Volume 100, December 2020

MASTERLINE BULLETIN

100TH EDITION

Christmas special

BUNGE

fiona™

Whip Topping

With

Improved stability | Better volume

White colour | Excellent taste

ಪ್ರಿಯ ಬೇಕರ್ ಗೆಳೆಯರೇ

ಮಹತ್ವದ ಸಹಯೋಗದಿಂದ ಮಹತ್ವವಾದದ್ದೇ ಪರಿಣಾಮವಾಗುತ್ತದೆ. ಮಾಸ್ಟರ್‌ಲೈನ್ ನಲ್ಲಿ ನಾವು ನಿಮ್ಮ ವ್ಯಾಪಾರದಲ್ಲಿ ಇಷ್ಟು ವರ್ಷಗಳವರೆಗೆ ನಿಮ್ಮ ಇಷ್ಟದ ಸಹಭಾಗಿಗಳಾಗಿರವುದು ನಮ್ಮ ಸುಕೃತವೆಂದು ಭಾವಿಸುತ್ತೇವೆ. 25 ವರ್ಷಗಳ ಹಿಂದೆ ನಾವು ನಮ್ಮ ಮೊದಲ ಮಾಸ್ಟರ್‌ಲೈನ್ ಬುಲೆಟಿನ್ ಬಿಡುಗಡೆ ಮಾಡಿದೆವು. ಕಾಲಕಾಲಕ್ಕೆ ವಿಶಿಷ್ಟ, ಬಾಯಲ್ಲಿ ನೀರೂರಿಸುವ ರೆಸಿಪಿಗಳನ್ನು ನಿಮಗೆ ಒದಗಿಸಿ ಭಾರತದ ಬೇಕಿಂಗ್ ಪ್ರಪಂಚದ ಆಗುಹೋಗುಗಳನ್ನು ಜನರಿಗೆತಲುಪಿಸುವುದು ಇದರ ಉದ್ದೇಶವಾಗಿತ್ತು. ಇದು, ಬೇಕಿಂಗಿನ ವಿಜ್ಞಾನ ಮತ್ತು ಕಲೆಯನ್ನು ಅರಿಯುವಲ್ಲಿ, ಹೊಸತನ್ನು ಕಂಡುಹಿಡಿಯುವಲ್ಲಿ ನಿಮ್ಮ ಜೊತೆಯಲ್ಲಿರುವ ನಮ್ಮ ಅವಿರತ ಪ್ರಯತ್ನಗಳ ಒಂದುಭಾಗವಾಗಿತ್ತು.

ಇಂದು ನಾವು ನಿಮಗಾಗಿ ಮಾಸ್ಟರ್‌ಲೈನ್ ಬುಲೆಟಿನ್ ನ **100ನೇ ಸಂಚಿಕೆಯನ್ನು** ಹೊರತರುತ್ತಿದ್ದೇವೆ. ಮಾಸ್ಟರ್‌ಲೈನ್ ನಲ್ಲಿ ನಮ್ಮೆಲ್ಲರಿಗೂ ಇದೊಂದು ಹೆಮ್ಮೆಯ ಸಂದರ್ಭ. ಹಲವಾರು ವರ್ಷಗಳವರೆಗೆ ನಾವು ನಿರಂತರವಾಗಿ ಮೌಲ್ಯ ಮತ್ತು ನಂಬಿಕೆಗಳನ್ನು ಮುಂದುವರೆಸಿಕೊಂಡು ಬಂದಿರುವುದರ ಸಂಭ್ರಮಾಚರಣೆ. ನಾವೆಲ್ಲರೂ ಜೊತೆಯಾಗಿ ಕೇವಲ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಅಷ್ಟೇ ಅಲ್ಲದೆ ಪರಸ್ಪರ ನಿರಂತರ ಬೆಳವಣಿಗೆ ಮತ್ತು ಯಶಸ್ಸಿಗಾಗಿ ಸಾಧಿಸಿದ ಅದ್ಭುತ ಪರಿಣಾಮಗಳ ಸಂಭ್ರಮಾಚರಣೆ.

ಕ್ರಿಸ್ಮಸ್ ಇನ್ನೇನು ಬಂದೇ ಬಿಟ್ಟಿತು ಎಂಬಂತಿದೆ! ಹೊಸ ವರ್ಷವೂ ಸಹ! ಬಹಳ ವಿಶೇಷವಾದ ಈ ಬುಲೆಟಿನ್ ಕೆಲವು ಸದಾ ಇಷ್ಟವಾಗುವ ರೆಸಿಪಿಗಳೊಡನೆ ವರ್ಷದ ಈ ವಿಶೇಷ ಸಂದರ್ಭದ ಸಂಭ್ರಮವನ್ನು ಹರಡುತ್ತಿದೆ. ಇದರಲ್ಲಿ ಪ್ರತಿಯೊಂದನ್ನೂ ಪ್ರಯೋಗಮಾಡಿ ನಿಮ್ಮ ಗ್ರಾಹಕರಿಗೆ ನೆನಪಿನಲ್ಲಿ ಉಳಿಯುವಂತಹ ಆನಂದ ನೀಡಿ!

ನಿಮಗೆ ಯಾವುದೇ ಸಹಾಯ ಬೇಕಿದ್ದರೆತಪ್ಪದೇ ನಮಗೆ **080-4644 5300** ನಲ್ಲಿ ಕರೆ ಮಾಡಿ ಅಥವಾ **bas.masterline.servicesbunge.com**ಗೆ ಬರೆದು ತಿಳಿಸಿ. ಹೊಸ ವರ್ಷವನ್ನು ಅದ್ಧೂರಿಯಾಗಿ ಬರಮಾಡಿಕೊಳ್ಳುವುದಕ್ಕೆ ನಿಮಗೆ ಬೇಕಾದ ಎಲ್ಲಾ ಸಹಾಯ ಮಾಡಲು ಹರ್ಷಿಸುತ್ತೇವೆ!

ಮಾಸ್ಟರ್‌ಲೈನ್ ತಂಡ ಈ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಇಷ್ಟು ವರ್ಷಗಳ ನಿಮ್ಮ ಅಮೂಲ್ಯವಾದ ಸಹಕಾರಕ್ಕೆ ಧನ್ಯವಾದಗಳನ್ನು ಅರ್ಪಿಸುತ್ತದೆ.

ನಿಮಗೆಲ್ಲರಿಗೂ ಕ್ರಿಸ್ಮಸ್ ಶುಭಾಶಯಗಳು ಹಾಗೂ ಸಂತಸ ಮತ್ತು ಸಮೃದ್ಧಿಭರಿತ ಹೊಸವರ್ಷದ ಶುಭಹಾರೈಕೆಗಳು.

ನಿಮ್ಮ ಬೇಕಿಂಗ್ ಉಲ್ಲಾಸಮಯವಾಗಿರಲಿ !

ದಿಗ್‌ಪಾಲ್‌ಸಿಂಗ್

ಡೈರೆಕ್ಟರ್ - ಬುಂಗೆ ಇಂಡಿಯಾ

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

ಕ್ರಿಸ್ಮಸ್ ಪ್ಲಮ್ ಪುಡ್ಡಿಂಗ್

Masterline Bunge

ತಯಾರಿಸುವುದು ಹೇಗೆ

- ಒಂದು ಮಿಕ್ಸಿಂಗ್ ಬೌಲ್‌ಗೆ GSM ಕ್ಲಾಸಿಕ್ ಮತ್ತು ಬ್ರೌನ್ ಶುಗರ್ ಹಾಕಿ ನೊರೆನೊರೆಯಾಗುವವರೆಗೆ ಸಾಟಿ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ.
- ಒಂದೊಂದೇ ಮೊಟ್ಟೆ ಬೆರೆಸಿ ಹದವಾದ ಹಿಟ್ಟು ತಯಾರಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ.
- ಒಂದು ದೊಡ್ಡ ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಒಣಹಣ್ಣುಗಳು, ಜೇನುತುಪ್ಪ, ಸೇಬಿನ ಚೂರುಗಳು, ನಿಂಬೆ ರಸ ಮತ್ತು ಸಿಪ್ಪೆ, ಕ್ಯಾರಾಮೆಲ್ ಮತ್ತು ಎಸ್ಸೆನ್ಸ್ ಬೆರೆಸಿಕೊಳ್ಳಿ.
- ಇದಕ್ಕೆ ಬ್ರೆಡ್ ಕ್ರಂಬ್ಸ್, ಬೇಕಿಂಗ್ ಪೌಡರ್ ಸೇರಿಸಿ ಎಲ್ಲಾ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲೆಸಿಕೊಳ್ಳಿ.
- ಇದಕ್ಕೆ ಮೊಟ್ಟೆ ಕಲೆಸಿದ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ನಿಧಾನವಾಗಿ ಬೆರೆಸಿ.
- ಈ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಜಿಡ್ಡು ಸವರಿದ ಚಿಕ್ಕ ಚಿಕ್ಕ ಬಟ್ಟಲುಗಳಿಗೆ ಹಾಕಿ ಓವನ್ನಿನಲ್ಲಿಟ್ಟು 150 ರಿಂದ 160 ಡಿ.ಸೆ.ಯಲ್ಲಿ ಹದವಾಗಿ ಬೇಯುವವರೆಗೆ ಬೇಕ್ ಮಾಡಿ. ಟೂತ್‌ಪಿಕ್ ನಿಂದ ಚುಚ್ಚಿ ನೋಡಿ. ಕಡ್ಡಿಗೆ ಅಂಟಿಕೊಳ್ಳದಿದ್ದರೆ ಪುಡ್ಡಿಂಗ್ ತಯಾರಾಗಿದೆ ಎಂದರ್ಥ.
- ರೆಫಿಜಿರೇಟ್ ಮಾಡಿ, ತಿನ್ನಲು ಕೊಡಿ.

ಪರ್ಯಾಯ ವಿಧಾನ

- ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಜಿಡ್ಡು ಸವರಿದಕೊಳವೆಯಂತಹ ಅಚ್ಚುಗಳಿಗೆ ತುದಿಯಲ್ಲಿ 1ಸೆ ಮೀ ಬಿಟ್ಟು ತುಂಬಿಸಿ. ಮೊದಲು ಬಟರ್ ಪೇಪರ್ ನಂತರ ಅಲ್ಯೂಮಿನಿಯಂ ಹಾಳೆಯಿಂದ ಮುಚ್ಚಿ.
- ಈ ಅಚ್ಚುಗಳನ್ನು ಬೈನ್-ಮಾರಿಯಲ್ಲಿಟ್ಟು ಕೊಳವೆಯ ಮುಕ್ಕಾಲು ಭಾಗದಷ್ಟು ನೀರಿರುವಂತೆ ನೋಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ಈ ಪುಡ್ಡಿಂಗ್ ತಯಾರಾಗಲು 3 ಗಂಟೆ ಸಮಯ ಹಿಡಿಯುತ್ತದೆ.
- ರೆಫಿಜಿರೇಟ್ ಮಾಡಿ, ತಿನ್ನಲು ಕೊಡಿ.

ಅಗತ್ಯ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

ಸಾಮಾನುಗಳು	ಪ್ರಮಾಣ
ಮಿಶ್ರ ಹಣ್ಣುಗಳು	1000 ಗ್ರಾಂ
ಮೊಟ್ಟೆ	400 ಗ್ರಾಂ
ಜೇನುತುಪ್ಪ	100 ಗ್ರಾಂ
GSM ಕ್ಲಾಸಿಕ್	250 ಗ್ರಾಂ
ಬ್ರೌನ್ ಶುಗರ್	200 ಗ್ರಾಂ
ವೈಟ್ ಬ್ರೆಡ್ ಕ್ರಂಬ್ಸ್	450 ಗ್ರಾಂ
ಸೇಬು	1
ಮಿಶ್ರ ಮಸಾಲೆ ಪದಾರ್ಥಗಳು	15 ಗ್ರಾಂ
ಮಿಶ್ರ ಹಣ್ಣುಗಳ ಎಸೆನ್ಸ್	10 ಗ್ರಾಂ
ನಿಂಬೆ ರಸ	2 ಗ್ರಾಂ
ನಿಂಬೆ ಸಿಪ್ಪೆ	2
ಕ್ಯಾರಾಮೆಲ್	20 ಗ್ರಾಂ
ಬೇಕಿಂಗ್ ಪೌಡರ್	10 ಗ್ರಾಂ

160° C

Until backed

ದಂಡೀ ಕೇಕ್

ತಯಾರಿಸುವುದು ಹೇಗೆ

- ಒಂದು ಅಗಲವಾದ ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ GSM ಕ್ಲಾಸಿಕ್, ಹಾಲಿನ ಪುಡಿ, ಬೆಣ್ಣೆ, ಲಿಕ್ವಿಡ್ ಗ್ಲುಕೋಸ್ ಮತ್ತು 70% ಭಾಗ ಮೈದಾ ಸೇರಿಸಿ ಮಿಕ್ಸ್ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ
- ಇನ್ನೊಂದು ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಮೊಟ್ಟೆ, ಸಕ್ಕರೆ, ಉಪ್ಪು, ಎಸೆನ್ಸ್ ಮತ್ತು ಗೋಲ್ಡನ್ ಸೀಲ್ ಜೆಲ್ ಸೇರಿಸಿ ನೊರೆಯಾಗುವವರೆಗೆ ಕಡೆದುಕೊಳ್ಳಿ.
- ಇನ್ನೊಂದು ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಉಳಿದ ಮೈದಾ, ಬಾದಾಮಿ, ಮಿಶ್ರ ಮಸಾಲೆ ಪದಾರ್ಥಗಳು ಮತ್ತು ಬೇಕಿಂಗ್ ಪೌಡರ್‌ಗಳನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೆರೆಸಿಕೊಳ್ಳಿ.
- ಈಗ ನಿಧಾನವಾಗಿ GSM ಕ್ಲಾಸಿಕ್ ಸಮ್ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಮೊಟ್ಟೆಯ ಹಿಟ್ಟಿನೊಂದಿಗೆ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೆರೆಸಿ ಕೊನೆಗೆ ಹಿಟ್ಟು ಮತ್ತು ಕೊಕೊ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಕಲೆಸಿ.
- ಸೋಡಿಯಂ ಪ್ರೊಪಿಯೋನೈಟ್ ಅನ್ನು ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಕರಗಿಸಿ. ನೆನೆಸಿ ಒರೆಸಿಟ್ಟುಕೊಂಡ ಹಣ್ಣುಗಳಿಗೆ ಹಾಕಿ ಕಲೆಸಿ. ಮೇಲೆ ಕ್ಯಾರಾಮೆಲ್, ಸಿರಪ್ ಮತ್ತು ಗ್ಲಿಸರಿನ್ ಸುರಿಯಿರಿ.
- ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಕಪ್ ಕೇಕ್ ಅಚ್ಚುಗಳಿಗೆ ಹಾಕಿ, ಚಿತ್ರದಲ್ಲಿ ತೋರಿಸಿರುವಂತೆ ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆದ ಬಾದಾಮಿಗಳಿಂದ ಅಲಂಕರಿಸಿ.
- 160 ಡಿಗ್ರಿಯಲ್ಲಿ 45-50 ನಿಮಿಷಗಳವರೆಗೆ ಬೇಕ್ ಮಾಡಿ
- ವಿಶಿಷ್ಟ ಕೊಡುಗೆಗಾಗಿ ಕ್ರಿಸ್ಮಸ್ ಹ್ಯಾಂಪರಿನಲ್ಲಿ ಜೋಡಿಸಿ.

160° C 45-50 Min.

ಅಗತ್ಯ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

ಸಾಮಾನುಗಳು	ಪ್ರಮಾಣ
ಮೈದಾ	200 ಗ್ರಾಂ
ಸಕ್ಕರೆ	200 ಗ್ರಾಂ
GSM ಕ್ಲಾಸಿಕ್	160 ಗ್ರಾಂ
ಮೊಟ್ಟೆ	180 ಗ್ರಾಂ
ಬಾದಾಮಿ (ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆದದ್ದು)	80 ಗ್ರಾಂ
ನೆನೆಹಾಕಿದ ಮಿಶ್ರ ಹಣ್ಣುಗಳು	400 ಗ್ರಾಂ
ಲಿಕ್ವಿಡ್ ಗ್ಲುಕೋಸ್	14 ಮಿ.ಲೀ
ಮಿಶ್ರ ಮಸಾಲೆ ಪದಾರ್ಥಗಳು	5 ಗ್ರಾಂ
ಕ್ಯಾರಾಮೆಲ್	8 ಗ್ರಾಂ
ಇನ್ವರ್ಟ್ ಸಿರಪ್	20 ಮಿ.ಲೀ
ಹಾಲಿನ ಪುಡಿ	8 ಗ್ರಾಂ
ಮಿಶ್ರ ಹಣ್ಣುಗಳ ಎಸೆನ್ಸ್	10 ಮಿ.ಲೀ
ವೆನಿಲ್ಲಾ ಎಸೆನ್ಸ್	20 ಮಿ.ಲೀ
ಗ್ಲಿಸರಿನ್	5 ಗ್ರಾಂ
ಗೋಲ್ಡನ್ ಸೀಲ್ ಜೆಲ್	5 ಗ್ರಾಂ
ಬೇಕಿಂಗ್ ಪೌಡರ್	2 ಗ್ರಾಂ
ಉಪ್ಪು	2 ಗ್ರಾಂ
ಸೋಡಿಯಂ ಪ್ರೊಪಿಯೋನೈಟ್	2 ಗ್ರಾಂ

Masterline Bunge

ಕ್ರಿಸ್ಮಸ್ ಪ್ಲಮ್ ಕೇಕ್

ತಯಾರಿಸುವುದು ಹೇಗೆ

- ಮೇಲಿನ ಮಸಾಲೆಯನ್ನು ಓವೆನ್ ನಲ್ಲಿ ಹುರಿದುಕೊಳ್ಳಿ. ಚೆನ್ನಾಗಿ ಪುಡಿಮಾಡಿ ಜರಡಿ ಹಿಡಿದಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ.
- ಚೆರಿ, ಬೀಜಗಳು ಮತ್ತು ಪಾಕದಲ್ಲಿ ಅದ್ದಿಟ್ಟ ಎಲ್ಲಾ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಕತ್ತರಿಸಿ ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ.
- ಒಣಹಣ್ಣುಗಳು, ಕತ್ತರಿಸಿದ ಹಣ್ಣು-ಬೀಜಗಳ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ರಮ್ ನಲ್ಲಿ ಅಥವಾ ರಮ್ ಬೆರೆಸಿದ ಸಕ್ಕರೆ ಪಾಕದಲ್ಲಿ ಒಂದು ವಾರದವರೆಗೆ ನೆನೆಸಿಡಬೇಕು.
- ಇನ್ನೊಂದು ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಸಕ್ಕರೆ, ಲಿಕ್ವಿಡ್ ಗ್ಲುಕೋಸ್ ಮತ್ತು GSM ಕ್ಲಾಸಿಕ್ ಹಾಕಿಕೊಂಡು ನೊರೆ ಬರುವವರೆಗೆ ಮಿಕ್ಸ್ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ.
- ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಕಡೆಯುತ್ತಾ ಒಂದೊಂದೇ ಮೊಟ್ಟೆಯನ್ನು ಬೆರೆಸಿ.
- ಇದಕ್ಕೆ ಎಸೆನ್ಸ್, ಮಿಕ್ಸೆಡ್ ಫ್ರೂಟ್ ಜಾಮ್, ಕ್ಯಾರಾಮೆಲ್ ಮತ್ತು ಮಸಾಲೆಪುಡಿ ಬೆರೆಸಿ.
- ಮೈದಾವನ್ನು ಜರಡಿಹಿಡಿಯಿರಿ. ಇದಕ್ಕೆ ಕತ್ತರಿಸಿ ಸಕ್ಕರೆ ಪಾಕದಲ್ಲಿ ಅದ್ದಿದ ಹಣ್ಣು ಮತ್ತು ಬೀಜಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ ಅವುಗಳ ಮೇಲೆಲ್ಲಾ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಹಿಟ್ಟು ಹರಡುವಂತೆ ಕಲೆಸಿ.
- ಹಿಟ್ಟಿನ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ನಿಧಾನವಾಗಿ GSM ಕ್ಲಾಸಿಕ್ ಹಿಟ್ಟಿಗೆ ಬೆರೆಸಿಕೊಳ್ಳಿ.
- ಇದನ್ನು ಜಿಡ್ಡು ಸವರಿದ ಟ್ರೇಯಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಪ್ರೀಹೀಟ್ ಮಾಡಿದ ಓವೆನ್ ನಲ್ಲಿ 180 ಡಿ.ಸೆ ಉಷ್ಣಾಂಶದಲ್ಲಿ 45 ನಿಮಿಷದಿಂದ ಒಂದು ಗಂಟೆಯ ವರೆಗೆ ಬೇಕ್ ಮಾಡಿ. ಇದಕ್ಕೆ ಉದ್ದನೆಯ ಕಡ್ಡಿಚುಚ್ಚಿ ಅದಕ್ಕೆ ಹಿಟ್ಟು ಅಂಟಿಕೊಳ್ಳದಿದ್ದರೆ ಕೇಕ್ ಸಿದ್ಧವಾಗಿದೆ ಎಂದರ್ಥ.

ಅಗತ್ಯ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

ಸಾಮಾನುಗಳು	ಪ್ರಮಾಣ
ಮೈದಾ	1000 ಗ್ರಾಂ
ಪುಡಿಮಾಡಿದ ಸಕ್ಕರೆ	1000 ಗ್ರಾಂ
GSM ಕ್ಲಾಸಿಕ್	1000 ಗ್ರಾಂ
ಮೊಟ್ಟೆಗಳು	1300 ಗ್ರಾಂ (26)
ನೆನೆಹಾಕಿದ ಮಿಶ್ರ ಹಣ್ಣುಗಳು	1500 ಗ್ರಾಂ
ಮಿಕ್ಸೆಡ್ ಫ್ರೂಟ್ ಜಾಮ್	60 ಗ್ರಾಂ
ಮಿಶ್ರ ಮಸಾಲೆ ಪದಾರ್ಥಗಳು	25 ಗ್ರಾಂ
ಕ್ಯಾರಾಮೆಲ್	60 ಗ್ರಾಂ
ಲಿಕ್ವಿಡ್ ಗ್ಲುಕೋಸ್	50 ಮಿ.ಲೀ
ಮಿಶ್ರ ಹಣ್ಣುಗಳ ಎಸೆನ್ಸ್	10 ಮಿ.ಲೀ
ವೆನಿಲ್ಲಾ ಎಸೆನ್ಸ್	20 ಮಿ.ಲೀ

ಮಸಾಲೆ ಪುಡಿಗಾಗಿ

ಸಾಮಾನುಗಳು	ಪ್ರಮಾಣ
ದಾಲ್ಚಿನ್ನಿ	6 ಗ್ರಾಂ
ಜಾಕಾಯಿ	3 ಗ್ರಾಂ
ಏಲಕ್ಕಿ	5 ಗ್ರಾಂ
ಲವಂಗ	3 ಗ್ರಾಂ
ನಕ್ಷತ್ರ ಸೋಂಪು	3 ಗ್ರಾಂ
ಜಾಯಿ ಪತ್ರೆ	3 ಗ್ರಾಂ

ಪಿಸ್ತಾ-ಕೀವಿ ಕೇಕ್

ತಯಾರಿಸುವುದು ಹೇಗೆ

- ಮೈದಾ, ವೆನಿಲ್ಲಾ ಮತ್ತು ಬೇಕಿಂಗ್ ಪುಡಿಯನ್ನು ಒಟ್ಟಿಗೆ ಜರಡಿ ಹಿಡಿದಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ.
- ಒಂದು ಅಗಲವಾದ ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ GSM ಕ್ಲಾಸಿಕ್, ಜಜ್ಜಿಟ್ಟುಕೊಂಡ ಪಿಸ್ತಾ ಮತ್ತು ಮೈದಾ ಸೇರಿಸಿ ಮಿಕ್ಸ್ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ.
- ಇನ್ನೊಂದು ಅಗಲವಾದ ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಮೊಟ್ಟೆ ಹಾಗೂ ಸಕ್ಕರೆಯನ್ನು ನೊರೆನೊರೆಯಾಗುವಂತೆ ಕಲಕಿ.
- ಮೊಟ್ಟೆ ಮತ್ತು ಸಕ್ಕರೆ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ನಿಧಾನವಾಗಿ GSM ಕ್ಲಾಸಿಕ್ ಮೈದಾ ಮಿಶ್ರಣದೊಂದಿಗೆ ಸೇರಿಸಿ ಗಂಟಿಲ್ಲದಂತೆ ಕಲೆಸಿ.
- ನಂತರ ಪಿಸ್ತಾ ಪುಡಿ ಮತ್ತು ಕೀವಿ ಬೆರೆಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲೆಸಿ.
- ಈ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಲೈನ್ ಮಾಡಿ ಜಿಡ್ಡು ಸವರಿದ ಕೇಕ್ ಬೇಕ್ ಮಾಡುವ ಅಚ್ಚಿನಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ.
- 180 ಡಿ. ಸೆ. ನಲ್ಲಿ 45 ನಿಮಿಷಗಳವರೆಗೆ ಬೇಯಿಸಿ.
- ತಣ್ಣಗಾದ ಮೇಲೆ ಕತ್ತರಿಸಿ.

ಅಗತ್ಯ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

ಸಾಮಾನುಗಳು	ಪ್ರಮಾಣ
ಮೈದಾ	600 ಗ್ರಾಂ
ಸಕ್ಕರೆ	500 ಗ್ರಾಂ
ಪಿಸ್ತಾ (ಚೂರು ಮಾಡಿದ್ದು)	100 ಗ್ರಾಂ
GSM ಕ್ಲಾಸಿಕ್	500 ಗ್ರಾಂ
ಮೊಟ್ಟೆಗಳು	600 ಗ್ರಾಂ
ಒಣ ಕೀವಿ ಹಣ್ಣಿನ ಚೂರುಗಳು	300 ಗ್ರಾಂ
ಪಿಸ್ತಾ ಪುಡಿ	200 ಗ್ರಾಂ
ವೆನಿಲ್ಲಾ ಪುಡಿ	10 ಗ್ರಾಂ
ಬೇಕಿಂಗ್ ಪೌಡರ್	5 ಗ್ರಾಂ

180° C

45 Min.

Masterline Bunge

ಹನಿ ಜಿಂಜರ್ ಕೇಕ್

ತಯಾರಿಸುವುದು ಹೇಗೆ

- ಮೈದಾ, ಶುಂಠಿ ಪುಡಿ, ಬೇಕಿಂಗ್ ಪೌಡರ್ ಮತ್ತು ವೆನಿಲ್ಲಾ ಪುಡಿಯನ್ನು ಒಟ್ಟಿಗೆ ಜರಡಿ ಹಿಡಿದಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ.
- ಒಂದು ಅಗಲವಾದ ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ GSM ಕ್ಲಾಸಿಕ್, ಮೈದಾ ಮತ್ತು ಕ್ಯಾರಾಮೆಲ್ ಸೇರಿಸಿ ಮಿಕ್ಸ್ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ.
- ಇನ್ನೊಂದು ಅಗಲವಾದ ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಮೊಟ್ಟೆ, ಸಕ್ಕರೆ ಹಾಗೂ ಜೇನುತುಪ್ಪವನ್ನು ನೊರೆನೊರೆಯಾಗುವಂತೆ ಕಲಕಿ.
- ಮೊಟ್ಟೆ ಮತ್ತು ಸಕ್ಕರೆ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ನಿಧಾನವಾಗಿ GSM ಕ್ಲಾಸಿಕ್ ಮೈದಾ ಮಿಶ್ರಣದೊಂದಿಗೆ ಸೇರಿಸಿ ಗಂಟಿಲ್ಲದಂತೆ ಕಲೆಸಿ.
- ಈ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಲೈನ್ ಮಾಡಿ ಜಿಡ್ಡು ಸವರಿದ ಕೇಕ್ ಬೇಕ್ ಮಾಡುವ ಅಚ್ಚಿನಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ.
- 180 ಡಿ. ಸೆ. ನಲ್ಲಿ 45 ನಿಮಿಷಗಳವರೆಗೆ ಬೇಯಿಸಿ.
- ತಣ್ಣಗಾದ ಮೇಲೆ ಕತ್ತರಿಸಿ.

ಅಗತ್ಯ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

ಸಾಮಾನುಗಳು	ಪ್ರಮಾಣ
ಮೈದಾ	500 ಗ್ರಾಂ
ಸಕ್ಕರೆ	500 ಗ್ರಾಂ
GSM ಕ್ಲಾಸಿಕ್	500 ಗ್ರಾಂ
ಮೊಟ್ಟೆಗಳು	500 ಗ್ರಾಂ
ಜೇನುತುಪ್ಪ	125 ಗ್ರಾಂ
ಶುಂಠಿ ಪುಡಿ	50 ಗ್ರಾಂ
ಕ್ಯಾರಾಮೆಲ್	50 ಗ್ರಾಂ
ವೆನಿಲ್ಲಾ ಪುಡಿ	10 ಗ್ರಾಂ
ಬೇಕಿಂಗ್ ಪೌಡರ್	5 ಗ್ರಾಂ

180°C

45 Min.

Bunge Masterline

ಏಪ್ರಿಕಾಟ್ ಕೇಕ್

ತಯಾರಿಸುವುದು ಹೇಗೆ

- ಮೈದಾ, ಬೇಕಿಂಗ್ ಮತ್ತು ವೆನಿಲ್ಲಾ ಪುಡಿಯನ್ನು ಒಟ್ಟಿಗೆ ಜರಡಿ ಹಿಡಿದಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ.
- ಒಂದು ಅಗಲವಾದ ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ GSM ಕ್ಲಾಸಿಕ್, ಜಜ್ಜಿದ ಏಪ್ರಿಕಾಟ್ ಮತ್ತು ಮೈದಾ ಸೇರಿಸಿ ಮಿಕ್ಸ್ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ.
- ಇನ್ನೊಂದು ಅಗಲವಾದ ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಮೊಟ್ಟೆ ಹಾಗೂ ಸಕ್ಕರೆಯನ್ನು ನೊರೆನೊರೆಯಾಗುವಂತೆ ಕಲಕಿ.
- ಮೊಟ್ಟೆ ಮತ್ತು ಸಕ್ಕರೆ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ನಿಧಾನವಾಗಿ GSM ಕ್ಲಾಸಿಕ್ ಮೈದಾ ಮಿಶ್ರಣದೊಂದಿಗೆ ಸೇರಿಸಿ ಗಂಟಿಲ್ಲದಂತೆ ಕಲೆಸಿ.
- ಇದಕ್ಕೆ ಕತ್ತರಿಸಿದ ಏಪ್ರಿಕಾಟ್ ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲೆಸಿ.
- ಈ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಲೈನ್ ಮಾಡಿ ಜಿಡ್ಡು ಸವರಿದ ಕೇಕ್ ಬೇಕ್ ಮಾಡುವ ಅಚ್ಚಿನಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ.
- 180 ಡಿ. ಸೆ. ನಲ್ಲಿ 45 ನಿಮಿಷಗಳವರೆಗೆ ಬೇಯಿಸಿ.
- ತಣ್ಣಗಾದ ಮೇಲೆ ಕತ್ತರಿಸಿ.

ಅಗತ್ಯ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

ಸಾಮಾನುಗಳು	ಪ್ರಮಾಣ
ಮೈದಾ	600 ಗ್ರಾಂ
ಸಕ್ಕರೆ	500 ಗ್ರಾಂ
GSM ಕ್ಲಾಸಿಕ್	500 ಗ್ರಾಂ
ಮೊಟ್ಟೆಗಳು	600 ಗ್ರಾಂ
ಒಣ ಏಪ್ರಿಕಾಟ್ (ಕತ್ತರಿಸಿದ್ದು)	300 ಗ್ರಾಂ
ಜಜ್ಜಿದ ಏಪ್ರಿಕಾಟ್	100 ಗ್ರಾಂ
ವೆನಿಲ್ಲಾ ಪುಡಿ	10 ಗ್ರಾಂ
ಬೇಕಿಂಗ್ ಪೌಡರ್	5 ಗ್ರಾಂ

180° C

45 Min.

Bunge Masterline

Masterline
PREMIUM BAKERY SERVICES

BUNGE

EGGLESS FRUIT CAKE
CHOCO OATS COOKIES
EASTER BUNNY BREAD
MASTERLINE
BULLETIN
Monsoon Special
Signature Recipes
BULLETIN VOLUME 25
Masterline
BAKER'S BULLETIN
Monsoon Magic!
Easter Special
BULLETIN VOLUME 45
Diwali Special
Explore varieties of creative mouth-watering recipes!
BULLETIN VOLUME 65
GINGER COOKIES
MERRY CHRISTMAS
& HAPPY NEW YEAR
ORIGINAL CHRISTMAS CAKE
BULLETIN VOLUME 75
PLUM CAKE FOR EVERYONE
MULTIGRAIN CEREAL BREAD

ಮಡ್ ಕೇಕ್

ತಯಾರಿಸುವುದು ಹೇಗೆ

- ಒಂದು ಅಗಲವಾದ ಪಾತ್ರೆಗೆ ನೀರು, ಮೊಟ್ಟೆಗಳು, ಎನ್ಹ್ಯಾನ್ಸ್ ಚಾಕೊ ಲಾವಾ ಮಿಕ್ಸ್ ಹಾಕಿ ನಂತರ ಕಾಫಿ ಪುಡಿ ಹಾಕಿ ಒಂದು ನಿಮಿಷದವರೆಗೆ ಸ್ಲೋ ಸ್ಪೀಡ್ ನಲ್ಲಿ ಬ್ಲೆಂಡ್ ಮಾಡಿ.
- ಇದಕ್ಕೆ ಕರಗಿಸಿದ ಡಿಸೈರ್ ಡಾರ್ಕ್ ಕಾಂಪೌಂಡ್, ಲಿಲಿ ಸನ್‌ಫ್ಲವರ್ ಎಣ್ಣೆ ಮತ್ತು GSM ಕ್ಲಾಸಿಕ್ ಸೇರಿಸಿ ಸ್ಲೋ ಸ್ಪೀಡ್ ನಲ್ಲಿ ಕಲೆಸುವುದನ್ನು ಮುಂದುವರೆಸಿ.
- ಪಾತ್ರೆಯ ಅಂಚನ್ನು ಕೆರೆಯಿರಿ.
- ಮೀಡಿಯಂ ಸ್ಪೀಡ್ ಗೆ ಹೆಚ್ಚಿಸಿ ಇನ್ನೆರಡು ನಿಮಿಷ ಬ್ಲೆಂಡ್ ಮಾಡಿ.
- ಕೇಕ್ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಜಿಡ್ಡು ಸವರಿದ ದುಂಡನೆಯ ಅಚ್ಚಿಗೆ ವರ್ಗಾಯಿಸಿ.
- 175 ಡಿ. ಸೆ. ನಲ್ಲಿ 35 ನಿಮಿಷಗಳವರೆಗೆ ಬೇಯಿಸಿ.

ಅಗತ್ಯ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

ಸಾಮಾನುಗಳು	ಪ್ರಮಾಣ
ಎನ್ಹ್ಯಾನ್ಸ್ ಚಾಕೊ ಲಾವಾ ಮಿಕ್ಸ್	1000 ಗ್ರಾಂ
ನೀರು	150 ಮಿ.ಲೀ
ಮೊಟ್ಟೆಗಳು	3
ಲಿಲಿ ಸನ್‌ಫ್ಲವರ್ ಎಣ್ಣೆ	200 ಗ್ರಾಂ
GSM ಕ್ಲಾಸಿಕ್ (ಕರಗಿಸಿದ್ದು)	200 ಗ್ರಾಂ
ಡಿಸೈರ್ ಡಾರ್ಕ್ ಚಾಕೋಲೇಟ್(ಕರಗಿಸಿದ್ದು)	200 ಗ್ರಾಂ
ಇನ್ಸ್ಟಂಟ್ ಕಾಫಿ ಪುಡಿ	25 ಗ್ರಾಂ
ಕಾಫಿ ಪುಡಿ ಕರಗಿಸಲು ಬಿಸಿ ನೀರು	25 ಮಿ.ಲೀ.

175°C

35 Min.

Bunge Masterline

ಡಿಸ್ಕೈರ್ ಒಣ ದ್ರಾಕ್ಷಿ & ಕ್ಯಾರಟ್ ಕೇಕ್

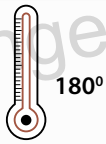
Bunge Masterline

ತಯಾರಿಸುವುದು ಹೇಗೆ

- ಒಂದು ಅಗಲವಾದ ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಗಜ್ಜರಿತುರಿ, ಒಣ ದ್ರಾಕ್ಷಿ, ಮೊಟ್ಟೆ ಮತ್ತು ಲಿಲಿ ಸನ್‌ಫ್ಲವರ್ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಪ್ಯಾಡಲ್ ಬಳಸಿ 30 ಸೆಕೆಂಡ್ ವರೆಗೆ ಬ್ಲೆಂಡ್ ಮಾಡಿ.
- ಡಿಸ್ಕೈರ್ ಮಫಿನ್ ಮಿಕ್ಸ್, ವೆನಿಲ್ಲಾ ಫ್ಲೇವರ್ ಮತ್ತು ದಾಲ್ಚಿನ್ನಿ ಪುಡಿ ಸೇರಿಸಿ ಸಣ್ಣ ಸ್ಪೀಡ್ ನಲ್ಲಿ ಒಂದು ನಿಮಿಷದವರೆಗೆ ಬ್ಲೆಂಡ್ ಮಾಡಿ.
- ಪಾತ್ರೆಯ ಅಂಚನ್ನು ಕೆರೆದುಬಿಡಿ.
- ಈಗ ಹೈ ಸ್ಪೀಡ್ ನಲ್ಲಿ 4 ನಿಮಿಷಗಳವರೆಗೆ ಬ್ಲೆಂಡ್ ಮಾಡಿ.
- ಈ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಲೈನ್ ಮಾಡಿರುವ ಜಿಡ್ಡು ಸವರಿದ ಬೇಕಿಂಗ್ ಟ್ರೇ ಗೆ ವರ್ಗಾಯಿಸಿ.
- 180 ಡಿ. ಸೆ. ನಲ್ಲಿ 45 ನಿಮಿಷಗಳವರೆಗೆ ಬೇಯಿಸಿ.

ಅಗತ್ಯ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

ಸಾಮಾನುಗಳು	ಪ್ರಮಾಣ
ಡಿಸ್ಕೈರ್ ಎಗ್ ಬೇಸ್ಡ್ ಮಫಿನ್ ಮಿಕ್ಸ್	1000 ಗ್ರಾಂ
ಹಸಿ ಕ್ಯಾರಟ್ (ಸಣ್ಣಗೆ ತುರಿದದ್ದು)	500 ಗ್ರಾಂ
ಆಕ್ರೋಟು (ಚೂರು ಮಾಡಿದ್ದು)	200 ಗ್ರಾಂ
ಒಣ ದ್ರಾಕ್ಷಿ	200 ಗ್ರಾಂ
ದಾಲ್ಚಿನ್ನಿ ಪುಡಿ	10 ಗ್ರಾಂ
ಮೊಟ್ಟೆಗಳು	400 ಗ್ರಾಂ
ಲಿಲಿ ಸನ್‌ಫ್ಲವರ್ ಎಣ್ಣೆ	440 ಗ್ರಾಂ
ವೆನಿಲ್ಲಾ ಫ್ಲೇವರ್	5 ಗ್ರಾಂ



180° C

45 Min.

ರೆಡ್ ವೆಲ್ವೆಟ್ ಕ್ರಿಸ್ಮಸ್ ಯೂಲ್ ಲಾಗ್

ತಯಾರಿಸುವುದು ಹೇಗೆ

- ಒಂದು ಅಗಲವಾದ ಪಾತ್ರೆಗೆ, ನೀರು ಹಾಕಿ ನಂತರ ರೆಡ್ ವೆಲ್ವೆಟ್ ಕೇಕ್ ಮಿಕ್ಸ್ ಹಾಕಿ ಪ್ಯಾಡಲ್ ಬಳಸಿ ಸಣ್ಣ ಸ್ಪೀಡ್ ನಲ್ಲಿ 1 ನಿಮಿಷದವರೆಗೆ ಬ್ಲೆಂಡ್ ಮಾಡಿ.
- ಪಾತ್ರೆಯ ಅಂಚನ್ನು ಕೆರೆಯಿರಿ. ಮೀಡಿಯಂ ಸ್ಪೀಡ್ ಗೆ ಹೆಚ್ಚಿಸಿ ಇನ್ನೆರಡು ನಿಮಿಷ ಬ್ಲೆಂಡ್ ಮಾಡಿ.
- ಸ್ಪೀಡ್ ಕಡಿಮೆ ಮಾಡಿ ಲಿಲಿ ಸನ್‌ಫ್ಲವರ್ ಎಣ್ಣೆಯನ್ನು ನಿಧಾನವಾಗಿ 30-60 ಸೆಕೆಂಡುಗಳವರೆಗೆ ಬೆರೆಸಿ.
- ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಒಂದು ಸಮತಟ್ಟಾದ ಟ್ರೇಗೆ ಹಾಕಿ,ಇದು 2 ಸೇಮಿ ಗಿಂತ ಹೆಚ್ಚು ದಪ್ಪವಿರದಂತೆ ನೋಡಿಕೊಳ್ಳಿ.
- 200 ಡಿ. ಸೆ. ನಲ್ಲಿ 15-20 ನಿಮಿಷಗಳವರೆಗೆ ಬೇಯಿಸಿ.

ತಯಾರಿಸುವುದು ಹೇಗೆ

- ಒಂದು ಅಗಲವಾದ ಪಾತ್ರೆಗೆ SSM ಮ್ಯಾಜಿಕ್/ಮಾರ್ವೋ ಪ್ರೈಡ್ ಮತ್ತು ಕ್ರೀಮ್ ಚೀಸ್ ಹಾಕಿ ಮಿಕ್ಸ್ ಮಾಡಿ.
- ಸಕ್ಕರೆ ಪುಡಿ ಬೆರೆಸಿ ನೊರೆಯಾಗುವವರೆಗೆ ಮಿಕ್ಸ್ ಮಾಡುವುದನ್ನು ಮುಂದುವರೆಸಿ.
- ವೆನಿಲ್ಲಾ ಪುಡಿ ಮತ್ತು ಝೆಸ್ಟ್ ಆಫ್ ಲೆಮನ್ ಬೆರೆಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಹೊಂದಿಕೊಳ್ಳುವವರೆಗೂ ಕೈಯಾಡಿಸುತ್ತಿರಿ.
- ಒಂದು ದೊಡ್ಡದಾದ ಬಟರ್ ಪೇಪರಿನ ಮೇಲೆ ಫ್ಲಾಟ್ ರೆಡ್ ವೆಲ್ವೆಟ್ ಕೇಕನ್ನು ಸೆಟ್ ಮಾಡಿ.
- ರೆಡ್ ವೆಲ್ವೆಟ್ ಕೇಕಿನ ಅಂಚುಗಳನ್ನು ಟ್ರಿಮ್ ಮಾಡಿ. ಒಂದು ತೆಳು ಪದರ ಐಸಿಂಗ್ ಅನ್ನು ಕೇಕಿನ ಅಂಚು ಮೀರುವಂತೆ ಹರಡಿ.
- ಉದ್ದನೆ ಭಾಗ ನಿಮ್ಮ ಕಡೆಯಿರುವಂತೆ ಅದನ್ನು ಬಿಗಿಯಾಗಿ ಸುತ್ತಿ. ಸುತ್ತುವಾಗ ಬಟರ್ ಪೇಪರ್ ಕಡೆಗೆ ಒತ್ತಡ ಹಾಕಿದರೆ ಸುಲಭವಾಗುತ್ತದೆ.
- ಒಂದು ಅಥವಾ ಎರಡೂ ತುದಿಗಳನ್ನು ಸ್ವಲ್ಪ ಓರೆಯಾಗಿ ಕತ್ತರಿಸಿ, ಕತ್ತರಿಸಿ ತೆಗೆದ ಭಾಗವನ್ನು ಪಕ್ಕಕ್ಕೆ ಇಡಿ. ಒಂದು ಬೋರ್ಡ್ ಅಥವಾ ಅಗಲ ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಸ್ವಿಸ್ ರೋಲ್ ಇಡಿ. ಕತ್ತರಿಸಿ ಉಳಿದ ಭಾಗಗಳಿಂದ ದೊಡ್ಡ ಕಾಂಡದಿಂದ ಹೊರಬರುತ್ತಿರುವ ಕೊಂಬೆಗಳನ್ನು ಮಾಡಿ. ಕೇಕನ್ನು ಈ ದೊಡ್ಡ ಕಾಂಡದಿಂದ ಹೊರಬಂದಂತೆ ಇಡಬಹುದು.
- ಉಳಿದ ಐಸಿಂಗ್ ಜೊತೆ ಯೂಲ್ ಲಾಗ್ ಅನ್ನು ಹರಡಿ. ಇದು ಕತ್ತರಿಸಿದ ಬದಿಗಳು ಮತ್ತು ರೆಂಬೆಗಳನ್ನು ಸಹ ಮುಚ್ಚುವಂತೆ ಇರಬೇಕು. ಇಂದು ಕಡ್ಡಿ ಅಥವಾ ಫೋರ್ಕ್ ನಿಂದ ಮರದ ಮೇಲಿರುವ ಗೆರೆಗಳಂತೆ ಗೆರೆ ಎಳೆಯಿರಿ. ತುದಿಗಳಲ್ಲಿ ಚಕ್ರಾಕಾರವಾದ ಗೆರೆ ಎಳೆಯುವುದನ್ನು ಮರೆಯದಿರಿ. ಈಗ ಕೇಕಿನ ಭಾಗ ನಿಜವಾದ ಮರದ ತುಂಡಿನಂತೆ ಕಾಣುತ್ತದೆ.
- ಬೇಕೆನಿಸಿದರೆ ಮೇಲೆ ಐಸಿಂಗ್ ಶುಗರ್ ಉದುರಿಸಿ ಆಗತಾನೆ ಬಿದ್ದ ಹಿಮದಂತೆ ಅಲಂಕರಿಸಬಹುದು.

ಅಗತ್ಯ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

ಸಾಮಾನುಗಳು	ಪ್ರಮಾಣ
ಡಿಸೈರ್ ಎಗ್ ಫ್ರೀ ರೆಡ್ ವೆಲ್ವೆಟ್ ಕೇಕ್ ಮಿಕ್ಸ್	1000 ಗ್ರಾಂ
ನೀರು	600 ಮಿ.ಲೀ
ಲಿಲಿ ಸನ್‌ಫ್ಲವರ್ ಎಣ್ಣೆ	150 ಗ್ರಾಂ

ಕ್ರೀಮ್ ಚೀಸ್ ಫ್ರಾಸ್ಟಿಂಗ್

ಸಾಮಾನುಗಳು	ಪ್ರಮಾಣ
SSM ಮ್ಯಾಜಿಕ್/ ಮಾರ್ವೋ ಪ್ರೈಡ್	250 ಗ್ರಾಂ
ಕ್ರೀಮ್ ಚೀಸ್	250 ಗ್ರಾಂ
ಪುಡಿಮಾಡಿದ ಸಕ್ಕರೆ	500 ಗ್ರಾಂ
ವೆನಿಲ್ಲಾ ಪುಡಿ	10 ಗ್ರಾಂ
ಝೆಸ್ಟ್ ಆಫ್ ಲೆಮನ್	1

200° C

15-20 Min.

Bunge Masterline

ಕಾಫಿ ಬ್ರೌನಿ ಕೇಕ್

ತಯಾರಿಸುವುದು ಹೇಗೆ

- ಒಂದು ಅಗಲವಾದ ಪಾತ್ರೆಗೆ ನೀರು ಹಾಕಿ ನಂತರ ಎನ್ಹ್ಯಾನ್ಸ್ ಬ್ರೌನಿ ಪ್ರಿಮಿಕ್ಸ್ ಮತ್ತು ಕಾಫಿ ಪುಡಿ ಹಾಕಿ ಒಂದು ನಿಮಿಷದವರೆಗೆ ಸ್ಲೋ ಸ್ಪೀಡ್ ನಲ್ಲಿ ಬ್ಲೆಂಡ್ ಮಾಡಿ.
- ಇದಕ್ಕೆ ಕರಗಿಸಿದ ಡಿಸೈರ್ ಡಾರ್ಕ್ ಕಾಂಪೌಂಡ್ ಮತ್ತು ಲಿಲಿ ಸನ್‌ಫ್ಲವರ್ ಎಣ್ಣೆ ಸೇರಿಸಿ ಸ್ಲೋ ಸ್ಪೀಡ್ ನಲ್ಲಿ ಕಲೆಸುವುದನ್ನು ಮುಂದುವರೆಸಿ.
- ಪಾತ್ರೆಯ ಅಂಚನ್ನು ಕೆರೆಯಿರಿ.
- ಮೀಡಿಯಂ ಸ್ಪೀಡ್ ಗೆ ಹೆಚ್ಚಿಸಿ ಇನ್ನೆರಡು ನಿಮಿಷ ಬ್ಲೆಂಡ್ ಮಾಡಿ.
- ಇದಕ್ಕೆ ಕತ್ತರಿಸಿದ ಬಾದಾಮಿ ಹಾಕಿ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಜಿಡ್ಡು ಸವರಿದ ದುಂಡನೆಯ ಅಚ್ಚಿಗೆ ವರ್ಗಾಯಿಸಿ.
- 175 ಡಿ. ಸೆ. ನಲ್ಲಿ 35 ನಿಮಿಷಗಳವರೆಗೆ ಬೇಯಿಸಿ.

ತಯಾರಿಸುವುದು ಹೇಗೆ

- ಒಂದು ಡಬಲ್ ಬಾಯ್ಲರ್ ನಲ್ಲಿ ಡಿಸೈರ್ ಡಾರ್ಕ್ ಕಂಪೌಂಡನ್ನು ಕರಗಿಸಿ ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ.
- ಫಿಯೋನಾ ಕ್ರೀಮ್ ಅನ್ನು ಬಿಸಿ ಮಾಡಿ. ಹೆಚ್ಚು ಬಿಸಿಯಾಗದಂತೆ ನೋಡಿಕೊಳ್ಳಿ.
- ಕಾಂಪೌಂಡ್ ಮತ್ತು ಕ್ರೀಮ್ ಒಟ್ಟಿಗೆ ಸೇರಿಸಿ ಮೃದುವಾದ ರೇಷ್ಮೆಯಂತಹ ಮಿಶ್ರಣ ತಯಾರಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ.
- ಬ್ರೌನಿಯನ್ನು ಚಾಕೋಲೇಟ್ ಗನಾಶ್ ನಿಂದ ಮುಚ್ಚಿ ಮೇಲೆ ಅಕ್ರೋಟಿನಿಂದ ಅಲಂಕರಿಸಿ.
- ಇದು ಸೆಟ್ ಆಗಲು ಬಿಡಿ. ಚೌಕಾಕಾರವಾಗಿ ಕತ್ತರಿಸಿ ತಿನ್ನಲು ಕೊಡಿ.

ಅಗತ್ಯ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

ಸಾಮಾನುಗಳು	ಪ್ರಮಾಣ
ಎನ್ಹ್ಯಾನ್ಸ್ ಎಗ್ ಫ್ರೀ ಬ್ರೌನಿ ಪ್ರಿಮಿಕ್ಸ್	1000 ಗ್ರಾಂ
ನೀರು	300 ಮಿ.ಲೀ
ಲಿಲಿ ಸನ್‌ಫ್ಲವರ್ ಎಣ್ಣೆ	400 ಗ್ರಾಂ
ಡಿಸೈರ್ ಡಾರ್ಕ್ ಚಾಕೋಲೇಟ್(ಕರಗಿಸಿದ್ದು)	200 ಗ್ರಾಂ
ಕತ್ತರಿಸಿದ ಬಾದಾಮಿ	100 ಗ್ರಾಂ
ಇನ್ಸ್ಟಂಟ್ ಕಾಫಿ ಪುಡಿ	25 ಗ್ರಾಂ
ಕಾಫಿ ಪುಡಿ ಕರಗಿಸಲು ಬಿಸಿ ನೀರು	25 ಮಿ.ಲೀ.

ಚಾಕೋಲೇಟ್ ಗನಾಶ್ ಫ್ರಾಸ್ಟಿಂಗ್

ಸಾಮಾನುಗಳು	ಪ್ರಮಾಣ
ಡಿಸೈರ್ ಡಾರ್ಕ್ ಕಂಪೌಂಡ್	500 ಗ್ರಾಂ
ಫಿಯೋನಾ ಕ್ರೀಮ್	250 ಗ್ರಾಂ

175°C

35 Min.

Bunge Masterline

ಎನ್ಹ್ಯಾನ್ಸ್ ಪ್ಲಮ್ ಕೇಕ್ (ಎಗ್ ಫ್ರೀ)

Bunge Masterline

ತಯಾರಿಸುವುದು ಹೇಗೆ

- ಒಂದು ಆಗಲವಾದ ಪರೆಗೆ ನೀರು ಹಾಗೂ ಎನ್ಹ್ಯಾನ್ಸ್ ವೆನಿಲ್ಲಾ ಕೇಕ್ ಪ್ರಿಮಿಕ್ಸ್ ಹಾಕಿ ಸ್ಲೋ ಸ್ಪೀಡ್ ನಲ್ಲಿ 2 ನಿಮಿಷ ಬ್ಲೆಂಡ್ ಮಾಡಿ.
- ಪಾತ್ರೆಯ ಅಂಚನ್ನು ಕೆರೆಯಿರಿ.
- ಮೀಡಿಯಂ ಸ್ಪೀಡ್ ಗೆ ಹೆಚ್ಚಿಸಿ ಇನ್ನು ಮೂರು ನಿಮಿಷ ಬ್ಲೆಂಡ್ ಮಾಡಿ.
- ಸ್ಪೀಡ್ ಕಡಿಮೆಮಾಡಿ ಲಿಲಿ ಸನ್‌ಫ್ಲವರ್ ಎಣ್ಣೆ ಮತ್ತು ಕ್ಯಾರಾಮೆಲ್ ಬಣ್ಣ ಸೇರಿಸಿ. ಈ ಮಿಶ್ರಣಕ್ಕೆ ಪ್ಲಮ್ ಹಣ್ಣು, ಮಸಾಲೆ ಮಿಶ್ರಣ, ಎಸೆನ್ಸ್ ಮತ್ತು ಮ್ಯಾಶ್ ಮಾಡಿದ ಬಾಳೆಹಣ್ಣನ್ನು ಬೆರೆಸಿ.
- ಇನ್ನೂ 1 ನಿಮಿಷ ಸ್ಲೋ ಬ್ಲೆಂಡಿಂಗ್ ಮುಂದುವರೆಸಿ.
- ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಒಂದು ಜಿಡ್ಡು ಸವರಿದ ಅಚ್ಚಿಗೆ ವರ್ಗಾಯಿಸಿ
- 160 ಡಿ. ಸೆ. ನಲ್ಲಿ 45 ನಿಮಿಷಗಳವರೆಗೆ ಬೇಯಿಸಿ.

ಅಗತ್ಯ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

ಸಾಮಾನುಗಳು	ಪ್ರಮಾಣ
ಎನ್ಹ್ಯಾನ್ಸ್ ಎಗ್ ಫ್ರೀ ವೆನಿಲ್ಲಾ ಕೇಕ್ ಪ್ರಿಮಿಕ್ಸ್	1000 ಗ್ರಾಂ
ನೀರು	400 ಮಿ.ಲೀ
ಲಿಲಿ ಸನ್‌ಫ್ಲವರ್ ಎಣ್ಣೆ	200 ಗ್ರಾಂ
ಕ್ಯಾರಾಮೆಲ್ ಬಣ್ಣ	40 ಗ್ರಾಂ
ಮಿಕ್ಸೆಡ್ ಫ್ರೂಟ್ಸ್	1000 ಗ್ರಾಂ
ಬಾಳೆಹಣ್ಣು (ಮ್ಯಾಶ್ ಮಾಡಿದ್ದು)	200 ಗ್ರಾಂ
ಮಿಶ್ರ ಹಣ್ಣುಗಳ ಎಸೆನ್ಸ್	5 ಮಿ.ಲೀ
ಕಿತ್ತಳೆ ಎಣ್ಣೆ ಎಸೆನ್ಸ್	5 ಗ್ರಾಂ
ನಿಂಬೆ ಎಣ್ಣೆ ಎಸೆನ್ಸ್	2.5 ಗ್ರಾಂ
ಮಸಾಲೆ ಮಿಶ್ರಣದ ಪುಡಿ	10 ಗ್ರಾಂ

160° C

45 Min.

ಡಿಸ್ಟೈರ್ ಪ್ಲಮ್ ಕೇಕ್

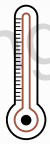
Masterline Bunge Masterline Bunge Masterline Bunge Masterline

ತಯಾರಿಸುವುದು ಹೇಗೆ

- ಒಂದು ಅಗಲವಾದ ಪಾತ್ರೆಗೆ, GSM ಕ್ಲಾಸಿಕ್, ಲಿಲಿ ಸನ್‌ಫ್ಲವರ್ ಎಣ್ಣೆ ಮತ್ತು ಡಿಸ್ಟೈರ್ ವೆನಿಲ್ಲಾ ಮಫಿನ್ ಮಿಕ್ಸ್ ಹಾಕಿ ಸ್ಲೋ ಸ್ಪೀಡ್ ನಲ್ಲಿ 2 ನಿಮಿಷಗಳವರೆಗೆ ಬ್ಲೆಂಡ್ ಮಾಡಿ.
- ಪಾತ್ರೆಯ ಅಂಚನ್ನು ಕೆರೆಯಿರಿ.
- ಇದಕ್ಕೆ ನಿಧಾನವಾಗಿ ನೀರುಹಾಕಿ ನಂತರ ಒಂದೊಂದೇ ಮೊಟ್ಟೆ ಹಾಕಿ.
- ಮೀಡಿಯಂ ಸ್ಪೀಡ್ ಗೆ ಹೆಚ್ಚಿಸಿ ಇನ್ನೆರಡು ನಿಮಿಷ ಬ್ಲೆಂಡ್ ಮಾಡಿ.
- ಕ್ಯಾರಾಮೆಲ್, ಮಿಶ್ರಹಣ್ಣುಗಳು, ಕತ್ತರಿಸಿದ ಬೀಜಗಳು, ಮಸಾಲೆಮಿಶ್ರಣ ಮತ್ತು ಎಸೆನ್ಸ್ ಹಾಕಿ 2 ನಿಮಿಷಗಳವರೆಗೆ ಸ್ಲೋ ಸ್ಪೀಡ್ ನಲ್ಲಿ ಬ್ಲೆಂಡ್ ಮಾಡಿ.
- ಈ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಜಿಡ್ಡು ಸವರಿದ ಕೇಕ್ ಅಚ್ಚಿಗೆ ವರ್ಗಾಯಿಸಿ.
- 170 ಡಿ. ಸೆ. ನಲ್ಲಿ 45 ನಿಮಿಷಗಳವರೆಗೆ ಬೇಯಿಸಿ.

ಅಗತ್ಯ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

ಸಾಮಾನುಗಳು	ಪ್ರಮಾಣ
ಡಿಸ್ಟೈರ್ ಎಗ್ ಬೇಸ್ಡ್ ವೆನಿಲ್ಲಾ ಮಫಿನ್ ಮಿಕ್ಸ್	1000 ಗ್ರಾಂ
ನೀರು	100 ಮಿ.ಲೀ
ಮೊಟ್ಟೆಗಳು	400 ಗ್ರಾಂ
GSM ಕ್ಲಾಸಿಕ್	300 ಗ್ರಾಂ
ಲಿಲಿ ಸನ್‌ಫ್ಲವರ್ ಎಣ್ಣೆ	100 ಗ್ರಾಂ
ಮಿಕ್ಸೆಡ್ ಫ್ರೂಟ್ಸ್	500 ಗ್ರಾಂ
ಬೀಜಗಳು (ಕತ್ತರಿಸಿದ್ದು)	100 ಮಿ.ಲೀ
ಮಿಶ್ರ ಹಣ್ಣುಗಳ ಎಸೆನ್ಸ್	10 ಮಿ.ಲೀ
ಕ್ಯಾರಾಮೆಲ್	20 ಗ್ರಾಂ
ಮಿಶ್ರ ಮಸಾಲೆ ಪದಾರ್ಥಗಳು	10 ಗ್ರಾಂ



170° C

45 Min.

ಕೊಕೊನಟ್ ಬಾದಾಮಿ ಕೇಕ್

ತಯಾರಿಸುವುದು ಹೇಗೆ

- ಒಂದು ಅಗಲವಾದ ಪಾತ್ರೆಗೆ ನೀರು, ತೆಂಗಿನ ಹಾಲು ಮತ್ತು ಡಿಸೈರ್ ಎಗ್ ಫ್ರೀ ವೆನಿಲ್ಲಾ ಕೇಕ್ ಮಿಕ್ಸ್ ಹಾಕಿ 2 ನಿಮಿಷಗಳವರೆಗೆ ಸ್ಲೋ ಸ್ಪೀಡ್ ನಲ್ಲಿ ಬ್ಲೆಂಡ್ ಮಾಡಿ.
- ಪಾತ್ರೆಯ ಅಂಚನ್ನು ಕೆರೆಯಿರಿ.
- ಮೀಡಿಯಂ ಸ್ಪೀಡ್ ಗೆ ಹೆಚ್ಚಿಸಿ ಇನ್ನೂ ಮೂರು ನಿಮಿಷ ಬ್ಲೆಂಡ್ ಮಾಡಿ.
- ಸ್ಲೋ ಸ್ಪೀಡ್ ಅನ್ನು ಕಡಿಮೆ ಮಾಡಿ ಲಿಲಿ ಸನ್‌ಫ್ಲವರ್ ಎಣ್ಣೆ, ತೆಂಗಿನಪುಡಿ ಮತ್ತು ಕತ್ತರಿಸಿದ ಬಾದಾಮಿ ಸೇರಿಸಿ ಇನ್ನೂ 1 ನಿಮಿಷ ಬ್ಲೆಂಡ್ ಮಾಡುವುದನ್ನು ಮುಂದುವರೆಸಿ.
- ಈ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಜಿಡ್ಡು ಸವರಿದ ಕೇಕ್ ಅಚ್ಚಿಗೆ ವರ್ಗಾಯಿಸಿ.
- 160 ಡಿ. ಸೆ. ನಲ್ಲಿ 45 ನಿಮಿಷಗಳವರೆಗೆ ಬೇಯಿಸಿ.

ಅಗತ್ಯ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

ಸಾಮಾನುಗಳು	ಪ್ರಮಾಣ
ಡಿಸೈ ಎಗ್ ಫ್ರೀ ವೆನಿಲ್ಲಾ ಕೇಕ್ ಮಿಕ್ಸ್	1000 ಗ್ರಾಂ
ನೀರು	650 ಮಿ.ಲೀ
ಲಿಲಿ ಸನ್‌ಫ್ಲವರ್ ಎಣ್ಣೆ	100 ಗ್ರಾಂ
ತೆಂಗಿನ ಪುಡಿ	300 ಗ್ರಾಂ
ತೆಂಗಿನ ಹಾಲು	100 ಮಿ.ಲೀ
ಕತ್ತರಿಸಿದ ಬಾದಾಮಿ	100 ಗ್ರಾಂ

160° C

45 Min.

Masterline Bunge

Quality Certificates

Check out our Website

www.masterlineonline.com

Celebrate Christmas with Delicious Goodies

GSM
SSM

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.