவுடர், கஸ்டர்டு பவுடர், வெனில்லா பவுடர் மற்றும் மில்க்மெய்டு சேர்க்கவும்
- அதில் ஜோவார்/சார்கம் மாவு மற்றும் கோக்கோநட் பவுடர் சேர்த்து ஒரு மென்மையான டோ செய்யவும்.
- டோ-வைத் தேய்த்து வட்ட வடிவங்களில் கத்தரித்துக்கொள்ளவும்
- நன்றாகப் பதமாகும் வரையில் 160°C-யில் பேக் செய்யவும்.

தேவையான பொருட்கள்

பொருட்கள்	அளவு
அதில் ஜோவார்/சார்கம் மாவு	800 கிராம்
புர்ரா சுகர்	500 கிராம்
மார்வோ அல்ட்ரா (டிரான்ஸ்ஃபீர்)	550 கிராம்
கோக்கோநட் பவுடர்	200 கிராம்
ஆல்மண்டு பவுடர்	100 கிராம்
உப்பு	5 கிராம்
மில்க்மெய்டு	50 கிராம்
மில்க் பவுடர்	40 கிராம்
குளுகோஸ் பவுடர்	50 கிராம்
கஸ்டர்டு பவுடர்	20 கிராம்
வெனில்லா பவுடர்	10 கிராம்

Marvo Ultra

till baked



160°C



ஃபிளாக்ஸ் சீடு பிஸ்கோடி

செய்முறை

- மார்வோ அல்ட்ரா, கேஸ்டர் சுகர் கலந்து இலேசாகவும் நன்கு உப்பிவரும் வரையிலும் அடித்து கிரீம் செய்துகொள்ளவும்.
- கிரீமில் பாலைச் சிறிதுசிறிதாகச் சேர்த்துப் பிறகு வெனில்லா பவுடர் மற்றும் உப்பு சேர்க்கவும்.
- அதில் பொடித்த ஃபிளாக்ஸ் விதைகள் சேர்த்து நன்றாகக் கலக்கவும்.
- மாவு, பேக்கிங் பவுடர் சேர்த்து ஒரு மென்மையான டோ செய்யவும்.
- தயாரித்த டோ-வை ஒரு ஃபிளாக் லோஃப் வடிவத்தில் ஒவ்வொன்றும் தோராயமாக 200 கிராம் இருக்கும் 14 துண்டுகளாக்கவும்
- நன்றாக உப்பி உறுதியாக ஆகும் வரையில் 20 நிமிடங்கள் பேக் செய்யவும்.
- ஆறவைத்து, ஒவ்வொரு லோஃபையும் ஸ்லைஸ்களாகக் கத்தரித்து இன்னொரு 30 நிமிடங்களுக்கு டோஸ்டு செய்யவும்.

தேவையான பொருட்கள்

பொருட்கள்	அளவு
மாவு	1200 கிராம்
கேஸ்டர் சுகர்	550 கிராம்
மார்வோ அல்ட்ரா (டிரான்ஸ்ஃப்ரி	400 கிராம்
ஃபிளாக்ஸ் விதை	100 கிராம்
பால்	200 மில்லி
பேக்கிங் சோடா	5 கிராம்
பேக்கிங் பவுடர்	5 கிராம்
உப்பு	5 கிராம்
பிஸ்தா எஸ்ஸென்ஸ்	5 மில்லி
வெனில்லா எஸ்ஸென்ஸ்	20 கிராம்

Marvo Ultra

30 Min.



160°C





லின்சர் குக்கீஸ்

செய்முறை

- ஜிஎஸ்எம் உடன் பவுடர் சுகர் கலந்து கிரீம் செய்துகொள்ளவும்.
- கிரீமில் குளிர்ந்த பால் மற்றும் வெனில்லா பவுடர் சேர்க்கவும்.
- அதில் மாவு சேர்த்து மிருதுவாகப் பிசைந்து, பிளாஸ்டிக்கில் சுற்றி ரெஃபிரிஜிரேட்டரில் ஒரு மணி நேரம் சில்லென்று குளிர் வைக்கவும்.
- கலவையை வெளியிலெடுத்து ¼ அங்குல பருமனில் தேய்க்கவும். ஷீட்டை சமமான இரு பாதிகளாகப் பிரிக்கவும். பிறகு ஒரு ஷீட்டை வட்டவடிவமாகக் கத்தரிக்கவும். மற்றதை வெவ்வேறு வடிவங்களில் கத்தரிக்கவும்.
- வட்டவடிவத்தின் மீது பலவண்ண ஜாம் பெய்து சாண்ட்விச் செய்யுங்கள். அதில் பல்வேறு வடிவங்கள் கொண்டு அலங்கரிக்கவும்.
- பேக்கிங் டிரேயில் வைத்து 15 நிமிடங்களுக்கு 170°C-யில் பேக் செய்யவும்.

தேவையான பொருட்கள்

பொருட்கள்	அளவு
மாவு	750 கிராம்
ஜிஎஸ்எம் எக்ஸ்ட்ரா (டிரான்ஸ்ஃப்ரீ)	500 கிராம்
பவுடர் சுகர்	250 கிராம்
பால்	50 கிராம்
வெனில்லா பவுடர்	10 கிராம்
மிக்ஸ் ஃப்ரூட் ஜாம், ஆரஞ்சு மற்றும் பைன்னாப்பிள்	ஒவ்வொன்றும் 50 கிராம்

GSM Extra

15 Min.



170°C





கோல்டு குக்கீஸ்

செய்முறை

- வெல்லத்தை 120 மில்லி தண்ணீரில் கரைத்துக் கொதிக்க வைத்து ஆறவிடவும்.
- மார்வோ பிரைடை பேசீச்சை சிரப், பால் பவுடர் மற்றும் வனிலா பவுடருடன் கலந்து கிரீமாக்கவும்.
- அதில் வெல்லப் பாகை மெதுவே விட்டுக் கலந்து நன்கு நன்கு கிரீம் ஆக்கவும். பிறகு பாலுடன் அம்மோனியம் பைகார்பனேட் கலந்து நன்கு கிரீம் ஆக்கவும்.
- கடைசியில் கலவையில் பேக்கிங் பவுடர் சேர்க்கவும்
- பைப்பிங் பதம் வருவதற்கு அல்லது உருண்டைகள் உருட்டுவதற்காகப் பால் சேர்க்கவும். உச்சியில் பாதி முந்திரிப் பருப்புகளைப் செருகவும்.
- சுமார் 20 நிமிடங்களுக்கு அல்லது பதம் ஆகும் வரையில் 170°C உஷ்ணத்தில் பேக் செய்யவும்.

தேவையான பொருட்கள்

தேவையானப் பொருட்கள்	எடை
மைதா	500 கிராம்
வெல்லம்	250 கிராம்
தண்ணீர்	120 மில்லி
மார்வோ பிரைடு	250 கிராம்
ரவை	50 கிராம்
டேட் சிரப்	50 கிராம்
கலப்பதற்கு பால்	40 மில்லி
பால் பவுடர்	25 கிராம்
வனிலா பவுடர்	5 கிராம்
அம்மோனியம் பைகார்பனேட்	5 கிராம்
பேக்கிங் பவுடர்	4 கிராம்

Marvo® Pride

20 Min.



170°C





கோகோனட் மற்றும் சீசேம் குக்கீஸ்

செய்முறை

- மார்வோ மற்றும் சர்க்கரையை மிருதுவான கிரீம் ஆகும் வரை அடிக்கவும்.
- முட்டையை ஒன்றன்பின் ஒன்றாகச் சேர்த்து கிரீம் செய்யவும்.
- எள் விதைகளை மெதுவாகச் சேர்த்து கிரீம் செய்யவும்.
- கிரீம் மிக்ஸரில் தேங்காய் பவுடர் மற்றும் மாவைச் சேர்க்கவும்.
- கலவையை 5 மிமீ தேய்த்து தேவையான வடிவங்களில் வெட்டிக்கொள்ளவும்.
- 170°சியில் பேக் செய்யவும்.

தேவையான பொருட்கள்

தேவையானப் பொருட்கள்	எடை
மைதா	1000 கிராம்
மார்வோ பிரைடு	1000 கிராம்
பவுடர் சர்க்கரை	1000 கிராம்
தேங்காய் பவுடர்	1000 கிராம்
வெள்ளை எள்	1000 கிராம்
முட்டை	3 முட்டைகள்
வெணிலா பவுடர்	10 கிராம்

Marvo® Pride

till baked



170°C





ஐந்து வகை தானியங்கள் பிஸ்கட்டுகள்

செய்முறை

- கார்ன் ஃபிளேக்குகள், ஓட்ஸ், அரிசி மற்றும் ராகியை மாவாக அரைத்துக் கொள்ளவும்
- அத்துடன் கோதுமை மாவு, பேக்கிங் பவுடர் மற்றும் பேக்கிங் சோடாவைக் கலக்கவும்.
- மார்வோ பிரைடை சர்க்கரை, பால் பவுடர், குளுகோஸ் பவுடர், உப்பு, தேன் மற்றும் பட்டர் ஸ்காட்ச் எஸ்ஸென்ஸ் உடன் சேர்த்து கிரீம் செய்து கொள்ளவும். அதில் மாங்கோ எஸ்ஸென்ஸ் மற்றும் வெனிலா பவுடர் சேர்க்கவும்.
- அதை மாவுக் கலவையுடன் சேர்த்து நன்கு கலக்கவும். மாவை 5 மிமீ கனத்துக்கு ரோல் செய்து, தேவையான வடிவங்களை வெட்டிக்கொள்ளவும்.
- சுமார் 20-25 நிமிடங்களுக்கு 170 சி-யில் பேக் செய்யவும்.

தேவையான பொருட்கள்

தேவையானப் பொருட்கள்	எடை
கோதுமை மாவு	300 கிராம்
கேப்மை மாவு	50 கிராம்
கார்ன் ஃபிளேக்ஸ்	50 கிராம்
ஓட்ஸ்	50 கிராம்
அரிசி	50 கிராம்
மார்வோ பிரைடு	250 கிராம்
சர்க்கரை	250 கிராம்
பால் பவுடர்	25 கிராம்
குளுகோஸ் பவுடர்	25 கிராம்
வெனிலா பவுடர்	5 கிராம்
பேக்கிங் சோடா	2.5 கிராம்
பேக்கிங் பவுடர்	2.5 கிராம்
அம்மோனியம் பைகார்பனேட்	2 கிராம்
உப்பு	1 கிராம்
தேன்	20 கிராம்
பட்டர் ஸ்காட்ச் எஸ்ஸென்ஸ்	5 கிராம்

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.