

Volume 101, March 2021

MASTERLINE

BULLETIN

Healthy Tasty *Range*

WITH MASTERLINE
TRANS FREE PRODUCTS



ಪ್ರಿಯ ಬೇಕರ್ ಸ್ನೇಹಿತರೆ,

ಕೋವಿಡ್‌ನ ಅತಿ ಕೆಟ್ಟ ರೂಪವನ್ನು ಕಂಡಿದ್ದೇವೆ. ಕಳೆದವರ್ಷ ನಾವು ಆಚರಿಸಲಾಗದೆ ಹೋದ ಪ್ರತಿ ಹಬ್ಬವನ್ನು ಮತ್ತೆ ಆಚರಿಸುವ ಸಮಯ ಈಗ ಬಂದಿದೆ. ಸಂಭ್ರಮ-ಸಡಗರವನ್ನು ಮರಳಿ ತರಲು ಬಣ್ಣಗಳ ಹಬ್ಬವಾದ “ಹೋಳಿ”ಹಬ್ಬಕ್ಕಿಂತ ಬೇರೆ ಏನಿದೆ! ಕೋವಿಡ್‌ನಿಂದ ಬಿಡುಗಡೆಯ ದಿನಗಳನ್ನು ಎದುರುಗೊಳ್ಳುತ್ತಿರುವ ಈ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ವಾತಾವರಣದಲ್ಲಿ ಒಂದು ಬಗೆಯ ಆಶಾಕಿರಣ, ಉತ್ಸಾಹ ಮತ್ತು ಅವಕಾಶಗಳು ಗೋಚರಿಸುತ್ತಿವೆ. ಉತ್ತಮ ಆರೋಗ್ಯ ಮತ್ತು ಒಳ್ಳೆಯದಿನಗಳ ಸೂಚನೆಗಳು ಕಂಡುಬರುತ್ತಿವೆ. ಮಾಸ್ಟರ್‌ಲೈನ್ ನಲ್ಲಿನವು ನಿಮಗೆ ಅತ್ಯಂತ ಆರೋಗ್ಯಪೂರ್ಣ ಬೇಕಿಂಗ್ ಅನುಭವವನ್ನು ನೀಡಲು ಬದ್ಧರಾಗಿದ್ದೇವೆ.

ಟ್ರಾನ್ಸ್ ಫ್ಯಾಟ್ ರಹಿತ ಹೆಚ್ಚು ಆರೋಗ್ಯಕರ ತಿಂಡಿತಿನ್ನುಗಳ ಒಂದು ಶ್ರೇಣಿಯನ್ನು ಪ್ರಸ್ತುತಪಡಿಸಲು ನಮಗೆ ಹರ್ಷವೆನಿಸುತ್ತಿದೆ. ಈಗ ನಿಮ್ಮ ಗ್ರಾಹಕರು ಸುಲಭವಾಗಿ ಜೀರ್ಣವಾಗುವ ರುಚಿಕರ ಬೇಕಿಂಗ್ ತಿಂಡಿಗಳನ್ನು ಸವಿಯಬಹುದು. ಇದರಲ್ಲಿ ಕೆಟ್ಟ ಕೊಲೆಸ್ಟ್ರಾಲ್ ಕಡಿಮೆ ಇದ್ದು ಹೆಚ್ಚಿನ ಒಳ್ಳೆಯ ಕೊಲೆಸ್ಟ್ರಾಲ್ ಇದೆ. ಈ ಬುಲೆಟಿನ್ ನಲ್ಲಿ ಪಫ್ ನಿಂದ ಟೀ ಕೇಕ್ ವರೆಗಿನ ನೀರೂರಿಸುವ ರೆಸಿಪಿಗಳ ಒಂದು ಶ್ರೇಣಿಯೇ ಇದೆ-ಇವೆಲ್ಲವೂ ಟ್ರಾನ್ಸ್ ಫ್ಯಾಟ್ ರಹಿತವಾಗಿವೆ. ಇವುಗಳ ರುಚಿಗೆ ಮನಸೋತು ನಿಮ್ಮ ಗ್ರಾಹಕರು ಮತ್ತೆಮತ್ತೆ ನಿಮ್ಮಲ್ಲಿಗೆ ಎಡತಾಕುತ್ತಾರೆ ಎಂಬ ಭರವಸೆ ನಮಗಿದೆ.

ಈ ರೆಸಿಪಿಗಳನ್ನು ಒಂದೊಂದಾಗಿ ತಪ್ಪದೇ ಮಾಡಿನೋಡಿ. ನಿಮಗೆ ಯಾವುದೇ ಸಹಾಯ ಬೇಕಿದ್ದಲ್ಲಿ ದಯವಿಟ್ಟು 080-4644 5300 ಸಂಖ್ಯೆಗೆ ಕರೆಮಾಡಿ ಅಥವಾ bas.masterline.services@bunge.com ವಿಳಾಸಕ್ಕೆ ನಮಗೆ ಪತ್ರ ಬರೆಯಿರಿ. ನಾವು ಸಂತೋಷದಿಂದ ಸಾಧ್ಯವಾದಷ್ಟು ನಿಮಗೆ ಸಹಾಯ ಮಾಡುತ್ತೇವೆ.

ಬೇಕಿಂಗ್‌ನ ಶುಭಹಾರೈಕೆಗಳು

ಮಾಸ್ಟರ್‌ಲೈನ್ ತಂಡ

FOR PRIVATE CIRCULATION ONLY

Published by:

Director, Masterline Bakery Service

No.1, Victor Mansion, Kodihalli, Old Airport Road

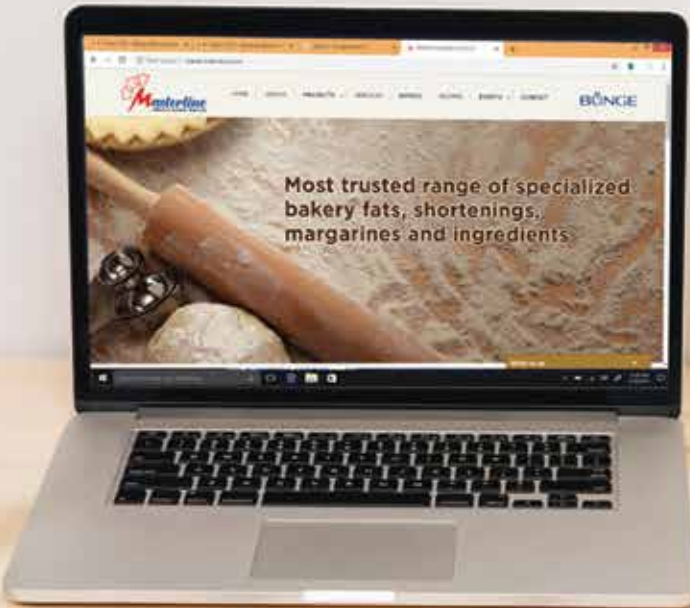
Bangalore - 560 008. Tel: 080 - 4644 5300, 4644 5309

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

Check out our **Website**

www.masterlineonline.com



ಟ್ರಾನ್ಸ್ ಪೀ ಉತ್ಪನ್ನಗಳು



ವನಸ್ಪತಿ, ಬೇಕರಿ ಉದ್ಯಮದಲ್ಲಿ ಬಳಕೆಯಾಗುವ ಪ್ರಮುಖ ಸಾಧನಗಳಲ್ಲಿ ಒಂದು. ಭಾರತದಲ್ಲಿ ಈ ಉದ್ಯಮವು ತ್ವರಿತ ಗತಿಯಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತಿದೆ. ಹಾಗೂ ಈ ಬೆಳವಣಿಗೆಯು ಮುಂದಿನ ಒಂದು ದಶಕದವರೆಗೂ ಮುಂದುವರೆಯುವ ನಿರೀಕ್ಷೆ ಇದೆ.

ಇದು ದೇಶದ ಉದ್ದಗಲಕ್ಕೂ ಬೇಕರಿ ಉತ್ಪನ್ನಗಳ ಜನಪ್ರಿಯತೆ ಮತ್ತು ಅವುಗಳ ಬೇಡಿಕೆ ಹೆಚ್ಚಾಗುತ್ತಿರುವುದರ ಪ್ರತಿಬಿಂಬ.

ಆಹಾರೋದ್ಯಮಗಳು ಉತ್ಪನ್ನಗಳು ಹೆಚ್ಚು ದಿನ ಕೆಡದಂತೆ ಇರಲು ಮತ್ತು ತಯಾರಿಕೆಯ ಖರ್ಚು ಕಡಿಮೆ ಮಾಡಲು ಹೈಡ್ರೋಜನೇಟೆಡ್ ಎಣ್ಣೆಯನ್ನು ಬಳಸಲು ಆರಂಭಿಸಿದವು. ದ್ರವರೂಪದ ಅಪರ್ಯಾಪ್ತ ಕೊಬ್ಬಿಗೆ ಜಲಜನಕ ಸೇರಿಸಿ ಘನರೂಪದ ಕೊಬ್ಬಾಗಿ ಪರಿವರ್ತಿಸುವಿಕೆಯನ್ನು ಹೈಡ್ರೋಜನೇಷನ್ ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ. ಹೈಡ್ರೋಜನೇಷನ್ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆಯು ಭಾಗಶಃ ಆದಾಗ ಟ್ರಾನ್ಸ್ ಫ್ಯಾಟ್ ಎಂಬ ಒಂದು ರೀತಿಯ ಕೊಬ್ಬನ್ನು ತಯಾರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ.

ಕೆಲವು ಆಹಾರಪದಾರ್ಥಗಳಲ್ಲಿ ಸಣ್ಣ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಟ್ರಾನ್ಸ್ ಫ್ಯಾಟ್ ಇದ್ದರೂ ನಮ್ಮ ಆಹಾರದಲ್ಲಿನ ಟ್ರಾನ್ಸ್ ಫ್ಯಾಟ್ ನ ಹೆಚ್ಚಿನ ಅಂಶ ಹೈಡ್ರೋಜನೇಷನ್ ನಂತಹ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆಗಳಿಂದ ದೊರೆಯುತ್ತದೆ.

ಭಾಗಶಃ ಹೈಡ್ರೋಜನೇಟೆಡ್ ಆದ ಎಣ್ಣೆಗಳು “ಕೆಟ್ಟ ಕೊಲೆಸ್ಟ್ರಾಲ್” (ಕಡಿಮೆ ಸಾಂದ್ರತೆಯ ಲಿಪೊಪ್ರೋಟೀನ್ ಅಥವಾ ಎಲ್‌ಡಿಎಲ್) ಅನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸುವುದರ ಮೂಲಕ ಹಾಗೂ “ಒಳ್ಳೆ ಕೊಲೆಸ್ಟ್ರಾಲ್” (ಹೆಚ್ಚು ಸಾಂದ್ರತೆಯ ಲಿಪೊಪ್ರೋಟೀನ್ ಅಥವಾ ಹೆಚ್‌ಡಿಎಲ್) ಅನ್ನು ಕಡಿಮೆ ಮಾಡುವುದರ ಮೂಲಕ ನಮ್ಮ ಹೃದಯಕ್ಕೆ ಹಾನಿಯುಂಟು ಮಾಡಬಹುದು. ಆದರೆ ಸಂಪೂರ್ಣ ಹೈಡ್ರೋಜನೇಟೆಡ್ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಬಹಳ ಕಡಿಮೆ ಟ್ರಾನ್ಸ್ ಫ್ಯಾಟ್, ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಪರ್ಯಾಪ್ತ ಕೊಬ್ಬು ಇದ್ದು ಟ್ರಾನ್ಸ್ ಫ್ಯಾಟ್ ನಷ್ಟು ಆರೋಗ್ಯ ಸಮಸ್ಯೆಗಳನ್ನು ಉಂಟುಮಾಡುವುದಿಲ್ಲ.

ನಮ್ಮ ಆಹಾರದಲ್ಲಿ ಕೊಬ್ಬಿನ ಲಾಭ ಮತ್ತು ಕೆಲಸಗಳು

1. ಮಾನವ ಶರೀರಕ್ಕೆ ಶಕ್ತಿ ನೀಡುತ್ತದೆ.
2. ಚರ್ಮ, ಉಗುರು ಮತ್ತು ಕೂದಲನ್ನು ಆರೋಗ್ಯವಾಗಿಡುತ್ತದೆ.
3. ಮಾನವ ಶರೀರದ ಪ್ರಮುಖ ಅಂಗಗಳಿಗೆ ರಕ್ಷಣೆ ನೀಡುತ್ತದೆ.
4. ಎಣ್ಣೆ ಮತ್ತು ಕೊಬ್ಬು ಹಾರ್ಮೋನುಗಳ ಉತ್ಪಾದನೆಯನ್ನು ಬದಲಿಸುತ್ತವೆ.
5. ಮಾನವ ಶರೀರದಲ್ಲಿ ಮೆದುಳನ್ನು ರಕ್ಷಿಸುತ್ತದೆ.
6. ಮಾನವ ಶರೀರಕ್ಕೆ ಅಗತ್ಯವಿರುವ ವಿಟಮಿನ್ ಗಳನ್ನು ಹೀರಿಕೊಳ್ಳುತ್ತವೆ.
7. ಕೀಲುನೋವಿನ ಸಾಧ್ಯತೆಯನ್ನು ಕಡಿಮೆ ಮಾಡುತ್ತದೆ.

ಇದರೊಂದಿಗೆ ವನಸ್ಪತಿ/ಬೇಕರಿ ಶಾರ್ಟಿಂಗ್ / ಮಾರ್ಗರಿನ್ ನಲ್ಲಿ ಟ್ರಾನ್ಸ್ ಫ್ಯಾಟ್ 2% ಕ್ಕಿಂತ ಕಡಿಮೆ ಇದ್ದು, ಆಹಾರದಲ್ಲಿ ಟ್ರಾನ್ಸ್ ಫ್ಯಾಟ್ ಜೀರೊ ಲೆವೆಲ್‌ಗೆ ಬರುತ್ತೆ. ಉದ್ಯಮಕ್ಕೆ ಸಹಾಯಕವಾಗಲು ಈ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆಯನ್ನು ಹಂತಗಳಲ್ಲಿ ಅಳವಡಿಸಿಕೊಳ್ಳಲಾಗುವುದು.

ಎಣ್ಣೆಗಳು ಮತ್ತು ಕೊಬ್ಬುಗಳ ವಿಷಯದಲ್ಲಿ ಮಾಸ್ಟರ್ ಲೈನ್ ಮುಂಚೂಣಿಯಲ್ಲಿದ್ದು ಟ್ರಾನ್ಸ್ ಫ್ಯಾಟ್ ಗಾಲ ಕುರಿತು WHO ಅಥವಾ FSSAI ಸೂಚಿಸುವ ಮೊದಲೇ ಟ್ರಾನ್ಸ್ ಫ್ಯಾಟ್ ರಹಿತ ಉತ್ಪನ್ನಗಳ ದೇಶದಲ್ಲೇ ಅತಿದೊಡ್ಡ ಶ್ರೇಣಿಯನ್ನು ಹೊಂದಿದೆ. ಇದು ನಮ್ಮ ಗ್ರಾಹಕರಾದ ನಿಮಗೆ ಅತ್ಯಂತ ಆರೋಗ್ಯಕರ ಹಾಗೂ ಅತ್ಯುತ್ತಮವಾದದ್ದನ್ನೇ ಸಾಧರಪಡಿಸುವಲ್ಲಿ ಬಂಜೆ ನ ಸಮರ್ಪಣೆಯ ಪ್ರತಿಫಲನ ಎಂದರೂ ಸರಿಯೇ!





ಗಿಲ್ಡ್ ಫ್ರೀ ಕ್ರಿಸ್ಪಿ ಪಫ್ (ಬೇಸ್ ಡೋ ರೆಸಿಪಿ) (ಅಮೃತ್ ಸೂಪರ್ - ಟ್ರಾನ್ಸ್ ಫ್ರೀ ನೊಂದಿಗೆ)

ತಯಾರಿಸುವುದು ಹೇಗೆ

- ಒಂದು ಅಗಲವಾದ ಪಾತ್ರೆಗೆ ಸಕ್ಕರೆ, ಉಪ್ಪು ಮತ್ತು ಶೀತಲ ನೀರು ಹಾಕಿಕೊಂಡು ಉಪ್ಪು ಸಕ್ಕರೆಯನ್ನು ಕರಗಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ.
- ಇದಕ್ಕೆ ಮೃದಾ ಸೇರಿಸಿ 70% ತಯಾರಾಗುವಂತೆ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲೆಸಿ.
- 50 ಗ್ರಾಂ ಅಮೃತ್ ಸೂಪರ್ ಸೇರಿಸಿ ಮಾಧ್ಯಮ ಮೃದು ಆಗುವಂತೆ ಕಲೆಸಿ.
- ಕಲೆಸಿದ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಒಂದು ಒದ್ದೆ ಬಟ್ಟೆಯಿಂದ ಮುಚ್ಚಿ 20 ನಿಮಿಷ ನನೆಯಲು ಇಡಿ.
- ಈ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಚೌಕಾಕಾರವಾಗಿ ಲಟ್ಟಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ.
- ಇದರ ಮೇಲೆ ಅರ್ಧದಷ್ಟು ಅಮೃತ್ ಸೂಪರ್ ಹಚ್ಚಿ.
- ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಒಮ್ಮೆ ಅಂಚಿನಿಂದ ಮಧ್ಯಭಾಗದ ಕಡೆಗೆ ಮಡಚಿಕೊಳ್ಳಿ.
- ಇದನ್ನು ಪುಸ್ತಕದಂತೆ ಕಾಣುವಂತೆ ಮತ್ತೊಮ್ಮೆ ಮಡಚಿ 10 ನಿಮಿಷ ನನೆಯಲು ಬಿಡಿ.
- ಈ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಚೌಕಾಕಾರವಾಗಿ ಲಟ್ಟಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ.
- ಉಳಿದ ಅಮೃತ್ ಸೂಪರ್ ಅನ್ನು ಅದಕ್ಕೆ ಹಚ್ಚಿ.
- ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಒಮ್ಮೆ ಅಂಚಿನಿಂದ ಮಧ್ಯಭಾಗದ ಕಡೆಗೆ ಮಡಚಿಕೊಳ್ಳಿ.
- ಇದನ್ನು ಪುಸ್ತಕದಂತೆ ಕಾಣುವಂತೆ ಮತ್ತೊಮ್ಮೆ ಮಡಚಿ.
- ಈ ಹಿಟ್ಟಿನ ಮೇಲೆ ಒಂದು ಒದ್ದೆ ಬಟ್ಟೆ ಹಾಕಿ 10 ನಿಮಿಷ ನನೆಯಲು ಬಿಡಿ.
- ಈ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಚೌಕಾಕಾರವಾಗಿ ಲಟ್ಟಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಒಮ್ಮೆ ಅಂಚಿನಿಂದ ಮಧ್ಯಭಾಗದ ಕಡೆಗೆ ಮಡಚಿಕೊಳ್ಳಿ.
- ಇದನ್ನು ಪುಸ್ತಕದಂತೆ ಕಾಣುವಂತೆ ಮತ್ತೊಮ್ಮೆ ಮಡಚಿ. ಎರಡು ಪುಸ್ತಕದಂತೆ ಮತ್ತೆ ಮಡಚಿ.
- ಒಂದು ಬಟ್ಟೆಯಿಂದ ಮುಚ್ಚಿ ಸುಮಾರು 30 ನಿಮಿಷಗಳವರೆಗೆ ಇಡಿ.
- ಎಷ್ಟು ಬೇಕೋ ಅಷ್ಟು ದಪ್ಪದ ಹಾಳೆಗಳನ್ನು ಮಾಡಿಕೊಂಡು.
- ನೀರು ಚುಮುಕಿಸಿ 200° ಸೆ. - 220° ಸೆ. ನಲ್ಲಿ 20-30 ನಿಮಿಷಗಳವರೆಗೆ ಬೇಕ್ ಮಾಡಿ.

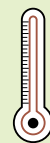
ಅಗತ್ಯ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

ಸಾಮಾನುಗಳು	ಪ್ರಮಾಣ
ಮೃದಾ	1000 ಗ್ರಾಂ
ಉಪ್ಪು	20/25 ಗ್ರಾಂ
ಸಕ್ಕರೆ	50 ಗ್ರಾಂ
ಅಮೃತ್ ಸೂಪರ್ (ಮಿಶ್ರಣಕ್ಕಾಗಿ)	50 ಗ್ರಾಂ
ಶೀತಲ ನೀರು	550 ಮಿ.ಲೀ
ಅಮೃತ್ ಸೂಪರ್ (ಮೇಲೆ ಹಚ್ಚಲು)	450 ಗ್ರಾಂ

Bunge

Masterline

Bunge



220°C



20-30 Min.



ಕ್ಯಾಸಿಕ್ ಆಲೂ ಪಫ್

ತಯಾರಿಸುವುದು ಹೇಗೆ

- ಆಲೂಗಡ್ಡೆಗಳನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ತೊಳೆದುಕೊಳ್ಳಿ. ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿ ನಂತರ ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆದುಕೊಳ್ಳಿ. ಮತ್ತೊಮ್ಮೆ ಅದನ್ನು ತೊಳೆದು ಹೋಳುಗಳನ್ನಾಗಿ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ.
- ಹಸಿರು ಬಟಾಣಿಯನ್ನು ಬೇಯಿಸಿ ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ.
- ನಂತರ ಒಂದು ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಬಿಸಿಯಾದ ಮೇಲೆ ಜೀರಿಗೆ, ದನಿಯಾ ಮತ್ತು ಕರಿಬೇವು ಸೊಪ್ಪನ್ನು ಹಾಕಿ.
- ನಂತರ ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಶುಂಠಿ-ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಪೇಸ್ಟ್ ಹಾಕಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಹೊತ್ತು ಹುರಿಯಿರಿ.
- ನಂತರ ಪುಡಿಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ ಎಣ್ಣೆ ಬಿಡುವವರೆಗೆ ಹುರಿಯಿರಿ (ಇದು ಮಸಾಲೆ ಬೆಂದ ಸೂಚನೆ)
- ಕೊನೆಯಲ್ಲಿ ಇದಕ್ಕೆ ಆಲೂಗಡ್ಡೆಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲೆಸಿ.
- ಹಸಿರುಬಟಾಣಿಯನ್ನು ಬೆರೆಸಿ. ರುಚಿಗೆತಕ್ಕಷ್ಟು ಉಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ. ಮೇಲೆ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಉದುರಿಸಿ ತಣ್ಣಗಾಗಲು ಬಿಡಿ.
- ಪಫ್ ಗಾಗಿ ಕಲೆಸಿಟ್ಟಿಟ್ಟನ್ನು 3 ಮಿಮೀ ನಷ್ಟು ದಪ್ಪ ಹಾಳೆಗಳಾಗಿ ಲಟ್ಟಿಸಿ ಚೌಕಾಕಾರವಾಗಿ ಕತ್ತರಿಸಿ.
- ಆಲೂಗಡ್ಡೆ ಪಲ್ಯವನ್ನು ಇದರಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಮಾಡಿ.
- 220° ಸೆ.ನಲ್ಲಿ 30 ನಿಮಿಷ ಬೇಕ್ ಮಾಡಿ.
- ಗರಿಗರಿಯಾಗಿ ಚಿನ್ನದ ಬಣ್ಣ ಬರುವವರೆಗೆ ಬೇಯಿಸಿ.

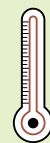
ಅಗತ್ಯ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

ಸಾಮಾನುಗಳು	ಪ್ರಮಾಣ
ಆಲೂಗಡ್ಡೆ	250 ಗ್ರಾಂ
ಹಸಿರು ಬಟಾಣಿ	50 ಗ್ರಾಂ
ಎಣ್ಣೆ	50 ಮಿಲಿ
ಜೀರಿಗೆ	1 ಟೀ ಚಮಚ
ದನಿಯಾ	1 ಟೀ ಚಮಚ
ಶುಂಠಿ-ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ	1 ಟೀ ಚಮಚ
ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ	20
ಮಸಾಲೆ ಮಿಶ್ರಣ	1/2 ಟೀ ಚಮಚ
ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು	50
ಕರಿಬೇವು ಸೊಪ್ಪು	10 ಗ್ರಾಂ

Bunge

Masterline

Bunge



220°C



30 Min.



ಡಿಲೈಟ್‌ಪುಲ್ಲಿ ಲೈಟ್ ಪಫ್ಸ್ (ಬೇಸ್ ಡೋ ರೆಸಿಪಿ)

(ಲಿಲಿ ಲೈಟ್ - ಟ್ರಾನ್ಸ್ ಫ್ರೀ ಮಾರ್ಗರಿನ್ ನೊಂದಿಗೆ)

ತಯಾರಿಸುವುದು ಹೇಗೆ

- ಒಂದು ಅಗಲವಾದ ಪಾತ್ರೆಗೆ ಸಕ್ಕರೆ, ಉಪ್ಪು ಮತ್ತು ಶೀತಲ ನೀರು ಹಾಕಿಕೊಂಡು ಉಪ್ಪು ಸಕ್ಕರೆಯನ್ನು ಕರಗಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ.
- ಇದಕ್ಕೆ ಮೈದಾ ಸೇರಿಸಿ 70% ತಯಾರಾಗುವಂತೆ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲೆಸಿ.
- ಹಿಟ್ಟು, 50 ಗ್ರಾಂ ಲಿಲಿ ಸ್ಟಾರ್ ಎನ್ ಟಿ ಕಲೆಸಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ, ಮಾಧ್ಯಮ ಮುದು ಆಗುವಂತೆ ಕಲೆಸಿ.
- ಕಲೆಸಿದ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಒಂದು ಒದ್ದೆ ಬಟ್ಟೆಯಿಂದ ಮುಚ್ಚಿ 20 ನಿಮಿಷ ನೆನೆಯಲು ಇಡಿ.
- ಈ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಚೌಕಾಕಾರವಾಗಿ ಲಟ್ಟಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ.
- ಈ ಹಿಟ್ಟಿಗೆ ಆರ್ಥ ಲಿಲಿ ಲೈಟ್ ಎನ್ ಟಿ ಹಚ್ಚಿ.
- ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಒಮ್ಮೆ ಅಂಚಿನಿಂದ ಮಧ್ಯಭಾಗದ ಕಡೆಗೆ ಮಡಚಿಕೊಳ್ಳಿ.
- ಇದನ್ನು ಪುಸ್ತಕದಂತೆ ಕಾಣುವಂತೆ ಮತ್ತೊಮ್ಮೆ ಮಡಚಿ 10 ನಿಮಿಷ ನೆನೆಯಲು ಬಿಡಿ.
- ಈ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಚೌಕಾಕಾರವಾಗಿ ಲಟ್ಟಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ.
- ಉಳಿದ ಲಿಲಿ ಲೈಟ್ ಎನ್ ಟಿ ಅನ್ನು ಅದಕ್ಕೆ ಹಚ್ಚಿ.
- ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಒಮ್ಮೆ ಅಂಚಿನಿಂದ ಮಧ್ಯಭಾಗದ ಕಡೆಗೆ ಮಡಚಿಕೊಳ್ಳಿ.
- ಇದನ್ನು ಪುಸ್ತಕದಂತೆ ಕಾಣುವಂತೆ ಮತ್ತೊಮ್ಮೆ ಮಡಚಿ
- ಈ ಹಿಟ್ಟಿನ ಮೇಲೆ ಒಂದು ಒದ್ದೆ ಬಟ್ಟೆ ಹಾಕಿ 10 ನಿಮಿಷ ನೆನೆಯಲು ಬಿಡಿ.
- ಈ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಚೌಕಾಕಾರವಾಗಿ ಲಟ್ಟಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಒಮ್ಮೆ ಅಂಚಿನಿಂದ ಮಧ್ಯಭಾಗದ ಕಡೆಗೆ ಮಡಚಿಕೊಳ್ಳಿ.
- ಇದನ್ನು ಪುಸ್ತಕದಂತೆ ಕಾಣುವಂತೆ ಮತ್ತೊಮ್ಮೆ ಮಡಚಿ. ಎರಡು ಪುಸ್ತಕದಂತೆ ಮತ್ತೆ ಮಡಚಿ.
- ಒಂದು ಬಟ್ಟೆಯಿಂದ ಮುಚ್ಚಿ ಸುಮಾರು 30 ನಿಮಿಷಗಳವರೆಗೆ ಇಡಿ.
- ಎಷ್ಟು ಬೇಕೋ ಅಷ್ಟು ದಪ್ಪದ ಹಾಳೆಗಳನ್ನು ಮಾಡಿಕೊಂಡು.
- ನೀರು ಚುಮುಕಿಸಿ 200° ಸೆ. - 220° ಸೆ. ನಲ್ಲಿ 20-30 ನಿಮಿಷಗಳವರೆಗೆ ಬೇಕ್ ಮಾಡಿ.

ಪಫ್ಸ್ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಕಲೆಸಿ ರಾತ್ರಿಯಿಡೀ ಫ್ರಿಡ್ಜ್ ನಲ್ಲಿ ತಣ್ಣಗಾಗಲು ಇಡಿ. ಈ ಹಿಟ್ಟು 5-10 ಸೆ. ನಲ್ಲಿರುವಂತೆ ನೋಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ನಂತರ ಮೇಲೆ ಹಿಟ್ಟು ಉದುರಿಸಿ.

ಅಗತ್ಯ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

ಸಾಮಾನುಗಳು	ಪ್ರಮಾಣ
ಮೈದಾ	1000 ಗ್ರಾಂ
ಉಪ್ಪು	10/15 ಗ್ರಾಂ
ಸಕ್ಕರೆ	50 ಗ್ರಾಂ
ಲಿಲಿ ಸ್ಟಾರ್ ಎನ್ ಟಿ (ಮಿಶ್ರಣಕ್ಕಾಗಿ)	50 ಗ್ರಾಂ
ಶೀತಲ ನೀರು (20 ಸೆ. ಶಾಖದ್ದು)	500 ಗ್ರಾಂ
ಲಿಲಿ ಲೈಟ್ ಎನ್ ಟಿ (ಮೇಲೆ ಹಚ್ಚಲು)	450 ಗ್ರಾಂ



220°C



20-30 Min.

ಕಾರ್ನ್ & ಪೀಸ್ ವೋಲ್ ಅ ವೆಂಟ್



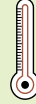
ತಯಾರಿಸುವುದು ಹೇಗೆ

- ಒಂದು ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ಎಣ್ಣೆ ಬಿಸಿಮಾಡಿ ಬೆಳ್ಳುಳು ಹಾಕಿ ಹುರಿಯಿರಿ.
- ಇದಕ್ಕೆ ಹೆಚ್ಚಿನ ಈರುಳ್ಳಿಯನ್ನು ಬೆರೆಸಿ ಕಂದು ಬಣ್ಣ ಬರವರೆಗೆ ಹುರಿಯಿರಿ.
- ಹಸಿರು ಬಟಾಣಿ ಮತ್ತು ತಾಜಾ ಜೋಳ ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೇಯುವವರೆಗೆ ಹುರಿಯಿರಿ.
- ಇದಕ್ಕೆ ಮೈದಾ ಸೇರಿಸಿ. ಆದರೆ ಈ ಮಿಶ್ರಣ ಕಂದು ಬಣ್ಣಕ್ಕೆ ತಿರುಗದಂತೆ ನೋಡಿಕೊಳ್ಳಿ.
- ಸೋಯಾ ಮಿಲ್ಕ್ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೆರೆಸಿ. ನಿಧಾನವಾಗಿ ಅಗತ್ಯಕ್ಕೆ ತಕ್ಕ ನೀರು ಮತ್ತು ಬೆಣ್ಣೆಯನ್ನು ಬೆರೆಸಿ.
- ಇದನ್ನು ಒಂದು ಪಾತ್ರೆಗೆ ತೆಗೆದು ಆರಲು ಬಿಡಿ. ಮೇಲಿನ ಹಿಟ್ಟು ಒಣಗದಂತೆ ಕರಗಿದ ಬೆಣ್ಣೆ ಹುರಿಯಿರಿ.
- ಲಿಲಿ ಲೈಟ್ ಪಫ್ ಪೇಸ್ಟಿ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಲಟ್ಟಿಸಿ 3 ಅಂಗುಲದ ಕಟ್ಟರ್ ಬಳಸಿ ವೋಲ್ ಅ ವೆಂಟ್ ಅನ್ನು ಕತ್ತರಿಸಿ.
- 2 ಅಂಗುಲದ ಕಟ್ಟರ್ ಬಳಸಿ ಮಧ್ಯದಲ್ಲಿ ಸಣ್ಣ ತೂತು ಮಾಡಿ.
- ಈ ಪಫ್ ಪೇಸ್ಟಿ ಹಿಟ್ಟಿನ ಚಕ್ರವನ್ನು ಒಂದು ಸಮತಟ್ಟಾದ ಗುಂಡಗಿನ ಬೇಸ್ ಮೇಲಿಡಿ (ಬೇಸ್ ಮೇಲೆ ನೀರು ಸವರಿ)
- ಫಿಲ್ಲಿಂಗ್ ಅನ್ನು ಮಧ್ಯದಲ್ಲಿರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೇಯುವವರೆಗೆ 180° ಸೆ.ನಲ್ಲಿ ಬೇಕ್ ಮಾಡಿ.
- ಬಿಸಿಯಾಗಿ ತಿನ್ನಲು ಕೊಡಿ.

ನಾನ್ ಡೈರಿಕ್ರೀಮ್ ವೈಟ್ ಸಾಸ್ ನೊಂದಿಗೆ ಬೆಂದ ತರಕಾರಿ, ಮಾವು ಬೆರೆತ ಬಟರ್ ಕ್ರೀಮ್ ಮತ್ತು ಸ್ವಾಬೆರಿ ಕ್ರಶ್ ಹಾಗೂ ಚಾಕೋಲೇಟ್ ಕ್ರೀಮ್ ಮುಂತಾದ ನಿಮ್ಮಿಷ್ಟದ ಫಿಲ್ಲಿಂಗ್ ನೊಂದಿಗೆ ಕೇಸ್‌ಗಳನ್ನು ಫಿಲ್ ಮಾಡಿ.

ಅಗತ್ಯ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

ಸಾಮಾನುಗಳು	ಪ್ರಮಾಣ	ಬೆಳ್ಳುಳು	10 ಗ್ರಾಂ
ಲಿಲಿ ಲೈಟ್ ಪಫ್ ಪೇಸ್ಟಿ ಹಿಟ್ಟು	500 ಗ್ರಾಂ	ಸೋಯಾ ಮಿಲ್ಕ್	200 ಮಿ.ಲೀ
ಲಿಲಿ ಆಯಿಲ್	50 ಗ್ರಾಂ	ಮೆಣಸು ಕ್ರೆಸ್ ಮಾಡಿದ್ದು	1 ಟೀ ಸ್ಪೂನ್
ಈರುಳ್ಳಿ	50 ಗ್ರಾಂ	ಥೈಮ್ ಅಥವಾ ಓರೆಗ್ಯಾನೋ	ಅಗತ್ಯಕ್ಕೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು
ಹಸಿರು ಬಟಾಣಿ	100 ಗ್ರಾಂ	ನೀರು	ಅಗತ್ಯಕ್ಕೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು
ತಾಜಾ ಜೋಳ	100 ಗ್ರಾಂ	ಉಪ್ಪು	ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು
ಕ್ಯಾನ್ ಚೀಸ್	50 ಗ್ರಾಂ		
ಮೈದಾ	20 ಗ್ರಾಂ		
ಬೆಣ್ಣೆ	50 ಗ್ರಾಂ		



180°C



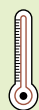
Until baked.

ತಯಾರಿಸುವುದು ಹೇಗೆ

- ಒಂದು ಅಗಲವಾದ ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ದಾಲ್ಚಿನ್ನಿ ಪುಡಿ ಮತ್ತು ಸಕ್ಕರೆಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೆರೆಸಿ.
- ಸಿಪ್ಪೆತೆಗೆದ ಸೇಬಿನಹೋಳುಗಳು ಮತ್ತು ಒಣಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿ.
- ಬ್ರೆಡ್ ಕ್ರಂಬ್ಸ್ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೆರೆಸಿ
- ಪಫ್ ಪೇಸ್ಟಿ ಹಿಟ್ಟನ್ನು 2 ಮಿಮೀ ದಪ್ಪದ ಆಯತಾಕಾರದಲ್ಲಿ ಲಟ್ಟಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ.
- ಇದರ ಮೇಲೆ ಸೇಬಿನ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಹಿಟ್ಟಿನ ಮಧ್ಯೆ ಪಟ್ಟಿಯಂತೆ ಇಡಿ.
- ಹಿಟ್ಟಿನ ಅಂಚಿಗೆ ಹಾಲು ಸವರಿ.
- ಪಫ್ ಪೇಸ್ಟಿಯನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಎಲ್ಲಿಯೂ ಗಾಳಿಯಾಡದಂತೆ ಮಡಚಿ.
- ಮೇಲೆ ಹಾಲು ಸವರಿ ಕರಿವಳ್ಳನ್ನು ಉದುರಿಸಿ.
- 200° ಸೆ. ನಲ್ಲಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೇಯುವವರೆಗೂ ಬೇಕ್ ಮಾಡಿ.

ಅಗತ್ಯ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

ಸಾಮಾನುಗಳು	ಪ್ರಮಾಣ
ಪಫ್ ಪೇಸ್ಟಿ ಹಿಟ್ಟು	500 ಗ್ರಾಂ
ತಾಜಾಸೇಬು	2
ಗೋಡಂಬಿ	25
ಗ್ರೇಸ್ ಸಕ್ಕರೆ	100 ಗ್ರಾಂ
ಒಣದ್ರಾಕ್ಷೆ	25 ಗ್ರಾಂ
ದಾಲ್ಚಿನ್ನಿ ಪುಡಿ	5 ಗ್ರಾಂ
ಬ್ರೆಡ್ ಕ್ರಂಬ್ಸ್	100 ಗ್ರಾಂ



200°C



Until baked.

ಆಪಲ್ ಸ್ಪ್ರಿಡ್ಲ್





ದಿ ಸೂಪರ್ ಸ್ಟಾರ್ ಪಫ್

(ಬೇಸ್ ಡೋ ರೆಸಿಪಿ)

(ಲಿಲಿ ಸ್ಟಾರ್ ಎನ್ ಟಿ ಟ್ರಾನ್ಸ್ ಫ್ರೀ ವನಸ್ಪತಿಯೊಂದಿಗೆ)

ತಯಾರಿಸುವುದು ಹೇಗೆ

- ಒಂದು ಅಗಲವಾದ ಪಾತ್ರೆಗೆ ಸಕ್ಕರೆ, ಉಪ್ಪು ಮತ್ತು ಶೀತಲ ನೀರು ಹಾಕಿಕೊಂಡು ಉಪ್ಪು ಸಕ್ಕರೆಯನ್ನು ಕರಗಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ.
- ಇದಕ್ಕೆ ಮೈದಾ ಸೇರಿಸಿ 70% ತಯಾರಾಗುವಂತೆ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲೆಸಿ.
- 50 ಗ್ರಾಂ ಲಿಲಿ ಸ್ಟಾರ್ ಎನ್ ಟಿ ಸೇರಿಸಿ ಮಾಧ್ಯಮ ಮೃದು ಆಗುವಂತೆ ಕಲೆಸಿ.
- ಕಲೆಸಿದ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಒಂದು ಒದ್ದೆ ಬಟ್ಟೆಯಿಂದ ಮುಚ್ಚಿ 20 ನಿಮಿಷ ನೆನೆಯಲು ಇಡಿ.
- ಈ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಚೌಕಾಕಾರವಾಗಿ ಲಟ್ಟಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ.
- ಇದರ ಮೇಲೆ ಅರ್ಧದಷ್ಟು ಲಿಲಿ ಸ್ಟಾರ್ ಎನ್ ಟಿ ಹಚ್ಚಿ.
- ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಒಮ್ಮೆ ಅಂಚಿನಿಂದ ಮಧ್ಯಭಾಗದ ಕಡೆಗೆ ಮಡಚಿಕೊಳ್ಳಿ.
- ಇದನ್ನು ಪುಸ್ತಕದಂತೆ ಕಾಣುವಂತೆ ಮತ್ತೊಮ್ಮೆ ಮಡಚಿ ಒದ್ದೆ ಬಟ್ಟೆ ಹಾಕಿ 10 ನಿಮಿಷ ನೆನೆಯಲು ಬಿಡಿ.
- ಈ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಚೌಕಾಕಾರವಾಗಿ ಲಟ್ಟಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಉಳಿದ ಲಿಲಿ ಸ್ಟಾರ್ ಎನ್ ಟಿ ಅನ್ನು ಅದಕ್ಕೆ ಹಚ್ಚಿ.
- ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಒಮ್ಮೆ ಅಂಚಿನಿಂದ ಮಧ್ಯಭಾಗದ ಕಡೆಗೆ ಮಡಚಿಕೊಳ್ಳಿ.
- ಇದನ್ನು ಪುಸ್ತಕದಂತೆ ಕಾಣುವಂತೆ ಮತ್ತೊಮ್ಮೆ ಮಡಚಿ.
- ಈ ಹಿಟ್ಟಿನ ಮೇಲೆ ಒಂದು ಒದ್ದೆ ಬಟ್ಟೆ ಹಾಕಿ 10 ನಿಮಿಷ ನೆನೆಯಲು ಬಿಡಿ.
- ಈ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಚೌಕಾಕಾರವಾಗಿ ಲಟ್ಟಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಒಮ್ಮೆ ಅಂಚಿನಿಂದ ಮಧ್ಯಭಾಗದ ಕಡೆಗೆ ಮಡಚಿಕೊಳ್ಳಿ.
- ಇದನ್ನು ಪುಸ್ತಕದಂತೆ ಕಾಣುವಂತೆ ಮತ್ತೊಮ್ಮೆ ಮಡಚಿ. ಎರಡು ಪುಸ್ತಕದಂತೆ ಮತ್ತೆ ಮಡಚಿ.
- ಒಂದು ಬಟ್ಟೆಯಿಂದ ಮುಚ್ಚಿ ಸುಮಾರು 30 ನಿಮಿಷಗಳವರೆಗೆ ಇಡಿ.
- ಎಷ್ಟು ಬೇಕೋ ಅಷ್ಟು ದಪ್ಪದ ಹಾಳೆಗಳನ್ನು ಮಾಡಿಕೊಂಡು.
- ನೀರು ಚುಮುಕಿಸಿ 200° ಸೆ. -220° ಸೆ. ನಲ್ಲಿ 20-30 ನಿಮಿಷಗಳವರೆಗೆ ಬೇಕ್ ಮಾಡಿ.

ಪಫ್ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಕಲೆಸಿ ರಾತ್ರಿ ಯಿಡೀ ಫ್ರಿಡ್ಜ್ ನಲ್ಲಿ ತಣ್ಣಗಾಗಲು ಇಡಿ.

ಈ ಹಿಟ್ಟು 5-10 ಸೆ. ನಲ್ಲಿರುವಂತೆ ನೋಡಿಕೊಳ್ಳಿ.

ನಂತರ ಮೇಲೆ ಹಿಟ್ಟು ಉದುರಿಸಿ.

ಅಗತ್ಯ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

ಸಾಮಾನುಗಳು	ಪ್ರಮಾಣ
ಮೈದಾ	1000 ಗ್ರಾಂ
ಉಪ್ಪು	20/25 ಗ್ರಾಂ
ಸಕ್ಕರೆ	50 ಗ್ರಾಂ
ಲಿಲಿ ಸ್ಟಾರ್ (ಮಿಶ್ರಣಕ್ಕಾಗಿ)	50 ಗ್ರಾಂ
ಶೀತಲ ನೀರು (20 ಸೆ. ಶಾಖದ್ದು)	550 ಗ್ರಾಂ
ಲಿಲಿ ಸ್ಟಾರ್ ಎನ್ ಟಿ (ಮೇಲೆ ಹಚ್ಚಲು)	450 ಗ್ರಾಂ



220° C



20-30 Min.

ವೆಜ್ಜೀ ಪಫ್ ರೋಲ್

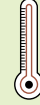


ತಯಾರಿಸುವುದು ಹೇಗೆ

- ಒಂದು ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ಎಣ್ಣೆ ಬಿಸಿ ಮಾಡಿ ಹಸಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಹೆಚ್ಚಿದ ಶುಂಠಿ, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಸೇರಿಸಿ ಹುರಿಯುತ್ತಿರಿ.
- ಸೋಯಾ ಸಾಸ್, ಚಿಲ್ಲಿ ಸಾಸ್, ಟೊಮೇಟೊ ಸಾಸ್, ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲೆಸಿ ಹುರಿಯುವುದನ್ನು ಮುಂದುವರಿಸಿ.
- ಈರುಳ್ಳಿ, ಟೊಮೇಟೊ, ದೊಣ್ಣೆ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಕೋಸು, ಕ್ಯಾರಟ್, ಸೇರಿಸಿ ಅವು ಅರ್ಧ ಬೇಯುವವರೆಗೆ ಮಾತ್ರ ಹುರಿಯಿರಿ.
- ಈರುಳ್ಳಿ ಕಾವನ್ನು/ಸ್ಟ್ರಿಂಗ್ ಅನಿಯನ್ ಅನ್ನು ಹಾಕಿ. ಪಫ್ ಪೇಸ್ಟಿ ಹಿಟ್ಟನ್ನು 3 ಮಿಮೀ ದಪ್ಪದ ಚೌಕಗಳಾಗಿ ಲಟ್ಟಿಸಿ.
- ಲಟ್ಟಿಸಿದ ಹಿಟ್ಟಿನ ಮೇಲೆ ಫಿಲ್ಡಿಂಗ್ ಇರಿಸಿ ಇಲ್ಲಿ ತೋರಿಸಿದಂತೆ ಪಫ್ ಪೇಸ್ಟಿಯನ್ನು ಮಡಚಿ.
- 220° ಸೆ.ನಲ್ಲಿ 30 ನಿಮಿಷಗಳವರೆಗೆ ಬೇಕ್ ಮಾಡಿ.

ಅಗತ್ಯ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

ಸಾಮಾನುಗಳು	ಪ್ರಮಾಣ
ಪಫ್ ಪೇಸ್ಟಿ ಹಿಟ್ಟು	500 ಗ್ರಾಂ
ಈರುಳ್ಳಿ	100 ಗ್ರಾಂ
ಕೋಸು	100 ಗ್ರಾಂ
ಲಿಲಿ ಆಯಿಲ್	50 ಮಿ.ಲೀ
ಸಣ್ಣಗೆ ಕತ್ತರಿಸಿದ ಶುಂಠಿ, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ	1 ಟಿ ಸ್ಪೂನ್
ಕ್ಯಾರಟ್	50 ಗ್ರಾಂ
ಟೊಮೇಟೊ	50 ಗ್ರಾಂ
ದೊಣ್ಣೆ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ	100 ಗ್ರಾಂ
ಸ್ಟ್ರಿಂಗ್ ಅನಿಯನ್	20 ಗ್ರಾಂ
ಉಪ್ಪು	ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಂತೆ
ಹಸಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ	20 ಗ್ರಾಂ
ಟೊಮೇಟೊ ಸಾಸ್	2 ಟೇ ಸ್ಪೂನ್
ಚಿಲ್ಲಿ ಸಾಸ್	2 ಟೇ ಸ್ಪೂನ್
ಸೋಯಾ ಸಾಸ್	1 ಟೇ ಸ್ಪೂನ್



220°C



30 Min.

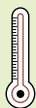
ಕ್ರಿಸ್ಪಿ ಪಾಮಿಯರ್ಸ್ (ಫ್ರೆಂಚ್ ಹಾಟ್‌ರೋಲ್)

ತಯಾರಿಸುವುದು ಹೇಗೆ

- 2 ಬೇಕಿಂಗ್ ಹಾಳೆಗಳ ಮೇಲೆ ಹಗುರವಾಗಿ ಜಿಡ್ಡು ಸವರಿ
- ಪಫ್ ಪೇಸ್ಟಿ ಹಿಟ್ಟನ್ನು 16-10 ಅಂಗುಲಗಳ ಆಯತಾಕಾರದಲ್ಲಿ ಲಟ್ಟಿಸಿ.
- ಇದರ ಮೇಲೆ ಹಾಲು ಅಥವಾ ನೀರು ಸವರಿ.
- ಮೇಲೆ ಸಕ್ಕರೆ, ಬಾದಾಮಿ ಗೋಡಂಬಿ ಚೂರುಗಳು ಮತ್ತು ದಾಲ್ಚಿನ್ನಿ ಪುಡಿ ಉದುರಿಸಿ.
- ಚಿಕ್ಕದಾದ ಅಂಚಿನಿಂದ ಆರಂಭಿಸಿ ಪ್ರತಿ ಅಂಚನ್ನು ಮಧ್ಯದಲ್ಲಿ 1/4 ಅಂಗುಲ ಜಾಗವಿರುವಂತೆ ಮಡಚಿ.
- ಪಫ್ ಪೇಸ್ಟಿಯನ್ನು ಹಾಲು ಅಥವಾ ನೀರಿನಿಂದ ಸವರಿ ಮೇಲೆ ಸಕ್ಕರೆ ಮತ್ತು ದಾಲ್ಚಿನ್ನಿ ಪುಡಿ ಉದುರಿಸಿ.
- ಒಂದು ಬದಿಯನ್ನು ಇನ್ನೊಂದರ ಮೇಲೆ ಮಡಚಿ 4-ಪದರಗಳ ಆಯತಾಕಾರ ರಚಿಸಿ.
- ಪ್ರತಿಯೊಂದು ಆಯತವನ್ನು 3/4-ಅಂಗುಲ ಚೂರುಗಳಾಗಿ ಕತ್ತರಿಸಿ.
- ಕತ್ತರಿಸಿದ ಭಾಗ ಕೆಳಗೆಬರುವಂತೆ ಪ್ಯಾಸ್ಟಿಯನ್ನು 2 ಅಂಗುಲ ಅಂತರದಲ್ಲಿ ಮೊದಲೇ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಿದ ಬೇಕಿಂಗ್ ಹಾಳೆಗಳ ಮೇಲೆ ಜೋಡಿಸಿ.
- ಪಫ್ ಪೇಸ್ಟಿಗಳ ಮೇಲೆ ಹಾಲು ಅಥವಾ ನೀರು ಸವರಿ
- ಪೇಸ್ಟಿಗಳನ್ನು 200° ಸೆ. ನಲ್ಲಿ 30 ನಿಮಿಷಗಳವರೆಗೆ ಅವು ಬಂಗಾರದ ಬಣ್ಣಕ್ಕೆ ಬರುವವರೆಗೆ ಬೇಕ್ ಮಾಡಿ.
- ತಣ್ಣಗಾದ ಮೇಲೆ ಅವನ್ನು ಅವನ್ನಿನಲ್ಲಿ 120 ಸೆ.ನಲ್ಲಿ 15 ನಿಮಿಷಗಳವರೆಗೆ ಒಣಗಿಸಿ.

ಅಗತ್ಯ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

ಸಾಮಾನುಗಳು	ಪ್ರಮಾಣ
ಪಫ್ ಪೇಸ್ಟಿ ಹಿಟ್ಟು	500 ಗ್ರಾಂ
ಸಕ್ಕರೆ ಪುಡಿ	50 ಗ್ರಾಂ
ದಾಲ್ಚಿನ್ನಿ ಪುಡಿ	10 ಗ್ರಾಂ
ಗೋಡಂಬಿ, ಬಾದಾಮಿ ಚೂರುಗಳು	100 ಗ್ರಾಂ
ಹಾಲು ಅಥವಾ ನೀರು	ಮೇಲೆ ಸವರಲು



200°C



30 Min.





ಡಿಲೈಟ್‌ಪುಲ್ಲಿ ಲೈಟ್ ಕ್ರಾಯಿಸ್‌ಟ್ಸ್ ಮತ್ತು ಡ್ಯಾನಿಷ್ ಪೇಸ್ಟ್ರಿ (ಲಿಲಿ ಲೈಟ್ ಟ್ರಾನ್ಸ್ ಪ್ರೀ ಮಾರ್ಗಿನ್)

ತಯಾರಿಸುವುದು ಹೇಗೆ

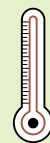
- ಒಂದು ಅಗಲವಾದ ಪಾತ್ರೆಗೆ ಸಕ್ಕರೆ, ಉಪ್ಪು ಮತ್ತು ಶೀತಲ ನೀರು ಹಾಕಿಕೊಂಡು ಉಪ್ಪು ಸಕ್ಕರೆಯನ್ನು ಕರಗಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ.
- ಇನ್ನೊಂದು ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಮೈದಾ, ಈಸ್ಟ್, ಕಸ್ಟರ್ಡ್ ಪೌಡರ್ ಮತ್ತು ಹಾಲಿನ ಪುಡಿ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೆರೆಸಿ.
- ಇದಕ್ಕೆ ತಯಾರಿಸಿದ ಸಕ್ಕರೆ ಮತ್ತು ಉಪ್ಪಿನ ಮಿಶ್ರಣ ಸೇರಿಸಿ ಹಿಟ್ಟು 70% ತಯಾರಾಗುವವರೆಗೆ ನಾಡಿ.
- 50 ಗ್ರಾಂ ಲಿಲಿ ಸ್ಟಾರ್ ಎನ್ ಟಿ ಬೆರೆಸಿ ಜಿಗುಟಾದ ಹಿಟ್ಟು ಬರುವವರೆಗೆ ನಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ.
- ಹಿಟ್ಟು ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಇರುವುದಕ್ಕಿಂತ ಸ್ವಲ್ಪ ಹೆಚ್ಚು ಮೃದುವಾಗಿರಬೇಕು.
- ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಒಂದು ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಚೀಲದಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ 20 ನಿಮಿಷ ಅದು ಉಬ್ಬುವವರೆಗೆ ರೆಫ್ರಿಜರೇಟರ್‌ನಲ್ಲಿ ಇಡಿ.
- ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಆಯತಾಕಾರದಲ್ಲಿ ಲಟ್ಟಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ.
- ಇದರ ಮೇಲೆ ಲಿಲಿ ಲೈಟ್ ನ ಅರ್ಧ ಭಾಗವನ್ನು ಸವರಿ.
- ಪುಸ್ತಕದಂತೆ ಎರಡು ಬಾರಿ ಮಡಚಿ.
- 20 ನಿಮಿಷ ನೆನೆಯಲು ಇಡಿ. ನಂತರ ಅರ್ಧಕ್ಕೆ ತಿರುಚಿ. ಇದರ ಮೇಲೆ ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಹಾಳೆ ಮತ್ತು ಒದ್ದೆ ಬಟ್ಟೆ ಸುತ್ತಿ ಒಂದು ಗಂಟೆ ಫ್ರಿಡ್ ಮಾಡಿ.
- ಬೇಕಾದ ದಪ್ಪಕ್ಕೆ ಹಿಟ್ಟಿನ ಹಾಳೆಗಳನ್ನು ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ ನಂತರ ಬೇಕಾದ ಆಕಾರ ತಯಾರಿಸಿ. ಉಬ್ಬಲು ಇಡಿ. ಬೇಕಾದ ಫಿಲ್ಲಿಂಗ್ ತಯಾರಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ.
- ಎಗ್ ವಾಶ್ ಸವರಿ. 220°ಸೆ.ನಲ್ಲಿ ಬೇಕ್ ಮಾಡಿ. ಮೇಲೆ ಕರಗಿದ ಜಾಮ್ ಸವರಿ. ಬೇಕಾದಂತೆ ಫ್ರಾಸ್ಟ್ ಮಾಡಿ.
- ಕೊಠಡಿಯ ತಾಪಮಾನದಲ್ಲಿ ತಿನ್ನಲು ಕೊಡಿ.

ವೈದಿಧ್ಯ: ಇದರಲ್ಲಿ ಬೇರೆಬೇರೆ ಉಪ್ಪುಖಾರವಿರುವ ಮತ್ತು ಸಿಹಿಯ ಫಿಲ್ಲಿಂಗ್ ಗಳನ್ನು ತುಂಬಿಸಬಹುದು. ಇಲ್ಲವೇ ಕ್ರಾಯಿಸ್‌ಟ್ಸ್ ಹಾಗೆ ರೋಲ್ ಮಾಡಬಹುದು.

ಅಗತ್ಯ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

ಸಾಮಾನುಗಳು	ಪ್ರಮಾಣ
ಮೈದಾ	1000 ಗ್ರಾಂ
ಸಕ್ಕರೆ	150 ಗ್ರಾಂ
ಉಪ್ಪು	15 ಗ್ರಾಂ
ಕಸ್ಟರ್ಡ್ ಪೌಡರ್	20 ಗ್ರಾಂ
ಹಾಲಿನ ಪುಡಿ	10 ಗ್ರಾಂ
ಏಂಜಲ್ ಈಸ್ಟ್	15 ಗ್ರಾಂ
ಲಿಲಿ ಸ್ಟಾರ್ ಎನ್ ಟಿ (ಮಿಶ್ರಣಕ್ಕಾಗಿ)	50 ಗ್ರಾಂ
ತಣ್ಣನೆ ನೀರು	550 - 600 ಮಿ.ಲೀ
ಲಿಲಿ ಲೈಟ್ ಎನ್ ಟಿ (ಮೇಲೆ ಹಚ್ಚಲು)	300 ಗ್ರಾಂ

Bunge Masterline Bunge



220°C



Until baked.

ಹೆಲ್ದಿ ವೀಟ್ ಬ್ರೆಡ್



ತಯಾರಿಸುವುದು ಹೇಗೆ

- ಒಂದು ಅಗಲವಾದ ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಗೋಧಿಹಿಟ್ಟು, ಸಮಿಟ್ 250 ಬ್ರೆಡ್ ಇಂಪ್ರೂವರ್, ಗ್ಲುಟೆನ್ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೆರೆಸಿ.
- ಈ ಮಿಶ್ರಣಕ್ಕೆ ಏಂಜಲ್ ಇನ್ಸ್ಟಂಟ್ ಈಸ್ಟ್ ಚುಮುಕಿಸಿ.
- ಇನ್ನೊಂದು ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಸಕ್ಕರೆ, ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಕರಗಿಸಿ. ಈ ನೀರಿಗೆ ಹಿಟ್ಟು ಹಾಕಿ ಕಲೆಸಿ.
- ಕ್ಯಾರಾಮೆಲ್ ಬಣ್ಣ ಮತ್ತು ಲೋಟಸ್ ಮಾರ್ಗರ್ನ್ ಸೇರಿಸಿ.
- ಸರಿಯಾದ ಹದ ಬರುವವರೆಗೂ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ನಾದಿ.
- ದೊಡ್ಡದಾಗಿ ಉಬ್ಬಲು ಈ ಹಿಟ್ಟನ್ನು 15 ನಿಮಿಷ ನೆನೆಯಲು ಬಿಡಿ.
- ಈ ಹಿಟ್ಟನ್ನು 440 ಗ್ರಾಂ ಗಳ ಭಾಗಗಳನ್ನಾಗಿ ಮಾಡಿ ಜಿಡ್ಡು ಸವರಿದ ಬ್ರೆಡ್ ಮೊಲ್ಡ್ ನಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಉಬ್ಬಲು ಬಿಡಿ.
- ಉಬ್ಬಿದ ನಂತರ 220° ಸೆ.ನಲ್ಲಿ 30 ನಿಮಿಷಗಳವರೆಗೆ ಬೇಕ್ ಮಾಡಿ.

ಅಗತ್ಯ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

ಸಾಮಾನುಗಳು	ಪ್ರಮಾಣ
ಮೈದಾ	1000 ಗ್ರಾಂ
ಏಂಜಲ್ ಇನ್ಸ್ಟಂಟ್ ಈಸ್ಟ್	12 ಗ್ರಾಂ
ಸಕ್ಕರೆ	50 ಗ್ರಾಂ
ಉಪ್ಪು	15 ಗ್ರಾಂ
ಲೋಟಸ್ ಮಾರ್ಗರ್ನ್	80 ಗ್ರಾಂ
ಸಮಿಟ್ 250 ಬ್ರೆಡ್ ಇಂಪ್ರೂವರ್	2 ಗ್ರಾಂ
ಗ್ಲುಟೆನ್ ಪೌಡರ್	20 ಗ್ರಾಂ
ನೀರು	650 ಮಿ.ಲೀ
ಕ್ಯಾರಾಮೆಲ್ (ಬೇಕಿಂಗ್ ಮಾತ್ರ)	ಬಣ್ಣಕ್ಕಾಗಿ



220°C



30 Min.

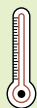
ಆಟಾ ಅಜ್ಜೆನ್ ಬಿಸ್ಕತ್ತು

ತಯಾರಿಸುವುದು ಹೇಗೆ

- ಬಿಸ್ಕಿನ್ ವನಸ್ಪತಿ ಮತ್ತು ಸಕ್ಕರೆ ಪುಡಿ ಹಾಕಿ ನೊರೆ ಬರುವ ಹಾಗೆ ಸಾಟಿ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ.
- ಹಾಲಿನ ಪುಡಿ, ಕಸ್ಟರ್ಡ್ ಪೌಡರ್, ಗ್ಲುಟೋಸ್ ಪುಡಿ, ವೆನಿಲ್ಲಾ ಪುಡಿ ಮತ್ತು ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿಕೊಂಡು ನಿಧಾನವಾಗಿ ನೀರು ಬೆರೆಸಿ. ಸಾಟಿಯೊಂದಿಗೆ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲೆಸಿ.
- ಇದಕ್ಕೆ ಮೈದಾ, ಬೇಕಿಂಗ್ ಪೌಡರ್, ಆಜ್ಜೆನ್ ಬೆರೆಸಿ ಮೃದುವಾದ ಹಿಟ್ಟು ಕಲೆಸಿಕೊಳ್ಳಿ.
- ಸ್ಟಾರ್ ನಾಜಲ್ ಬಳಸಿ ಬಿಸ್ಕತ್ತುಗಳನ್ನು ಬೇಕಿಂಗ್ ಟ್ರೇಗಳಲ್ಲಿ ಜಿಲೇಬಿ ಆಕಾರದಲ್ಲಿ ಹಿಂಡಿ.
- ಮೊದಲೇ ಬಿಸಿ ಮಾಡಿದ ಅವನ್ನಿನಲ್ಲಿ 160° ಸೆ.ನಲ್ಲಿ 20 ನಿಮಿಷಗಳು ಅಥವಾ ಹದವಾಗಿ ಬೇಯುವವರೆಗೆ ಬೇಕ್ ಮಾಡಿ.

ಅಗತ್ಯ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

ಸಾಮಾನುಗಳು	ಪ್ರಮಾಣ
ಮೈದಾ	1000 ಗ್ರಾಂ
ಸಕ್ಕರೆ ಪುಡಿ	400 ಗ್ರಾಂ
ಬಿಸ್ಕಿನ್ ವನಸ್ಪತಿ	500 ಗ್ರಾಂ
ಹಾಲಿನ ಪುಡಿ	50 ಗ್ರಾಂ
ಲಿಲಿ ಸನ್‌ಫ್ಲವರ್ ಎಣ್ಣೆ	100 ಗ್ರಾಂ
ನೀರು	100 ಮಿ.ಲೀ
ಬೇಕಿಂಗ್ ಪೌಡರ್	5 ಗ್ರಾಂ
ಕಸ್ಟರ್ಡ್ ಪುಡಿ	50 ಗ್ರಾಂ
ಗ್ಲುಟೋಸ್ ಪುಡಿ	50 ಗ್ರಾಂ
ಆಜ್ಜೆನ್	25 ಗ್ರಾಂ
ಉಪ್ಪು	25 ಗ್ರಾಂ
ವೆನಿಲ್ಲಾ ಪುಡಿ	10 ಗ್ರಾಂ
ಬೆಣ್ಣೆಯ ಸ್ವಾದ	2 ಗ್ರಾಂ



160°C



20 Min.



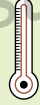
ತಯಾರಿಸುವುದು ಹೇಗೆ

- ಜಿಎಸ್‌ಎಂ ಎಕ್ಸ್ತ್ರ್ ವನ್ನು ಸಕ್ಕರೆಯೊಂದಿಗೆ ನೂರನೂರಯಾಗುವಂತೆ ಸಾಟಿ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ.
- ಒಂದು ಅಗಲವಾದ ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಸಾಟಿ ಮಾಡಿದ ಮಿಶ್ರಣ ಮತ್ತು ಮೊಟ್ಟೆಗಳನ್ನು ಒಂದೊಂದಾಗಿ ಹಾಕಿಕೊಳ್ಳಿ. ಇದಕ್ಕೆ ವೆನಿಲ್ಲಾ ಎಸೆನ್ಸ್ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲೆಸಿ.
- ನಿಧಾನವಾಗಿ ಮಿಲ್ಕ್ ಮೇಡ್ ಮತ್ತು ತಣ್ಣಗಿನ ಹಾಲು ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೆರೆಸಿ.
- ಇನ್ನೊಂದು ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಮೈದಾ ಮತ್ತು ಬೇಕಿಂಗ್ ಪೌಡರ್ ಹಾಕಿಕೊಂಡು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೆರೆಸಿ.
- ಇದಕ್ಕೆ ರುಬ್ಬಿದ ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣು ಸೇರಿಸಿ 10 ಸೆಕೆಂಡ್ ಗಳವರೆಗೆ ಮಧ್ಯಮ ವೇಗದಲ್ಲಿ ಬ್ಲೆಂಡ್ ಮಾಡಿ.
- ಮಿಕ್ಸರ್ ನಿಂದ ತೆಗೆದು ಜಿಡ್ಡು ಸವಂದ ಅಚ್ಚುಗಳಿಗೆ ಹಾಕಿ.
- 180° ಸೆ.ನಲ್ಲಿ 35-40 ನಿಮಿಷಗಳವರೆಗೆ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೇಕ್ ಮಾಡಿ.
- ತಣ್ಣಗಾದ ಮೇಲೆ ಕಡೆದ ಕೆನೆ ಮತ್ತು ಬಾಳೆಹಣ್ಣಿನ ಬಿಲ್ಲೆಗಳಿಂದ ಅಲಂಕರಿಸಿ. ಚಿಲ್ ಮಾಡಿ ತಿನ್ನಲುಕೊಡಿ.

ಸೂಚನೆ: ಒಂದು ಅಗಲವಾದ ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ 100 ಗ್ರಾಂ ಸಕ್ಕರೆ ಮತ್ತು ರುಬ್ಬಿದ ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣು ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಕುದಿಸುತ್ತಾ 10 ನಿಮಿಷಗಳವರೆಗೆ ಕೈಯಾಡಿಸಿ. ನಂತರ ತಣ್ಣಗಾಗಲು ಬಿಡಿ. ತಣ್ಣಗಾದ ಮೇಲೆ GSM ಕ್ರೀಮ್ ಮಿಶ್ರಣಕ್ಕೆ ಬೆರೆಸಿ.

ಅಗತ್ಯ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

ಸಾಮಾನುಗಳು	ಪ್ರಮಾಣ
ಮೈದಾ	1000 ಗ್ರಾಂ
ಸಕ್ಕರೆ	700 ಗ್ರಾಂ
ಜಿಎಸ್‌ಎಂ ಎಕ್ಸ್ತ್ರ್ (ಟ್ರಾನ್ಸ್‌ಫೀರ್)	1000 ಗ್ರಾಂ
ಮೊಟ್ಟೆಗಳು	20
ರುಬ್ಬಿದ ಮಾಗಿದ ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣು	500 ಗ್ರಾಂ
ಮಿಲ್ಕ್‌ಮೇಡ್	100 ಗ್ರಾಂ
ತಣ್ಣಗಿನ ಹಾಲು	100 ಗ್ರಾಂ
ಬೇಕಿಂಗ್ ಪೌಡರ್	10 ಗ್ರಾಂ
ವೆನಿಲ್ಲಾ ಪೌಡರ್	20 ಗ್ರಾಂ



180°C



35-40 Min.



ಚೇಗರಿ ಮತ್ತು ಡೇಟ್ಸ್ ಕೇಕ್

ತಯಾರಿಸುವುದು ಹೇಗೆ

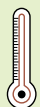
- ಜಿಎಸ್‌ಎಂ ಎಕ್ಸ್ತ್ರ್ ವನ್ನು ಬೆಲ್ಲದ ಪುಡಿಯೊಂದಿಗೆ ನೂರ ಬರುವಂತೆ ಸಾಟಿ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ.
- ಒಂದು ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಸಾಟಿ, ರುಬ್ಬಿದ ಖರ್ಜೂರ ಮತ್ತು ವೆನಿಲ್ಲಾ ಎಸೆನ್ಸ್ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೆರೆಸಿಕೊಳ್ಳಿ.
- ಹಾಗೇ ಬೆರೆಸುತ್ತಾ ಒಂದೊಂದೇ ಮೊಟ್ಟೆಯನ್ನು ಹಾಕಿಕೊಳ್ಳಿ.
- ನಂತರ ನಿಧಾನವಾಗಿ ಹಾಲು ಬೆರೆಸಿ ಕಲೆಸಿಕೊಳ್ಳಿ.
- ಇನ್ನೊಂದು ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಬೇಕಿಂಗ್ ಪೌಡರ್, ಬೇಕಿಂಗ್ ಸೋಡಾ ಮತ್ತು ಮೈದಾ ಹಾಕಿಕೊಂಡು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೆರೆಸಿ.
- ಈಗ ಮೈದಾ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಮೊದಲು ತಯಾರಿಸಿಟ್ಟುಕೊಂಡ ಕ್ರೀಮ್ ಮಿಶ್ರಣಕ್ಕೆ ಬೆರೆಸಿ.
- ಹೈ ಸ್ಪೀಡ್ ನಲ್ಲಿ 10 ಸೆಕೆಂಡುಗಳವರೆಗೆ ಬೀಟ್ ಮಾಡಿ.
- ಮಿಕ್ಸರಿನಿಂದ ತೆಗೆದು ಜಿಡ್ಡು ಸವರಿಕೊಂಡ ಟ್ರೇಗಳಲ್ಲಿ ಹರಡಿ.
- 180° ಸೆ.ನಲ್ಲಿ 35-40 ನಿಮಿಷಗಳವರೆಗೆ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೇಕ್ ಮಾಡಿ.
- ತಣ್ಣಗಾದ ಮೇಲೆ ಕಡೆದ ಕೆನೆ ಮತ್ತು ಬಾಳೆಹಣ್ಣಿನ ಬಿಲ್ಲೆಗಳಿಂದ ಅಲಂಕರಿಸಿ.
- ಚಿಲ್ ಮಾಡಿ ತಿನ್ನಲುಕೊಡಿ.

ಅಗತ್ಯ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

ಸಾಮಾನುಗಳು	ಪ್ರಮಾಣ
ಮೈದಾ	1000 ಗ್ರಾಂ
ಬೆಲ್ಲದ ಪುಡಿ	800 ಗ್ರಾಂ
ಜಿಎಸ್‌ಎಂ ಎಕ್ಸ್ತ್ರ್ (ಟ್ರಾನ್ಸ್‌ಫೀರ್)	1000 ಗ್ರಾಂ
ಮೊಟ್ಟೆಗಳು	22
ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಗಿದ ಖರ್ಜೂರ	500 ಗ್ರಾಂ
ಹಾಲು	100 ಗ್ರಾಂ
ಬೇಕಿಂಗ್ ಪೌಡರ್	10 ಗ್ರಾಂ
ಬೇಕಿಂಗ್ ಸೋಡಾ	5 ಗ್ರಾಂ
ವೆನಿಲ್ಲಾ ಪುಡಿ	12 ಗ್ರಾಂ



35-40 Min.



180°C





ಟೈಗರ್ ಸ್ಕಿನ್ ಬ್ರೆಡ್

ತಯಾರಿಸುವುದು ಹೇಗೆ

- ಒಂದು ಅಗಲವಾದ ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಏಂಜಲ್ ಇನ್ಸ್ಟಂಟ್ ಈಸ್ಟ್ ಮತ್ತು ಮೈದಾ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೆರೆಸಿ.
- ಇನ್ನೊಂದು ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ನೀರು ಹಾಕಿ ಉಪ್ಪು, ಸಕ್ಕರೆ ಬೆರೆಸಿ ಕರಗಿಸಿ.
- ಈ ನೀರಿಗೆ ಹಿಟ್ಟಿನ ಮಿಶ್ರಣ ಬೆರೆಸಿ ಹಿಟ್ಟು 70% ತಯಾರಾಗುವವರೆಗೆ ಕಲೆಸಿ.
- ಲೋಟಸ್ ಮಾರ್ಗರಿನ್ ಸೇರಿಸಿ ಹಿಟ್ಟು ಮೃದುವಾಗಿ ಸರಿಯಾದ ಹದ ಬರುವವರೆಗೂ ಕಲೆಸಿ.
- ಹಿಟ್ಟು 27° ಸೆ.ನಲ್ಲಿ ಇರುವಂತೆ ನೋಡಿಕೊಳ್ಳಿ.
- ಇದನ್ನು 40 ನಿಮಿಷ ನೆನೆದು ಉಬ್ಬಲು ಬಿಡಿ.
- ಮೊದಲದಾರಿ 40 ನಿಮಿಷ ಉಬ್ಬಿದ ನಂತರ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ನಾದಿಕೊಳ್ಳಿ.
- ಈ ಹಿಟ್ಟಿನ ಮೇಲೆ ಒಂದು ಪದರ ಟೈಗರ್ ಸ್ಕಿನ್ ಪೇಸ್ಟ್ ಸವರಿ
- ಅಂತಿಮವಾಗಿ ಮತ್ತೆ 50-60 ನಿಮಿಷ ಉಬ್ಬಲು ಬಿಡಿ.
- ಮಧ್ಯಮ ಶಾಖವಿರುವ ಅವಸ್ಥೆಯಲ್ಲಿ ಹಬೆಯೊಡನೆ 230° ಸೆ. ಶಾಖದಲ್ಲಿ 15-20 ನಿಮಿಷ ಬೇಯಲು ಬಿಡಿ.

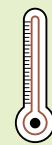
ಅಗತ್ಯ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

ಸಾಮಾನುಗಳು	ಪ್ರಮಾಣ
ಮೈದಾ	1000 ಗ್ರಾಂ
ನೀರು	600 ಮಿ.ಲೀ
ಏಂಜಲ್ ಇನ್ಸ್ಟಂಟ್ ಈಸ್ಟ್	10 ಗ್ರಾಂ
ಉಪ್ಪು	20 ಗ್ರಾಂ
ಸಕ್ಕರೆ	80 ಗ್ರಾಂ
ಲೋಟಸ್ ಮಾರ್ಗರಿನ್	200 ಗ್ರಾಂ
ಮೃದುವಾದ ಪೇಸ್ಟ್ ಗಾಗಿ	
ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟು	75 ಗ್ರಾಂ
ವೈಟ್ ಬ್ರೆಡ್ ಕ್ರಂಬ್ಸ್	75 ಗ್ರಾಂ
ನೀರು	150 ಮಿ.ಲೀ
ಸಕ್ಕರೆ	9 ಗ್ರಾಂ
ಲಿಲಿ ಸನ್‌ಫ್ಲವರ್ ಎಣ್ಣೆ	75 ಗ್ರಾಂ
ಉಪ್ಪು	3 ಗ್ರಾಂ
ಏಂಜಲ್ ಇನ್ಸ್ಟಂಟ್ ಈಸ್ಟ್	10 ಗ್ರಾಂ

Bunge

Masterline

Bunge



230°C



15-20 Min.



ಮಸಾಲಾ ರಸ್ಕೆ

ತಯಾರಿಸುವುದು ಹೇಗೆ

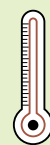
- ಒಂದು ಅಗಲವಾದ ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಏಂಜಲ್ ಇನ್ಸ್ಟಂಟ್ ಈಸ್ಟ್ ಮತ್ತು ಮೈದಾ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೆರೆಸಿ.
- ಇನ್ನೊಂದು ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ನೀರು ಹಾಕಿ ಉಪ್ಪು, ಸಕ್ಕರೆ ಬೆರೆಸಿ ಕರಗಿಸಿ.
- ಈ ನೀರಿಗೆ ಹಿಟ್ಟಿನ ಮಿಶ್ರಣ ಬೆರೆಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲೆಸಿ.
- ಹುರಿದ ಎಲ್ಲಾ ಮಸಾಲೆ ಮತ್ತು ಲೋಟಿಸ್ ಮಾರ್ಗರ್‌ನ ಸೇರಿಸಿ ಹಿಟ್ಟು ಮೃದುವಾಗಿ ಸರಿಯಾದ ಹದ ಬರುವವರೆಗೂ ಕಲೆಸಿ.
- ಈ ಹಿಟ್ಟನ್ನು 250 ಗ್ರಾಂ ಗಳ ಭಾಗಗಳನ್ನಾಗಿ ಮಾಡಿ ಜಿಡ್ಡು ಸವಂದ ಬ್ರೆಡ್ ಮೊಲ್ಡ್ ನಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ.
- 90 ನಿಮಿಷಗಳವರೆಗೆ ಉಬ್ಬಲು ಬಿಡಿ.
- ಉಬ್ಬಿದ ನಂತರ 200° ಸೆ.ನಲ್ಲಿ 25 ನಿಮಿಷಗಳವರೆಗೆ ಬೇಕ್ ಮಾಡಿ.
- ತಣ್ಣಗಾದ ಮೇಲೆ ಸ್ವೆಟ್ ಮಾಡಿ ಟ್ರೇಯಲ್ಲಿ ಜೋಡಿಸಿ ಅವನ್ನಿನಲ್ಲಿ 150, ಸೆ. ಶಾಖದಲ್ಲಿ ಗರಿಗರಿಯಾಗಿ ಒಣಗಿಸಿ.

ಸೂಚನೆ: ಒಂದು ಸಾಸ್ ಪ್ಯಾನ್ ಗೆ ಲಿಲಿ ಸೂರ್ಯಕಾಂತಿ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಬಿಸಿ ಮಾಡಿ. ಇದರಲ್ಲಿ ಕತ್ತರಿಸಿದ ಎಲ್ಲಾ ಸೊಪ್ಪುಗಳು ಮತ್ತು ಕುಟ್ಟಿದ ಮಸಾಲೆಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ 5 ನಿಮಿಷ ಹುರಿಯಿರಿ. ಇದು ತಣ್ಣಗಾದ ನಂತರ ಹಿಟ್ಟಿಗೆ ಹಾಕಿ. ಮಸಾಲೆಗಳನ್ನು ಹಾಕಿದಮೇಲೆ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಅತಿಯಾಗಿ ಕಲೆಸಬಾರದು.

ಅಗತ್ಯ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

ಸಾಮಾನುಗಳು	ಪ್ರಮಾಣ
ಮೈದಾ	1000 ಗ್ರಾಂ
ಏಂಜಲ್ ಇನ್ಸ್ಟಂಟ್ ಈಸ್ಟ್	10 ಗ್ರಾಂ
ಉಪ್ಪು	20 ಗ್ರಾಂ
ಸಕ್ಕರೆ	100 ಗ್ರಾಂ
ಹಾಲಿನ ಪುಡಿ	10 ಗ್ರಾಂ
ಲೋಟಿಸ್ ಮಾರ್ಗರ್‌ನ	250 ಗ್ರಾಂ
ನೀರು	500 ಮಿ.ಲೀ
ಸಮ್ಮಿಟ್ ಬ್ರೆಡ್ ಇಂಪ್ರೂವರ್	1.5 ಗ್ರಾಂ
ಕತ್ತರಿಸಿದ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು	10 ಗ್ರಾಂ
ಕತ್ತರಿಸಿದ ಪುದೀನಾ ಎಲೆ	10 ಗ್ರಾಂ
ಕತ್ತರಿಸಿದ ಮೆಂತ್ಯೆ	ಅರ್ಧ ಕೆಟ್ಟು
ಕತ್ತರಿಸಿದ ಕರಿಬೇವು	10 ಗ್ರಾಂ
ಕತ್ತರಿಸಿದ ಹಸಿಮೆಣಸಿಕಾಯಿ	20 ಗ್ರಾಂ
ಕುಟ್ಟಿದ ಕರಿಮೆಣಸು	5 ಗ್ರಾಂ
ಕುಟ್ಟಿದ ಜೀರಿಗೆ	5 ಗ್ರಾಂ
ಚಾಕಾಯಿ ಪುಡಿ	5 ಗ್ರಾಂ
ಎಳ್ಳು	10 ಗ್ರಾಂ
ಲಿಲಿ ಸೂರ್ಯಕಾಂತಿ ಎಣ್ಣೆ (ಕರಿಯಲು)	50

Bunge Masterline



200°C



25 Min.

Introducing

BUNGE

Desire



SUGAR FREE MUFFIN MIX

VANILLA & CHOCOLATE

NO ADDED
SUGAR



Desire™

MIXES FOR FINE BAKERY WARES



Introducing



Choco Lava Cake Mix

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

APPLICATION CENTRES

- Bangalore: No.1, Victor Mansion, Kodihalli, Old Airport Road, Bangalore - 560 008. Ph: 080 4644 5300;
- 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. - 347, 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