

Volume 100, December 2020

# MASTERLINE

+ BULLETIN



*Christmas  
special*



# *fiona*<sup>TM</sup> Whip Topping

BUNGE

*With*

*Improved stability | Better volume*

*White colour | Excellent taste*



## அன்புள்ள பேக்கரி நண்பரே,

சிறந்த கூட்டாண்மைகளுடன் சிறந்த விஷயங்கள் நடக்கின்றன. மாஸ்டர்லைனில், இந்த சகாப்தத்தில் உங்கள் வணிக வளர்ச்சியில் நாங்களும் ஒரு அங்கமாக இருப்பதற்கு பெருமிதம் கொள்கிறோம். 25 ஆண்டுகளுக்கு முன்பு, எங்கள் முதல் மாஸ்டர்லைனின் தனித்துவமான வாயில் - நீருரக்கூடிய வகையில் ரெசிபிகளை அவ்வப்போது உங்களிடம் பகிர்ந்து மற்றும் இந்திய பேக்கிங்கின் சமீபத்திய பேக்குகளுடன் புதுப்பித்துள்ளோம். இது ஆராய்வதிலும், புரிந்து கொள்வதிலும் எப்பொழுதும் உங்களுக்கு உறுதுணையாக இருப்பதற்கான எங்களது அயராத முயற்சிகளின் ஒரு பகுதி மற்றும் பேக்கிங்கின் அறிவியல் மற்றும் கலையை பாராட்டுதல்.

இப்பொழுது மாஸ்டர்லைன் புல்லட்டின் 100 வது பதிப்பை நாங்கள் உங்களிடம் கொண்டு வந்துள்ளோம். மாஸ்டர்லைனில் உள்ள அனைவருக்கும் இது ஒரு பெருமையான தருணம். இது நம்மிடம் நிலைத்திருக்கும் மதிப்பு மற்றும் நம்பிக்கையின் அடையாளம். இது நாம் பல ஆண்டுகளாக ஒன்றாக உருவாக்கிய அதிசயங்களின் கொண்டாட்டமாகும். சந்தையில் மட்டுமல்ல ஒருவருக்கொருவர் பெற்ற தொடர்ச்சியான வளர்ச்சி மற்றும் வெற்றி.

கிறிஸ்மஸ் பண்டிகை மிக அருகாமையில் உள்ளது. புத்தாண்டும் அப்படித்தான்! இந்த சிறப்பான புல்லட்டின், என்றும் விருப்பமான சமையல் குறிப்புகளுடன் ஆண்டின் சரியான தருணத்தில் உங்களுக்கு அளிக்கிறது. ஒவ்வொன்றையும் முயற்சித்து உங்கள் வாடிக்கையாளர்களுக்கு மறக்க முடியாத விருந்தாக அவற்றை வழங்குங்கள்.

உங்களுக்கு ஏதேனும் உதவி தேவைப்பட்டால் எங்களை 080-4644 5300 என்ற எண்ணில் அழைக்கவும் அல்லது எங்களுக்கு எழுதுங்கள் [bas.masterline.services@bunge.com](mailto:bas.masterline.services@bunge.com). உங்களுக்கு உதவ எங்களால் முடிந்த அனைத்தையும் செய்வோம்.

இந்த பொன்னான தருணத்தில் நீங்கள் இத்தனை ஆண்டுகளாக கொடுத்த மதிப்புமிக்க கூட்டாண்மைக்கும், ஆதரவிற்கும் நெஞ்சார்ந்த நன்றியினை மாஸ்டர்லைன் குழுமம் உங்களுக்கு தெரிவிக்கின்றது.

இந்த இனிமையான கிறிஸ்மஸ் மற்றும் புத்தாண்டு உங்களுக்கு மனம் நிறைந்த மற்றும் செழிப்பானதாக அமைய வாழ்த்துகின்றோம்.

மகிழ்ச்சியான பேக்கிங்!

திக்கபால் சிங்



இயக்குனர் - புங்கே இந்தியா

## 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

# கிறிஸ்மஸ் ப்ளம் புட்டிங்



## செய்முறை

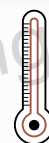
- ஒரு பவுலில் ஜி எஸ் எம் கிளாசிக் மற்றும் ப்ரவுன் சர்க்கரை சேர்த்து நன்றாக மிருதுவாக வரும் வரை கிரீம் செய்யவும்.
- ஒன்றன் பின் ஒன்றாக முட்டையை சேர்த்து மிருதுவான மாவை உண்டாக்கவும்.
- ஒரு தனி பெரிய பவுலில் பழக்கலவை, தேன், சிறிய துண்டுகளாக்கப்பட்ட ஆப்பிள், எலுமிச்சை சாறு, சீவிய மேல் தோல், காரமல் மற்றும் எஸ்ஸன்ஸ் சேர்க்கவும்.
- அதனுடன் வெள்ளை ரொட்டி தூள், பேக்கிங் பொடி மற்றும் மேல் சேர்க்கப்பட்ட கலவையை நன்றாக சேர்த்து கலக்கவும்.
- பின்னர் முட்டை கலவையை இதனுடன் சேர்த்து நன்றாக கலக்கவும்.
- அளக்கப்பட்ட கலவையை கிரீஸ் செய்யப்பட்ட அச்சில் இட்டு 150°C - 160°C வரை மெதுவாக பேக்கிங் செய்யவும். பின்னர் சிறு குச்சியைக் கொண்டு அதன் நடுபாகத்தில் உள்ளே செலுத்தி சரிபார்க்கவும். குச்சியில் ஏதும் ஒட்டாதவாறு சுத்தமாக இருக்க வேண்டும்.
- குளிர்படுத்தப்பட்டு பின்னர் பறிமாறவும்.

## மற்றொரு செய்முறை

- நன்கு கிரீஸ் செய்யப்பட்ட புட்டிங் அச்சுகளில் நுனியிலிருந்து 1 செ.மீ இடைவெளி விட்டு கலவையை நிரப்பவும். முதலில் பட்டர் பேப்பர் பின்பு அலுமினியம் ஃபாய்ல் கொண்டு நன்றாக மூடவும்.
- இதனை ¾ உயரத்தில் நீரின் அளவு இருக்குமாறு அச்சுகளை இட்டு வேக வைக்கவும். மூன்று மணி நேர காலத்திற்கு புட்டிங் வேக வைக்கவும்.
- குளிர்படுத்தப்பட்டு பறிமாறவும்

## தேவையான பொருட்கள்

பொருட்கள்	அளவு
பழக்கலவை	1000 கிராம்
முட்டை	400 கிராம்
தேன்	100 கிராம்
ஜிஎஸ்எம் கிளாசிக்	250 கிராம்
ப்ரவுன் சர்க்கரை	200 கிராம்
வெள்ளை ரொட்டி தூள்	450 கிராம்
ஆப்பிள்	1 எண்
மிக்ஸ்டு ஸ்பைஸ் பொடி	15 கிராம்
மிக்ஸ்டு புரூட் எஸ்ஸன்ஸ்	10 கிராம்
எலுமிச்சை சாறு	2 கிராம்
எலுமிச்சை மேல் தோல்	2 எண்
காரமல்	20 மில்லி
பேக்கிங் பொடி	10 கிராம்



160°C



Until backed

# தண்டி கேக்

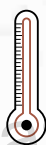


## செய்முறை

- ஒரு பவுலில் ஜி எஸ் எம் கிளாசிக் பால் பொடி, லிக்விட் குளுக்கோஸ் மற்றும் அதனுடன் 70% மைதாவை சேர்த்து நன்றாக கிரீம் செய்யவும்.
- ஒரு தனி பவுலில் முட்டை, சர்க்கரை, உப்பு, எஸ்ஸன்ஸ் மற்றும் கோல்டன் சீல் ஜெல் சேர்த்து நன்றாக அடிக்கவும்.
- மற்றொரு பவுலில் மீதமுள்ள மைதா, பாதாம், ஸ்பைஸ் பொடி மற்றும் பேக்கிங் பவுடர் சேர்த்து நன்றாக கலக்கவும்.
- பின்னர் மெதுமாக ஜிஎஸ்எம் கிளாசிக் கலவையுடன் முட்டை கலவையை சேர்த்து, இறுதியாக மைதா கலவையை ஒன்றாக சேர்த்து கலக்கவும்.
- தண்ணீரில் சோடியம் ப்ரோபியோனேட் சேர்த்து நன்றாக கரைக்கவும். இதனை பதப்படுத்தப்பட்ட பழக்கலவையுடன் சேர்த்து நன்றாக கலக்கவும். பின்னர் இன்வர்ட் சிரப் மற்றும் கிளைசரின் சேர்க்கவும்.
- கலவையை கப் கேக் அச்சில் ஊற்றி அதன் மேல் தோலுறிக்கப்பட்ட பாதாம் கொண்டு நன்றாக அலங்கரிக்கவும்.
- இதனை 160°C சூட்டில் 45-50 நிமிடம் வரை நன்றாக வேக வைக்கவும்.
- பின்னர், அதனை கிறிஸ்மஸ் ஹாம்பர் கொண்டு அலங்கரித்து வினியோகிக்கவும்.

## தேவையான பொருட்கள்

பொருட்கள்	அளவு
மைதா	200 கிராம்
சர்க்கரை	200 கிராம்
ஜி எஸ் எம் கிளாசிக்	160 கிராம்
முட்டை	180 கிராம்
பாதாம் (தோலுறித்தது)	80 கிராம்
பதப்படுத்திய பழக்கலவை	400 கிராம்
லிக்விட் குளுக்கோஸ்	14 மில்லி
மிக்ஸ்டு ஸ்பைஸ் பொடி	5 கிராம்
காரமல்	8 கிராம்
இன்வர்ட் சிரப்	20 மில்லி
பால் பொடி	8 கிராம்
மிக்ஸ்டு புரூட் எஸ்ஸன்ஸ்	10 மில்லி
வெணிலா எஸ்ஸன்ஸ்	20 மில்லி
கிளைசரின்	5 கிராம்
கோல்டன் சீல் ஜெல்	5 கிராம்
பேக்கிங் பவுடர்	2 கிராம்
உப்பு	2 கிராம்
சோடியம் ப்ரோபியோனேட்	2 கிராம்



160°C



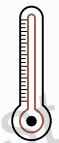
45-50 Min.

# கிறிஸ்மஸ் ப்ளம் கேக்



## செய்முறை

- செர்ரி, நடஸ் மற்றும் புரூட்ஸ் ஆகியவற்றை நன்றாக சிறிய துண்டுகளாக கத்தரித்து கொள்ளவும்.
- உலர் திராட்சை, புரூட்ஸ் மற்றும் நடஸ் ஆகியவற்றை ரம் அல்லது ரம் வாசனை கொண்ட சர்க்கரை பாகுடன் சேர்த்து ஒரு வாரத்திற்கு முன்பாகவே பதப்படுத்த வேண்டும்.
- ஒரு பவுலில் சர்க்கரை, லிக்விட் குளுக்கோஸ் மற்றும் ஜிஎஸ்எம் கிளாசிக் சேர்த்து நன்றாக மிருதுவாக கிரீம் செய்து கொள்ளவும்.
- பின்னர் முட்டையை ஒன்றன் பின் ஒன்றாக சேர்த்து தொடர்ந்து கிரீம் செய்யவும்.
- அதனுடன் எஸ்ஸன்ஸ் புரூட் ஜாம், காரமல் பொடி மற்றும் ஸ்பைஸ் பொடி சேர்த்து நன்றாக கலக்கவும்.
- சலித்த மைதாவுடன், கத்தரித்த இனிப்பூட்டப்பட்ட ஆரஞ்சு தோல், புரூட் மற்றும் நடஸ் ஆகியவற்றை நன்றாக கலக்கவும். இதனால் அனைத்து வகை நடஸ் மைதாவுடன் நன்றாக தடவப்பட்டது.
- மைதா கலவையுடன் ஜிஎஸ்எம் கிளாசிக் கலவையை நன்றாக சேர்த்து கலக்க வேண்டும்.
- கிரீம் செய்யப்பட்ட பேக்கிங் தட்டில் கலவையை ஊற்றி, அதனை 180°C சூட்டில் 45-60 நிமிடம் வரை நன்றாக வேக வைக்கவும். அல்லது குச்சியை கேக்கின் மேற்புறமாக உள்ளே செலுத்தி, அதன் மேல் ஏதும் ஒட்டாதவாறு சுத்தமாக இருக்கும்வரை நன்றாக வேக வைக்கவும்.



180°C



45 Min.

## தேவையான பொருட்கள்

பொருட்கள்	அளவு
மைதா	1000 கிராம்
பொடித்த சர்க்கரை	1000 கிராம்
ஜி எஸ் எம் கிளாசிக்	1000 கிராம்
முட்டை	1300 கிராம்(26)
பதப்படுத்திய பழக்கலவை	1500 கிராம்
மிக்ஸ்டு புரூட் ஜாம்	60 கிராம்
மிக்ஸ்டு ஸ்பைஸ் பொடி	25 கிராம்
காரமல்	60 கிராம்
லிக்விட் குளுக்கோஸ்	50 கிராம்
மிக்ஸ்டு புரூட் எஸ்ஸன்ஸ்	10 கிராம்
வெணிலா எஸ்ஸன்ஸ்	20 கிராம்

## ஸ்பைஸ் பொடி கலவை

பட்டை	6 கிராம்
ஜாதிகாய்	3 கிராம்
ஏலக்காய்	5 கிராம்
கிராம்பு	3 கிராம்
அண்ணாசி பூ	3 கிராம்
ஜாதிபத்திரி	3 கிராம்

# பிஸ்தா - கிவி கேக்

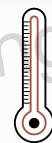


## செய்முறை

- மைதா, பேக்கிங் பவுடர் மற்றும் வெணிலா பவுடர் ஆகியவற்றை சேர்த்து நன்றாக சலித்து கொள்ளவும்.
- ஒரு பவுலில் ஜிஎஸ்எம் கிளாசிக், பிஸ்தா க்ரஸ் மற்றும் மைதா சேர்த்து நன்றாக கிரீம் செய்யவும்.
- ஒரு தனி பவுலில் முட்டை மற்றும் சர்க்கரை சேர்த்து நன்றாக அடித்து கொள்ளவும்.
- பின்னர் முட்டைச் சர்க்கரை கலவையை மைதா ஜிஎஸ்எம் கலவையுடன் நன்றாக சேர்த்து கட்டிகள் இல்லாதவாறு கலக்கவும்.
- பிஸ்தா பொடி மற்றும் கிவி சேர்த்து நன்றாக கலக்கவும்.
- தயார் செய்யப்பட்ட கலவையை கிரீஸ் செய்யப்பட்ட கேக் அச்சுகளில் இடவும்.
- இதனை 180°C சூட்டில் 45-60 நிமிடம் வேக வைக்கவும்.
- குளிர்ந்த பின்பு துண்டுகளாக வெட்டி எடுத்து கொள்ளவும்.

## தேவையான பொருட்கள்

பொருட்கள்	அளவு
மைதா	600 கிராம்
சர்க்கரை	500 கிராம்
பிஸ்தா (க்ரஸ்டு)	100 கிராம்
ஜிஎஸ்எம் கிளாசிக்	500 கிராம்
முட்டை	600 கிராம்
காய்ந்த கிவி புரூட் (நறுக்கியது)	300 கிராம்
பிஸ்தா பொடி	200 கிராம்
வெணிலா பொடி	10 கிராம்
பேக்கிங் பவுடர்	5 கிராம்



180°C



45 Min.

# தேன் இஞ்சி கேக்



## செய்முறை

- மைதா, இஞ்சி பொடி, பேக்கிங் பவுடர் மற்றும் வெனிலா பொடி சேர்த்து நன்றாக சலித்து கொள்ளவும்.
- ஒரு பவுலில் ஜிஎஸ்எம் கிளாசிக், மைதா மற்றும் காரமல் சேர்த்து நன்றாக கிரீம் செய்து கொள்ளவும்.
- ஒரு தனி பவுலில் முட்டை, சர்க்கரை மற்றும் தேன் சேர்த்து நன்றாக அடித்து கொள்ளவும்.
- பின்னர் மெதுவாக முட்டைச் சர்க்கரை கலவையை மைதா கலவையுடன் சேர்த்து கட்டிகள் இல்லாதவாறு நன்றாக கலக்கவும்.
- தயார் செய்யப்பட்ட கலவையை கிரீஸ் செய்யப்பட்ட கேக் அச்சுகளில் இடவும்.
- இதனை 180°C சூட்டில் 45-60 நிமிடம் வரை வேக வைக்கவும்.
- குளிர்ந்த பின்பு துண்டுகளாக வெட்டி எடுத்து கொள்ளவும்.

## தேவையான பொருட்கள்

பொருட்கள்	அளவு
மைதா	500 கிராம்
சர்க்கரை	500 கிராம்
ஜிஎஸ்எம் கிளாசிக்	500 கிராம்
முட்டை	500 கிராம்
தேன்	125 கிராம்
இஞ்சி பொடி	50 கிராம்
காரமல்	50 கிராம்
வெனிலா பொடி	10 கிராம்
பேக்கிங் பொடி	5 கிராம்



180°C



45 Min.



# அப்ரிகாட் கேக் (சர்க்கரை பாதாம் கேக்)



## செய்முறை

- மைதா, பேக்கிங் பொடி மற்றும் வெனிலா பொடி சேர்த்து நன்றாக சளித்து கொள்ளவும்.
- ஒரு பவுலில் ஜிஎஸ்எம் கிளாசிக், நொறுக்கிய அப்ரிகாட் மற்றும் மைதா சேர்த்து நன்றாக கலக்கவும்.
- ஒரு தனி பவுலில் முட்டை மற்றும் சர்க்கரை சேர்த்து நன்றாக அடித்து கொள்ளவும்.
- மெதுவாக முட்டை கலவையை மைதா கலவையுடன் சேர்த்து கட்டிகள் இல்லாதவாறு நன்றாக கலக்கவும்.
- அதனுடன் நறுக்கிய அப்ரிகாட் சேர்த்து கொள்ளவும்.
- கலவையை கிரீஸ் செய்யப்பட்ட கேக் அச்சுகளில் இடவும்.
- இதனை 180°C சூட்டில் 45 நிமிடம் நன்றாக வேக வைக்கவும்.
- குளிர்ந்த பின்பு துண்டுகளாக வெட்டி எடுத்து கொள்ளவும்.

## தேவையான பொருட்கள்

பொருட்கள்	அளவு
மைதா	600 கிராம்
சர்க்கரை	500 கிராம்
ஜிஎஸ்எம் கிளாசிக்	500 கிராம்
முட்டை	600 கிராம்
காய்ந்த அப்ரிகாட் (நறுக்கியது)	300 கிராம்
நொறுக்கிய அப்ரிகாட்	100 கிராம்
வெனிலா பொடி	10 கிராம்
பேக்கிங் பொடி	5 கிராம்



180°C



45 Min.

HARA BHARA  
KEBAB ROLLS



MASALA  
RUSK



BAKED  
CHEESE PIE



BULLETIN  
VOLUME 01

SUMMER  
FRESH FRUIT DELIGHTS

BULLETIN  
VOLUME 10

Dear Sirs,  
I have the pleasure of  
informing you that  
I have been appointed  
as the new manager  
of the bakery department  
of the company.  
I will be reporting  
to you on the 1st of  
January 2019.



KIWI EXOTIC  
CAKE



CREATIVE  
PUFFS



BULLETIN  
VOLUME 90

NUTS & SPICE  
COOKIES



CHOCOLATE  
EASTER EGG





CHOCO OATS COOKIES

EGGLESS FRUIT CAKE

EASTER BUNNY BREAD



PLUM CAKE FOR EVERYONE

ORIGINAL CHRISTMAS CAKE

GINGER COOKIES

MULTIGRAIN CEREAL BREAD

# மட் கேக்

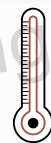


## செய்முறை

- ஒரு பவுலில் தண்ணீர், முட்டை, என்ஹான்ஸ் லாவா மிக்ஸ் மற்றும் காபி பொடி சேர்த்து வேகம் 1ல் 1 நிமிடம் கலக்கவும்.
- அதனுடன் உருக்கிய டிஸையர் டார்க் காம்பவுண்டு, லில்லி சன்பிளவர் ஆயில் மற்றும் ஜிஎஸ்எம் கிளாசிக் சேர்த்து நன்றாக கலக்கவும்.
- பவுலின் உப்புறத்தை நன்றாக வழித்தெடுக்கவும்.
- வேகம் 2ற்கு எடுத்து தொடர்ந்து 2 நிமிடம் நன்றாக கலக்கவும்.
- தயார் செய்த கலவையை கிரீஸ் செய்யப்பட்ட அச்சில் ஊற்றவும்.
- இதனை 175°C சூட்டில் 35 நிமிடம் நன்றாக வேக வைக்கவும்.

## தேவையான பொருட்கள்

பொருட்கள்	அளவு
என்ஹான்ஸ் சாக்கோ லாவா மிக்ஸ்	1000 கிராம்
தண்ணீர்	150 மில்லி
முட்டை	3 எண்
லில்லி சன்பிளவர் ஆயில்	200 கிராம்
ஜிஎஸ்எம் கிளாசிக் (உருக்கியது)	200 கிராம்
டிஸையர் டார்க் காம்பவுண்டு (உருக்கியது)	200 கிராம்
இன்ஸ்டன்ட் காபி பொடி	25 கிராம்
காபி பொடி கலப்பதற்கு வெந்நீர்	25 மில்லி



175°C



35 Min.

# டிஸையர் திராட்சை & காரட் கேக்

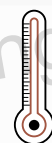


## செய்முறை

- ஒரு பவுலில் துருவிய காரட், உலர் திராட்சை, முட்டை மற்றும் லில்லி சன்பிளவர் ஆயில் சேர்த்து பெடல் மூலம் 30 விநாடிகள் வேகம் 1ல் கலக்கவும்.
- அதனுடன் டிஸையர் மஃபின் மிக்ஸ், வெனிலா பொடி மற்றும் பட்டை பொடி சேர்த்து வேகம் 1-ல் தொடர்ந்து 1 நிமிடம் கலக்கவும்.
- பவுலின் உட்புறத்தை நன்றாக வழித்தெடுக்கவும்.
- பின்னர் வேகம் 3ற்கு அதிகரித்து தொடர்ந்த 4 நிமிடம் நன்றாக கலக்கவும்.
- தயார் செய்த கலவையை கிரீஸ் செய்யப்பட்ட அச்சில் ஊற்றவும்.
- இதனை 180°C சூட்டில் 45 நிமிடம் நன்றாக வேக வைக்கவும்.

## தேவையான பொருட்கள்

பொருட்கள்	அளவு
டிஸையர் எக்ஸ்பேஸ்டு மஃபின் மிக்ஸ்	1000 கிராம்
காரட் (துருவியது)	500 கிராம்
வால்நட் (நறுக்கியது)	200 கிராம்
உலர் திராட்சை	200 கிராம்
பட்டை பொடி	10 கிராம்
முட்டை	400 கிராம்
லில்லி சன்பிளவர் ஆயில்	440 கிராம்
வெனிலா எஸ்ஸன்ஸ்	5 கிராம்



180°C



45 Min.

# ரெட் வெல்வட் கிறிஸ்மஸ் யுலே லாஓஓ



## செய்முறை

- ஒரு பவுலில் தண்ணீர் மற்றும் ரெட் வெல்வட் கேக் மிக்ஸ் ஆகியவற்றை சேர்த்து பெடல் மூலம் வேகம் 1-ல் தொடர்ந்து 1- நிமிடம் கலக்கவும்.
- பவுலின் உட்புறத்தை நன்றாக வழித்தெடுக்கவும்.
- இதனை வேகம் 2-ற்கு அதிகரித்து தொடர்ந்து 2-நிமிடம் கலக்கவும்.
- வேகம் 1-ல் குறைத்து மெதுவாக லில்லி சன்பிளவர் ஆயிலை 30 முதல் 60 விநாடிகளில் சேர்க்கவும்.
- ஒரு தட்டையான தட்டில் 2 செ.மீ உயரத்திற்கு மிகாமல் கலவையை ஊற்றவும்.
- இதனை 200°C சூட்டில் 15 - 20 நிமிடம் நன்றாக வேக வைக்கவும்.

## செய்முறை

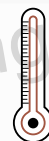
- ஒரு பவுலில் எஸ்எஸ்எம் மேஜிக் (அ) மார்வோ ப்ரைடு மற்றும் கிரீம் சீஸ் சேர்த்து நன்றாக கிரீம் செய்யவும்.
- அதனுடன் பொடித்த சர்க்கரை சேர்த்து தொடர்ந்து நன்றாக மிருதுவாக கிரீம் செய்யவும்.
- அதனுடன் வெனிலா பொடி மற்றும் எலுமிச்சை தோல் சேர்த்து நன்றாக கலக்கவும்.
- தட்டையான ரெட் வெல்வட் கேக்கினை நீளமான பட்டர் பேப்பர் மீது வைக்கவும்.
- ரெட் வெல்வட் கேக்கின் விளிம்புகளை சீர் செய்து, ஸ்பான்ச் மீது மெல்லிதாக ஐசிங் செய்து, பின்னர் அதன் விளிம்புகளுக்கு சென்று தொடங்கவும்.
- நீங்கள் எதிர்கொள்ளும் நீண்ட பகுதியிலிருந்து ஒரு முனையிலிருந்து உருட்டத் தொடங்குங்கள். ஆரம்பத்தில் இருந்து இறுதிவரை இறுக்கமாக உருட்டுவதை கவனத்தில் கொள்ளுங்கள். கேக் உருவாக்குவதை விட பட்டர் பேப்பர் கொண்டு அழுத்துவது மிகவும் எளிது.
- மென்மையான கோணத்தில் ஒன்று அல்லது இரண்டையும் சிறிதளவு வெட்டுங்கள். எஞ்சியுள்ளதை ஒதுக்கி, இந்த ஸ்வீட் ரோலை அட்டையின் மீது பொருத்தவும். இந்த எச்சங்களோடு, முன்பாக வெட்டப்பட்ட துண்டுகளைக் கொண்டு, கிளை அல்லது இரண்டாக உருவாக்க வேண்டும். ஒரு பெரிய நீளமான துண்டிலிருந்து ஒரு கிளை வருவதைப் போல, ஒரு கோணத்தில் கேக் துண்டு வைப்பதாக இருக்கும்.
- யூல் துண்டை மீதமுள்ள ஐசிங்குடன் பரப்பு, அதனுடன் துண்டாக்கிய முனைகள் மற்றும் மற்ற கிளைகளையும் சேர்த்து ஐசிங் செய்து மூட வேண்டும். நீளமான துண்டினை முட்கரண்டி கொண்டு கோடு இடுவதன் மூலம் மரம் போன்ற தோற்றத்தினை உருவாக்கலாம். ஒவ்வொரு முனையிலும் மர வளையங்களைப் போலவே விளிம்பு வட்டம் செய்வதை நினைவில் கொள்ள வேண்டும்.
- இதை ஐசிங் சர்க்கரை கொண்டு மேலே தூவுவதன் மூலம், புதிதாக விழுந்த பனியின் தோற்றத்தை காணலாம்.

## தேவையான பொருட்கள்

பொருட்கள்	அளவு
டிஸையர் எக்ஃபிரீ	1000 கிராம்
ரெட் வெல்வட் கேக் மிக்ஸ்	600 மில்லி
தண்ணீர்	150 கிராம்
லில்லி சன்பிளவர் ஆயில்	

## கிரீம் சீஸ் ஃப்ராஸ்டிங்

பொருட்கள்	அளவு
எஸ்எஸ்எம் மேஜிக் அல்லது மார்வோ பிரைட்	250 கிராம்
கிரீம் சீஸ்	250 கிராம்
பொடி சர்க்கரை	500 கிராம்
வெனிலா பொடி	10 கிராம்
எலுமிச்சை தோல்	1 எண்



200°C



15-20 Min.

# காபி பிரவுணி கேக்



## செய்முறை

- ஒரு பவுலில் என்ஹான்ஸ் பிரவுனி மிக்ஸ் தண்ணீர் மற்றும் காபி பொடி சேர்த்து நன்றாக வேகம் 1-ல் 1 நிமிடம் கலக்கவும்.
- அதனுடன் உருக்கிய டிஸையர் டார்க் காம்பவுண்டு மற்றும் லில்லி ஆயில் சேர்த்து வேகம் 1-ல் நன்றாக கலக்கவும்.
- பவுலின் உட்புறத்தில் நன்றாக வழித்தெடுக்கவும்.
- பின்னர் வேகம் 1-ல் தொடர்ந்து 2 நிமிடம் நன்றாக கலக்கவும்.
- அதனுடன் நறுக்கிய பாதாம் பருப்பினை சேர்க்கவும். தயார் செய்த கலவையை கிரீஸ் செய்யப்பட்ட அச்சுகளின் ஊற்றவும்.
- இதனை 175°C சூட்டில் 35 நிமிடம் நன்றாக வேக வைக்கவும்.

## செய்முறை

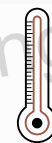
- டிஸையர் டார்க் காம்பவுண்டு, டபுள் பாய்லர் கொண்டு உருக்கி எடுத்து கொள்ளவும்.
- ஒரு பாத்திரத்தில் ஃபியோனா கிரீம் நன்றாக சூடேற்றவும். அதனை அதிகமாக சூடேற்ற கூடாது.
- பின்னர் அதனுல் காம்பவுண்டை சேர்த்து மிருதுவாக மற்றும் மின்னும் அளவிற்கு கலக்கவும்.
- தயார் செய்த சாக்லெட் கனாச் எடுத்து பிரவுனி மேற்புறத்தில் பரத்தி கொண்டு அதன்மேல் வால்நட் தூவி அலங்கரித்து கொள்ளவும்.
- பின்னர் அதனை குளிர்்படுத்தி, சதுர வடிவில் வெட்டி எடுத்து பறிமாறவும்.

## தேவையான பொருட்கள்

பொருட்கள்	அளவு
என்ஹான்ஸ் எக்ஃபிரீ பிரவுனி மிக்ஸ்	1000 கிராம்
தண்ணீர்	300 மில்லி
லில்லி சன்பிளவர் ஆயில்	400மில்லி
டிஸையர் டார்க் காம்பவுண்டு (உருக்கியது)	200 கிராம்
பாதாம் (நறுக்கியது)	100 கிராம்
இன்ஸ்டன்ட் காபி பொடி	25 கிராம்
வெந்தீர் (காபி பொடி கலப்பதற்கு)	25 மில்லி

## சாக்லெட் கனாச் ஃப்ரோஸ்டிங்

பொருட்கள்	அளவு
டிஸையர் டார்க் காம்பவுண்டு	500 கிராம்
ஃபியோனா கிரீம்	250 கிராம்



175°C



35 Min.

# என்ஹான்ஸ் முட்டையில்தாதி பிளம் கேக்



## செய்முறை

- ஒரு பவுலில் தண்ணீர் மற்றும் என்ஹான்ஸ் வெனிலா கேக் மிக்ஸ் ஆகியவற்றை சேர்த்து வேகம் 1-ல் 2 நிமிடம் நன்றாக கலக்கவும்.
- பவுலின் உட்புறத்தில் நன்றாக வழித்தெடுக்கவும்.
- வேகம் 2-ல் எடுத்து தொடர்ந்து 3 நிமிடம் நன்றாக கலக்கவும்.
- பின்னர் வேகம் 1-ல் எடுத்து லில்லி ஆயில், காரமல் கலர், ப்ளம் புரூட் (பழக்கலவை), ஸ்பைஸ் பொடி, எஸ்ஸன்ஸ் மற்றும் பிசைந்த வாழைப்பழம் சேர்த்து நன்றாக கலக்கவும்.
- வேகம் 1-ல் தொடர்ந்து 1 நிமிடம் நன்றாக கலக்கவும்.
- தயார் செய்த கலவையை கிரீஸ் செய்யப்பட்ட கேக் அச்சுகளில் ஊற்றவும்.
- இதனை 160°C சூட்டில் 45 நிமிடம் நன்றாக வேக வைக்கவும்.

## தேவையான பொருட்கள்

பொருட்கள்	அளவு
என்ஹான்ஸ் எக்ஃபிரீ வெனிலா கேக் மிக்ஸ்	1000 கிராம்
தண்ணீர்	400 கிராம்
லில்லி சன்பிளவர் ஆயில்	200 மில்லி
காரமல் கலர்	40 கிராம்
பழக்கலவை	1000 கிராம்
வாழைப்பழம் (பிசைந்தது)	200 கிராம்
மிக்ஸ்டு புரூட் எஸ்ஸன்ஸ்	5 கிராம்
ஆரஞ்சு எஸ்ஸன்ஸ்	5 கிராம்
லெமன் எஸ்ஸன்ஸ்	2.5 மில்லி
மிக்ஸ்டு ஸ்பைஸ் பொடி	10 கிராம்



160°C



45 Min.



# டிஸையர் பிளம் கேக்

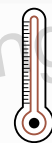


## செய்முறை

- ஒரு பவுலில் ஜிஎஸ்எம், லில்லி ஆயில் மற்றும் டிஸையர் வெனிலா மிக்ஸ் ஆகியவற்றை சேர்த்து வேகம் 1ல் 2 நிமிடம் நன்றாக கலக்கவும்.
- பின்னர் பவுலின் உட்புறத்தில் நன்றாக வழித்தெடுக்கவும்.
- சிறிது சிறிதாக தண்ணீர் மற்றும் முட்டையை சேர்த்து கலக்கவும்.
- பின்னர் வேகம் 2-ல் தொடர்ந்து 2 நிமிடம் நன்றாக கலக்கவும்.
- அதனுடன் காரமல், பழக்கலவை, நறுக்கிய முந்திரி, ஸ்பைஸ் பொடி மற்றும் எஸ்ஸன்ஸ் சேர்த்து வேகம் 1ல் தொடர்ந்து 2 நிமிடம் நன்றாக கலக்கவும்.
- தயார் செய்த கலவையை கிரீஸ் செய்யப்பட்ட கேக் அச்சுகளில் ஊற்றவும்.
- இதனை 170°C சூட்டில் 45 நிமிடம் நன்றாக வேக வைக்கவும்.

## தேவையான பொருட்கள்

பொருட்கள்	அளவு
டிஸையர் எக்-பேஸ்டு வெனிலா மஃபின் மிக்ஸ்	1000 கிராம்
தண்ணீர்	100 மில்லி
முட்டை	400 கிராம்
ஜிஎஸ்எம் கிளாசிக்	300 கிராம்
லில்லி சன்பிளவர் ஆயில்	100 கிராம்
பழக்கலவை	500 கிராம்
முந்திரி (நறுக்கியது)	100 கிராம்
மிக்ஸ்டு புரூட் எஸ்ஸன்ஸ்	10 கிராம்
காரமல்	20 கிராம்
மிக்ஸ்டு ஸ்பைஸ் பொடி	10 கிராம்



170°C



45 Min.

# கோகனட் பாதாம் கேக்

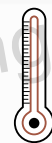


## செய்முறை

- ஒரு பவுலில் தண்ணீர், தேங்காய் பால் மற்றும் டிஸையர் வெனிலா கேக் மிக்ஸ் ஆகியவற்றை சேர்த்து வேகம் 1ல் 2 நிமிடம் நன்றாக கலக்கவும்.
- பவுலின் உட்புறத்தை நன்றாக வழித்தெடுக்கவும்.
- வேகம் 2ல் எடுத்து தொடர்ந்து 3 நிமிடம் நன்றாக கலக்கவும்.
- பின்னர் அதனை வேகம் 1-ல் குறைத்து, அதனுள் லில்லி ஆயில், தேங்காய் பொடி மற்றும் நறுக்கிய பாதாம் ஆகியவற்றை சேர்த்து 1 நிமிடம் நன்றாக கலக்கவும்.
- தயார் செய்த கலவையை கிரீஸ் செய்யப்பட்ட கேக் அச்சுகளில் ஊற்றவும்.
- இதனை 160°C சூட்டில் 45 நிமிடம் நன்றாக வேக வைக்கவும்.

## தேவையான பொருட்கள்

பொருட்கள்	அளவு
டிஸையர் எக்ஃபிரீ வெனிலா கேக் மிக்ஸ்	1000 கிராம்
தண்ணீர்	650 மில்லி
லில்லி சன்பிளவர் ஆயில்	100 மில்லி
தேங்காய் பொடி	300 கிராம்
தேங்காய் பால்	100 மில்லி
பாதாம் (நறுக்கியது)	100 கிராம்



160°C



45 Min.

# Quality Certificates



Check out our **Website**  
[www.masterlineonline.com](http://www.masterlineonline.com) ▶



*Celebrate Christmas  
with  
Delicious Goodies*



**GSM**  
**SSM**



**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.