

Volume 104, December 2021

# MASTERLINE

BULLETIN

## Christmas Special





**Lily**

FROM THE MAKERS OF

# Baking Delights

FOR PAST 3 DECADES



**SSM**



**Marvo**  
Also available in Transfree

Masterline has mastered their act of baking for over three decades now, catering to various needs of thousands of bakeries across the country. We allow bakers to delight their customers with some of the best bakery products - from delicious cakes and muffins through scrumptious cookies, biscuits and muffins to a variety of crusty puffs and kharis. Whatever you choose to bake, we have the Fat & Margarine to perfect your act.



**GSM**  
Also available in Transfree

## INTRODUCING



**NEW**

**Desire Gluten Free Bread Mix**



**NEW**

**Desire Sugar Free Muffin Mix**



**NEW**

**Desire Gluten Free Sugar Free Bread Mix**

### PREMIUM BAKERY INGREDIENTS

**Lily Star** | **Marvo Ultra** | **Desire** | **GSM Classic** | **SSM Magic** | **Lotus** | **Lily Lite** | **Siona**

## அன்பார்ந்த பேக்கரி நண்பர்களே,

இது மீண்டும் ஆண்டின் அற்புதமான நேரம் - கிறிஸ்துமஸ் மற்றும் புத்தாண்டு! எப்பொழுதும் போல, உங்கள் வாடிக்கையாளர்களுக்கு வாயில் நீரூற வைக்கும் சிறந்த தரமான கேக்குகள் மற்றும் புட்டிங்களுடன் சீசனைக் கொண்டாட மாஸ்டர்லைன்-ஐ நம்புங்கள்.

மாஸ்டர்லைன் புல்லட்டின் இந்தப் பதிப்பில் எல்லா நேரத்திலும் பிடித்த கேக்குகள் மற்றும் மிகவும் சுவையான ரெசிபிக்கள் உள்ளன. பல ஆண்டுகளாக உங்கள் ஒவ்வொருவருடனும் நாங்கள் பகிர்ந்து கொண்ட இணைபிரியா பந்தத்தை கொண்டாட இந்த உபசரிப்புகள் எங்களின் வழியாகும். அவற்றை முயற்சி செய்து, உங்கள் வாடிக்கையாளர்கள் ஆண்டு முழுவதும் மேலும் தொடர்ந்து வரும் காலத்திலும் அவர்கள் நினைவில் வைத்திருக்கும் வகையில் பரிசளிக்கவும்!

டெமோ வேண்டுமா? 080-46445300 எண்ணில் அழைக்கவும் அல்லது [bas.masterline.services@bunge.com](mailto:bas.masterline.services@bunge.com)-ல் எங்களுக்கு எழுதவும்

அதை மறக்க முடியாத அனுபவமாக மாற்ற எங்களால் முடிந்த அனைத்தையும் செய்வோம்!

உங்கள் கருத்தைப் பகிர்ந்து கொள்ளுங்கள், நீங்கள் என்ன முயற்சித்தீர்கள், எப்படி விரும்பினீர்கள் என்பதை எங்களுக்குத் தெரியப்படுத்துங்கள்.

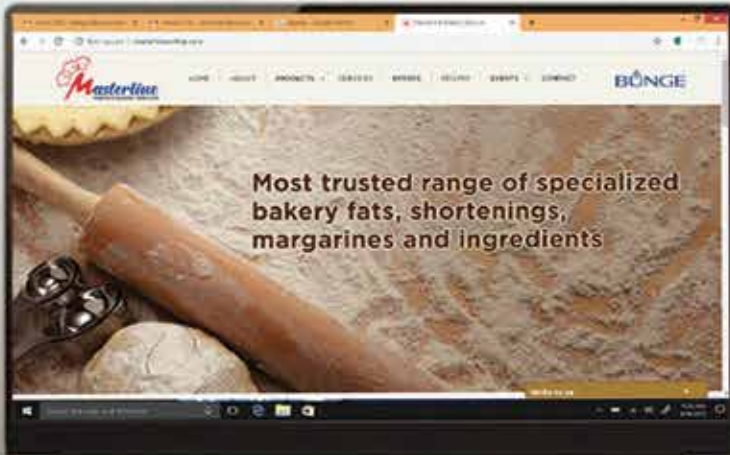
உங்களுக்கும் உங்கள் அன்புக்குரியவருக்கும் முன்கூட்டியே கிறிஸ்துமஸ் மற்றும் புத்தாண்டு வாழ்த்துக்கள்!

மகிழ்ச்சியாக இருங்கள், மாஸ்டர்லைன் மூலம் ஆரோக்கியமாக இருங்கள்!

மாஸ்டர்லைன் குழுமம்

Check out our **Website**

[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:

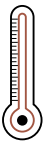
**Bunge India Pvt Ltd**, 601-C & 601-D, 6th Floor, The Capital,  
C-70, G Block, Bandra Kurla Complex, Bandra (East), Mumbai,  
Maharashtra - 400051. Tel: 022 - 6681 9500



## கிறிஸ்துமஸ் ப்ளம் கேக்

### செய்முறை

- செர்ரி, நட்ஸ் மற்றும் புரூட்ஸ் ஆகியவற்றை நன்றாக சிறிய துண்டுகளாக கத்தரித்து கொள்ளவும்.
- உலர் திராட்சை, புரூட்ஸ் மற்றும் நட்ஸ் 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 நட்ஸ் ஆகியவற்றை நன்றாக கலக்கவும். இதனால் அனைத்து வகை நட்ஸ் 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



## கிளாசிக் டேட் & நட் கேக்

### செய்முறை

- ஜிஎஸ்எம் கிளாசிக் உடன் சர்க்கரை சேர்த்து கிரீம் செய்துகொள்ளவும்.
- முட்டைகளை உடைத்து அதில் மெல்ல மெல்லச் சேர்த்து, அத்துடன் நெய், பேரீச்சை சிரப், மில்க்மெய்டு சேர்த்துத் தொடர்ந்து கிரீம் செய்யவும்
- அதில் அரிந்து வைக்கப்பட்ட பேரீச்சை, முந்திரிப்பருப்பு, ஏலக்காய் மற்றும் வெனிலா பவுடர்களைச் சேர்த்துத் தொடர்ந்து பிசையவும்.
- கலந்த மாவை ஒரு கேக் அச்சில் ஊற்றி ஊற்றி 180°C-யில் 45 - 50 நிமிடங்கள் பேக் செய்யுங்கள்.

டிராண்ஸ் ஃப்ரி

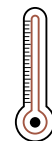
### தேவையான மூலப்பொருட்கள்

பொருட்கள்	அளவு
மாவு	800 கிராம்
கிரெயின் சர்க்கரை	800 கிராம்
ஜிஎஸ்எம் எக்ஸ்டிரா (டிராண்ஸ் ஃப்ரி)	900 கிராம்
முட்டைகள்	1200 கிராம்
சுத்தமான நெய்	100 கிராம்
மில்க்மெய்டு	100 கிராம்
தேனீர் எக்ஸ்டிராக்ட் (பேரீச்சைகளை ஊறவைக்க)	250 கிராம்
பேரீச்சை அரிந்தது	15 கிராம்
பேரீச்சை சிரப்	300 கிராம்
முந்திரிப்பருப்பு அரிந்தது	200 கிராம்
வெனிலா பவுடர்	15 கிராம்
இலவங்கப் பட்டைத்தூள்	10 கிராம்

Bunge

Masterline

Bunge



180°C



40 - 45 Min.



## பெர்ரிஸ் & ட்ரை ஃப்ரூட் கேக்

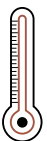
### செய்முறை

- பலவேறு வகைப்பட்ட பழங்களையும் சுத்தம் செய்து வைக்கவும்.
- தனியாக ஜிஎஸ்எம் எக்ஸ்டிரா, வெண்ணெய், சர்க்கரையை ஒரு மிக்ஸிங் பவுலில் போட்டு 3 - 4 நிமிடங்கள் கலக்கவும்.
- அதில் முட்டைகளை உடைத்து மெல்ல மெல்லச் சேர்த்து, கிரீம் செய்த கலவையில் ஃப்ரூட் மற்றும் வெனிலா எஸ்ஸென்ஸைச் சேர்க்கவும்.
- அதில் அனைத்து உலர்பழங்கள் மற்றும் பெர்ரிகளைச் சேர்த்து நன்றாகக் கலக்கவும்.
- மாவைச் சலித்துக்கொண்டு அதை மேற்கண்ட கலவையில் சேர்த்து மிருதுவாகப் பிசையவும்.
- அதை பேக்கிங் டிரேக்களில் பரப்பி 160 - 170°C-யில் 40 - 45 நிமிடங்கள் பேக் செய்யுங்கள்.

டிரான்ஸ் ஃப்ரி

### தேவையான மூலப்பொருட்கள்

பொருட்கள்	அளவு
மைதா	1000 கிராம்
ஜிஎஸ்எம் எக்ஸ்டிரா (டிரான்ஸ் ஃப்ரி)	800 கிராம்
முட்டைகள்	1200 கிராம்
வெண்ணெய்	200 கிராம்
கிரெயின் சர்க்கரை	1000 கிராம்
ப்ரூ பெர்ரிப்பழங்கள் (உலர்ந்தது)	100 கிராம்
கிரான் பெர்ரிப்பழங்கள் (உலர்ந்தது)	100 கிராம்
ஸ்டிராபெர்ரிப் பழங்கள் (உலர்ந்தது)	100 கிராம்
பிளாக் கரண்ட் (உலர்ந்தது)	200 கிராம்
ஆப்ரிகாட்	100 கிராம்
பாதாம்பருப்பு	100 கிராம்
முந்திரிப்பருப்பு	100 கிராம்
மிக்ஸ்டு ஃப்ரூட் எஸ்ஸென்ஸ்	10 கிராம்
வெனிலா எஸ்ஸென்ஸ்	15 கிராம்



170°C



40-45 Min.

Masterline Bunge



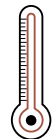
## பேக்டு கேக் புட்டிங்

### தேவையான மூலப்பொருட்கள்

பொருட்கள்	அளவு
பிரெட் கிரம்ப்ஸ்	600 கிராம்
கேக் கிரம்ப்ஸ்	600 கிராம்
கிரெயின் சர்க்கரை	1000 கிராம்
ஜிஎஸ்எம் கிளாசி	800 கிராம்
சுத்தமான நெய்	200 கிராம்
மைதா	200 கிராம்
மில்க்மெய்டு	150 கிராம்
முட்டைகள்	1250 கிராம்
மிக்ஸ்டு பழங்கள்	150 கிராம்
முந்திரிப்பருப்பு	200 கிராம்
ஏலக்காய்த்தூள்	10 கிராம்
பேக்கிங் பவுடர்	10 கிராம்
வெனிலா பவுடர்	10 கிராம்

### செய்முறை

- ஜிஎஸ்எம் கிளாசிக் உடன் சர்க்கரை சேர்த்து, மிருதுவாக நன்கு உப்பி வரும்வரையில் கிரீம் செய்துகொள்ளவும்.
- அதில் நெய் மற்றும் மில்க்மெய்டு சேர்த்துத் தொடர்ந்து கிரீம் செய்யவும்.
- அதில் முட்டைகளை ஒவ்வொன்றாக உடைத்து ஊற்றி அடிக்கவும்.
- கிரீம் ஆயத்தமாகும் பொழுது அதில் மிக்ஸ்டு பழங்கள் மற்றும் முந்திரிப்பருப்பு சேர்க்கவும்.
- பேக்கிங் பவுடர், வெனிலா மற்றும் ஏலக்காய்த் தூள் சேர்த்துச் சலித்தமாவை சிறிதுசிறிதாக கிரீமில் சேர்த்து நன்றாகப் பிசையவும்.
- அதில் பிரெட் மற்றும் கேக் கிரம்புகளைச் சேர்த்து நன்றாகக் கலக்கவும். மிக்ஸர் மெஷின் பவுலிலிருந்து எடுத்து லைன்டு பேக்கிங் டிசன்களில் பரப்பவும்.
- நன்றாகப் பதமாகும் வரையில் 180°C-யில் 35 - 40 நிமிடங்கள் பேக் செய்யுங்கள்.
- ஆறவைத்து, ஃபியோனா விப் டாப்பிங் கிரீம் கொண்டு அலங்காரம் செய்து , அதன் மீது பழ வில்கைகள் வைக்கவும். மிக மிகக் குளிர்ந்த நிலையில் பரிமாறினால் மிகவும் சிறந்தது.



180°C



35 - 40 Min.

Bunge Masterline Bunge



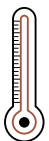
## டிஸையர் எக்ஸெஸ் ப்ளம் கேக்

### செய்முறை

- ஒரு மிக்ஸிங் பவுலில் தண்ணீர் ஊற்றிப் பிறகு டிஸையர் எக் ஃப்ரீ வெனிலா மஃபின் மிக்ஸ் சேர்க்கவும்.
- சுமார் ஒரு நிமிடம் குறைந்த வேகத்தில் நன்றாகக் கலக்கவும். பவுலின் பக்கச் சுவர்களைச் சுரண்டிச் சேர்க்கவும்.
- மிதமான வேகத்துக்கு உயர்த்தித் தொடர்ந்து இன்னும் இரண்டு நிமிடங்கள் கலக்கவும். குறைவான வேகத்துக்கு மாறி, அதில் உருக்கிய மார்வோ எக்ஸல் மற்றும் காரமல் கலர் சேர்த்துத் தொடர்ந்து ஒரு நிமிடம் கலக்கவும்.
- மாவில் பழக்கலவை மற்றும் பிசைந்த வாழைப்பழங்களையும் மிகஸ்ட் மசாலாத்தூள் மற்றும் எஸ்ஸென்ஸும் சேர்க்கவும்.
- மஃபின் அச்சுக்களில் ஊற்றி, 170°C-யில் 35 -40 நிமிடங்கள் நன்றாகப் பதமாகும் வரையில் பேக் செய்யுங்கள்.

### தேவையான மூலப்பொருட்கள்

பொருட்கள்	அளவு
டிஸையர் எக் ஃப்ரீ வெனிலா மஃபின் மிக்ஸ்	1000 கிராம்
தண்ணீர்	500 மில்லி
மார்வோ எக்ஸல் (உருக்கியது)	150 கிராம்
காரமல் கலர்	20 கிராம்
பழக் கலவைகள்	1000 கிராம்
வாழைப்பழம் (நன்றாகப் பிசைந்தது)	200 கிராம்
மிக்ஸ்ட் ஃப்ரூட் எஸ்ஸென்ஸ்	5 கிராம்
ஆரஞ்சு ஆயில்	5 மில்லி
லெமன் ஆயில்	2.5 மில்லி
மிக்ஸ்ட் மசாலா (பொடி)	20 கிராம்



170°C



35 - 40 Min.

Masterline Bunge





## சாக்கோ மோக்கா எக்ஸெஸ் பிரௌனி

### செய்முறை

- ஒரு மிக்ஸிங் பவுலில் தண்ணீர் ஊற்றிப் பிறகு என்ஹான்ஸ் பிரௌனி மிக்ஸ் மற்றும் காப்பித் தூள் சேர்க்கவும்
- சுமார் ஒரு நிமிடம் குறைந்த வேகத்தில் நன்றாகக் கலக்கவும்.
- பிரௌனி மிக்ஸில் உருக்கிய டிஸையர் டார்க் காம்பவுண்டு மற்றும் லில்லி சன்ஃபிளவர் எண்ணெய் இரண்டையும் ஒன்றாகக் கலந்து ஊற்றவும்
- பவுலின் பக்கச் சுவர்களைச் சுரண்டிச் சேர்க்கவும்
- மிதமான வேகத்துக்கு உயர்த்தித் தொடர்ந்து இன்னும் இரண்டு நிமிடங்கள் கலக்கவும்.
- கலந்த மாவில் வால்நட் சேர்க்கவும்
- கலவையை கிரீஸ் தடவிய கப் கேக் அச்சுக்களில் ஊற்றி 180°C-யில் 35 நிமிடங்கள் நன்றாகப் பதமாகும் வரையில் பேக் செய்யுங்கள்

### டிஸையர் சாக்கலேட் ட்ரஃபிள் செய்யும் முறை

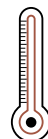
- ட்ரஃபிள் செய்வதற்கு, ஒரு பகுதி டிஸையர் டார்க் காம்பவுண்டு மற்றும் ஒரு பகுதி ஃபியோனா விப் டாப்பிங் கிரீம் இரண்டையும் பயன்படுத்தவும்
- ஒரு ஹீட்டர் அல்லது கால் ரேஞ்சில் ஃபியோனா விப் டாப்பிங் சூடாக்கவும். கிரீமை கொதிக்கும் அளவுக்கு சூடாக்கவும், ஆனால், கொதிக்கவிடக் கூடாது. கொதிக்கும் கிரீமில் கொழுப்புக் கசிவு ஏற்படாமல் பார்த்துக்கொள்ளவும்.
- டிஸையர் டார்க் காம்பவுண்டை சிறுசிறு துண்டங்களாக அரிந்து கொள்ளவும். அரிந்த துண்டங்களை சூடாக்கிய கிரீமில் சேர்த்து அது ஒரு மிருதுவான கறுப்பான கெட்டியான திரவமாகும் நன்றாகக் கலக்கவும்.

### தேவையான மூலப்பொருட்கள்

பொருட்கள்	அளவு
என்ஹான்ஸ் எக் ஃப்ரீ பிரௌனி மிக்ஸ்	1000 கிராம்
தண்ணீர்	380 மில்லி
லில்லி சன் ஃபிளவர் எண்ணெய்	340 மில்லி
காப்பித் தூள் (இன்ஸ்டன்ட்)	25 கிராம்
டிஸையர் டார்க் சாக்கலேட் (உருக்கியது)	200 கிராம்
அரிந்த வால்நட்	100 கிராம்
சுடுநீர் (காப்பிப்பொடி கலக்க)	25 மில்லி

### டிஸையர் சாக்கலேட் ட்ரஃபிள் சாஸ்

பொருட்கள்	அளவு
டிஸையர் டார்க் சாக்கலேட்	500 கிராம்
ஃபியோனா விப் டாப்பிங்	500 கிராம்



180°C



35 Min.

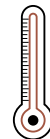
# கிறிஸ்துமஸ் ப்ளம் புட்டிங்

## செய்முறை

- மாவு, பிரெட் கிரம்புகள், மசாலாத்துள், ஜிஎஸ்எம் கிளாசிக், கிரெயின் சர்க்கரை மற்றும் பிரெளன் சர்க்கரையை ஒன்றாக மிருதுவான உப்பிய கிரீம் வரும் வரையில் கலந்துகொண்டு, தனியே எடுத்து வைக்கவும்.
- தேர்ந்து எடுத்த உலர் திராட்சை, சொரிப்பழங்கள், காரட், ஆரஞ்சு மற்றும் எலுமிச்சை ரிண்டுகள், ஆரஞ்சுத் தோல் மற்றும் பிராந்தி எஸ்ஸென்ஸ் ஆகியவற்றைச் சேர்த்து ஒரு பழக்கலவை கையால் செய்யுங்கள்.
- தனியாக முட்டைகளை ஒவ்வொன்றாக உடைத்து ஒரு மிக்ஸிங் பவுலில் ஊற்றி அதில் எலுமிச்சை மற்றும் ஆரஞ்சு சாறு ஊற்றவும்.
- அதில் பழங்கள் சேர்த்து நன்றாகக் கலந்து, கலவையில் மாவு மற்றும் பிரெட் கிரம்புள் சேர்க்கவும். கலவையை ஒரு ஈரத் துணியால் மூடி குளிர்சாதனப் பெட்டியில் ஓர் இரவு முழுதும் வைத்திருக்கவும்.
- புட்டிங் அச்சுக்களில் கிரீஸ் தடவி, கலந்த மாவை, மேலிருந்து 1 செமீ-க்குக் கீழே ஊற்றி, ஃபுட் கிரேடு அலுமினியம் ஃபாயிலால் சீல் செய்யவும்.
- அச்சுக்களை வெண்ணீரில் பதமாவதற்காக சுமார் 1½-2 மணி நேரம் வைத்திருக்கவும். மாறாக, அச்சுக்களை டிரேயில் வைத்து பதமாகும் வரையில் 150°C-யில் பேக் செய்யுங்கள்.
- சிறந்த சுவை பெற, ஒரு வார காலம் குளிர்சாதனப்பெட்டியில் வைத்திருந்து பிறகு பரிமாறவும்.

## தேவையான மூலப்பொருட்கள்

பொருட்கள்	அளவு
மாவு	800 கிராம்
சர்க்கரை	700 கிராம்
பிரெவுன் சர்க்கரை	200 கிராம்
ஜிஎஸ்எம் கிளாசிக்	1000 கிராம்
முட்டைகள்	1500 கிராம்
ஃபிரெஷ் பிரெட் கிரம்புள்	200 கிராம்
உப்பு	5 கிராம்
பிராந்தி எஸ்ஸென்ஸ்	10 மில்லி
பாதாம்பருப்பு	100 கிராம்
உலர் திராட்சை	1000 கிராம்
ஆப்பிள் (நறுக்கியது)	4-5
காரட் (துருவியது)	100 கிராம்
ஆரஞ்சு மற்றும் எலுமிச்சை தோல்	5-6
சொரிப்பழங்கள்	250 கிராம்
ஆரஞ்சுத் தோல்	250 கிராம்
ஆரஞ்சு மற்றும் எலுமிச்சைசாறு	150 மில்லி



150°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 ப்ரோபியோனட் சேர்த்து நன்றாக கரைக்கவும். இதனை பதப்படுத்தப்பட்ட பழக்கலவையுடன் சேர்த்து நன்றாக கலக்கவும். பின்னர் இன்வர்ட் சிரப் மற்றும் கிளைசரின் சேர்க்கவும்.
- கலவையை கேக் அச்சில் ஊற்றி அதன் மேல் தோலுறிக்கப்பட்ட பாதாம் கொண்டு நன்றாக அலங்கரிக்கவும்.
- இதனை 160°C சூட்டில் 45-50 நிமிடம் வரை நன்றாக வேக வைக்கவும்.
- பின்னர், அதனை கிறிஸ்ட்மஸ் 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 ப்ரோபியோனட்	2 கிராம்



160°C



45 - 50 Min.



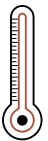
## தேன் இஞ்சி கேக்

### 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.

Masterline Bunge



## அப்ரிகாட் கேக்

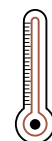
### செய்முறை

- 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

Bunge Masterline Bunge



180°C



45 Min.



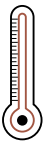
## டிஸையர் திராட்சை & காரட் கேக்

### 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.

Masterline Bunge



## மட் கேக்

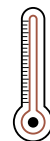
### செய்முறை

- 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 சாக் கோ 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

Bunge Masterline Bunge



175°C



35 Min.



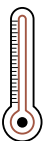
## கோகனட் பாதாம் கேக்

### 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 எக்ஸ்பிரீ 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.

Masterline Bunge





## ஹெல்தி அண்டு லைட் சாக்கலேட் ப்ளம் கேக்

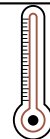
### செய்முறை

- ஒரு பவுலில் ஜிஎஸ்எம் எக்ஸ்ட்ரா உடன் சர்க்கரை எடுத்துக்கொள்ளவும். நன்றாகக் கலந்துகொண்டே அதில் லிக்யூட் குளுகோஸ் சேர்த்துப் பிறகு மிருதுவாக நன்கு உப்பி வரும் வரையில் அடிக்கவும்.
- முட்டைகளை ஒவ்வொன்றாக உடைத்துப் போட்டு பின் வெனில்லா பவுடர், பழ எஸ்ஸென்ஸ், கேரமல் கலர் மற்றும் மசாலாக் கலவை சேர்த்துத் தொடர்ந்து கிரீம் செய்யவும்.
- மைதா உடன் டிஸையர் கோக்கோ பவுடர், உப்பு, பேக்கிங் பவுடர் மற்றும் சோடா சேர்த்துத் தனியாகக் கலந்துகொள்ளவும்.
- பேட்டரில் உருக்கிய டார்ச் காம்பவுண்டு மற்றும் மில்க் மெய்டு மெதுவாகச் சேர்க்கவும்.
- கிரீம் செய்த பேட்டரில் பழக்கலவை சேர்த்து அதை மைதாவில் போட்டுப் பால் ஊற்றிப் பிசைந்துக் கடைசியில் கலவையில் சார்பிட்டால் சேர்க்கவும்.
- பேட்டரை கிரீஸ் தடவிய வரிசைகள் கொண்ட பேக்கிங் அச்சுகளில் ஊற்றவும்.
- ஒரு 50 நிமிடத்திற்கு 165°C - 170°C-யில் பேக் செய்யவும்.

டிராண்ஸ் ஃப்ரீ

### தேவையான மூலப்பொருட்கள்

பொருட்கள்	அளவு
ஜிஎஸ்எம் எக்ஸ்ட்ரா	250 கிராம்
மைதா	250 கிராம்
சர்க்கரை	250 கிராம்
முட்டைகள்	300 கிராம்
லிக்விட் குளுகோஸ்	10 கிராம்
பால்	25 மில்லி
டிஸையர் கோக்கோ பவுடர்	15 கிராம்
சாக்கலேட் எஸ்ஸென்ஸ்	03 கிராம்
சார்பிடால்	05 மில்லி
மிக்ஸ் மசாலாக்கள் (தேவையிருந்தால்)	03 கிராம்
கேரமல் கலர்	05 கிராம்
டிஸையர் டார்ச் சாக்கலேட் கம்பவுண்டு (உருக்கியது)	50 கிராம்
மிக்ஸ்டு பழங்கள்	500 கிராம்
மிக்ஸ் ஃப்ரூட் எஸ்ஸென்ஸ்	05 மில்லி
வெனில்லா பவுடர்	05 கிராம்
மில்க் மெய்டு	20 கிராம்



170°C



50 Min.

Bunge Masterline



# ரெட் வெல்வட் கிறீஸ்துமஸ் யுலே லாக்

## 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

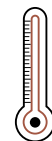
- ஒரு பவுலில் எஸ்எஸ்எம் மேஜிக் (அ) மார்வோ ப்ரைடு மற்றும் கிரீம் சீஸ் சேர்த்து நன்றாக கிரீம் செய்யவும்.
- அதனுடன் பொடித்த சர்க்கரை சேர்த்து தொடர்ந்து நன்றாக மிருதுவாக கிரீம் செய்யவும்.
- அதனுடன் வெனிலா பொடி மற்றும் எலுமிச்சை தோல் சேர்த்து நன்றாக கலக்கவும்.
- தட்டையான ரெட் வெல்வட் கேக்கினை நீளமான பட்டர் 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 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 ரெட் வெல்வட் கேக் மிக்ஸ்	1000 கிராம்
தண்ணீர்	600 மில்லி
லில்லி சன்பிளவர் ஆயில்	150 கிராம்

## 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.



**Celebrate** This Season With  
Masterline **Margarine!**

**MERRY CHRISTMAS & HAPPY NEW YEAR**

**BUY** Big! **WIN** Big!

Get assured **GIFTS!** and entry to the  
**LUCKY DRAW!**

Retain your Lucky Draw Coupons  
and redeem by 31st Jan 2022



**LUCKY PRIZE**  
**4 BIKES**

Offer  
valid  
on

**Lily Lite, GSM Classic,  
GSM Extra & SSM Magic**

Packs without offer also available



**8 MOBILE  
PHONES  
TO BE WON**



*Baked with passion! Inspired by Masterline!*

Introducing



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

- **Rich Chocolatey Flavour**
- **Great Stability**
- **Excellent Shine & Colour**

**BUNGE**

**BUNGE INDIA PRIVATE LIMITED**

#1, Victor Mansion, 1st Floor, Old Airport Road Kodihalli,  
Bangalore - 560008, Phone: (080) 4644 5300, 4644 5309. [www.masterlineonline.com](http://www.masterlineonline.com)

**APPLICATION CENTRES**

Pune: No. 23, 3rd Floor, Kedar Empire, Paud Phata, Nr. Dasabuja Ganapati Mandir, Kothrud, Pune - 411 038. Ph: 020 2544 3103;  
Delhi: B-1/7, 2nd Floor Janakpuri, Metro Pillar No. - 547, New Delhi - 110 058. Ph: 011 4085 4300;  
Kolkata: 2A, 2nd Floor, C-46, Everest House, J. L. Nehru Road, Kolkata - 700 071. Ph: 033 2288 1100, 4051 0900.