

Volume 101, March 2021

# MASTERLINE

BULLETIN

## Healthy Tasty *Range*

WITH MASTERLINE  
TRANS FREE PRODUCTS



പ്രിയ ബേക്കർ സുഹൃത്തുക്കളെ,

മഹാമാരിയുടെ കെടുതി നാം കടന്നുപോയിരിക്കുന്നു. കഴിഞ്ഞ വർഷം നാം ആഘോഷിക്കാതെ പോയ ഓരോ ഉത്സവങ്ങളും വീണ്ടും കൊണ്ടാടാനുള്ള സമയം വന്നെത്തിയിരിക്കുന്നു. നിറങ്ങളുടെ ആഘോഷമായ ഹോളിയിൽ തന്നെ നമുക്ക് തുടങ്ങാം. മഹാമാരിക്കുശേഷമുള്ള കാലം പ്രതീക്ഷയുടേയും ആവേശത്തിന്റേയും അവസരത്തിന്റേയുമാണ്. ആരോഗ്യവും ക്ഷേമവും നിറഞ്ഞ ഒരു പുതുപുലരി നമ്മെ മാടിവിളിക്കുന്നു. മാസ്റ്റർലൈനിൽ, നാം ഏറ്റവും ആരോഗ്യകരമായ മികച്ച ബേക്കിംഗ് അനുഭവങ്ങൾ നിങ്ങൾക്ക് തരാൻ പ്രതിജ്ഞാ ബദ്ധരാണ്.

ട്രാൻസ്ഫാറ്റ് ഇല്ലാത്ത കൂടുതൽ ആരോഗ്യകരമായ ഉല്പന്നങ്ങളുടെ ഒരു ശ്രേണി നിങ്ങൾക്ക് നൽകാൻ കഴിയുന്നതിൽ ഞങ്ങൾക്ക് സന്തോഷമുണ്ട്. ഇപ്പോൾ ചീത്ത കൊളസ്ട്രോൾ കുറഞ്ഞതും നല്ല കൊളസ്ട്രോൾ കൂടിയതുമായ ദഹിക്കാൻ എളുപ്പമുള്ള പലഹാരങ്ങൾ നിങ്ങളുടെ കസ്റ്റമർമാർക്ക് രുചിക്കാവുന്നതാണ്. ഈ ബുള്ളറ്റിനിൽ ഞങ്ങളുടെ ട്രാൻസ്ഫാറ്റ് രഹിത ഉല്പന്നങ്ങളുടെ ശ്രേണിയുടെ പാചകക്കുറിപ്പുകൾ പഫ്സ് മുതൽ ടീ കേക്ക് വരെ നിങ്ങൾക്കായി നൽകുന്നു. വീണ്ടും വീണ്ടും ഇവ രുചിക്കാനായി നിങ്ങളുടെ കസ്റ്റമർമാർ മടങ്ങിവരുമെന്ന് ഞങ്ങൾക്ക് ഉറപ്പാണ്.

ഈ പാചകക്കുറിപ്പുകൾ പരീക്ഷിച്ചുനോക്കൂ, ഒന്നൊന്നായി എന്തെങ്കിലും സഹായം ആവശ്യമുണ്ടെങ്കിൽ ദയവായി 080-4644 5300 ൽ ഞങ്ങളെ വിളിക്കുകയോ അല്ലെങ്കിൽ bas.masterline.services@bunge.comൽ ഞങ്ങൾക്ക് എഴുതുകയോ ചെയ്യുക, കഴിയുന്ന തരത്തിലെല്ലാം നിങ്ങളെ സഹായിക്കാൻ ഞങ്ങൾക്ക് സന്തോഷമേയുള്ളൂ.

ഹാപ്പി ബേക്കിംഗ്,

**ടീം മാസ്റ്റർലൈൻ**

**FOR PRIVATE CIRCULATION ONLY**

Published by:

**Director, Masterline Bakery Service**

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

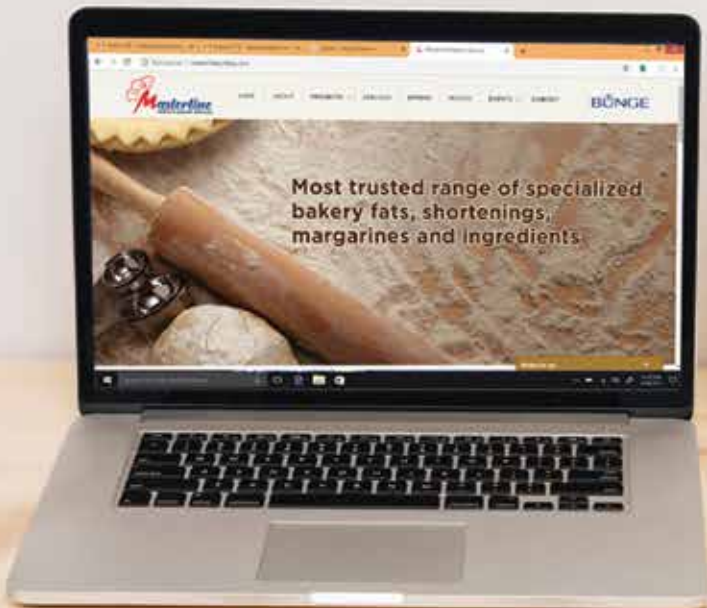
Bangalore - 560 008. Tel: 080 - 4644 5300, 4644 5309

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](http://www.masterlineonline.com)



# ട്രാൻസ് ഫ്രീ ഉല്പന്നങ്ങൾ



ബേക്കറി വ്യവസായത്തിലെ സുപ്രധാന ചേരുവയാണ് ഫാറ്റുകൾ. ഈ വ്യവസായം ഇന്ത്യയിൽ വളരെ വേഗത്തിൽ വളർന്നുകൊണ്ടിരിക്കുകയാണ്. അടുത്ത ദശകങ്ങളിലായി ഈ വളർച്ച തുടരുമെന്ന് പ്രതീക്ഷിക്കുന്നു.

ഇന്ത്യയിലുടനീളം ബേക്കറി ഉല്പന്നങ്ങൾക്കുള്ള ജനകീയതയും വർദ്ധിച്ച ഡിമാന്റുമാണ് ഇത് സൃഷ്ടിക്കുന്നു.

ക്ഷേപ്യ കമ്പനികൾ ഹൈഡ്രോജനേറ്റഡ് ഓയിൽ ഉപയോഗിക്കുന്നത് ഷെൽഫ് ലൈഫ് വർദ്ധിപ്പിക്കുന്നു. ചിലത് കുറയ്ക്കാനുമാണ്. ദ്രവ അൺസാച്ചുറേറ്റഡ് ഫാറ്റിൽ ഹൈഡ്രജൻ ചേർത്ത് 'ഖര ഫാറ്റ്' ആയി മാറുന്ന പ്രക്രിയയാണ് ഹൈഡ്രോജനേഷൻ. ഈ ഭാഗിക ഹൈഡ്രോജനേഷൻ നടക്കുന്ന സമയത്ത്, ട്രാൻസ് ഫാറ്റ് എന്നറിയപ്പെടുന്ന ഒരു ഫാറ്റ് നിർമ്മിക്കപ്പെടുന്നു.

ചില ഭക്ഷണങ്ങളിൽ, സ്വാഭാവികമായും ചെറിയ അളവിൽ ട്രാൻസ് ഫാറ്റ് കണ്ടുവരുന്നു. ഭക്ഷണത്തിലെ മിക്കവാറും ട്രാൻസ് ഫാറ്റുകൾ ഹൈഡ്രോജനേഷൻ പ്രക്രിയയിലൂടെ വരുന്നവയാണ്.

ഭാഗികമായി ഹൈഡ്രോജനേറ്റ് ചെയ്യപ്പെട്ട ഓയിലുകൾ ചീത്ത കൊളസ്ട്രോൾ (ലോ- ഡെൻസിറ്റി ലിപ്പോപ്രോട്ടീൻ അല്ലെങ്കിൽ LDL) വർദ്ധിപ്പിക്കുക നല്ല കൊളസ്ട്രോൾ (ഹൈഡെൻസിറ്റി ലിപ്പോപ്രോട്ടീൻ അല്ലെങ്കിൽ HDL) കുറയ്ക്കുകയും ചെയ്ത് ഹൃദയാരോഗ്യത്തെ ബാധിക്കുന്നു. മറുവശത്ത്, പൂർണ്ണമായും ഹൈഡ്രോജനേറ്റ് ചെയ്യപ്പെട്ട ഓയിലുകളിൽ വളരെ കുറച്ച് ട്രാൻസ് ഫാറ്റ് മാത്രമേ ഉണ്ടാകുകയുള്ളൂ. പൂരിതകൊഴുപ്പുകളാണ് മിക്കവാറും അതുകൊണ്ടുതന്നെ ട്രാൻസ് ഫാറ്റിന്റെ ആരോഗ്യപരമായ അപകടങ്ങൾ ഉണ്ടാകുന്നില്ല.

### നമ്മുടെ ഭക്ഷണത്തിൽ കൊഴുപ്പിന്റെ പ്രയോജനങ്ങളും ധർമ്മങ്ങളും

1. മനുഷ്യശരീരത്തിന്റെ ഊർജ്ജസ്രോതസ്സ്.
2. ആരോഗ്യകരമായ ചർമ്മം, നഖങ്ങൾ, മുടി എന്നിവ നൽകുന്നു
3. മനുഷ്യശരീരത്തിലെ സുപ്രധാന അവയവങ്ങളെ സംരക്ഷിക്കുന്നു
4. ഓയിലുകളും കൊഴുപ്പുകളും ഫോർമോൺ ഉല്പാദനത്തിൽ വ്യത്യസ്തം വരുത്തുന്നു.
5. മനുഷ്യശരീരത്തിലെ തലച്ചോറിലുള്ള കോശങ്ങളെ സംരക്ഷിക്കുന്നു. മനുഷ്യശരീരത്തിന് അത്യന്താപേക്ഷിതമായ വിറ്റാമിനുകൾ അവ ആഗിരണം ചെയ്യുന്നു.
6. ആർത്രൈറ്റിന്റെ സാദ്ധ്യത കുറയ്ക്കുന്നു.

ഇതോടുകൂടി **വനസ്പതി** /ബേക്കറി ഷോർട്ടനിംഗ്/മാർജിൻ ഇവയുടെ ശതമാനം രണ്ടിൽ താഴെയായിരിക്കും. ഇങ്ങനെ ഭക്ഷണത്തിലെ ട്രാൻസ് ഫാറ്റ് നില പുഷ്പത്തിലേക്ക് കൊണ്ടുവരപ്പെടുന്നു. വ്യവസായത്തെ സഹായിക്കാനായി ഇതി ഘട്ടം ഘട്ടമായി നടപ്പിലാക്കുന്നതാണ്.

WHO അല്ലെങ്കിൽ FSSAI എന്നിവ **ട്രാൻസ് ഫാറ്റ്** രഹിത ഉല്പന്നങ്ങൾ രാജ്യത്ത് നിഷ്കർഷിക്കുന്നതിനു എത്രയോ മുമ്പ് തന്നെ ഓയിൽ, ഫാറ്റ് എന്നീ മേഖലകളിൽ അഗ്രഗണ്യരായ **മാസ്റ്റർലെൻ** ഇവ അത്തരം ഉല്പന്നങ്ങൾ കൊണ്ടുവന്നിരുന്നു. ഞങ്ങളുടെ കസ്റ്റമർമാർക്ക് ഏറ്റവും ആരോഗ്യപൂർണ്ണവും മികച്ചവയും നൽകാനുള്ള **ബഞ്ചിന്റെ** ആത്മാർത്ഥതയാണ് ഇത് കാണിക്കുന്നത്.





## ഗിൽറ്റ് ഫ്രീ ക്രിസ്പി പഫ് (ബേസ് ഡോ റെസിപി) (അമ്യത് സൂപ്പർ - ട്രാൻസ് ഫ്രീ യോടൊപ്പം)

### തയ്യാറാക്കുന്ന വിധം

- ഒരു മിക്സിംഗ് ബൗൾ എടുക്കുക, പഞ്ചസാര, ഉപ്പ്, തണുത്തവെള്ളം എന്നിവ ചേർക്കുക. പഞ്ചസാരയും ഉപ്പും അലിയുന്നവരെ മിക്സ് ചെയ്യുക.
- മൈദ ചേർത്ത് മാവ് 70% തയ്യാറാക്കുന്നതുവരെ കുഴക്കുക.
- മാവിൽ 50 ഗ്രാം അമ്യത് സൂപ്പർ ചേർത്ത് മീഡിയം സോഫ്റ്റ് ആകുന്നതുവരെ നന്നായി കുഴയ്ക്കുക.
- നനഞ്ഞ തുണിയിട്ട് 20 മിനിട്ട് നേരത്തേക്ക് മാവ് നന്നായി അടച്ച് സൂക്ഷിക്കുക.
- മാവ് ചതുരാകൃതിയിൽ പരത്തുക
- മാവിൽ പകുതി അമ്യത് സൂപ്പർ പുരട്ടുക.
- മാവ് വശങ്ങളിൽ നിന്ന് മദ്ധ്യത്തിലേക്ക് മടക്കുക.
- വീണ്ടും മാവ് മടക്കുക ഒരു പുസ്തകം മടക്കി വച്ച രൂപത്തിൽ ഉണ്ടായിരിക്കണം. ഇപ്രകാരം 10 മിനിട്ട് നേരം വയ്ക്കാം.
- മാവ് ചതുരാകൃതിയിൽ പരത്തുക
- വീണ്ടും മാവിൽ അമ്യത് സൂപ്പർ പുരട്ടുക.
- മാവ് വശങ്ങളിൽ നിന്ന് മദ്ധ്യത്തിലേക്ക് മടക്കുക.
- വീണ്ടും മാവ് മടക്കുക ഒരു പുസ്തകം മടക്കി വച്ച രൂപത്തിൽ ഉണ്ടായിരിക്കണം.
- നനഞ്ഞ തുണിയിട്ട് 10 മിനിട്ട് നേരത്തേക്ക് മാവ് സൂക്ഷിക്കുക.
- മാവ് ചതുരാകൃതിയിൽ പരത്തുക. മാവ് വശങ്ങളിൽ നിന്ന് മദ്ധ്യത്തിലേക്ക് മടക്കുക.
- വീണ്ടും മാവ് മടക്കുക ഒരു പുസ്തകം മടക്കി വച്ച രൂപത്തിൽ ഉണ്ടായിരിക്കണം. ഡബിൾ ബുക്ക് ഫോൾഡ് ചെയ്തതുപോലെ ഫോൾഡ് ചെയ്യുക.
- ഏതാണ്ട് 30 മിനിട്ട് നേരം ഒരു തുണി ഉപയോഗിച്ച് മൂടുക.
- മാവ് ആവശ്യമുള്ള കനത്തിൽ പരത്തുകയും ആവശ്യമുള്ള ആകൃതിയിൽ മുറിച്ചെടുക്കുകയും ചെയ്യുക.
- വെള്ളം തളിച്ച് 20-30 മിനിട്ട് നേരം 200°C-220°C ൽ ബേക്ക് ചെയ്തെടുക്കുക.

### നിങ്ങൾക്ക് വേണ്ടത്

ചേരുവകൾ	അളവ്
മൈദ	1000 ഗ്രാം
ഉപ്പ്	20/25 ഗ്രാം
പഞ്ചസാര	50 ഗ്രാം
അമ്യത് സൂപ്പർ (മാവുണ്ടാക്കാൻ)	50 ഗ്രാം
തണുത്ത വെള്ളം	550 മി.ലി
അമ്യത് സൂപ്പർ (ലാമിനേഷനായി)	450 ഗ്രാം

Bunge

Masterline

Bunge



220°C



20-30 Min.



## ക്ലാസ്സിക് ആലു പഫ്

### തയ്യാറാക്കുന്ന വിധം

- ഉരുളക്കിഴങ്ങ് നന്നായി കഴുകുക. പുഴുങ്ങി തൊലികളെയും. ഒരിക്കൽ കൃതി കഴുകി ചതുരക്ഷണങ്ങളാക്കുക.
- പച്ചപ്പട്ടാണി വേവിച്ച് മാറ്റിവെക്കുക.
- ഒരു പാനിൽ എണ്ണയെടുത്ത് ചൂടാക്കുക. ജീരകം, മല്ലി (മുഴുവൻ) കറിവേപ്പില ഇവ ചേർക്കുക.
- അതിനുശേഷം പച്ചമുളക്, ഇഞ്ചി വെളുത്തുള്ളി പേസ്റ്റ് ഇവ ചേർക്കുക. കുറച്ച് സമയം വഴറ്റുക.
- അതിനുശേഷം ഉണങ്ങിയ പൊടികൾ ചേർക്കുക. എണ്ണ തെളിയും വരെ വഴറ്റുക. (മസാല നന്നായി പാകം ചെയ്തു കഴിഞ്ഞു എന്നാണ് ഇതിന്റെ അർത്ഥം)
- അവസാനമായി ഉരുളക്കിഴങ്ങ് ചേർത്ത് തയ്യാറാക്കിയ മസാലയിൽ ഇളക്കിചേർക്കുക.
- പച്ചപ്പട്ടാണി ചേർക്കുക. പാകത്തിന് ഉപ്പും മല്ലിയില ചേർത്ത് അലക്കിക്കുക. തണുക്കാൻ വയ്ക്കുക.
- പഫ് പേസ്ട്രി മാവ് 3 മി മി കനത്തിൽ പരത്തി ചതുരാകൃതിയിൽ മുറിക്കുക.
- മാവിൽ ഫില്ലിംഗ് വച്ച് മടക്കുക.
- 220°Cൽ 30 മിനിട്ട് നേരം ബേക്ക് ചെയ്യുക.
- സൂർണ്ണ നിറത്തിൽ മൊരിഞ്ഞുവരും വരെ ബേക്ക് ചെയ്യുക.

### നിങ്ങൾക്ക് വേണ്ടത്

ചേരുവകൾ	അളവ്
ഉരുളക്കിഴങ്ങ്	250 ഗ്രാം
പച്ചപ്പട്ടാണി	50 ഗ്രാം
എണ്ണ	50 മി.ലി
ജീരകം	1 ടീ സ്പൂൺ
മല്ലി	1 ടീ സ്പൂൺ
ഇഞ്ചി വെളുത്തുള്ളി	1 ടീ സ്പൂൺ
പച്ചമുളക്	20
സുഗന്ധദ്രവ്യങ്ങൾ	1/2 ടീ സ്പൂൺ
മല്ലിയില	50
കറിവേപ്പില	10 ഗ്രാം

Bunge Masterline Bunge



220°C



30 Min.



## ഡിലൈറ്റ്ഫുള്ളി ലൈറ്റ് പഫ്സ് (ബേസ് ഡോ റെസിപി) (ലില്ലി ലൈറ്റ് ട്രാൻസ്ഫ്രീ മാർഗറിനൊപ്പം )

### തയ്യാറാക്കുന്ന വിധം

- ഒരു മിക്സിംഗ് ബൗൾ എടുക്കുക, പഞ്ചസാര, ഉപ്പ്, തണുത്തവെള്ളം എന്നിവ ചേർക്കുക. പഞ്ചസാരയും ഉപ്പും അലിയുന്നവരെ മിക്സ് ചെയ്യുക.
- മൈദ ചേർത്ത് മാവ് 70% തയ്യാറാക്കുന്നതുവരെ കുഴക്കുക.
- പൊടി, 50 ഗ്രാം ലില്ലി സ്റ്റാർ NT എന്നിവ മാവിൽ ചേർത്ത് മീഡിയം സോഫ്റ്റ് ആക്കുന്നതുവരെ നന്നായി കുഴയ്ക്കുക.
- നനഞ്ഞ തുണിയിട്ട് 20 മിനിട്ട് നേരത്തേക്ക് മാവ് നന്നായി അടച്ച് സൂക്ഷിക്കുക.
- മാവ് ചതുരാകൃതിയിൽ പരത്തുക
- മാവിൽ പകുതി ലില്ലി സ്റ്റാർ NT ചേർക്കുക.
- മാവ് വശങ്ങളിൽ നിന്ന് മദ്ധ്യത്തിലേക്ക് മടക്കുക.
- വീണ്ടും മാവ് മടക്കുക ഒരു പുസ്തകം മടക്കി വച്ച് രൂപത്തിൽ ഉണ്ടായിരിക്കണം. ഇപ്രകാരം 10 മിനിട്ട് നേരം വയ്ക്കാം. മാവ് ചതുരാകൃതിയിൽ പരത്തുക.
- മിച്ചമുള്ള ബാക്കി പകുതി ലില്ലി ലൈറ്റ് NT മാവിൽ ചേർക്കുക.
- മാവ് വശങ്ങളിൽ നിന്ന് മദ്ധ്യത്തിലേക്ക് മടക്കുക.
- വീണ്ടും മാവ് മടക്കുക ഒരു പുസ്തകം മടക്കി വച്ച് രൂപത്തിൽ ഉണ്ടായിരിക്കണം.
- നനഞ്ഞ തുണിയിട്ട് 10 മിനിട്ട് നേരത്തേക്ക് മാവ് സൂക്ഷിക്കുക.
- മാവ് ചതുരാകൃതിയിൽ പരത്തുക. മാവ് വശങ്ങളിൽ നിന്ന് മദ്ധ്യത്തിലേക്ക് മടക്കുക.
- വീണ്ടും മാവ് മടക്കുക ഒരു പുസ്തകം മടക്കി വച്ച് രൂപത്തിൽ ഉണ്ടായിരിക്കണം. ഡബിൾ ബുക്ക് ഫോൾഡ് ചെയ്തതുപോലെ ഫോൾഡ് ചെയ്യുക.
- ഏതാണ്ട് 30 മിനിട്ട് നേരം ഒരു തുണി ഉപയോഗിച്ച് മൂടുക.
- മാവ് ആവശ്യമുള്ള കനത്തിൽ പരത്തുകയും ആവശ്യമുള്ള ആകൃതിയിൽ മുറിച്ചെടുക്കുകയും ചെയ്യുക.
- വെള്ളം തളിച്ച് 20-30 മിനിട്ട് നേരം 200°C-220°C ൽ ബേക്ക് ചെയ്തെടുക്കുക.

പഫ് മാവ് ഉണ്ടാക്കി ഫ്രിഡ്ജിൽ രാത്രി മുഴുവൻ വച്ച് തണുപ്പിക്കുക. പഫിന്റെ മാവ് 5-10°C ഊഷ്വാവിൽ സൂക്ഷിക്കുക. അതിനുശേഷം ലാമിനേഷൻ ചെയ്യുക.

### നിങ്ങൾക്ക് വേണ്ടത്

ചേരുവകൾ	അളവ്
മൈദ	1000 ഗ്രാം
ഉപ്പ്	10/15 ഗ്രാം
പഞ്ചസാര	50 ഗ്രാം
ലില്ലി സ്റ്റാർ NT (മറവുണ്ടാക്കാൻ)	50 ഗ്രാം
തണുത്ത വെള്ളം (20C ഊഷ്വാമാവ്)	500 മി.ലി
ലില്ലി ലൈറ്റ് NT (ലാമിനേഷനായി)	450 ഗ്രാം

Bunge

Masterline

Bunge



220°C



20-30 Min.



**തയ്യാറാക്കുന്ന വിധം**

- ഒരു പാനിൽ എണ്ണചൂടാക്കുക, വെളുത്തുള്ളി ചേർത്ത് വഴറുക.
- അരിഞ്ഞ ഉള്ളിച്ചേർത്ത് അവ ബ്രൗൺ നിറമാകുവരെ വഴറുക.
- ഗ്രീൻ പീസ്, ഫ്രെഷ് കോൺ എന്നിവ ചേർത്ത് ഉള്ളി നന്നായി കൃക്ക് ചെയ്യുന്നതുവരെ യോജിപ്പിക്കുക.
- മൈദ ചേർത്ത് മിക്സ് ചെയ്യുക, മിശ്രിതം ബ്രൗൺ നിറമാകുന്നില്ലെന്ന് ഉറപ്പുവരുത്തുക.
- സോയാ മിൽക്ക് ഒഴിച്ച് മിക്സ് ചെയ്യുക. സാവധാനത്തിൽ ആവശ്യമുള്ള വെള്ളവും വെണ്ണയും ചേർക്കുക.
- മിശ്രിതം, ഒരു ബൗളിൽ തണുക്കാൻ വയ്ക്കുക. ഉരുക്കിയ വെണ്ണ മുകളിൽ ഒഴിക്കുക. അപ്രകാരം ചെയ്യാൽ കട്ടിയുള്ള പാളി രൂപപ്പെടുമ്പോൾ.
- ലില്ലി ലൈറ്റ് പഫ് പേസ്ട്രി മാവ് പരത്തി, ഒരു 3 ഇഞ്ച് കട്ടർ ഉപയോഗിച്ച് വോൾ - ഒ - വെന്റ് മുറിക്കുക.
- 2 ഇഞ്ച് കട്ടർ ഉപയോഗിച്ച് നടുവിൽ ചെറിയദൂരമിടുക.
- ഒരു പ്ലെയിൻ റൗണ്ട് ബേസിന്റെ (ബേസിന്റെ മുകളിൽ വെള്ളം കൊണ്ട് ബ്രഷ് ചെയ്യുക) മുകളിൽ കട്ട് പേസ്ട്രി മാവിന്റെ റിംഗ് വയ്ക്കുക.
- ഫില്ലിംഗ്, മദ്ധ്യത്തിൽ വച്ച് 180°C ൽ മുഴുവൻ ബേക്ക് ആകുന്നതുവരെ ബേക്ക് ചെയ്യുക.
- ചൂടോടെ വിളമ്പുക.

നോൺ-ഡയറി ക്രീം, വെറ്റ് സോസിനൊപ്പം വേവിച്ച പച്ചക്കറികൾ, മാംഗോ & സ്ത്രോബറി ക്രഷ് എന്നിവയോടൊപ്പം ബട്ടർ ക്രീം, ചോക്കലേറ്റ് ക്രീം തുടങ്ങിയ ആഗ്രഹമുള്ള ഏത് ഫില്ലിംഗ് ഉപയോഗിച്ചും ഫിൽ ചെയ്യാം.

**നിങ്ങൾക്ക് വേണ്ടത്**

ചേരുവകൾ	അളവ്
ലില്ലി ലൈറ്റ് പഫ് പേസ്ട്രി മാവ്	500 ഗ്രാം
ലില്ലി ഓയിൽ	50 ഗ്രാം
ഉള്ളി	50 ഗ്രാം
ഗ്രീൻ പീസ്	100 ഗ്രാം
ഫ്രെഷ് കോൺ	100 ഗ്രാം
കാൻ ചീസ്	50 ഗ്രാം
മൈദ	20 ഗ്രാം
വെണ്ണ	50 ഗ്രാം

വെളുത്തുള്ളി	10 ഗ്രാം
സോയാ മിൽക്ക്	200 മി.ലി
പെപ്പർ ക്രൈസ്റ്റഡ്	1 ടേ. സ്പൂൺ
തൈം അറല്ലുക്കിൾ	ആവശ്യമുള്ള അതേ ഒറിഗാനോ
വെള്ളം	ആവശ്യമുള്ള അതേ
ഉപ്പ്	രുചിക്കനുസരിച്ച്



180°C



Until baked.

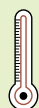
**ആപ്പിൾ സ്രുഡൽ**

**തയ്യാറാക്കുന്ന വിധം**

- ഒരു മിക്സിംഗ് ബൗൾ. പട്ടപൊടിച്ചതും പഞ്ചസാരയും ചേർത്ത് നന്നായി ഇളക്കുക.
- തൊലി കളഞ്ഞ, ചതുരാകൃതിയിൽ മുറിച്ച ആപ്പിളും ഉണക്ക പഴങ്ങളും ചേർക്കുക.
- ബ്രെഡ് പൊടിച്ച ചേർത്ത് നന്നായി മിക്സ് ചെയ്യുക.
- പഫ് പേസ്ട്രിമാവ് 2 മിമി കനത്തിൽ ദീർഘചതുരാകൃതിയിൽ പരത്തുക.
- ആപ്പിൾ മിശ്രിതം, മാവിന്റെ മദ്ധ്യത്തിലുള്ള സ്പ്രിപ്പിന്റെ അടിയിൽ വയ്ക്കുക.
- മാവിന്റെ വശങ്ങൾ മിൽക്ക് വാഷ് ചെയ്യുക
- പഫ് പേസ്ട്രിയുടെ മുകളിൽ യാതൊരു തരത്തിലുമുള്ള വായുക്കുമിളകൾ വരാത്തരീതിയിൽ വേണം മടക്കാൻ
- മിൽക്ക് വാഷ് ചെയ്ത് കുറുത്ത എള്ള് വിതറുക.
- നന്നായി ബേക്ക് ആയതുവരെ 200°C ൽ ബേക്ക് ചെയ്യുക

**നിങ്ങൾക്ക് വേണ്ടത്**

ചേരുവകൾ	അളവ്
പഫ് പേസ്ട്രിമാവ്	500 ഗ്രാം
ഫ്രെഷ് ആപ്പിൾ	2
അണ്ടിപ്പരിപ്പ്	25
പഞ്ചസാര (തരി)	100 ഗ്രാം
ഉണക്കമുന്തിരി	25 ഗ്രാം
പട്ടപൊടി	5 ഗ്രാം
ബ്രെഡ് പൊടി	100 ഗ്രാം



200°C



Until baked.





## സൂപ്പർ സ്റ്റാർ പഫ് (ബേസ് ഡോ റെസിപി) (ലില്ലി സ്റ്റാർ NT ട്രാൻസ്ഫ്രി വനസ്പതിയോടൊപ്പം)

### തയ്യാറാക്കുന്ന വിധം

- ഒരു മിക്സിംഗ് ബൗൾ എടുക്കുക, പഞ്ചസാര, ഉപ്പ്, തണുത്തവെള്ളം എന്നിവ ചേർക്കുക. പഞ്ചസാരയും ഉപ്പും അലിയുന്നവരെ മിക്സ് ചെയ്യുക.
- മൈദ ചേർത്ത് മാവ് 70% തയ്യാറാക്കുന്നതുവരെ കുഴക്കുക.
- 50 ഗ്രാം ലില്ലി സ്റ്റാർ NT എന്നിവ മാവിൽ ചേർത്ത് മീഡിയം സോഫ്റ്റ് ആകുന്നതുവരെ നന്നായി കുഴയ്ക്കുക.
- നനഞ്ഞ തുണിയിട്ട് 20 മിനിട്ട് നേരത്തേക്ക് മാവ് നന്നായി അടച്ച് സൂക്ഷിക്കുക.
- മാവ് ചതുരാകൃതിയിൽ പരത്തുക
- മാവിൽ പകുതി ലില്ലി സ്റ്റാർ NT ചേർക്കുക.
- മാവ് വശങ്ങളിൽ നിന്ന് മദ്ധ്യത്തിലേക്ക് മടക്കുക.
- വീണ്ടും മാവ് മടക്കുക ഒരു പുസ്തകം മടക്കി വച്ച രൂപത്തിൽ ഉണ്ടായിരിക്കണം. ഇപ്രകാരം 10 മിനിട്ട് നേരം വയ്ക്കാം.
- മാവ് ചതുരാകൃതിയിൽ പരത്തുക. മിച്ചമുള്ള ബാക്കി പകുതി ലില്ലി സ്റ്റാർ NT മാവിൽ ചേർക്കുക.
- മാവ് വശങ്ങളിൽ നിന്ന് മദ്ധ്യത്തിലേക്ക് മടക്കുക.
- വീണ്ടും മാവ് മടക്കുക ഒരു പുസ്തകം മടക്കി വച്ച രൂപത്തിൽ ഉണ്ടായിരിക്കണം.
- നനഞ്ഞ തുണിയിട്ട് 10 മിനിട്ട് നേരത്തേക്ക് മാവ് സൂക്ഷിക്കുക.
- മാവ് ചതുരാകൃതിയിൽ പരത്തുക. മാവ് വശങ്ങളിൽ നിന്ന് മദ്ധ്യത്തിലേക്ക് മടക്കുക.
- വീണ്ടും മാവ് മടക്കുക ഒരു പുസ്തകം മടക്കി വച്ച രൂപത്തിൽ ഉണ്ടായിരിക്കണം. ഡബിൾ ബുക്ക് ഫോൾഡ് ചെയ്തതുപോലെ ഫോൾഡ് ചെയ്യുക.
- ഏതാണ്ട് 30 മിനിട്ട് നേരം ഒരു തുണി ഉപയോഗിച്ച് മൂടുക.
- മാവ് ആവശ്യമുള്ള കനത്തിൽ പരത്തുകയും ആവശ്യമുള്ള ആകൃതിയിൽ മുറിച്ചെടുക്കുകയും ചെയ്യുക.
- വെള്ളം തളിച്ച് 20-30 മിനിട്ട് നേരം 200°C-220°C ൽ ബേക്ക് ചെയ്തെടുക്കുക.

പഫ് മാവ് ഉണ്ടാക്കി ഫ്രിഡ്ജിൽ രാത്രി മൂഴുവൻ വച്ച് തണുപ്പിക്കുക. പഫിന്റെ മാവ് 5-10°C ഉഷ്ണവാവിൽ സൂക്ഷിക്കുക. അതിനുശേഷം ലാമിനേഷൻ ചെയ്യുക.

### നിങ്ങൾക്ക് വേണ്ടത്

ചേരുവകൾ	അളവ്
മൈദ	1000 ഗ്രാം
ഉപ്പ്	20/25 ഗ്രാം
പഞ്ചസാര	50 ഗ്രാം
ലില്ലി സ്റ്റാർ (മാവുണ്ടാക്കാൻ)	50 ഗ്രാം
തണുത്ത വെള്ളം (20C ഉഷ്ണമാവ്)	550 മി.ലി
ലില്ലി സ്റ്റാർ NT (ലാമിനേഷനായി)	450 ഗ്രാം

220° C
20-30 Min.



# വെജി പഫ് റോൾ



## തയ്യാറാക്കുന്ന വിധം

- ഒരു പാനിൽ എണ്ണ ചൂടാക്കി പച്ചമുളക്, അരിഞ്ഞ ഇഞ്ചി വെളുത്തുള്ളി ഇവ ചേർക്കുക. തുടരെ ഇളക്കിക്കൊണ്ട് ഫ്രൈ ചെയ്യുക.
- സോയ സോസ്, ചില്ലി സോസ്, ടൊമാറ്റോ സോസ്, ഉപ്പ് എന്നിവ ചേർത്ത നന്നായി ഇളക്കിക്കൊണ്ട് ഫ്രൈ ചെയ്യുന്നതു തുടരുക.
- ഉള്ളി, തക്കാളി കാപ്സിക്കം, കാബേജ്, കാരട്ട് ഇവ ചേർക്കുക, ഇളക്കുന്നത് തുടരുക പാതി വേവുന്നതുവരെ പാചകം ചെയ്യുക.
- സ്പ്രിംഗ് ഒണിയൻ ചേർക്കുക.
- 3 മി. മീ കനത്തിൽ പഫ് പേസ്ട്രി മാവ് ചതുരങ്ങളാക്കി ഉരുട്ടിയെടുക്കുക.
- മിശ്രിതം മാവിൽ വച്ച് കാണിച്ചിരിക്കുന്ന രീതിയിൽ പഫ് പേസ്ട്രിയന്മേൽ വച്ച് മടക്കുക.
- 30 മിനിട്ട് 220°C ൽ ബേക്ക് ചെയ്യുക.

## നിങ്ങൾക്ക് വേണ്ടത്

ചേരുവകൾ	അളവ്
പഫ് പേസ്ട്രി മാവ്	500 ഗ്രാം
ഉള്ളി	100 ഗ്രാം
കാബേജ്	100 ഗ്രാം
ചില്ലി ഓയിൽ	50 മി.ലി.
ജിഞ്ചർ ഗാർലിക് (ചോപ്പ്ഡ്)	1 ടി സ്പൂൺ
കാരട്ട്	50 ഗ്രാം
തക്കാളി	50 ഗ്രാം
കാപ്സിക്കം	100 ഗ്രാം
സ്പ്രിംഗ് ഒണിയൻ	20 ഗ്രാം
ഉപ്പ്	ആവശ്യത്തിന്
പച്ചമുളക്	20 ഗ്രാം
ടൊമാറ്റോ സോസ്	2 ടേ സ്പൂൺ
ചില്ലി സോസ്	2 ടേ സ്പൂൺ
സോയ സോസ്	1 ടേ സ്പൂൺ

 220°C 
  30 Min.

# ക്രിസ്പി പാൽമിയേഴ്സ് (ഫ്രെഞ്ച് ഹാർട്ട്)

## തയ്യാറാക്കുന്ന വിധം

- രണ്ട് ബേക്കിംഗ് ഷീറ്റുകളിൽ കുറച്ച് എണ്ണ പുരട്ടുക
- പഫ് പേസ്ട്രി, 16, 10 ദീർഘചതുരത്തിൽ പരത്തിയെടുക്കുക.
- പഫ് പേസ്ട്രിയുടെ മേൽ പാലോ വെള്ളമോ ചേർത്ത് ബ്രഷ് ചെയ്യുക
- പഞ്ചസാര, അണ്ടിപ്പരിപ്പ്, പട്ടുപൊടിച്ച് എന്നിവ തൂകുക
- നീളം കുറഞ്ഞ വശങ്ങളിൽ തുടങ്ങി, ഓരോവശവും നടുവിലേക്ക് മടക്കുക. മദ്ധ്യത്തിൽ ¼ ഇഞ്ച് സ്ഥലം വിടുക.
- പഫ് പേസ്ട്രി പാലോ വെള്ളമോ ഉപയോഗിച്ച് ബ്രഷ് ചെയ്യുകയും അതിന്മേൽ പഞ്ചസാരയും പട്ടു പൊടിച്ചതും തൂകുകയും ചെയ്യുക.
- ഒന്നിന്റെ മേലെ ഒന്നുവരും വിധം 4 പാളി ദീർഘചതുരം ലഭിക്കുന്ന വിധത്തിൽ മടക്കുക.
- ഓരോ ദീർഘചതുരവും 3/4 ഇഞ്ച് റെസ്റ്റുസായി മുറിക്കുക.
- തയ്യാറാക്കിവെച്ചിരിക്കുന്ന ബേക്കിംഗ് ഷീറ്റുകളിൽ 2 ഇഞ്ച് അകത്തി, പേസ്ട്രിയുടെ മുറിച്ച വശം താഴെയായി വയ്ക്കുക.
- പഫ് പേസ്ട്രിയുടെ മുകൾ ഭാഗം പാലോ വെള്ളമോ ഉപയോഗിച്ച് ബ്രഷ് ചെയ്യുക.
- പേസ്ട്രികൾ 200°C ൽ 30 മിനിട്ട് നേരമോ അല്ലെങ്കിൽ സൂർണ്ണ നിറമാകുന്നതുവരെയോ ബേക്ക് ചെയ്യുക.
- തണുത്താൽ ഫ്രിഡ്ജിൽ 120°C ൽ 15 മിനിട്ട് നേരം ഉണ്ടാക്കുക.

## നിങ്ങൾക്ക് വേണ്ടത്

ചേരുവകൾ	അളവ്
പഫ് പേസ്ട്രി മാവ്	500 ഗ്രാം
മിനുസമുള്ള പഞ്ചസാര	50 ഗ്രാം
പട്ടുപൊടി	10 ഗ്രാം
അരിഞ്ഞ അണ്ടിപ്പരിപ്പ്	100 ഗ്രാം
പാൽ അല്ലെങ്കിൽ വെള്ളം	ബ്രഷിംഗിനായി

 200°C 
  30 Min.





## ഡിലിഗെന്റ് ഫുളി ലൈറ്റ് ഡാനിഷ് പേസ്ട്രി (ലില്ലി ലൈറ്റ് ട്രാൻസ്ഫ്രീ മാർഗറിനൊപ്പം )

### തയ്യാറാക്കുന്ന വിധം

- ഒരു മിക്സിംഗ് ബൗൾ എടുക്കുക, പഞ്ചസാര, ഉപ്പ്, തണുത്തവെള്ളം എന്നിവ ചേർക്കുക. പഞ്ചസാരയും ഉപ്പും അലിയുന്നവരെ മിക്സ് ചെയ്യുക.
- ഒരു പ്രത്യേകം ബൗളിൽ മൈദ , യീസ്റ്റ്, കസ്റ്റർഡ് പൗഡർ, പാൽപൊടി എന്നിവ ചേർത്ത് ഇളക്കുക.
- തയ്യാറാക്കി വെച്ചിരിക്കുന്ന പഞ്ചസാര, ഉപ്പ് മിശ്രിതത്തിലേക്ക് ചേർത്ത് 70% തയ്യാറാക്കുന്നതുവരെ മാവ് കൃഷ്ടം.
- 50 ഗ്രാം ലില്ലി സ്റ്റാർ NT ചേർത്ത് നല്ല ഇലാസ്റ്റി സിറ്റിയുള്ള മാവ് ആകുന്നതുവരെ നന്നായി കൃഷ്ടം.
- മാവ് സാധാരണത്തേതിലും മൃദുവായിരിക്കണം.
- ഒരു പ്ലാസ്റ്റിക് ബാഗ് കൊണ്ട് മാവ് പൊതിഞ്ഞു സൂക്ഷിക്കുക. മാവ് പൂളിക്കുന്നതുവരെ 20 മിനിട്ട് നേരം ഫ്രിഡ്ജിൽ സൂക്ഷിക്കുക.
- ദീർഘചതുരാകൃതിയിൽ മാവ് പരത്തുക.
- ലില്ലി ലൈറ്റിന്റെ പാതി, പ്രതലത്തിൽ വയ്ക്കുക.
- ബുക്ക് ഫോർഡ് ചെയ്ത് ഇലത പ്രക്രിയ തുടരുക.
- 20 മിനിട്ട് നേരം വയ്ക്കുക. അതിനുശേഷം പ്ലാസ്റ്റിക് റാപ്പിലും നനഞ്ഞ തുണിയിലും പൊതിഞ്ഞ് ഒരു മണിക്കൂർ നേരം ഫ്രിഡ്ജിൽ വയ്ക്കുക.
- മാവ്, ആവശ്യമുള്ള കട്ടിയിൽ, പരത്തുക. അതിനനുസരിച്ച് കട്ട് ചെയ്യുശേഷം ഡിസൈനുകൾ ഉണ്ടാക്കുക. പൂളിക്കാൻ വയ്ക്കുക. ആവശ്യമുള്ള ഫില്ലിംഗുകൾ ഉണ്ടാക്കുക.
- മുട്ടയുടെ വെള്ളകൊണ്ട് തിളക്കം കൊടുക്കുക. 220°C ൽ ബേക്ക് ചെയ്യുക. ചുടുള്ള, ഉരുക്കിയ ജാം കൊണ്ട് തിളക്കം നൽകുക. ഇഷ്ടമുള്ള രീതിയിൽ തണുപ്പിച്ച് ഘനീഭവിക്കുക.
- സാധാരണ ഊഷ്മാവിൽ വിളമ്പുക.

**വകഭേദങ്ങൾ:** പലതരത്തിലുമുള്ള രുചികരമായ ഫില്ലിംഗുകൾ, മധുര ഫില്ലിംഗുകൾ എന്നിവ ഉണ്ടാക്കാൻ ഇത് ഉപയോഗിക്കാം. അല്ലെങ്കിൽ ക്രോയിസ്റ്റർസ് പോലെ ഉരുട്ടുകയും ചെയ്യുക.

### നിങ്ങൾക്ക് വേണ്ടത്

ചേരുവകൾ	അളവ്
മൈദ	1000 ഗ്രാം
പഞ്ചസാര	150 ഗ്രാം
ഉപ്പ്	15 ഗ്രാം
കസ്റ്റർഡ് പൗഡർ	20 ഗ്രാം
പാൽപൊടി	10 ഗ്രാം
റുട്ടബേൽ യീസ്റ്റ്	15 ഗ്രാം
ലില്ലി സ്റ്റാർ NT (മാവുണ്ടാക്കാൻ)	50 ഗ്രാം
തണുത്ത വെള്ളം	550 - 600 മി.ലി
ലില്ലി ലൈറ്റ് NT (ലാമിനേഷനായി)	300 ഗ്രാം

Bunge Masterline Bunge



220°C



Until baked.

# ഹെൽത്തി വീറ്റ് ബ്രെഡ്



## തയ്യാറാക്കുന്ന വിധം

- ഒരു മിക്സിംഗ് ബോളിൽ ആട്ട, സമ്മിറ്റ് 250 ബ്രെഡ് ഇംപ്രൂവർ, ഗ്ലൂട്ടൻ എന്നിവ ചേർത്ത് ഇളക്കുക.
- ഏഞ്ചൽ ഇൻസ്റ്റന്റ് യീസ്റ്റ് മാവിന്റെ മിശ്രിതത്തിൽ തളിക്കുക.
- ഒരു പ്രത്യേക, ബോളിൽ പഞ്ചസാരയും ഉപ്പും വെള്ളത്തിൽ ലയിപ്പിക്കുക.
- മാവ് ജലലായനയിൽ ചേർത്ത് കൂഴയ്ക്കുക.
- കാരമൽ കളർ, ലോട്ടസ് മാർഗറിൻ എന്നിവ ചേർക്കുക.
- നല്ല മാവ് കിട്ടുന്നതുവരെ കൂഴക്കുന്നത് തുടരുക.
- മാവ് മാറ്റിവെച്ച് 15 മിനിട്ട് നേരം പുളിക്കാൻ വയ്ക്കുക.
- 440 ഗ്രാം ഭാരമുള്ള ഉരുളകളായി ഭാഗിക്കുക അവ എണ്ണ പുരട്ടിയ ബ്രെഡ് മോൾഡുകളിൽ പ്രൂഫിംഗിനായി വയ്ക്കുക.
- പ്രൂഫിംഗ് ചെയ്ത കഴിഞ്ഞാൽ 220°C യിൽ 30 മിനിട്ട് നേരം ബേക്ക് ചെയ്യുക.

## നിങ്ങൾക്ക് വേണ്ടത്

ചേരുവകൾ	അളവ്
മൈദ	1000 ഗ്രാം
ഏഞ്ചൽ ഇൻസ്റ്റന്റ് യീസ്റ്റ്	12 ഗ്രാം
പഞ്ചസാര	50 ഗ്രാം
ഉപ്പ്	15 ഗ്രാം
ലോട്ടസ് മാർഗറിൻ	80 ഗ്രാം
സമ്മിറ്റ് 250 ബ്രെഡ് ഇംപ്രൂവർ	2 ഗ്രാം
ഗ്ലൂട്ടൻ പൗഡർ	20 ഗ്രാം
വെള്ളം	650 മി.ലി.
കാരമൽ (ഓപ്ഷനൽ)	നിറത്തിനായി


**220°C**

**30 Min.**

# ആട്ട അജ്വെയിൻ ബിസ്ക്കറ്റ്

## തയ്യാറാക്കുന്ന വിധം

- ക്രീം ബിസ്ക്കിൻ വനസ്പതിയും പൊടിച്ചു പഞ്ചസാരയും ഭാരം കുറഞ്ഞ് പതഞ്ഞു പൊങ്ങുന്നതുവരെ
- പാൽപൊടി, കസ്തൂർഡ് പൗഡർ, ഗ്ലൂക്കോസ് പൗഡർ, വനില പൗഡർ, ഉപ്പ് എന്നിവ ചേർക്കുക. പതൂക്കെ വെള്ളം ചേർക്കുക. ക്രീം ചേർത്ത് നന്നായി മിക്സ് ചെയ്യുക.
- മൈദ, ബേക്കിംഗ് പൗഡർ, അജ്വെയിൻ എന്നിവ ചേർത്ത് നല്ല മാവ് ഉണ്ടാക്കുക.
- ബിസ്ക്കറ്റ് ജിലേബി പോലെ സ്റ്റാർ നോസിൽ ഉപയോഗിച്ച് പീച്ചി ബേക്കിംഗ് ട്രേയിൽ ഇടുക.
- പ്രീ ഹീറ്റഡ് ഓവനിൽ 160°C ൽ 20 മിനിട്ട് നേരം അല്ലെങ്കിൽ ബേക്ക് ആക്കുന്നതുവരെ ബേക്ക് ചെയ്യുക.

## നിങ്ങൾക്ക് വേണ്ടത്

ചേരുവകൾ	അളവ്
മൈദ	1000 ഗ്രാം
പൊടിച്ചു പഞ്ചസാര	400 ഗ്രാം
ബിസ്ക്കിൻ വനസ്പതി	500 ഗ്രാം
പാൽപൊടി	50 ഗ്രാം
ലിപ്ലി സൺഫ്ലവർ ഓയിൽ	100 ഗ്രാം
വെള്ളം	100 മി.ലി.
ബേക്കിംഗ് പൗഡർ	5 ഗ്രാം
കസ്തൂർഡ് പൗഡർ	50 ഗ്രാം
ഗ്ലൂക്കോസ് പൗഡർ	50 ഗ്രാം
അജ്വെയിൻ	25 ഗ്രാം
ഉപ്പ്	25 ഗ്രാം
വനില പൗഡർ	10 ഗ്രാം
ബട്ടർ ഫ്ലേവർ	2 ഗ്രാം


**160°C**

**20 Min.**



**തയ്യാറാക്കുന്ന വിധം**

- പഞ്ചസാരയും GSM എക്സ്ട്രാ യും ചേർത്ത് ഭാരം കുറഞ്ഞ് പതഞ്ഞുപൊങ്ങുന്നതുവരെ ക്രീം അടയ്ക്കുക.
  - ഒരു ബൗളിൽ ക്രീംഡ് മിക്സും മുട്ടയും ഓരോന്നായും ചേർക്കുക. വനില എസ്സൻസ് ചേർത്ത് വീണ്ടും മിക്സ് ചെയ്യുക.
  - സാവധാനത്തിൽ മിൽക്ക് മെയ്ഡും തണുത്ത പാലും ക്രീമിനൊപ്പം ചേർത്ത് മിക്സ് ചെയ്യുക.
  - വേറെതന്നെ ബൗളിൽ, മൈദയും ബേക്കിംഗ് പൗഡറും ചേർത്ത് നന്നായി ബ്ലെന്ഡ് ചെയ്യുക.
  - ഉടച്ച ചക്ക മിസ്പ് ചെയ്ത് 10 സെക്കന്റ് നേരം മീഡിയം സ്ലീഡിൽ ബ്ലെന്ഡ് ചെയ്യുക.
  - മിക്സർ നീക്കം ചെയ്ത് എണ്ണ പുരട്ടിയ മോൾഡുകളിൽ പരത്തിവയ്ക്കുക.
  - 180°Cൽ 35-40 മിനിട്ട്നേരത്തേക്ക് അല്ലെങ്കിൽ ശരിയായി ബേക്ക് ആകുന്നതുവരെ ബേക്ക് ചെയ്യുക.
  - തണുപ്പിക്കുകയും വിപ് ടോപ്പിംഗ് ക്രീം, റൈസ് ചെയ്യ പഴം എന്നിവ ഉയോഗിച്ച് അലങ്കരിക്കുകയും ചെയ്യുക. തണുപ്പിച്ച് വിളമ്പുക
- കുറിപ്പ്:** ഒരു സോസ് പാൻ എടുത്ത് 100 ഗ്രാം പഞ്ചസാരയും ചതച്ച ചക്കയും ചേർക്കുക. തിളപ്പിച്ച് 10 മിനിട്ട് നേരം മിക്സ് ചെയ്യുക. തണുക്കാനായി മാറ്റിവയ്ക്കുക. തണുത്തശേഷം GSM ക്രീം മിക്സിനോട് കൂടി ചേർക്കുക.

**നിങ്ങൾക്ക് വേണ്ടത്**

ചേരുവകൾ	അളവ്
മൈദ	1000 ഗ്രാം
പഞ്ചസാര	700 ഗ്രാം
GSM എക്സ്ട്രാ (ട്രാൻസ്ഫ്രീ)	1000 ഗ്രാം
മുട്ട	20
ഉടച്ച ചക്ക (പഴുത്തത്)	500 ഗ്രാം
മിൽക്ക് മെയ്ഡ്	100 ഗ്രാം
തണുത്ത പാൽ	100 ഗ്രാം
ബേക്കിംഗ് പൗഡർ	10 ഗ്രാം
വനില പൗഡർ	20 ഗ്രാം

 180°C 
  35-40 Min.



**ജാഗരി & ഡേറ്റ്സ് കേക്ക്**

**തയ്യാറാക്കുന്ന വിധം**

- പൊടിച്ച ശർക്കരയുടെ GSM എക്സ്ട്രാ ക്രീം ചെയ്ത് ഭാരം കുറഞ്ഞ് പതഞ്ഞു പൊങ്ങുന്നതുവരെ വയ്ക്കുക.
- ഒരു ബൗളിൽ ക്രീംഡ് മിശ്രിതം , തേച്ച മുദുവായ കാരക്ക, വാനില എസ്സൻസ് എന്നിവ ചേർത്ത് നന്നായി മിക്സ് ചെയ്യുക.
- മുട്ട ഓരോന്നായി ചേർക്കുക മിക്സ് ചെയ്യുന്നത് തുടരുക
- സാവധാനത്തിൽ പാൽ ചേർത്ത് മിക്സ് ചെയ്യുന്നത് തുടരുക
- മറ്റൊരു ബൗളിൽ, ബേക്കിംഗ് പൗഡർ, ബേക്കിംഗ് സോഡ, മൈദ, എന്നിവ ചേർത്ത് മിക്സ് ചെയ്യുക.
- ഇനി തയ്യാറാക്കി വെച്ചിരിക്കുന്ന ക്രീംഡ് മിക്സിനൊപ്പം മൈദ ചേർക്കുക.
- നല്ല സ്പീഡിൽ 10 സെക്കന്റ് ബീറ്റ് ചെയ്യുക
- മിക്സറിൽ നിന്നും മാറ്റി എണ്ണ പുരട്ടിയ ട്രേകളിൽ പരത്തുക.
- 180°Cൽ 35-40 മിനിട്ട്നേരത്തേക്ക് അല്ലെങ്കിൽ ശരിയായി ബേക്ക് ആകുന്നതുവരെ ബേക്ക് ചെയ്യുക. തണുപ്പിക്കുകയും വിപ് ടോപ്പിംഗ് ക്രീം, റൈസ് ചെയ്യ പഴം എന്നിവ ഉയോഗിച്ച് അലങ്കരിക്കുകയും ചെയ്യുക
- തണുപ്പിച്ച് വിളമ്പുക

**നിങ്ങൾക്ക് വേണ്ടത്**

ചേരുവകൾ	അളവ്
മൈദ	1000 ഗ്രാം
പൊടിച്ച ശർക്കര	800 ഗ്രാം
GSM എക്സ്ട്രാ (ട്രാൻസ്ഫ്രീ)	1000 ഗ്രാം
മുട്ട	22
മുദുവായ കാരക്ക (പഴുത്തത്)	500 ഗ്രാം
പാൽ	100 ഗ്രാം
ബേക്കിംഗ് പൗഡർ	10 ഗ്രാം
ബേക്കിംഗ് സോഡ	5 ഗ്രാം
വനില പൗഡർ	12 ഗ്രാം

 35-40 Min. 
  180°C





## ടൈഗർ സ്കീൻ ബ്രെഡ്

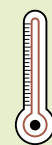
### തയ്യാറാക്കുന്ന വിധം

- ഒരു മിക്സിംഗ് ബൗളിൽ ഏഞ്ചൽ ഇൻസ്റ്റന്റ് യീസ്റ്റും മാവും ചേർത്ത് മിക്സ് ചെയ്യുക.
- ഒരു പ്രത്യേക ബൗളിൽ വെള്ളമെടുത്ത് ഉപ്പും പഞ്ചസാരയും ചേർത്ത് നന്നായി ഇളക്കുക.
- മാവിന്റെ മിശ്രിതത്തിലേക്ക് ജലലായനി ചേർക്കുക. പിന്നീട് 70% തയ്യാറാക്കുന്നതുവരെ കൂഴയ്ക്കുക.
- ലോട്ടസ് മാർഗറിൽ ചേർക്കുക. മാവ് നന്നായി മുദ്രവാകുന്നതുവരെ കൂഴയ്ക്കുക.
- മാവിന്റെ ഊഷ്വാവ് 27°C ആയി വയ്ക്കുക.
- പ്രൂഫിംഗിനായി 40 മിനിട്ട് നേരം മാറ്റി വയ്ക്കുക.
- 40 മിനിട്ട് നേരം പ്രൂഫ് ചെയ്തതിനുശേഷം
- മാവിന്റെ മുകളിൽ ടൈഗർ സ്കീൻ പേസ്റ്റിന്റെ ഒരു ലേയർ പുരട്ടുക.
- പിന്നീട് 50-60 മിനിട്ട് നേരത്തേക്ക് വിണ്ടും പ്രൂഫ് ചെയ്യുക
- 230°Cൽ 15-20 മിനിട്ട് നേരത്തേക്ക് മിതമായ ചൂടിൽ ചൂടായ ഓവനിൽ ബേക്ക് ചെയ്യുക.

### നിങ്ങൾക്ക് വേണ്ടത്

ചേരുവകൾ	അളവ്
മൈദ	1000 ഗ്രാം
വെള്ളം	600 മി.ലി.
ഏഞ്ചൽ ഇൻസ്റ്റന്റ് യീസ്റ്റ്	10 ഗ്രാം
ഉപ്പ്	20 ഗ്രാം
പഞ്ചസാര	80 ഗ്രാം
ലോട്ടസ് മാർഗറിൽ	200 ഗ്രാം
മിനുസമുള്ള പേസ്റ്റ് ഉണ്ടാക്കാനായി	
അരിപ്പൊടി	75 ഗ്രാം
വൈറ്റ് ബ്രെഡ് ക്രമ്പ്സ്	75 ഗ്രാം
വെള്ളം	150 മി.ലി.
പഞ്ചസാര	9 ഗ്രാം
ലില്ലി സൺഡ്ഡർ ഓയിൽ	75 ഗ്രാം
ഉപ്പ്	3 ഗ്രാം
ഏഞ്ചൽ ഇൻസ്റ്റന്റ് യീസ്റ്റ്	10 ഗ്രാം

Bunge Masterline Bunge



230°C



15-20 Min.



## മാസാല റസ്ക്

### തയ്യാറാക്കുന്ന വിധം

- ഒരു ബൗളിൽ മൈദയും ഏഞ്ചൽ ഇൻസ്റ്റന്റ് ഡ്രൈ യീസ്റ്റും ചേർക്കുക
- ഒരു പ്രത്യേക ബൗളിൽ, പഞ്ചസാരയും ഉപ്പും വെള്ളത്തിൽ അലിയിപ്പിക്കുക
- ജലലായനിയിൽ പൊടിചേർത്ത് കുഴയ്ക്കാൻ ആരംഭിക്കുക
- ഫ്രൈ ചെയ്ത മസാലകളും ലോട്ടസ് മാർഗറിനും എല്ലാം ചേർത്ത് നല്ല മാവ് കിട്ടുന്നതുവരെ കുഴയ്ക്കുക.
- മാവിനെ 250 ഗ്രാം വരുന്ന ഭാഗങ്ങളാക്കി ഭാഗിച്ച് എണ്ണ പൂരട്ടിയ മോൾഡുകളിൽ വയ്ക്കുക.
- 90 മിനിട്ട് പ്രൂഫ് ചെയ്യാൻ അനുവദിക്കുക.
- 200°C ൽ 25 മിനിട്ട് ബേക്ക് ചെയ്യുക
- സ്റ്റൈസ് തണുത്തശേഷം ട്രേയിൽ അറേഞ്ച് ചെയ്യുക, ഓവനിൽ 150°C അല്ലെങ്കിൽ ക്രിസ്പ് ആക്കുന്നതുവരെ ഡ്രൈ ചെയ്യുക.

**കുറിപ്പ്:** സോസ് പാൻ എടുത്ത് ലില്ലി സൺഡ്വെർ ഓയിൽ ഒഴിച്ച് ചൂടാക്കുക. അരിഞ്ഞ ഇലകൾ, ചതച്ച മസാല എന്നിവയിട്ട് 5 മിനിട്ട് ഇളക്കി ഫ്രൈ ചെയ്യുക. തണുത്തതിനുശേഷം നാം മാവ് കൂടുതൽ മിക്സ് ചെയ്യാൻ പാടില്ല.

### നിങ്ങൾക്ക് വേണ്ടത്

ചേരുവകൾ	അളവ്
മൈദ	1000 ഗ്രാം
ഏഞ്ചൽ ഇൻസ്റ്റന്റ് യീസ്റ്റ്	10 ഗ്രാം
ഉപ്പ്	20 ഗ്രാം
പഞ്ചസാര	100 ഗ്രാം
പാൽ പൊടി	10 ഗ്രാം
ലോട്ടസ് മാർഗറിൽ	250 ഗ്രാം
വെള്ളം	500 മി.ലി.
സമ്മിറ്റ് ബ്രെഡ് ഇംപ്രൂവർ	1.5 ഗ്രാം
മല്ലിയില (അരിഞ്ഞത്)	10 ഗ്രാം
പുതിനയില (അരിഞ്ഞത്)	10 ഗ്രാം
ഉലുവ (അരിഞ്ഞത്)	അരപിടി
കറിവേപ്പില (അരിഞ്ഞത്)	10 ഗ്രാം
പച്ചമുളക് (അരിഞ്ഞത്)	20 ഗ്രാം
ചതച്ച കുരുമുളക്	5 ഗ്രാം
ചതച്ച ജീരകം	5 ഗ്രാം
ജാതിക്ക പൊടിച്ചത്	5 ഗ്രാം
എള്ള	10 ഗ്രാം
ലില്ലി സൺഡ്വെർ ഓയിൽ (വറുക്കാൻ)	50 മി.ലി.



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](http://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