

Volume 98, August 2020

# MASTERLINE

BULLETIN

## Monsoon Special

Signature Recipes



# GSM *Classic*

**EXPLORE** THE DELICIOUSNESS OF  
CAKES & MUFFINS



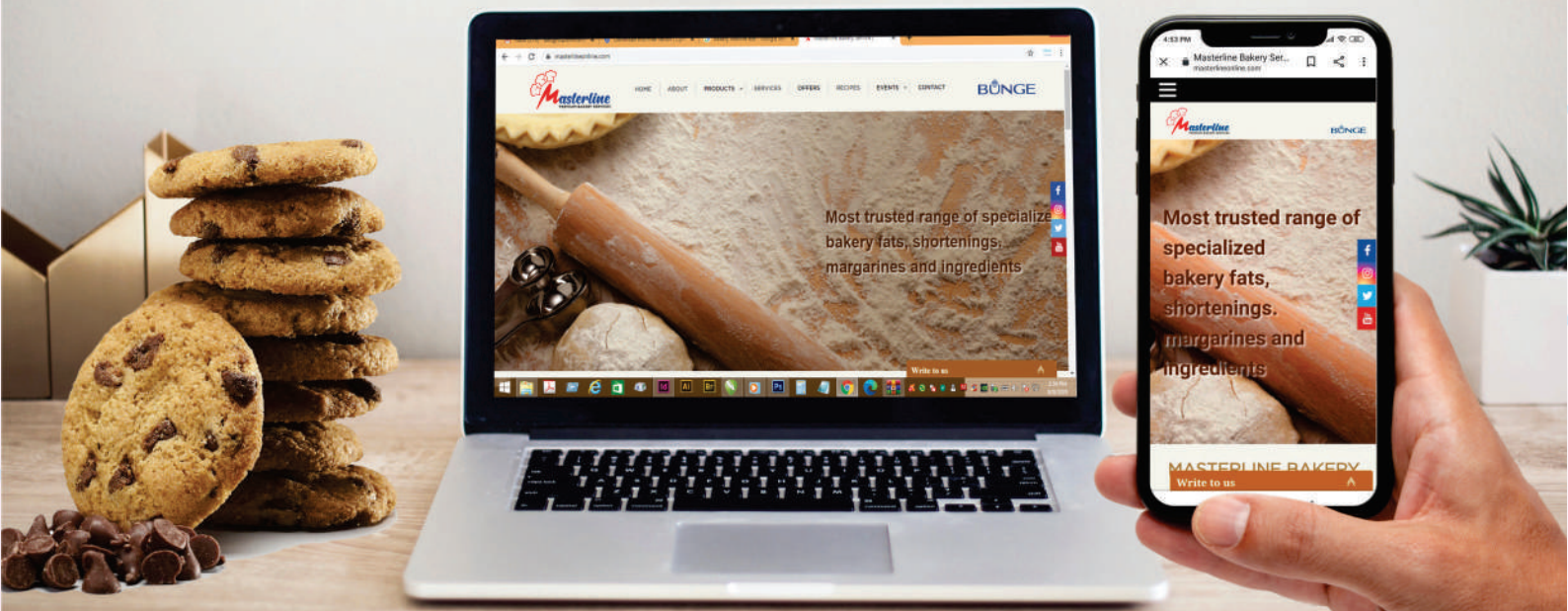
വായിൽ കപ്പലോട്ടുന്ന കുക്കീസിനോടൊപ്പം ഗൃഹാന്തർ ജീവിതം ഉല്ലാസകരമാക്കാനുള്ള ആഘോദകരമായ മാർഗ്ഗം അവതരിപ്പിക്കുന്നു മാസ്റ്റർലൈൻ.

അതെ, ശരിയാണ്. ഈ കഠിനമായ നാളുകളിലും നിങ്ങളുടെ കസ്റ്റമർമാരുടെ മൂല്യം ഉണർത്തുകയും അവരിൽ കൂടുതൽ വെണമെന്ന തോന്നൽ ഉളവാക്കുകയും ചെയ്യുന്ന രൂപീകരമായ കുക്കീസിന്റെ അതിശയകരമായ ശ്രേണിയാൽ ഈ സീസൺ ഞങ്ങൾ ആഘോഷിക്കുന്നു, മാസ്റ്റർ ബുള്ളറ്റിന്റെ ഈ പതിപ്പിൽ.

കസ്റ്റമർമാരുടെ രസമുകുളങ്ങളെ ഉണർത്താനും ഈ മാന്ത്രികപാചകക്കുറിപ്പുകൾ കൊണ്ട് അവർക്ക് വിരുന്നുട്ടാനും ഞങ്ങൾ നിങ്ങളോട് അഭ്യർത്ഥിക്കുന്നു എന്തെങ്കിലും സഹായമോ വിശദീകരണമോ ആവശ്യമുണ്ടെങ്കിൽ ഞങ്ങളുമായി ബന്ധപ്പെടാൻ മടിക്കാതിരിക്കൂ. നേരിട്ടോ ഫോണിലോ. മൺസൂൺ കാലത്ത് നിങ്ങൾക്കും നിങ്ങളുടെ കസ്റ്റമർമാർക്കും സന്തോഷം പകരുന്നതിൽ ഞങ്ങൾക്ക് ആഘോദമുണ്ട്.

ഈ വർഷകാലത്ത് നിങ്ങൾക്ക് ആഘോദകരമായ കുക്കീസ് ബേക്കിംഗ് നേരുന്നു.

### ടിം മാസ്റ്റർലൈൻ



Check out our



Web: [www.masterlineonline.com](http://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



## സ്പൈസ് & നട്ട് കുക്കീകൾ

**തയ്യാറാക്കുന്ന വിധം**

- മാർവോ അൾട്രാ, നെയ്യ്, ബർറാ ഷുഗർ എന്നിവ നേർത്തു മുദുവാക്കുന്നതുവരെ ക്രീം ചെയ്യുക.
- പാൽപ്പൊടി, വനില്ലാ പൗഡർ, ഉപ്പ്, പാൽ തുടങ്ങിയവ ക്രീമിൽ ചേർക്കുക.
- എള്ളു്, ഗരം മസാല, ചില്ലി ഫ്ലെയ്ക്സ് എന്നിവ ചേർക്കുക.
- ധാന്യമാവ്, ബേക്കിംഗ് പൗഡർ, കശുവണ്ടിപ്പരിപ്പ് എന്നിവ ചേർത്ത് മുദുവായി കുഴച്ചെടുക്കുക.
- കുഴച്ചുമാവ് റോൾഓട്ട് ചെയ്ത്, ആവശ്യമുള്ള ആകൃതികളിൽ മുറിച്ചെടുക്കുക.
- പാകമാകുന്നതുവരെ 160°C യിൽ ബേയ്ക്ക് ചെയ്യുക.

**നിങ്ങൾക്കു വേണ്ടത്**

ചേരുവകൾ	അളവ്
ധാന്യമാവ്	1000 ഗ്രാം
നെയ്യ്	150 ഗ്രാം
ബർറാ ഷുഗർ	250 ഗ്രാം
മാർവോ അൾട്രാ (ട്രാൻസ് ലിപി)	400 ഗ്രാം
പാൽപ്പൊടി	50 ഗ്രാം
സീസേമ് സീഡ്	100 ഗ്രാം
പാൽ	120 മി.ലി.
ബേക്കിംഗ് പൗഡർ	10 ഗ്രാം
കശുവണ്ടിപ്പരിപ്പ്	150 ഗ്രാം
ഗരം മസാല	5 ഗ്രാം
ചില്ലി ഫ്ലെയ്ക്സ്	15 ഗ്രാം
ഉപ്പ്	10 ഗ്രാം
വനില്ലാ പൗഡർ	10 ഗ്രാം

**Marvo Ultra**

till baked 160°C



## ഡിസൈർ ചോക്കോ കോക്കനട്ട് കുക്കീസ്

### തയ്യാറാക്കുന്ന വിധം

- മാർവോ അൾട്രാ, ബർറാ ഷുഗർ എന്നിവ നേർത്തു മുദ്രവാക്കുന്നതുവരെ ക്രീം ചെയ്യുക.
- ഡിസൈർ കൊക്കോവാ പൗഡർ, ഉരുക്കിയ ഡിസൈർ ഡാർക്ക് കോമ്പൗണ്ട്, വാനില്ലാപ്പൊടി എന്നിവ ചേർത്തുകലർത്തുക.
- പാൽ ചേർത്ത്, മുദ്രലവും നേർത്തതുകൊണ്ടുവരെ അടിച്ചെടുക്കുക.
- ബേക്കിംഗ് പൗഡറും മാവും ചേർത്ത് നന്നായി കലർത്തുക.
- മാവ് റോളുട്ട് ചെയ്യുക. വൃത്താകൃതിയിൽ മുറിക്കുക.
- പാകമാകുവരെ 160°C യിൽ ബേയ്ക്ക് ചെയ്യുക.

### നിങ്ങൾക്കു വേണ്ടത്

ചേരുവകൾ	അളവ്
ധാന്യമാവ്	500 ഗ്രാം
തേങ്ങാപ്പൊടി	500 ഗ്രാം
മാർവോ അൾട്രാ (ട്രാൻസ്ഫ്രീ)	500 ഗ്രാം
ബർറാ ഷുഗർ	500 ഗ്രാം
പാൽ	100 ഗ്രാം
ഡിസൈർ കൊക്കോവാ പൗഡർ	25 ഗ്രാം
ഡിസൈർ ഡാർക്ക് കോമ്പൗണ്ട്	200 ഗ്രാം
ബേക്കിംഗ് പൗഡർ	10 ഗ്രാം
വാനില്ലാ പൗഡർ	10 ഗ്രാം

**Marvo Ultra** *Desire*

till baked



160°C



# ചോക്കോ ചിപ്പീസ്

**തയ്യാറാക്കുന്ന വിധം**

- മാർവോ അൾട്രായും ബർറാ ഷുഗറും നേർത്ത് മ്യൂവാകുന്നതുവരെ കീം ചെയ്യുക.
- ഇൻസ്റ്റന്റ് കോഫി, പാൽ, വനില്ലാ പൗഡർ, ബേക്കിംഗ് പൗഡർ എന്നിവ ചേർക്കുക. നന്നായി കലർത്തുക.
- ധാന്യമാവ്, ഡാർക്ക് കോമ്പൗണ്ട് ക്യൂബുകൾ, അണ്ടിപ്പരിപ്പ് എന്നിവ ചേർത്ത് കൂഴച്ച് മ്യൂവാക്കുക.
- ചെറിയ ഉരുളകളാക്കി ചോക്കലേറ്റ് ചിപ്പീസ് കൊണ്ട് അലങ്കരിക്കുക.
- പാകമാകുന്നതുവരെ 160°C യിൽ ബേയ്ക്ക് ചെയ്യുക.

**നിങ്ങൾക്കു വേണ്ടത്**

ചേരുവകൾ	അളവ്
ധാന്യമാവ്	900 ഗ്രാം
ബർറാ ഷുഗർ	600 ഗ്രാം
മാർവോ അൾട്രാ (ട്രാൻസ് ഫ്രീ)	450 ഗ്രാം
ഉപ്പ്	5 ഗ്രാം
പാൽ	200 മി.ലി.
ബേക്കിംഗ് സോഡാ	8 ഗ്രാം
ഡിസൈർ ഡാർക്ക് കോമ്പൗണ്ട് (ക്യൂബുകൾ)	150 ഗ്രാം
ഡാർക്ക് ചോക്കോ ചിപ്പീസ്	100 ഗ്രാം
വാൾനട്ട്/അണ്ടിപ്പരിപ്പ്	100 ഗ്രാം
ഇൻസ്റ്റന്റ് കോഫി പൗഡർ	20 ഗ്രാം
വനില്ലാ പൗഡർ	10 ഗ്രാം



till baked 160°C



## ക്രഞ്ചി ബദാം കുക്കീസ്

### തയ്യാറാക്കുന്ന വിധം

- മാർവോ അൾട്രായും പൊടിച്ചു പഞ്ചസാരയും ചേർത്ത്, നേർത്തു മുദുവാകുന്നതുവരെ ക്രീം ചെയ്യുക.
- ബദാം പൗഡർ, ഗ്ലൂക്കോസ് പൗഡർ, കസ്റ്റർഡ് പൗഡർ, വനില്ലാ പൗഡർ, ബേക്കിംഗ് സോഡാ എന്നിവ ക്രീമിൽ ചേർക്കുക.
- ധാന്യമാവ്, ബേക്കിംഗ് പൗഡർ, തേങ്ങാപ്പൊടി എന്നിവ ചേർത്ത് മുദുവായി കൂഴച്ചെടുക്കുക.
- ഒരു പൈപ്പിങ്ങ് ബാഗിൽ ഈ മിശ്രിതം നിറച്ച്, രൂപങ്ങൾ നേരിട്ട് ട്രേയിൽ തയ്യാറാക്കുക.
- പാകമാകുന്നതുവരെ 160°C യിൽ ബേയ്ക്ക് ചെയ്യുക.

### നിങ്ങൾക്കു വേണ്ടത്

ചേരുവകൾ	അളവ്
ധാന്യമാവ്	900 ഗ്രാം
പൊടിച്ചു പഞ്ചസാര	500 ഗ്രാം
മാർവോ അൾട്രാ (ട്രാൻസ് ഫ്രീ)	550 ഗ്രാം
തേങ്ങാപ്പൊടി	200 ഗ്രാം
ബദാം പൗഡർ	200 ഗ്രാം
ഉപ്പ്	5 ഗ്രാം
പാൽ	200 മി.ലി.
ബേക്കിംഗ് സോഡാ	5 ഗ്രാം
ബേക്കിംഗ് പൗഡർ	50 ഗ്രാം
പാൽപ്പൊടി	50 ഗ്രാം
ഗ്ലൂക്കോസ് പൗഡർ	50 ഗ്രാം
കസ്റ്റർഡ് പൗഡർ	50 ഗ്രാം
ബദാം എസ്സൻസ്	5 മി.ലി.
വനില്ലാ പൗഡർ	10 ഗ്രാം

**Marvo Ultra**

till baked 160°C



# ചോക്കോ ഓട്സ് കുക്കീസ്

### തയ്യാറാക്കുന്ന വിധം

- മാർവോ അൾട്രായും പൊടിച്ച പഞ്ചസാരയും ചേർത്ത് നേർത്തു മുദ്രവാക്കുന്നതുവരെ ക്രീം ചെയ്യുക.
- ഉരുക്കിയ ഡിസൈർ ഡാർക് കോമ്പൗണ്ട്, മിൽക്ക്മെയിഡ്, കൊക്കോവാ പൗഡർ, ബേക്കിംഗ് സോഡാ, തൈര് എന്നിവ മിശ്രിതത്തിൽ ചേർക്കുക.
- ധാന്യമാവ്, ഓട്സ് മാവ്, തേങ്ങാപ്പൊടി എന്നിവ ചേർത്ത് മുദ്രവായി കൂഴച്ചെടുക്കുക.
- ചെറിയ ഉരുളകളാക്കി പാലിൽമുക്കി ഓട്സ്കൊണ്ടുപൊതിയുക.
- പാകമാകുന്നതുവരെ 160°C യിൽ ബേയ്ക്ക് ചെയ്യുക.

### നിങ്ങൾക്കു വേണ്ടത്

ചേരുവകൾ	അളവ്
ധാന്യമാവ്	500 ഗ്രാം
ഓട്സ് മാവ്	500 ഗ്രാം
പൊടിച്ച പഞ്ചസാര	700 ഗ്രാം
മാർവോ അൾട്രാ (ട്രാൻസ് (ഫീ))	900 ഗ്രാം
തൈര്	100 ഗ്രാം
കൊക്കോവാ പൗഡർ	50 ഗ്രാം
തേങ്ങാപ്പൊടി	100 ഗ്രാം
ബേക്കിംഗ് സോഡാ	8 ഗ്രാം
ഓട്സ് (കോട്ടിംഗിന്)	150 ഗ്രാം
ഡിസൈർ ഡാർക് കോമ്പൗണ്ട്	50 ഗ്രാം
മിൽക്ക്മെയിഡ്	50 ഗ്രാം

**Marvo Ultra**

till baked 160°C





# ജോവർ ബിസ്കറ്റ്

### തയ്യാറാക്കുന്ന വിധം

- മാർവോ അൾട്രായും ബുർറാ ഷുഗറും ചേർത്ത്, നേർത്തു മുദ്രവാകുന്നതുവരെ ക്രീം ചെയ്യുക.
- ബദാം പൗഡർ, ഗ്ലൂക്കോസ് പൗഡർ, കസ്റ്റർഡ് പൗഡർ, വനില്ലാ പൗഡർ, മിൾക്ക് മെയിഡ് എന്നിവ ക്രീമിൽ ചേർക്കുക.
- ജോവർ/അരിച്ചോളമാവ്, തേങ്ങാപ്പൊടി എന്നിവ ചേർത്ത് മുദ്രവായി കുഴച്ചെടുക്കുക.
- പാകമാകുന്നതുവരെ 160°C യിൽ ബേയ്ക്ക് ചെയ്യുക.

### നിങ്ങൾക്കു വേണ്ടത്

ചേരുവകൾ	അളവ്
ജോവർ/അരിച്ചോളമാവ്	800 ഗ്രാം
ബുർറാ ഷുഗർ	500 ഗ്രാം
മാർവോ അൾട്രാ (ട്രാൻസ് (ഫീ))	550 ഗ്രാം
തേങ്ങാപ്പൊടി	200 ഗ്രാം
ബദാം പൊടി	100 ഗ്രാം
ഉപ്പ്	5 ഗ്രാം
മിൾക്ക്മെയിഡ്	50 ഗ്രാം
പാൽപ്പൊടി	40 ഗ്രാം
ഗ്ലൂക്കോസ് പൗഡർ	50 ഗ്രാം
കസ്റ്റർഡ് പൗഡർ	20 ഗ്രാം
വനില്ലാ പൗഡർ	10 ഗ്രാം

**Marvo Ultra**

till baked



160°C





# ഫ്ലാക്സ് സീഡ് ബിസ്കോട്ടി

**തയ്യാറാക്കുന്ന വിധം**

- മാർവോ അൾട്രായും കാസ്റ്റർ ഷുഗറും ചേർത്ത് നേർത്തു മുദ്രവാക്കുന്നതുവരെ ക്രീം ചെയ്യുക.
- പതുകെ പാൽ ചേർത്ത ശേഷം വനില്ലാ പൗഡറും ഉപ്പും ചേർക്കുക.
- ചുട്ട ഫ്ലാക്സ് സീഡ് ചേർത്ത് നന്നായി കലർത്തുക.
- ധാന്യമാവ്, ബേക്കിംഗ് പൗഡർ എന്നിവ ചേർത്ത് മുദ്രവായി കുഴച്ചെടുക്കുക.
- കുഴച്ചുമാവ് പരന്ന അപ്പത്തിന്റെ രൂപത്തിൽ മുറിച്ച് 200 ഗ്രാം വലിപ്പം വരുന്ന എതാണ്ട് 14 കഷണങ്ങളാക്കുക.
- പൊങ്ങിവന്ന് ഉറയ്ക്കുന്നതുവരെ 20 മിനുട്ടുനേരം ബേയ്ക്ക് ചെയ്യുക.
- തണുപ്പിച്ച്, ഓരോ അപ്പവും കഷണങ്ങളായി മുറിച്ച് എതാണ്ട് 30 മിനുട്ടുകൂടി ചൂട്ടെടുക്കുക.

**നിങ്ങൾക്കു വേണ്ടത്**

ചേരുവകൾ	അളവ്
ധാന്യമാവ്	1200 ഗ്രാം
കാസ്റ്റർ ഷുഗർ	550 ഗ്രാം
മാർവോ അൾട്രാ (ട്രാൻസ് (ഫീ)	400 ഗ്രാം
ഫ്ലാക്സ് സീഡ്	100 ഗ്രാം
പാൽ	200 മി.ലി.
ബേക്കിംഗ് സോഡാ	5 ഗ്രാം
ബേക്കിംഗ് പൗഡർ	5 ഗ്രാം
ഉപ്പ്	5 ഗ്രാം
പിസ്റ്റാ എസ്സൻസ്	5 മി.ലി.
വനില്ലാ എസ്സൻസ്	20 മി.ലി.

**Marvo Ultra**

30 Min. 160°C



# ലിൻസർ കുക്കീസ്

### തയ്യാറാക്കുന്ന വിധം

- ജി എസ് എം, പൊടിച്ച പഞ്ചസാരയോടൊപ്പം ക്രീം ചെയ്യുക.
- തണുത്ത പാലും വനില്ലാ പൗഡറും ചേർക്കുക.
- ധാന്യമാവ് പരുക്കെ ചേർത്ത് കുഴച്ച്, ഒരുമണിക്കുന്നേരം ശീതീകരിക്കുക.
- മിശ്രിതം പുറത്തെടുത്ത് 1/4 ഇഞ്ച് വെച്ചുമുറിക്കുക, ഷീറ്റിനെ തുല്യ വലുപ്പമുള്ള രണ്ടു ഭാഗങ്ങളായി വിഭജിക്കുക. എന്നിട്ട് ഒരു ഷീറ്റ് വൃത്താകാരത്തിലും മറ്റു ഷീറ്റുകൾ വൃത്യസ്ത രൂപങ്ങളിലും മുറിച്ചെടുക്കുക.
- വൃത്യസ്ത നിറങ്ങളിലുള്ള ജാം വൃത്താകാരത്തിനുമുകളിൽ ഒഴിച്ച് സാൻഡ്വിച്ച് ആക്കി വൃത്യസ്ത ഡിസൈനുകൾ ഉണ്ടാക്കുക.
- ബേക്കിംഗ് ട്രേയിൽ വെച്ച് 170°C യിൽ ഏതാണ്ട് 15 മിനുട്ട് ബേയ്ക്ക് ചെയ്യുക.

### നിങ്ങൾക്കു വേണ്ടത്

ചേരുവകൾ	അളവ്
ധാന്യമാവ്	750 ഗ്രാം
ജി എസ് എം എക്സ്ട്രാ (ട്രാൻസ്ഫ്രീ)	500 ഗ്രാം
പൊടിച്ച പഞ്ചസാര	250 ഗ്രാം
പാൽ	50 ഗ്രാം
വനില്ലാ പൗഡർ	10 ഗ്രാം
ജാം മിക്സ് (മുട്ട് ഓറഞ്ച്, പൈനാപ്പിൾ)	50 ഗ്രാം

**GSM Extra**

15 Min.



170°C





# കോൾഡ് കൂക്കീസ്

**തയ്യാറാക്കുന്ന വിധം**

- ശർക്കര 120 മി.ലി. വെള്ളത്തിൽ ഉരുക്കി, തിളപ്പിച്ചു, അരിച്ചെടുത്ത് തണുപ്പിക്കുക.
- മാർവോ പ്രൈഡിന്റെ കൂടെ ഈണപ്പഴം സിറപ്പ്, പാൽപ്പൊടി, വാനില പൗഡർ എന്നിവ ചേർത്ത് ക്രീമാക്കുക.
- ശർക്കര പതൃക്കെ ചേർക്കുക. ഒന്നിച്ചു ചേർക്കുക.
- അമോണിയം ബൈ കാർബണേറ്റ്, പാൽ എന്നിവ ഒന്നിച്ചു ചേർത്ത് യോജിപ്പിക്കുക.
- പിന്നീട് ബേക്കിംഗ് പൗഡർ ചേർത്ത മൈദുമായി ചേർത്തു യോജിപ്പിക്കുക.
- പാൽ ചേർത്ത് പൈപ്പിംഗ് പരുവത്തിലാക്കുകയോ ഉരുളകളാക്കി പരത്തുകയോ ചെയ്യുക. പാതി അണ്ടിപ്പരിപ്പ് മുകളിൽ വച്ച് അമർത്തുക.
- 170°Cൽ ഏതാണ്ട് 20 മിനുട്ട് നേരത്തേക്കോ പാകമാകുന്നതുവരെയാ വേക്ക് ചെയ്യുക.

**നിങ്ങൾക്കു വേണ്ടത്**

ചേരുവകൾ	അളവ് ഗ്രാമിൽ
മൈദ	500 ഗ്രാം
ശർക്കര	250 ഗ്രാം
വെള്ളം	120 മി.ലി.
മാർവോ പ്രൈഡ്	250 ഗ്രാം
സമോലിന (റവ)	50 ഗ്രാം
ഈണപ്പഴം സിറപ്പ്	50 ഗ്രാം
യോജിപ്പിക്കാനുള്ള പാൽ	40 മി.ലി.
പാൽപ്പൊടി	25 ഗ്രാം
വാനില പൗഡർ	5 ഗ്രാം
അമോണിയം ബൈ കാർബണേറ്റ്	5 ഗ്രാം
ബേക്കിംഗ് പൗഡർ	4 ഗ്രാം
അണ്ടിപ്പരിപ്പ്	അലങ്കാരത്തിന്

**Marvo® Pride**

20 Min. 170°C





## കോക്കനട്ട് ആന്റ് സീസം കുക്കീസ്

### തയ്യാറാക്കുന്ന വിധം

- കനം കുറഞ്ഞ് പൊങ്ങുന്നതുവരെ മാർവോയും പഞ്ചസാരയും കുഴച്ചു ചേർക്കുക.
- മൂട്ട ഓരോന്നായി ചേർത്ത് കുഴയ്ക്കുക.
- സാവധാനത്തിൽ എള്ള് ചേർത്ത് കുഴയ്ക്കുക.
- തേങ്ങാപ്പൊടിയും മൈദും ചേർത്ത് ഈ മിശ്രിതം കുഴയ്ക്കുക.
- 5 മി.മീ കട്ടിയിൽ പരത്തുകയോ ആവശ്യമുള്ള ആകൃതിയിൽ മുറിച്ചെടുക്കുകയോ ചെയ്യുക.
- 170°Cയിലോ പാകമാകുന്നതുവരെയോ ബേക്ക് ചെയ്യുക.

### നിങ്ങൾക്കു വേണ്ടത്

ചേരുവകൾ	അളവ് ഗ്രാമിൽ
മൈദ	1000 ഗ്രാം
മാർവോ പ്രൈഡ്	1000 ഗ്രാം
പഞ്ചസാര പൊടിച്ചത്	1000 ഗ്രാം
തേങ്ങാപ്പൊടി	1000 ഗ്രാം
എള്ള്	1000 ഗ്രാം
മൂട്ട	3 എണ്ണം
വാനില പൗഡർ	10 ഗ്രാം

**Marvo® Pride**





## ഫൈവ് ഗ്രെയിൻ ബിസ്കറ്റ്സ്

**തയ്യാറാക്കുന്ന വിധം**

- കോൺഫ്ലക്സ്, ഓട്സ്, അരി, രാഗി, എന്നിവ മിനുസമായി പൊടിക്കുക.
- ഈ മിശ്രിതം ഗോതമ്പ്മാവ്, ബേക്കിംഗ് പൗഡർ, ബേക്കിംഗ് സോഡ എന്നിവയുമായി മിക്സ് ചെയ്യുക.
- മാർവോ പ്രൈഡ്, പഞ്ചസാര, പാൽപ്പൊടി, ഗ്ലൂക്കോസ് പൗഡർ, ഉപ്പ്, രൂപത്തിലാക്കുക. തേൻ, ബട്ടർ സ്കോച്ച് എന്നിവ ക്രീം ചെയ്യുക.
- മാവ് മിശിതത്തിൽ ചേർക്കുക.
- കൂഴച്ചെടുത്ത മാവ് 5 മി. മീ. കട്ടിയിൽ പരത്തുക. ആവശ്യമുള്ള രൂപത്തിൽ മുറിച്ചെടുക്കുക.
- 20 -25 മിനിറ്റുനേരം 170°Cൽ ബേക്ക് ചെയ്യുക.

**നിങ്ങൾക്കു വേണ്ടത്**

ചേരുവകൾ	അളവ് ഗ്രാമിൽ
ഗോതമ്പ് മാവ്	300 ഗ്രാം
രാഗി പൊടി	50 ഗ്രാം
കോൺഫ്ലക്സ് ബാടിയുത്	50 ഗ്രാം
ഓട്സ് പൊടിയുത്	50 ഗ്രാം
അരിപ്പൊടി	50 ഗ്രാം
മാർവോ പ്രൈഡ്	250 ഗ്രാം
പഞ്ചസാര	250 ഗ്രാം
പാൽപ്പൊടി	25 ഗ്രാം
ഗ്ലൂക്കോസ് പൗഡർ	25 ഗ്രാം
വാനില പൗഡർ	05 ഗ്രാം
ബേക്കിംഗ് സോഡാ	2 1/2 ഗ്രാം
ബേക്കിംഗ് പൗഡർ	2 1/2 ഗ്രാം
അമോണിയം ബൈ കാർബണേറ്റ്	2 ഗ്രാം
ഉപ്പ്	1 ഗ്രാം
തേൻ	20 ഗ്രാം
ബട്ടർ സ്കോച്ച് എന്നിവ	5 ഗ്രാം

**Marvo® Pride**

20 - 25 Min. 170°C



Introducing

*Desire*<sup>TM</sup>

# 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<sup>®</sup> 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](http://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.