

Volume 100, December 2020

MASTERLINE

BULLETIN



*Christmas
special*



*fiona*TM Whip Topping

BUNGE

With

Improved stability | Better volume

White colour | Excellent taste



മഹത്തായ നേട്ടങ്ങൾ നടക്കുന്നത് മഹത്തായ പങ്കാളിത്തങ്ങളിലൂടെയാണ്. കഴിഞ്ഞ ദശാബ്ദങ്ങളിൽ നിങ്ങളുടെ ബിസിനസ്സ് ഉദ്യമങ്ങളിൽ നിങ്ങൾ ഇഷ്ടപ്പെടുന്ന പങ്കാളിയായി മാറിയതിൽ ഞങ്ങൾക്ക് ചാരിതാർത്ഥ്യമുണ്ട്. 25 വർഷങ്ങൾക്കു മുമ്പ്, ഞാൻ ആദ്യത്തെ മാസ്റ്റർലൈൻ ബുള്ളറ്റിൻ പുറത്തിറക്കിയത് കാലാകാലങ്ങളിൽ വരുന്ന അതുല്യവും അതീവരുചികരവുമായ പാചകക്കുറിപ്പുകൾ നിങ്ങളുമായി പങ്കുവെക്കാനും ഇന്ത്യൻ ബേക്കറിയിലെ നൂതന ട്രെൻഡുകൾ നിങ്ങൾക്ക് പരിചയപ്പെടുത്താനുമാണ്. ബേക്കിംഗിന്റെ കലയും ശാസ്ത്രവും കണ്ടെത്തുന്നതിലും മനസ്സിലാക്കുന്നതിലും ആരാധിക്കുന്നതിലും നിങ്ങൾക്കൊപ്പം എപ്പോഴുമുണ്ടാകാനുള്ള ഞങ്ങളുടെ തളരാത്ത പ്രയത്ന ഫലമാണത്.

ഇന്ന്, മാസ്റ്റർലൈൻ ബുള്ളറ്റിന്റെ **100-ാം മത് എഡിഷനാണ്** ഞങ്ങൾ നിങ്ങൾക്ക് നൽകുന്നത്. കഴിഞ്ഞ കുറേ വർഷങ്ങളായി നാം വിളക്കിച്ചേർത്ത വിശ്വാസത്തിന്റെയും മൂല്യത്തിന്റെയും ആഘോഷമാണത്. നാം ഒരുമിച്ച് നാം ഒരുമിച്ച് കെട്ടിപ്പടുത്ത അത്ഭുതങ്ങളുടെ ആഘോഷമാണത്. വിപണിയിൽ മാത്രമല്ല, അന്യോന്യമുള്ള നിരന്തര വളർച്ചയ്ക്കും വിജയത്തിനും ക്രിസ്റ്റുമസ് വന്നെത്താറായി! അതുപോലെ തന്നെ പുതുവർഷവും ! ഈ സവിശേഷ സമയം ആഘോഷിക്കുന്നു- എല്ലാ സമയത്തെയും പ്രിയ റെസിപ്പികളുമായി.

അവയിലോരോന്നും പരീക്ഷിക്കുക, നിങ്ങളുടെ കസ്റ്റമർമാർക്ക് അവർ ഒരിക്കലും മറക്കാത്ത ട്രീറ്റ് നൽകുക. എന്തെങ്കിലും സഹായം വേണമെങ്കിൽ, ഞങ്ങളെ **080-4644 5300**ൽ വിളിക്കുകയോ **bas.masterline.services@bunge.com**ൽ ഞങ്ങൾക്കെഴുതുകയോ ചെയ്യുക. പുതുവർഷത്തെ സ്റ്റൈലിൽ വരവേൽക്കാൻ നമ്മളാൽ കഴിയുന്നതെല്ലാം ചെയ്യാം!

പർപ്പസ് വാനില കേക്ക് മിക്സ് എൻഹാൻസ് ചെയ്യുക. കഴിഞ്ഞ കുറേ വർഷങ്ങളായി നിങ്ങളുടെ വിലയേറിയ പങ്കാളിത്തത്തിന് നന്ദി പറയാൻ മാസ്റ്റർലൈൻ ഈ അവസരം ഉപയോഗപ്പെടുത്തുന്നു.

സന്തോഷവും സമൃദ്ധിയും നിറഞ്ഞ പുതുവർഷവും ക്രിസ്റ്റുമസും ആശംസിക്കുന്നു.

മെറി ബേക്കിംഗ്!

ദിക്പാൽ സിംഗ്



ഡയറക്ടർ - ബുംഗെ ഇന്ത്യ

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

ക്രിസ്തുമസ് പ്ലം പുഡിംഗ്



തയ്യാറാക്കുന്ന വിധം

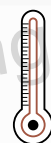
- ഒരു മിക്സിംഗ് ബൗളിൽ GSM ക്ലാസ്സിക്, ബ്രൗൺ ഷുഗർ, എന്നിവ എടുത്ത് അത് ഭാരം കുറഞ്ഞ് പൊങ്ങുന്നതുവരെ ക്രീം ചെയ്യുക.
- ഒരു സമയത്ത് ഒരു മുട്ട വിതം ചേർത്ത് മിക്സ് ചെയ്ത് പതപ്പിക്കുക.
- ഒരു വലിയ ബൗളിൽ ഡ്രൈ ഫ്രൂട്ട്സ്, തേൻ, മുറിച്ച അപ്പിൾ, നാരങ്ങ ജ്യൂസ് - നാരങ്ങാതൊലി, കാരമൽ, എസ്റ്റർസ് എന്നിവ മിക്സ് ചെയ്യുക
- ബ്രെഡ് പൊടി, ബേക്കിംഗ് പൗഡർ ചേർത്ത് എല്ലാ ചേരുവകളും നന്നായി ബ്ലെൻഡ് ചെയ്യുക.
- മുട്ട മിശ്രിതം ഒഴിച്ച് പൊതിയുക.
- എണ്ണ പുരട്ടിയ ചെറിയ മോൾഡുകളിലേക്ക് മാവ് പകർന്ന് 150-160°C ൽ വേവുന്നത് വരെ ബേക്ക് ചെയ്യുക. ഒരു ടൂത്ത് പിക്കി എടുത്ത് ഫുഡ്ഡിംഗിൽ കൃത്തി നോക്കുക. അതിൽ പറ്റിപ്പിടിക്കുന്നില്ല എന്ന് ഉറപ്പാക്കുക.
- തണുപ്പിച്ച് വിളമ്പുക

മറ്റൊരു വിധം

- ബൗളുകളിലേക്ക്, മുകളിൽ നിന്നും 1 cm ഗ്യാപ്പ് വിട്ട് പകരുക. ആദ്യം ബട്ടർപേപ്പർ കൊണ്ട് പൊതിഞ്ഞ അലൂമിനിയം ഫോയിൽ വച്ച് സീൽ ചെയ്യുക.
- മോൾഡുകൾ ഒരു ബെയിൻ- മാറിയിൽ വച്ച് മോൾഡിന്റെ ഉയരത്തിൽ വെള്ളം 3/4 ഭാഗം ഉണ്ടെന്ന് ഉറപ്പാക്കുക. ഫുഡ്ഡിംഗ് പാകമായി വരാൻ 3 മണിക്കൂർ പാചകം ചെയ്യണം.
- തണുപ്പിച്ച് വിളമ്പുക.

നിങ്ങൾക്ക് വേണ്ടത്

ചേരുവകൾ	അളവ്
മിക്സ്ഡ് ഫ്രൂട്ട്	100 ഗ്രാം
മുട്ട	400 ഗ്രാം
തേൻ	100 ഗ്രാം
GSM ക്ലാസ്സിക്	250 ഗ്രാം
ബ്രൗൺ ഷുഗർ	200 ഗ്രാം
വൈറ്റ് ബ്രെഡ് പൊടി	450 ഗ്രാം
അപ്പിൾ	1
മിക്സ്ഡ് സ്പെസസ്	15 ഗ്രാം
മിക്സ്ഡ് ഫ്രൂട്ട് എസ്റ്റർസ്	10 ഗ്രാം
നാരങ്ങ ജ്യൂസ്	2 ഗ്രാം
നാരങ്ങ തോട്	2
കാരമൽ	20 ഗ്രാം
ബേക്കിംഗ് പൗഡർ	10 ഗ്രാം



160°C



Until backed

ഡണ്ടി കേക്ക്

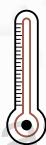


തയ്യാറാക്കുന്ന വിധം

- ഒരു മിക്സിംഗ് ബൗളിൽ GSM ക്ലാസ്സിക്ക, മിൽക്ക് പൗഡർ, വെണ്ണ, ലിക്വിയിംഗ് കോസ്, മൈദയുടെ 70% എന്നിവ ചേർത്ത് ക്രീം ചെയ്യുക.
- ഒരു പ്രത്യേക ബൗളിൽ മുട്ടയും, പഞ്ചസാര, ഉപ്പ്, എസ്റ്റൻസ്, ഗോൾഡൻ സീൽ ജെല്ലും ചേർത്ത് ഭാരം കുറഞ്ഞ് പൊങ്ങുന്നത് വരെ പതപ്പിക്കുക.
- മറ്റൊരു ബൗളിൽ, മിച്ചമുള്ള മൈദ, ആൽമണ്ട്, മിക്സ്ഡ് സ്പെസസ്, ബേക്കിംഗ് പൗഡർ എന്നിവ മിശ്രണം ചെയ്യുക.
- ഇനി മിക്സ്ചർ, മുട്ട പതപ്പിച്ചതിനൊപ്പം പതുക്കെ മിക്സ് ചെയ്ത് മാവിലും കൊക്കോ മിശ്രിതത്തിലും പൊതിയുക
- സോഡിയം പ്രൊപ്പിനേറ്റ് വെള്ളത്തിൽ അലിയിപ്പിക്കുക. കൃത്യമായി ഡ്രൈഡ്ഡ് മിക്സ്, കാരമൽ, ഇൻവേർട്ട് സിറപ്പ്, ഗ്ലിസറിൻ എന്നിവയിൽ പൊതിയുക.
- ഈ മാവ് കപ്പ് കേക്ക് മോൾഡിൽ ഒഴിച്ചശേഷം ചിത്രത്തിൽ കാണുന്നപോലെ തൊലികളുണ്ടാക്കുന്ന മുഴുവൻ ആൽമണ്ട് മുകുളിൽ വച്ച് അലങ്കരിക്കുക.
- 160°C യിൽ 45-50 മിനിട്ട് നേരം ബേക്ക് ചെയ്യുക
- മികച്ച കാഴ്ച ലഭിക്കാൻ ഒരു ക്രിസ്റ്റൽസ് ഹാമ്പറിൽ വയ്ക്കുക

നിങ്ങൾക്ക് വേണ്ടത്

ചേരുവകൾ	അളവ്
മൈദ	200 ഗ്രാം
പഞ്ചസാര	200 ഗ്രാം
GSM ക്ലാസ്സിക്ക	160 ഗ്രാം
മുട്ട	180 ഗ്രാം
ആൽമണ്ട്സ് (തൊലികളുണ്ടാക്കൽ)	80 ഗ്രാം
മിക്സ്ഡ് ഫ്രൂട്ട് കൃത്യമാക്കൽ	400 ഗ്രാം
ലിക്വിഡ് ഗ്ലൂക്കോസ്	14 മി.ലി.
മിക്സ്ഡ് സ്പെസസ്	5 ഗ്രാം
കാരമൽ	8 ഗ്രാം
ഇൻവേർട്ട് സിറപ്പ്	20 മി.ലി.
പാൽപൊടി	8 ഗ്രാം
മിക്സ്ഡ് ഫ്രൂട്ട് എസ്റ്റൻസ്	10 മി.ലി.
വാനില്ല എസ്റ്റൻസ്	20 മി.ലി.
ഗ്ലിസറിൻ	5 ഗ്രാം
ഗോൾഡൻ സീൽ ജെൽ	5 ഗ്രാം
ബേക്കിംഗ് പൗഡർ	2 ഗ്രാം
ഉപ്പ്	2 ഗ്രാം
സോഡിയം പ്രൊപ്പിനേറ്റ്	2 ഗ്രാം



160°C



45-50 Min.

ക്രിസ്തുമസ് ജം കേക്ക്



തയ്യാറാക്കുന്ന വിധം

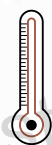
- ഓവനിൽ വച്ച് സുഗന്ധദ്രവ്യങ്ങൾ വറുത്തെടുക്കുക. അവ ഒന്നിച്ച് പൊടിച്ച് പൊടി അരിച്ചെടുക്കുക.
- ചെറി, അണ്ടിപ്പരിപ്പ്, പഞ്ചസാരയിലിട്ട പഴങ്ങൾ എന്നിവ മുറിക്കുക.
- ഉണക്കമുന്തിരി, പഴങ്ങൾ, അണ്ടിപ്പരിപ്പ് എന്നിവ റമ്മിലോ റമ്മിന്റെ രുചിയുള്ള പഞ്ചസാര സിറപ്പിലോ ഒരാഴ്ചത്തേക്ക് കുതിർത്ത് വയ്ക്കുക.
- ഒരു മിക്സിംഗ് ബൗളിൽ പഞ്ചസാര, ലിക്വിഡ് ഗ്ലൂക്കോസ്, GSM ക്ലാസ്റ്റിക് എന്നിവ ചേർത്ത് പതഞ്ഞുപൊങ്ങുന്നത് വരെ ക്രീം ചെയ്യുക.
- നിരന്തരമായി ബീറ്റ് ചെയ്തുകൊണ്ട് മുട്ടകൾ ഓരോന്നായി മാവിൽ ചേർക്കുക.
- എസ്റ്റൻസ്, മിക്സ്ഡ് ഫ്രൂട്ട് ജാം, കാരമൽ, സുഗന്ധദ്രവ്യങ്ങൾ പൊടിച്ചത് എന്നിവ ചേർത്ത് മിക്സ് ചെയ്യുക.
- മൈദ അരിച്ച്, പഞ്ചസാരയിലിട്ട തോടുകൾ പഴങ്ങൾ, അണ്ടിപ്പരിപ്പ് എന്നിവ മുറിച്ചത് ചേർക്കുക. അണ്ടിപ്പരിപ്പ് മൈദയിൽ പൊതിയുന്നതുവരെ നന്നായി ഇളക്കുക.
- GSM ക്ലാസ്റ്റിക്, ബാറ്ററിനൊപ്പമുള്ള മാവിന്റെ മിശ്രിതത്തിൽ പതുക്കെ പൊതിയുക.
- മിശ്രിതം എണ്ണ പുരട്ടിയ ബേക്കിംഗ് ട്രേയിൽ ഒഴിച്ച് ഒരു പ്രീ-ഹീറ്റഡ് ഓവനിൽ 180°C ൽ 45 മിനിട്ട് മുതൽ 1 മണിക്കൂർവരെയോ അതിൽ കുത്തിയിറക്കിയ കമ്പിയിൽ ഒന്നും തന്നെ പറ്റിപിടിക്കാതെ പുറത്തുവരുന്നതുവരെയോ വേവിക്കുക.

നിങ്ങൾക്ക് വേണ്ടത്

ചേരുവകൾ	അളവ്
മൈദ	1000 ഗ്രാം
പൊടിച്ച പഞ്ചസാര	1000 ഗ്രാം
GSM ക്ലാസ്റ്റിക്	1000 ഗ്രാം
മുട്ട	1300 ഗ്രാം (26 എണ്ണം)
മിക്സ്ഡ് ഫ്രൂട്ട് കുതിർത്തത്	1500 ഗ്രാം
മിക്സ്ഡ് ഫ്രൂട്ട് ജാം	60 ഗ്രാം
മിക്സ്ഡ് സ്പെസസ്	25 ഗ്രാം
കാരമൽ	60 ഗ്രാം
ലിക്വിഡ് ഗ്ലൂക്കോസ്	50 മി.ലി.
മിക്സ്ഡ് ഫ്രൂട്ട് എസ്റ്റൻസ്	10 മി.ലി.
വാനില എസ്റ്റൻസ്	20 മി.ലി.

സുഗന്ധദ്രവ്യപൊടികൾക്കായി

ചേരുവകൾ	അളവ്
പട്ട	6 ഗ്രാം
ജാതിക്ക	3 ഗ്രാം
ജാതിക്ക	5 ഗ്രാം
ഗ്രാമ്പൂ	3 ഗ്രാം
തക്കോലം	3 ഗ്രാം
ജാതിപത്രി	3 ഗ്രാം



180°C



45 Min.

പിസ്ത - കിവി കേക്ക്

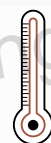


തയ്യാറാക്കുന്ന വിധം

- മൈദ, ബേക്കിംഗ് പൗഡർ, വാനില പൗഡർ എന്നിവ അരിക്കുക.
- ഒരു മിക്സിംഗ് ബൗളിലേക്ക് GSM ക്ലാസ്റ്റിക്ക്, ചതച്ച പിസ്ത, മൈദ എന്നിവ ചേർത്ത് ക്രീം ചെയ്യുക.
- ഒരു പ്രത്യേക ബൗളിൽ മുട്ടയും പഞ്ചസാരയും, ചേർത്ത് ഭാരം കുറഞ്ഞ് പൊങ്ങുന്നതുവരെ അടിക്കുക.
- മുട്ടയുടെയും പഞ്ചസാരയുടെയും മിശ്രിതം പതുക്കെ GSM ക്ലാസ്റ്റിക്ക് മൈദ മിക്സിംഗിലേക്ക് ചേർക്കുക, കട്ടകൾ ഉടയുന്നതുവരെ നന്നായി ഇളക്കുക.
- പിസ്ത പൗഡർ, കിവി എന്നിവ ചേർത്ത് വീണ്ടും മിക്സ് ചെയ്യുക.
- എണ്ണപ്പുരട്ടിയ ലൈൻഡ് ബാർ കേക്ക് ബേക്കിംഗ് മോൾഡുകളിലേക്ക് മാവ് പകരുക.
- 180°C ൽ 45 മിനിട്ട് ബേക്ക് ചെയ്യുക
- തണുപ്പിച്ചശേഷം കഷണങ്ങളാക്കുക

നിങ്ങൾക്ക് വേണ്ടത്

ചേരുവകൾ	അളവ്
മൈദ	600 ഗ്രാം
പഞ്ചസാര	500 ഗ്രാം
പിസ്താഷിയോ (ചതച്ചത്)	100 ഗ്രാം
GSM ക്ലാസ്റ്റിക്ക്	500 ഗ്രാം
മുട്ട	600 ഗ്രാം
ഉണക്കിയ കിവി (ഫ്യൂട്ട് (അരിഞ്ഞത്))	300
പിസ്ത പൗഡർ	200 ഗ്രാം
വാനില പൗഡർ	10 ഗ്രാം
ബേക്കിംഗ് പൗഡർ	5 ഗ്രാം



180°C



45 Min.

ഹണി ജിഞ്ചർ കേക്ക്

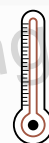


തയ്യാറാക്കുന്ന വിധം

- മൈദ, ജിഞ്ചർ പൗഡർ, ബേക്കിംഗ് പൗഡർ, വാനില പൗഡർ എന്നിവ അരിക്കുക.
- ഒരു മിക്സിംഗ് ബൗളിലേക്ക് GSM ക്ലാസ്റ്റിക്ക്, മൈദ, കാരമൽ എന്നിവ ചേർത്ത് ക്രീം ചെയ്യുക.
- ഒരു പ്രത്യേക ബൗളിൽ മുട്ടയും പഞ്ചസാരയും, തേനും ചേർത്ത് ഭാരം കുറഞ്ഞ് പൊങ്ങുന്നതുവരെ അടിക്കുക.
- മുട്ടയുടെയും പഞ്ചസാരയുടെയും മിശ്രിതം പതുക്കെ GSM ക്ലാസ്റ്റിക്ക് മൈദ മിക്സ്ചറിലേക്ക് ചേർക്കുക, കട്ടകൾ ഉടയുന്നതുവരെ നന്നായി ഇളക്കുക.
- എണ്ണപുരട്ടിയ ലൈൻഡ് ബാർ കേക്ക് ബേക്കിംഗ് മോൾഡുകളിലേക്ക് മാവ് പകരുക.
- 180°C ൽ 45 മിനിട്ട് ബേക്ക് ചെയ്യുക
- തണുപ്പിച്ചശേഷം കഷണങ്ങളാക്കുക

നിങ്ങൾക്ക് വേണ്ടത്

ചേരുവകൾ	അളവ്
മൈദ	500 ഗ്രാം
പഞ്ചസാര	500 ഗ്രാം
GSM ക്ലാസ്റ്റിക്ക്	500 ഗ്രാം
മുട്ട	500 ഗ്രാം
തേൻ	125 ഗ്രാം
ജിഞ്ചർ പൗഡർ	50 ഗ്രാം
കാരമൽ	50 ഗ്രാം
വാനില പൗഡർ	10 ഗ്രാം
ബേക്കിംഗ് പൗഡർ	5 ഗ്രാം



180°C



45 Min.

ആപ്രിക്കോട്ട് കേക്ക്



തയ്യാറാക്കുന്ന വിധം

- മൈദ, ബേക്കിംഗ് പൗഡർ, വാനില പൗഡർ എന്നിവ അരിക്കുക.
- ഒരു മിക്സിംഗ് ബൗളിൽ, GSM ക്ലാസ്സിക്ക, ചതച്ച ആപ്രിക്കോട്ട്, മൈദ എന്നിവ ക്രീം ചെയ്യുക.
- ഒരു പ്രത്യേക ബൗളിൽ മുട്ടയും പഞ്ചസാരയും ചേർത്ത് ഭാരം കുറഞ്ഞ് പൊങ്ങുന്നതുവരെ അടിക്കുക.
- മുട്ടയുടെയും പഞ്ചസാരയുടെയും മിശ്രിതം പതുക്കെ GSM ക്ലാസ്സിക്ക മൈദ മിക്സ്ചറിലേക്ക് ചേർക്കുക, കട്ടകൾ ഉടയുന്നതുവരെ നന്നായി ഇളക്കുക.
- അരിഞ്ഞ ആപ്രിക്കോട്ട് ചേർത്ത് തുടർന്നും മിക്സ്ചെയ്യുക.
- എണ്ണപ്പുരട്ടിയ ലൈൻഡ് ബാർ കേക്ക് ബേക്കിംഗ് മോൾഡുകളിലേക്ക് മാവ് പകരുക.
- 180°C ൽ 45 മിനിട്ട് ബേക്ക് ചെയ്യുക
- തണുപ്പിച്ചശേഷം കഷണങ്ങളാക്കുക

നിങ്ങൾക്ക് വേണ്ടത്

ചേരുവകൾ	അളവ്
മൈദ	600 ഗ്രാം
പഞ്ചസാര	500 ഗ്രാം
GSM ക്ലാസ്സിക്ക	500 ഗ്രാം
മുട്ട	600 ഗ്രാം
ഉണങ്ങിയ ആപ്രിക്കോട്ട് (അരിഞ്ഞത്)	300 ഗ്രാം
ചതച്ച ആപ്രിക്കോട്ട്	100 ഗ്രാം
വാനില പൗഡർ	10 ഗ്രാം
ബേക്കിംഗ് പൗഡർ	5 ഗ്രാം

HARA BHARA
KEBAB ROLLS



MASALA
RUSK



BAKED
CHEESE PIE



BULLETIN
VOLUME 01

SUMMER
AL

BULLETIN
VOLUME 10

Dear Sirs,

Dear Sirs, I am a member of the Masterline group of companies and I would like to know how to contact you for a visit to your premises to see your facilities and to see if you can supply me with the products I require for my business.

My business is a small bakery and I am looking for a supplier of quality ingredients. I am particularly interested in flour, yeast and baking powder. I would be grateful if you could send me a list of your products and prices.

Yours faithfully,
Creative Puffs

All About Puff Pastry

Puff Pastry is made by rolling out a mixture of flour, butter and water into a thin sheet. The mixture is then rolled up into a log and cut into small pieces. These are then baked in a hot oven to produce a light, airy, flaky pastry.



Flour

The most commonly used flour is plain flour. This is made from soft wheat and is suitable for all types of baking. It has a low protein content and is therefore ideal for making bread and cakes.



MASTERLINE

**Fresh Fruit
Delights**

KIWI EXOTIC
CAKE



CREATIVE
PUFFS

MASTERLINE
BULLETIN

**COOKIES
Special**

BULLETIN
VOLUME 90



NUTS & SPICE
COOKIES

MASTERLINE
BULLETIN

**CHOCOLATE
SPECIAL**

CHOCOLATE
EASTER EGG



BUNGE

CHOCO OATS
COOKIES

EGGLESS
FRUIT CAKE

EASTER
BUNNY BREAD

MASTERLINE
BULLETIN
**Monsoon
Special**

Masterline
BAKER'S BULLETIN

*Monsoon
Magic!*

Masterline
BAKER'S BULLETIN

**Easter
Special**

BULLETIN
VOLUME 25

BULLETIN
VOLUME 45

Masterline
BAKER'S BULLETIN

**Diwali
Special**

Explore varieties of creative mouth-watering recipes!

BULLETIN
VOLUME 65

Masterline
BAKER'S BULLETIN

**CAKES &
BREADS**

MASTERLINE
BULLETIN
**MERRY
CHRISTMAS**

4 MAG
SPECIAL
RECIPES

**ORIGINAL
CHRISTMAS CAKE**

**&
HAPPY
NEW YEAR**

GINGER
COOKIES

MULTIGRAIN
CEREAL BREAD

ORIGINAL
CHRISTMAS CAKE

PLUM CAKE
FOR EVERYONE



മഡ് കേക്ക്

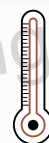


തയ്യാറാക്കുന്ന വിധം

- ഒരു മിക്സിംഗ് ബൗളിലേക്ക് വെള്ളം, മുട്ട ചേർത്തതിനുശേഷം എൻഹാൻസ് ചാകോ ലാവാ മിക്സ് കോഫി പൗഡറും ചേർത്ത് 1 മിനിറ്റ് നേരം കുറഞ്ഞ സ്പിഡിൽ ബ്ലെൻഡ് ചെയ്യുക.
- ഉരുക്കിയ ഡിസയർ ഡാർക്ക് കോമ്പൗണ്ടും ലിപ്ലി സൺഡ്വെർ ഓയിലും GSM ക്ലാസ്സിക്സും ചേർത്ത് കുറഞ്ഞ സ്പിഡിൽ മിക്സ് ചെയ്യുകൊണ്ടിരിക്കുക.
- ബൗളിന്റെ വശങ്ങൾ താഴേക്ക് ചുരണ്ടിയിടുക.
- മീഡിയം സ്പിഡിലേക്ക് വേഗത വർദ്ധിപ്പിക്കുക. വീണ്ടും രണ്ട് മിനിറ്റ് നേരത്തേക്ക് ബ്ലെൻഡ് ചെയ്യുന്നത് തുടരുക.
- കേക്ക് മാവ്, എണ്ണ പുരട്ടിയ റൗണ്ട് മോൾഡിലേക്ക് പകരുക.
- 175°C ൽ 35 മിനിട്ട് ബേക്ക് ചെയ്യുക.

നിങ്ങൾക്ക് വേണ്ടത്

ചേരുവകൾ	അളവ്
എൻഹാൻസ് ചാകോ ലാവാ മിക്സ്	1000 ഗ്രാം
വെള്ളം	150 മി.ലി.
മുട്ട	3
ലിപ്ലി സൺഡ്വെർ ഓയിൽ	200 ഗ്രാം
GSM ക്ലാസ്സിക് (മെൽറ്റഡ്)	200 ഗ്രാം
ഡിസയർ ഡാർക്ക് ചോക്കലേറ്റ് (മെൽറ്റഡ്)	200 ഗ്രാം
ഇൻസ്റ്റന്റ് കോഫി പൗഡർ	25 ഗ്രാം
കാപ്പിപൊടി മിക്സ് ചെയ്യാൻ ചൂട് വെള്ളം	25 മി.ലി.



175°C



35 Min.

ഡിസയർ ഉണക്കമുന്തിരി & കാർട്ട് കേക്ക്

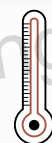


തയ്യാറാക്കുന്ന വിധം

- ഒരു മിക്സിംഗ് ബൗളിൽ ഗ്രേറ്റ് ചെയ്ത കാർട്ട്, ഉണക്കമുന്തിരി, മുട്ട, ലില്ലി സൺഫ്ലവർ ഓയിൽ എന്നിവ ചേർത്ത് ഒരു പാഡിൽ ഉപയോഗിച്ച് 30 സെക്കന്റ് ബ്ലെൻഡ് ചെയ്യുക.
- ഡിസയർ മഫിൻ മിക്സ്, വാനില ഫ്ലേവർ, പൊടിച്ച പട്ട ചേർത്ത് കുറഞ്ഞ വേഗതയിൽ ഒരു മിനിട്ട് നേരത്തേക്ക് ബ്ലെൻഡ് ചെയ്യുക.
- ബൗളിന്റെ വശങ്ങൾ താഴേക്ക് ചൂരണ്ടുക.
- സ്പീഡ് കൂട്ടി വീണ്ടും 4 മിനിട്ട് നേരത്തേക്ക് ബ്ലെൻഡ് ചെയ്യുക.
- എണ്ണ പുരട്ടിയ ലൈൻഡ് ബേക്കിംഗ് ട്രേയിലേക്ക് കേക്ക്മാവ് പകരുക.
- 180°C ൽ 45 മിനിട്ട് ബേക്ക് ചെയ്യുക

നിങ്ങൾക്ക് വേണ്ടത്

ചേരുവകൾ	അളവ്
ഡിസയർ എഗ് ബേസ്ഡ് മഫിൻ മിക്സ്	1000 ഗ്രാം
വേവിക്കാത്ത കാർട്ട് (ചെറുതായി ഗ്രേറ്റ് ചെയ്തത്)	500 ഗ്രാം
വാൻനിട്ട് (അരിഞ്ഞത്)	200 ഗ്രാം
ഉണക്കമുന്തിരി	200 ഗ്രാം
പൊടിച്ച പട്ട	10 ഗ്രാം
മുട്ട	400 ഗ്രാം
ലില്ലി സൺഫ്ലവർ ഓയിൽ	440 ഗ്രാം
വാനില ഫ്ലേവർ	5 ഗ്രാം



180°C



45 Min.

റോഡ് വെൽവെറ്റ് ക്രീസ്റ്റമസ് ചുൾ ലോഗ്



തയ്യാറാക്കുന്ന വിധം

- ഒരു മിക്സിംഗ് ബൗളിൽ വെള്ളവും അതിനുശേഷം റോഡ് വെൽവെറ്റ് കേക്ക് മിക്സിംഗ് ചേർത്ത് ഒരു പാഡിൽ ഉപയോഗിച്ച് കുറഞ്ഞ സ്പീഡിൽ 1 മിനിറ്റ് ബ്ലെൻഡ് ചെയ്യുക.
- ബൗളിന്റെ വശങ്ങൾ താഴേക്ക് ചുരുണ്ടിയിടുക. മീഡിയം സ്പീഡിലേക്ക് വേഗത വർദ്ധിപ്പിക്കുക. വീണ്ടും രണ്ട് മിനിറ്റ് നേരത്തേക്ക് ബ്ലെൻഡ് ചെയ്യുന്നത് തുടരുക.
- സ്പീഡ് കുറച്ച് സ്റ്റോ ആക്കുക. സാവധാനത്തിൽ 30-60 സെക്കന്റുകൾ എടുത്ത് ലില്ലി സൺഫ്ലവർ ഓയിൽ ഒഴിക്കുക.
- 2 cm ൽ കൂടാതെ ഉയരമുള്ള പരന്ന ട്രേയിലേക്ക് മാവ് ഒഴിക്കുക.
- 200°C ൽ 15-20 മിനിട്ട് ബേക്ക് ചെയ്യുക

തയ്യാറാക്കുന്ന വിധം

- ഒരു മിക്സിംഗ് ബൗളിൽ SSM മാജിക്ക്/ മാർവോ പ്രൈഡ്, ക്രീം ചീസ് എന്നിവ ചേർത്ത് ക്രീം ചെയ്യാൻ ആരംഭിക്കുക.
- ഭാരം കുറഞ്ഞ്, പൊങ്ങുന്നതുവരെ പൊടിച്ച പഞ്ചസാര ചേർത്ത് ക്രീമിംഗ് തുടരുക
- വാനില പൗഡർ, സെസ്റ്റ് ഓഫ് ലെമൺ എന്നിവ ചേർത്ത് നന്നായി ബ്ലെൻഡ് ചെയ്യുക.
- ഒരു വലിയ ഷീറ്റ് ബട്ടർ പേപ്പർ എടുത്ത് അതിന്മേൽ റോഡ് വെൽവെറ്റ് പരത്തിവയ്ക്കുക.
- റോഡ് വെൽവെറ്റ് കേക്കിന്റെ വശങ്ങൾ ട്രിം ചെയ്യുക. സ്റ്റോബിനു മേൽ ഐസിംഗിന്റെ കനം കുറഞ്ഞ പാളി നിരത്തുക, വശങ്ങളിലേക്കും നിരത്തുക.
- നിങ്ങൾക്ക് അഭിമുഖമായി വരുന്ന നീളമുള്ള വശത്തു നിന്നും റോൾ ചെയ്യാൻ തുടങ്ങുക. തുടക്കം മുതൽ ടൈറ്റായ റോൾ ഉണ്ടാക്കാൻ ശ്രമിക്കുക. മറ്റേ അറ്റം വരെ റോൾ ചെയ്യുക. മുദുവായ കേക്കിന്മേൽ അമർത്തുന്നതിനേക്കാൾ ബട്ടർപേപ്പറിന്മേൽ അമർത്തിയാൽ ഇത് എളുപ്പമാകുന്നു.
- ഒരറ്റം ഒരല്പം ഒരാംഗിളിൽ മുറിക്കുക, മിച്ഛമായി വരുന്നവ കളയരുത്. സ്പീസ് റോളിനെ ഒരു ബോർഡിലോ നീളമുള്ള ഡിഷിലോ വയ്ക്കുക. മിച്ഛമുള്ളവയും നേരത്തെ ട്രിം ചെയ്തവയും ഉപയോഗിച്ച് ഒന്നോ രണ്ടോ ശാഖകൾ ഉണ്ടാക്കാം. ഒരു വലിയ മരത്തിയിൽ നിന്നും ശാഖകൾ വരുന്ന രീതിയിൽ ഒരു പീസ് കേക്ക് ഒരാംഗിളിൽ വച്ച് കൊടുക്കാം.
- യൂൾ ലോഗിൽ മിച്ഛമുള്ള ഐസിംഗ് പുരട്ടുക. മുറിച്ചെടുത്തതുപോലുള്ള അഗ്രങ്ങളിലും ശാഖയിലും. മരത്തിന്റെതുപോലെയുള്ള ഡിസൈനുകൾ ഉണ്ടാക്കാനായി മരത്തിയുടെ ഭാഗത്ത് സ്ക്രൂവർ അല്ലെങ്കിൽ ഫോർക്ക് വച്ച് മാർക്ക് ചെയ്യുക. മരങ്ങളുടെ വാർഷികവളയങ്ങൾ പോലെ അഗ്രഭാഗത്ത് വളഞ്ഞു പുളഞ്ഞ വൃത്തങ്ങൾ ഇടുക.
- ഐസിംഗ് ഷുഗറിന്റെ പൊടി മുക്ൾഭാഗത്ത് തട്ടി, ഇപ്പോൾ വീണ മഞ്ഞ പോലെ തോന്നിപ്പിക്കാം.

നിങ്ങൾക്ക് വേണ്ടത്

ചേരുവകൾ	അളവ്
ഡിസയർ എഗ് (വീ റോഡ് വെൽവെറ്റ് കേക്ക് മിക്സിംഗ്)	1000 ഗ്രാം
വെള്ളം	600 മി.ലി.
ലില്ലി സൺഫ്ലവർ ഓയിൽ	150 ഗ്രാം

ക്രീം ചീസ് ഫ്രോസ്റ്റിംഗ്

ചേരുവകൾ	അളവ്
SSM മാജിക്ക്/ മാർവോ പ്രൈഡ്	250 ഗ്രാം
ക്രീം ചീസ്	250 ഗ്രാം
പൊടിച്ച പഞ്ചസാര	500 ഗ്രാം
വാനില പൗഡർ	10 ഗ്രാം
സെസ്റ്റ് ഓഫ് ലെമൺ	1



200°C



15-20 Min.

കോഫി ബ്രൗണി കേക്ക്



തയ്യാറാക്കുന്ന വിധം

- ഒരു മിക്സിംഗ് ബൗളിലേക്ക് വെള്ളം ചേർത്തതിനുശേഷം എൻഹാൻസ് ബ്രൗണി പ്രിമിക്സ് കോഫി പൗഡറും ചേർത്ത് 1 മിനിറ്റ് നേരം കുറഞ്ഞ സ്പിഡിൽ ബ്ലെൻഡ് ചെയ്യുക.
- ഉരുക്കിയ ഡിസയർ ഡാർക്ക് കോമ്പൗണ്ടും ലിപ്ലി സൺപ്ലവർ ഓയിലും ചേർത്ത് കുറഞ്ഞ സ്പിഡിൽ മിക്സ് ചെയ്തുകൊണ്ടിരിക്കുക.
- ബൗളിന്റെ വശങ്ങൾ താഴേക്ക് ചുരണ്ടിയിടുക.
- മീഡിയം സ്പിഡിലേക്ക് വേഗത വർദ്ധിപ്പിക്കുക. വീണ്ടും രണ്ട് മിനിറ്റ് നേരത്തേക്ക് ബ്ലെൻഡ് ചെയ്യുന്നത് തുടരുക.
- അരിഞ്ഞ ആൽമണ്ട് ചേർത്ത് കേക്ക് മാവ്, എണ്ണ പുരട്ടിയ റൗണ്ട് മോൾഡിലേക്ക് പകരുക.
- 175°C ൽ 35 മിനിട്ട് ബേക്ക് ചെയ്യുക

തയ്യാറാക്കുന്ന വിധം

- ഡിസയർ ഡാർക്ക് കോമ്പൗണ്ട് ഒരു ഡബിൾ ബോയ്ലറിൽ ഉരുക്കിയശേഷം മാറ്റിവെയ്ക്കുക.
- ഫിയോന ക്രീം ചൂടാക്കുക, അധികം ചൂടാകാതിരിക്കാൻ ശ്രദ്ധിക്കുക.
- മിശ്രിതത്തിൽ ക്രീം ചേർത്ത് മിനുസവും മൃദുവും ആകുന്നതുവരെ ഇളക്കുക.
- ചോക്കലേറ്റ് ഗനാഷെ ഉപയോഗിച്ച് ബ്രൗണി പൊതിഞ്ഞ് വാൽനട്ട് വച്ച് അലങ്കരിക്കുക.
- സെറ്റാകാൻ അനുവദിക്കുക. ചതുരാകൃതിയിൽ മുറിച്ച് വിളമ്പുക.

നിങ്ങൾക്ക് വേണ്ടത്

ചേരുവകൾ	അളവ്
എൻഹാൻസ് എഗ് പ്രിമിക്സ് ബ്രൗണി പ്രിമിക്സ്	1000 ഗ്രാം
വെള്ളം	300 മി.ലി.
ലിപ്ലി സൺപ്ലവർ ഓയിൽ	400 ഗ്രാം
ഡിസയർ ഡാർക്ക് ചോക്കലേറ്റ് (മെൽറ്റഡ്)	200 ഗ്രാം
മുറിച്ച ആൽമണ്ട്	100 ഗ്രാം
ഇൻസ്റ്റന്റ് കോഫി പൗഡർ	25 ഗ്രാം
കാപ്പിപൊടി മിക്സ് ചെയ്യാൻ ചൂട് വെള്ളം	25 മി.ലി.

ചോക്കലേറ്റ് ഗനാഷെ പ്രൊസ്സിംഗ്

ചേരുവകൾ	അളവ്
ഡിസയർ ഡാർക്ക് കോമ്പൗണ്ട്	500 ഗ്രാം
ഫിയോന ക്രീം	250 ഗ്രാം



175°C



35 Min.

എൻഹാൻസ്ഡ് കേക്ക് (എഗ് ഫ്രീ)

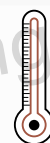


തയ്യാറാക്കുന്ന വിധം

- ഒരു മിക്സിംഗ് ബൗളിൽ എൻഹാൻസ് വാനില കേക്ക് പ്രിമിക്സും ചേർക്കുക, 2 മിനിറ്റ് നേരത്തേക്ക് കുറഞ്ഞ സ്പീഡിൽ ബ്ലെൻഡ് ചെയ്യുക.
- ബൗളിന്റെ വശങ്ങൾ താഴേക്ക് ചുരണ്ടിയിടുക.
- മീഡിയം സ്പീഡിലേക്ക് വേഗത വർദ്ധിപ്പിക്കുക. വീണ്ടും 3 മിനിറ്റ് നേരത്തേക്ക് ബ്ലെൻഡ് ചെയ്യുന്നത് തുടരുക.
- ലോ സ്പീഡിലേക്ക് വേഗത കുറച്ച് ലിപ്ലി സൺഫ്ലവർ ഓയിലും കാരമൽ കളറും ചേർക്കുക, മാവിൽ പ്ലം ഫ്രൂട്ട്, മിക്സ്ഡ് സ്നൈസസ്, എസ്റ്റൻസ്, ഉടച്ച പഴം എന്നിവ ഫോർഡ് ചെയ്യുക.
- വീണ്ടും 1 മിനിറ്റ് നേരത്തേക്ക് കുറഞ്ഞ സ്പീഡിൽ ബ്ലെൻഡ് ചെയ്യുന്നത് തുടരുക.
- എണ്ണ പുരട്ടിയ കേക്ക് മോൾഡിലേക്ക് കേക്ക് മാവ് പകരുക
- 160°C ൽ 45 മിനിട്ട് ബേക്ക് ചെയ്യുക

നിങ്ങൾക്ക് വേണ്ടത്

ചേരുവകൾ	അളവ്
എൻഹാൻസ് എഗ് ഫ്രീ വാനില കേക്ക് പ്രിമിക്സ്	1000 ഗ്രാം
വെള്ളം	400 മി.ലി.
ലിപ്ലി സൺഫ്ലവർ ഓയിൽ	200 ഗ്രാം
കാരമൽ കളർ	40 ഗ്രാം
മിക്സ്ഡ് ഫ്രൂട്ട്	1000 ഗ്രാം
പഴം (ഉടച്ചത്)	200 ഗ്രാം
മിക്സ്ഡ് ഫ്രൂട്ട് എസ്റ്റൻസ്	5 മി.ലി.
ഓറഞ്ച് ഓയിൽ എസ്റ്റൻസ്	5 ഗ്രാം
ലെമൺ ഓയിൽ എസ്റ്റൻസ്	2.5 ഗ്രാം
മിക്സ്ഡ് സുഗന്ധദ്രവ്യ പൊടി	10 ഗ്രാം



160°C



45 Min.

ഡിസയർ പ്ലം കേക്ക്

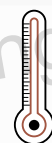


തയ്യാറാക്കുന്ന വിധം

- ഒരു മിക്സിംഗ് ബൗളിലേക്ക് GSM ക്ലാസ്സിക്ക്, ലില്ലി സൺഫ്ലവർ ഓയിൽ, ഡിസയർ വാനില മഫിൻ മിക്സ് എന്നിവ ചേർത്ത് കുറഞ്ഞ സ്പീഡിൽ 2 മിനിറ്റ് നേരത്തേക്ക് ബ്ലെൻഡ് ചെയ്യുക.
- ബൗളിന്റെ വശങ്ങൾ താഴേക്ക് ചുരണ്ടിയിടുക.
- പതുക്കെ വെള്ളം ചേർത്ത് മൂട്ട ഓരോന്നായി ചേർക്കുക.
- മീഡിയം സ്പീഡിലേക്ക് വേഗത വർദ്ധിപ്പിക്കുക. വീണ്ടും രണ്ട് മിനിറ്റ് നേരത്തേക്ക് ബ്ലെൻഡ് ചെയ്യുന്നത് തുടരുക.
- കാരമൽ, മിക്സ്ഡ് ഫ്രൂട്ട്സ്, അരിഞ്ഞ നട്ട്സ്, മിക്സ്ഡ് സുഗന്ധദ്രവ്യങ്ങൾ, എസ്റ്റൻസ് എന്നിവ ചേർത്ത് 2 മിനിറ്റ് കുറഞ്ഞ സ്പീഡിൽ ബ്ലെൻഡ് ചെയ്യുക.
- മിശ്രിതം എണ്ണ പുരട്ടിയ കേക്ക് മോൾഡിലേക്ക് പകരുക.
- 170°C ൽ 45 മിനിട്ട് ബേക്ക് ചെയ്യുക

നിങ്ങൾക്ക് വേണ്ടത്

ചേരുവകൾ	അളവ്
ഡിസയർ എഗ് ബേസ്ഡ് വാനില മഫിൻ മിക്സ്	1000 ഗ്രാം
വെള്ളം	100 മി.ലി.
മൂട്ട	400 ഗ്രാം
GSM ക്ലാസ്സിക്ക്	300 ഗ്രാം
ലില്ലി സൺഫ്ലവർ ഓയിൽ	100 ഗ്രാം
മിക്സ്ഡ് ഫ്രൂട്ട്സ്	500 ഗ്രാം
നട്ട്സ് (അരിഞ്ഞത്)	100 മി.ലി.
മിക്സ്ഡ് ഫ്രൂട്ട്സ് എസ്റ്റൻസ്	10 മി.ലി.
കാരമൽ	20 ഗ്രാം
മിക്സ്ഡ് ബ്ലൈസസ് പൗഡർ	10 ഗ്രാം



170°C



45 Min.

കോക്കനട്ട് ആർമണ്ട് കേക്ക്

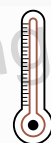


തയ്യാറാക്കുന്ന വിധം

- ഒരു മിക്സിംഗ് ബൗളിലേക്ക് വെള്ളം, തേങ്ങാ പാൽ, ഡിസയർ എഗ് പ്രീ വാനില കേക്ക് മിക്സ് എന്നിവ ചേർത്ത് സ്ലീഡിൽ 2 മിനിറ്റ് നേരം ബ്ലെൻഡ് ചെയ്യുക.
- ബൗളിന്റെ വശങ്ങൾ താഴേക്ക് ചുരണ്ടിയിടുക.
- മീഡിയം സ്ലീഡിലേക്ക് വേഗത വർദ്ധിപ്പിക്കുക. വീണ്ടും 3 മിനിറ്റ് നേരത്തേക്ക് ബ്ലെൻഡ് ചെയ്യുന്നത് തുടരുക.
- ലോവർ സ്ലീഡിൽ നിന്നും സ്റ്റോയിലേക്ക് മാറുക ലിപ്ലി സൺഫ്ലവർ ഓയിൽ, തേങ്ങാപ്പൊടി, അരിഞ്ഞ ആൽമണ്ട് എന്നിവ ചേർത്ത് 1 മിനിറ്റ് കൂടി ബ്ലെൻഡ് ചെയ്യുക.
- മിശ്രിതം എണ്ണ പുരട്ടിയ കേക്ക് മോൾഡിലേക്ക് പകരുക.
- 160°C ൽ 45 മിനിറ്റ് ബേക്ക് ചെയ്യുക.

നിങ്ങൾക്ക് വേണ്ടത്

ചേരുവകൾ	അളവ്
ഡിസയർ എഗ് പ്രീ വാനില കേക്ക് മിക്സ്	1000 ഗ്രാം
വെള്ളം	650 മി.ലി.
ലിപ്ലി സൺഫ്ലവർ ഓയിൽ	100 ഗ്രാം
തേങ്ങാപ്പൊടി	300 ഗ്രാം
തേങ്ങാപാൽ	100 മി.ലി.
അരിഞ്ഞ ആൽമണ്ട്സ്	100 ഗ്രാം



160°C



45 Min.

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.