

Volume 98, August 2020

MASTERLINE

BULLETIN

Monsoon Special

Signature Recipes



GSM *Classic*

EXPLORE THE DELICIOUSNESS OF
CAKES & MUFFINS



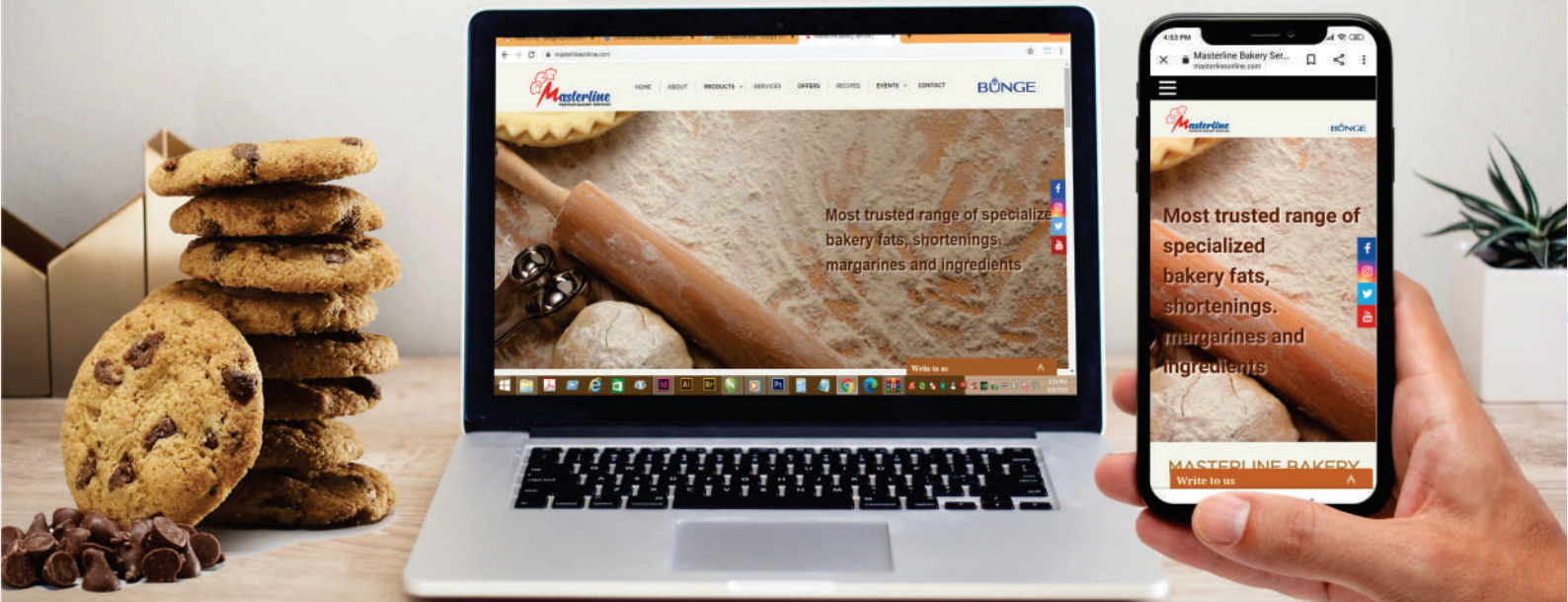
ప్రియమైన బేకరీ మిత్రమా,

ఇంట్లో ఉంటూ సురక్షితంగా నోరూరించే కుకీలతో జీవన ఆనందం అనుభవించుటకు మాస్టర్లైన్ ఒక ఆనందదాయక పద్ధతిని సమర్పిస్తున్నది. అవును ఇది నిజం. మాస్టర్లైన్ బులిట్స్ తాజా సంచికలో, ప్రస్తుతం పరిశీలనలు చేసే ఈ సమయంలో, మీ కస్టమర్స్ మూడ్స్ని తప్పకుండా సజీవంగా మార్చి, వాటి కోసం వారు మరింత కావాలని వువ్విళ్లారే అద్భుతమైన కుకీస్ రుచుల అనేక శ్రేణులతో మేము ఈ సీజన్ వేడుకను జరుపుకుంటున్నాం!

మీ కస్టమర్ల టేస్ట్ బడ్స్ అన్లాక్ చేసి, ఈ ఆశ్చర్యకరమైన వంటకాలలో ఒక్కొక్కదానితో వారికి విందు చేయవలసిందిగా మేము మిమ్మల్ని కోరుతున్నాం. ఏదైనా సృష్టత పొందుట కొరకు లేదా వ్యక్తిపరమైన లేదా ఫోన్ పై ఎలాంటి సహాయం కొరకైనా మీరు మమ్మల్ని ఎప్పుడైనా నిస్సంకోచంగా సంప్రదించండి. ఈ వర్షాకాలం సీజన్లో మిమ్మల్ని మరియు మీ ప్రియమైన కస్టమర్ల సమయాన్ని ఆనందంగా మార్చేలా సహాయపడేందుకు మేము సర్వదా సంతోషంగా ఎదురుచూస్తూ ఉంటాం.

ఈ వర్షాకాలంలో మీకు హ్యాపీ కుకీ బేకింగ్ శుభాకాంక్షలు!

టీమ్ మాస్టర్లైన్



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



స్పెస్ ఎండ్ నట్ కుకీజ్

తయారు చేయు విధానం

- మార్స్ అల్ట్రా, నెయ్యి మరియు బుర్రా షుగర్ కలిపి తేలికైన మరియు మెత్తటి క్రీమ్ తయారు చేయండి.
- ఈ క్రీమ్లో మిల్క్ పౌడర్, వెనిలా పౌడర్, ఉప్పు మరియు పాలు చేర్చండి.
- నువ్వులు, గరం మసాలా మరియు చిల్లి ఫ్లేక్స్ చేర్చండి.
- పిండి, బేకింగ్ పౌడర్, జీడిపప్పు, ముక్కలు చేర్చి మదువైన పిండి తయారు చేయండి.
- ఈ పిండిని లబ్ధించి, కావలసిన ఆకారంలో కట్ చేయండి.
- బాగా వేగంత వరకు 160°C పై బేక్ చేయండి.

మీకు కావలసిన పదార్థాలు

కావలసినవి	పరిమాణం
పిండి	1000 గ్రా.
నెయ్యి	150 గ్రా.
బుర్రా షుగర్	250 గ్రా.
మార్స్ అల్ట్రా (ట్రాంస్ ఫ్రీ)	400 గ్రా.
మిల్క్ పౌడర్	50 గ్రా.
నువ్వులు	100 గ్రా.
పాలు	120 మి.లీ.
బేకింగ్ పౌడర్	10 గ్రా.
జీడిపప్పులు	150 గ్రా.
గరం మసాలా	5 గ్రా.
చిల్లి ఫ్లేక్స్	15 గ్రా.
ఉప్పు	10 గ్రా.
వెనిలా పౌడర్	10 గ్రా.

Marvo Ultra

till baked  160°C 



డిజాయర్ చాకో కోకోనట్ కుకీస్

తయారు చేయు విధానం

- మార్వో అల్ట్రా మరియు బుర్రా షుగర్ కలిపి తేలికైన మరియు మెత్తటి క్రిమ్ తయారు చేయండి.
- డిజాయర్ కోకో పౌడర్, కరిగించిన డిజాయర్ డార్క్ కాంపాండ్ మరియు వెనిలా పౌడర్ చేర్చండి.
- పాలు చేర్చి, తేలిక మరియు మెత్తగా అయ్యేంత వరకు బీట్ చేయండి.
- బేకింగ్ పౌడర్ మరియు పిండి వేసి బాగా కలపండి.
- పిండిని లబ్ధించి, గుండ్రబి ఆకారంలో కట్ చేయండి.
- బాగా వేగంత వరకు 160°C పై బేక్ చేయండి.

మీకు కావలసిన పదార్థాలు

కావలసినవి	పరిమాణం
పిండి	500 గ్రా.
కోబ్బరి పౌడర్	500 గ్రా.
మార్వో అల్ట్రా (ట్రాంస్ ఫ్రీ)	500 గ్రా.
బుర్రా షుగర్	500 గ్రా.
పాలు	100 మి.లీ.
డిజాయర్ కోకో పౌడర్	25 గ్రా.
డిజాయర్ డార్క్ కాంపాండ్ కరిగించినది	200 గ్రా.
బేకింగ్ పౌడర్	10 గ్రా.
వెనిలా పౌడర్	10 గ్రా.

Marvo Ultra *Desire*

till baked



160°C





చాకో చంక్లీజ్

తయారు చేయు విధానం

- మార్స్ అల్ట్రా మరియు బుర్రా మగర్ కలిపి తేలికైన మరియు మెత్తటి క్రీమ్ తయారు చేయండి.
- ఈ క్రీమ్లో ఇంస్టంట్ కాఫీ, పాలు, వెనిలా పౌడర్, బేకింగ్ సూడా చేర్చి బాగా కలపండి.
- పిండి, డార్క్ కాంపౌండ్ క్యూబ్స్ మరియు జీడివప్పు ముక్కలు కలిపి మదువైన పిండి తయారు చేయండి.
- చిన్న ఉండలు తయారు చేసి, చాకోలెట్ చిప్స్ తో అలంకరించండి.
- బాగా వేగంత వరకు 160°C పై బేక్ చేయండి.

మీకు కావలసిన పదార్థాలు

కావలసినవి	పరిమాణం
పిండి	900 గ్రా.
బుర్రా మగర్	600 గ్రా.
మార్స్ అల్ట్రా (ట్రాంస్ ఫ్రీ)	450 గ్రా.
ఉప్పు	5 గ్రా.
పాలు	200 మి.లీ.
బేకింగ్ సూడా	8 గ్రా.
డిజాయర్ డార్క్ కాంపౌండ్ (క్యూబ్స్)	150 గ్రా.
డార్క్ చాకో చిప్స్	100 గ్రా.
వాల్యట్ / జీడివప్పు	100 గ్రా.
ఇంస్టంట్ కాఫీ పౌడర్	20 గ్రా.
వెనిలా పౌడర్	10 గ్రా.

Marvo Ultra *Desire*

till baked



160°C





క్రంచి బాదాం కుకీస్

తయారు చేయు విధానం

- మార్వో అల్ట్రా మరియు చక్కెర పాడి కలిపి తేలికైన మరియు మెత్తటి క్రీమ్ తయారు చేయండి.
- ఈ క్రీమ్లో బాదాం పాడర్, గ్లూకోస్ పాడర్, కస్టర్డ్ పాడర్, వెనిలా పాడర్ మరియు మిల్క్మేడ్ చేర్చండి.
- పిండి, బేకింగ్ పాడర్ మరియు కొబ్బరి పాడర్ కలిపి మదువైన పిండి తయారు చేయండి.
- మిశ్రమాన్ని ఫైవింగ్ బ్యాగ్లో వేసి, త్రో పై నేరుగా ఆకారాలు తయారు చేయండి.
- బాగా వేగంత వరకు 160°C పై బేక్ చేయండి.

మీకు కావలసిన పదార్థాలు

కావలసినవి	పరిమాణం
పిండి	900 గ్రా.
చక్కెర పాడి	500 గ్రా.
మార్వో అల్ట్రా (ట్రాంస్ ఫ్రీ)	550 గ్రా.
కొబ్బరి పాడర్	200 గ్రా.
బాదాం పాడర్	200 గ్రా.
ఉప్పు	5 గ్రా.
పాలు	200 మి.లీ.
బేకింగ్ సోడా	5 గ్రా.
బేకింగ్ పాడర్	5 గ్రా.
మిల్క్ పాడర్	50 గ్రా.
గ్లూకోస్ పాడర్	50 గ్రా.
కస్టర్డ్ పాడర్	50 గ్రా.
బాదాం ఎసెన్స్	5 మి.లీ.
వెనిలా పాడర్	10 గ్రా.

Marvo Ultra

till baked



160°C





చాకో వోట్స్ కుకీజ్

తయారు చేయు విధానం

- మార్స్ అల్ట్రా మరియు చక్కెర పొడి కలిపి తేలికైన మరియు మెత్తటి క్రీమ్ తయారు చేయండి.
- ఈ క్రీమ్లో డిజాయర్ డార్క్ కాంపాండ్, మిల్క్ పేస్ట్, కోకో పౌడర్, బేకింగ్ సోడా మరియు పెరుగు చేర్చండి.
- పిండి, వోట్స్ పిండి మరియు కొబ్బరి పౌడర్ కలిపి మదువైన పిండి తయారు చేయండి.
- చిన్న ఉండలు తయారు చేసి, పాలలో ముంచి వోట్స్ తో కోట్ చేయండి.
- బాగా వేగంత వరకు 160°C పై బేక్ చేయండి.

మీకు కావలసిన పదార్థాలు

కావలసినవి	పరిమాణం
పిండి	500 గ్రా.
వోట్స్ పిండి	500 గ్రా.
చక్కెర పొడి	700 గ్రా.
మార్స్ అల్ట్రా (ట్రాంస్ ఫ్రీ)	900 గ్రా.
పెరుగు	100 గ్రా.
కోకో పౌడర్	50 గ్రా.
కొబ్బరి పౌడర్	100 గ్రా.
బేకింగ్ సోడా	08 గ్రా.
వోట్స్ (కోటింగ్ కోసం)	150 గ్రా.
డిజాయర్ డార్క్ కాంపాండ్	50 గ్రా.
మిల్క్ పేస్ట్	50 గ్రా.

Marvo Ultra *Desire*

till baked



160°C





జొన్న బిస్కట్

తయారు చేయు విధానం

- మార్స్ అల్ట్రా మరియు బుర్రా షుగర్ కలిపి తేలికైన మరియు మెత్తటి క్రీమ్ తయారు చేయండి.
- ఈ క్రీమ్లో బాదాం పొడర్, గ్లూకోస్ పొడర్, కస్టర్డ్ పొడర్, వెనిలా పొడర్ మరియు మిల్క్మేడ్ చేర్చండి.
- జొన్న / సారఘం పిండి మరియు కొబ్బరి పొడర్ కలిపి మదువైన పిండి తయారు చేయండి.
- పిండి ని లట్టించి గుండ్రని ఆకారంలో కట్ చేయండి.
- బాగా వేగంత వరకు 160°C పై బేక్ చేయండి.

మీకు కావలసిన పదార్థాలు

కావలసినవి	పరిమాణం
జొన్న / సారఘం పిండి	800 గ్రా.
బుర్రా షుగర్	500 గ్రా.
మార్స్ అల్ట్రా (ట్రాంస్ ఫ్రీ)	550 గ్రా.
కొబ్బరి పొడర్	200 గ్రా.
బాదాం పొడర్	100 గ్రా.
ఉప్పు	5 గ్రా.
మిల్క్మేడ్	50 గ్రా.
మిల్క్ పొడర్	40 గ్రా.
గ్లూకోస్ పొడర్	50 గ్రా.
కస్టర్డ్ పొడర్	20 గ్రా.
వెనిలా పొడర్	10 గ్రా.

Marvo Ultra

till baked



160°C



ఫ్లాక్స్ సీడ్స్ బిస్కట్

తయారు చేయు విధానం

- మార్కెట్ అల్త్రా మరియు క్యాస్టర్ షుగర్ కలిపి తేలికైన మరియు మెత్తటి క్రీమ్ తయారు చేయండి.
- నెమ్మదిగా పాలు, తరువాత వెనిలా పౌడర్ మరియు ఉప్పు కలపండి.
- పొడిచేసిన అవిసె గింజ వేసి బాగా కలపండి.
- పిండి, బేకింగ్ పౌడర్ కలిపి మదువైన పిండి తయారు చేయండి.
- తయారైన పిండిని దాదాపు 200 గ్రాముల ఫ్లాట్ లోఫ్ ఆకారంలో 14 ముక్కలుగా తయారు చేయండి.
- దీనిని 20 నిమిషాలు ఉబ్బి, గట్టి పడేంత వరకు బేక్ చేయండి.
- చల్లబరచి, ప్రతి లోఫ్ ని స్టెన్ చేసి, మరొక 30 నిమిషాలు టోస్ట్ చేయండి.

మీకు కావలసిన పదార్థాలు

కావలసినవి	పరిమాణం
పిండి	1200 గ్రా.
క్యాస్టర్ షుగర్	550 గ్రా.
మార్కెట్ అల్త్రా (ట్రాంస్ ఫ్రీ)	400 గ్రా.
ఫ్లాక్స్ సీడ్స్	100 గ్రా.
పాలు	200 మి.లీ.
బేకింగ్ సోడా	5 గ్రా.
బేకింగ్ పౌడర్	5 గ్రా.
ఉప్పు	5 గ్రా.
పిస్తా ఎసెన్స్	5 మి.లీ.
వెనిలా ఎసెన్స్	20 మి.లీ.

Marvo Ultra

30 Min.



160°C





లింజర్ కుకీజ్

తయారు చేయు విధానం

- జిఎస్ఎమ్ ఎక్స్ట్రాలో చక్కెర పొడి వేసి క్రీమ్ తయారు చేయండి.
- అందులో చల్లని పాలు మరియు వెనిలా ఫ్లవర్ కలపండి.
- నెమ్మదిగా పిండి కలిపి, దానిని ఒక ప్లాస్టిక్ షీట్లో చుట్టి ఒక గంట సేపు చల్లబరచండి.
- మిశ్రమాన్ని తీసి బి అంగుళం మందం కత్తిరించి, షీట్ని రెండు సమభాగాలలో విభజించండి.
- తరువాత ఒక షీట్ని గుండ్రమైన ఆకారంలో మరియు వేరొకటి వివిధ డిజైన్లలో కత్తిరించండి.
- గుండ్రమైన ఆకారంపై వివిధ రంగుల జ్యామ్ వేసి స్కాండ్విచ్ తయారు చేయండి మరియు
- వేరొక డిజైన్తో అలంకరించండి.
- బేకింగ్ ట్రేలో పెట్టి, 170°C పై 15 నిమిషాలు బేక్ చేయండి.

మీకు కావలసిన పదార్థాలు

కావలసినవి	పరిమాణం
పిండి	750 గ్రా.
జిఎస్ఎమ్ ఎక్స్ట్రా (ట్రాంస్ ఫ్రీ)	500 గ్రా.
చక్కెర పొడి	250 గ్రా.
పాలు	50 మి.లీ.
వెనిలా ఫ్లవర్	10 గ్రా.
జామ్ మిక్స్చూట్, ఆరెంజ్ మరియు పైనాపల్ ఒకొక్కటి	50 గ్రా.

GSM Extra

15 Min.



170°C



కోల్డ్ కుకీస్

తయారు చేయు విధానం

- బెల్లాన్ని 120 మి.లీ. నీటిలో కరిగించి, మరిగించిన తర్వాత వడగట్టి చల్లబరచండి
- మార్కెట్ ప్రైడ్ డేట్ సిరప్, పాల పొడి మరియు వెనిల్లా పొడితో కలిపి క్రీమ్ చేసుకోండి
- నెమ్మదిగా బెల్లాన్ని కలిపి దానిని బాగా క్రీమ్గా చేసుకోండి. పాలతో అమ్మోనియం కార్బోనేట్ కలిపి బాగా క్రీమ్ చేసుకోండి
- ఆఖరుగా బేకింగ్ పౌడర్ తో మైదాలో బాగా కలపండి
- ఫైటింగ్ స్థిరత్వం కోసం పాలు కలపండి లేదా బాల్స్ ఆకారంలో రోల్ చేసుకోండి. పైభాగాన అర్ధం జీడిపప్పుని నొక్కండి
- 20 నిముషాల పాటు 170°C సెంటీగ్రేడ్ వద్ద బేక్ చెయ్యండి లేదా పూర్తయ్యే వరకు ఉంచండి.

మీకు కావలసిన పదార్థాలు

కావలసిన పదార్థాలు	పరిమాణం (గ్రాములు)
మైదా	500 గ్రాములు
బెల్లం	250 గ్రాములు
నీరు	120 మి.లీ
మార్కెట్ ప్రైడ్	250 గ్రాములు
సెమెలినా	50 గ్రాములు
డేట్ సిరప్	40 గ్రాములు
కలపడానికి పాలు	40 మి.లీ
పాల పొడి	25 గ్రాములు
వెనిల్లా పొడి	5 గ్రాములు
అమ్మోనియం బైకార్బోనేట్	5 గ్రాములు
బేకింగ్ పౌడర్	4 గ్రాములు

Marvo® Pride

20 Min.



170°C





కొబ్బరి మరియు సెసేమి కుకీస్

తయారు చేయు విధానం

- మార్స్ మరియు చక్కెరను తేలికగా మరియు మెత్తగా అయ్యేలా క్రీమ్ చేసుకోండి
- గుడ్లను ఒక దాని తర్వాత ఒకటి జత చెయ్యండి
- నూగులను నెమ్మదిగా జతచేసి క్రీమ్ చెయ్యండి
- కొబ్బరి పొడర్ మరియు మైదాని క్రీమ్ మిశ్రమానికి జత చెయ్యండి
- 5 మి.మీ మందంతో పరచుకుని, కావలసిన ఆకారాలలో కట్ చేసుకోండి
- 170°C సెంటీగ్రేడ్ వద్ద పూర్తిగా అయ్యే వరకు బేక్ చెయ్యండి

మీకు కావలసిన పదార్థాలు

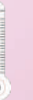
కావలసిన పదార్థాలు	పరిమాణం (గ్రాములు)
మైదా	1000 గ్రాములు
మార్స్ పైడ్	1000 గ్రాములు
చక్కెర పొడర్	1000 గ్రాములు
కొబ్బరి పొడర్	1000 గ్రాములు
నూగులు / సెసేమి విత్తనాలు	1000 గ్రాములు
గుడ్లు	3 nos
వెనిల్లా పొడర్	10 గ్రాములు

Marvo® Pride

till baked



170°C





షైవ్ గ్రెయిన్ బిస్కెట్స్

తయారు చేయు విధానం

- కార్న్ ఫ్లైక్స్, ఓట్స్ మరియు రాగి మెత్తని పాడర్ గ్రౌండ్ చేసుకోండి
- గోధుమపిడి, బేకింగ్ పాడర్ మరియు బేకింగ్ సోడాతో కలపండి
- మార్స్ పైడెని చక్కెర, పాల పొడి, గ్లూకోజ్ పాడర్, ఉప్పు, తేనె మరియు బట్టర్ స్కాచ్ ఎస్సెన్స్ తో క్రీమ్ చేసుకోండి పిండి మిశ్రమంలో కలపండి
- మెత్తని పిండిగా చేసుకుని, 5 మి.మీ. మందంగా పరచుకోండి. కావలసిన ఆకారంలో కట్ చేసుకోండి.
- 170°C సెంటీగ్రేడ్ లో 20-25 నిముషాలు బేక్ చెయ్యండి.

మీకు కావలసిన పదార్థాలు

కావలసిన పదార్థాలు	పరిమాణం (గ్రాములు)
గోధుమ పిండి	300 గ్రాములు
రాగి	50 గ్రాములు
కార్న్ ఫ్లైక్స్	50 గ్రాములు
ఓట్స్	50 గ్రాములు
బియ్యం	50 గ్రాములు
మార్స్ పైడె	250 గ్రాములు
చక్కెర	250 గ్రాములు
పాల పొడి	25 గ్రాములు
గ్లూకోజ్ పాడర్	25 గ్రాములు
వెనిల్లా పాడర్	10 గ్రాములు
బేకింగ్ సోడా	25 గ్రాములు
బేకింగ్ పాడర్	25 గ్రాములు
అమ్మోనియం బైకార్బోనేట్	2 గ్రాములు
ఉప్పు	1 గ్రాము
తేనె	20 గ్రాములు
బట్టర్ స్కాచ్ ఎస్సెన్స్	5 గ్రాములు

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.