

Volume 101, March 2021

# MASTERLINE

BULLETIN

## Healthy Tasty *Range*

WITH MASTERLINE  
TRANS FREE PRODUCTS



ప్రియమైన బేకరీ మిత్రులారా,

మనం అనుభవించిన మహమ్మారి కష్టకాలం మన వెనక ఉంది. కిందటి సంవత్సరం మనం బలవంతంగా వదిలి పెట్టిన ప్రతి ఒక్క పండుగ ఇప్పుడు మనం జరుపుకుందాం. రంగుల పండుగ - హోలీతో ఈ పండుగ సంవారాలు ప్రారంభించటం కంటే మరో మంచి మార్గం ఇంకేం ఉంటుంది! మహమ్మారి అనంతరం శకం ప్రారంభంతో ఆశ, ఆనందోత్సాహం మరియు సదవకాశాల తాజా గాలి వీస్తున్నది. మంచి ఆరోగ్యం మరియు సంక్షేమం వాగ్దానంతో ఒక ఉపోదయం మనల్ని పిలుస్తుంది. మాస్టర్లైన్ వద్ద మేము మీ కోసం పాకశాస్త్ర అనుభవాలతో మీకు అత్యంత ఆరోగ్యకరమైన రుచులు అందిస్తామని వాగ్దానం చేస్తున్నాం.

మీకు బ్ర్యాన్స్ ఫ్యాట్ లేని ఆరోగ్యకరమైన ఉత్పాదనల శ్రేణిని అందిస్తున్నందుకు మేము ఆనందిస్తున్నాము. ఇప్పుడు మీ వినియోగదారులు సులభంగా జీర్ణమయ్యే, బ్యాడ్ కొలెస్ట్రాల్ తక్కువగా మరియు మంచి కొలెస్ట్రాల్ ఎక్కువగా ఉండే బేకింగ్ రుచుల ఆనందం ఆస్వాదించగలుగుతారు. ఈ బులెటెన్ ఫీచర్స్ లో పస్ట్ నుండి టీ కేక్స్ ఉత్తమ రుచుల రెసిపీలు - అన్ని బ్ర్యాన్స్ ఫ్యాట్ ఫ్రీ గా తయారైన ఉత్పాదనలు ఉంటాయి. మీ వినియోగదారులు మళ్ళీ మళ్ళీ రప్పించే విధంగా ఉంటాయని, ఇవన్నీ ఇంకా ఇంకా కావాలని అడుగుతారని మేము నమ్ముతున్నాం!

ఈ రెసిపీలను ఒక్కొక్కటిగా బ్రై చేయండి. మీకు ఏమైనా సహాయం కావలసి వస్తే, దయచేసి 080-4644 5300 నంబరుపై మాకు కాల్ చేయండి లేదా [bas.masterline.services@bunge.com](mailto:bas.masterline.services@bunge.com) పై మాకు వ్రాయండి. ఏ విధంగా వీలైనా మేము మీకు సహాయం చేయటానికి చాలా సంతోషిస్తామని తెలియజేస్తున్నాం.

హ్యాపీ బేకింగ్ శుభాకాంక్షలు!

**టీమ్ మాస్టర్లైన్**

**FOR PRIVATE CIRCULATION ONLY**

Published by:

**Director, Masterline Bakery Service**

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

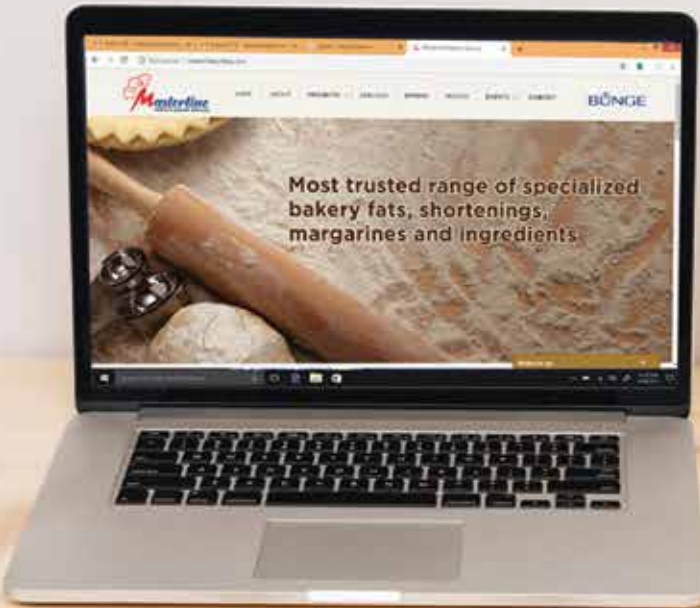
Bangalore - 560 008. Tel: 080 - 4644 5300, 4644 5309

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)



# ట్రాన్స్ ఫ్రీ ఉత్పాదనలు



ఫ్యాట్స్ బేకరీ పరిశ్రమలో ముఖ్యమైన ఘటకములు మరియు భారతదేశములో ఈ పరిశ్రమ అత్యంత వేగంగా అభివృద్ధి చెందుతూ ఉంది. ఇంకా ఇది రాబోయే ఒక దశాబ్దానికి పైగా అభివృద్ధి చెందగలదని ఆశించ బడుతున్నది.

దీని ద్వారా, దేశం మొత్తం మీద బేకరీ ఉత్పాదనల ప్రసిద్ధి మరియు పెరుగుతున్న డిమాండ్ చూపిస్తూ ఉంది.

ఆహార కంపెనీలు హైడ్రోజనేటెడ్ ఆయిల్ ఉపయోగించటం ప్రారంభించి, పెల్స్ లైఫ్ పెరుగుట మరియు ఖర్చులు తగ్గుటకు సహాయం చేస్తున్నవి. హైడ్రోజనేషన్ అనే విధానంలో, హైడ్రోజన్ చేరిక వలన లిక్విడ్ అన్-శాచ్యురేటెడ్ ఫ్యాట్ ఒక సాలిడ్ ఫ్యాట్ గా మార్పు చెందుతుంది. ఈ నిర్దిష్ట పార్షియల్ హైడ్రోజనేషన్, ట్రాన్స్ ఫ్యాట్ అనే ఒక రకం ఫ్యాట్ తయారౌతుంది.

కొన్ని ఆహారాలలో ట్రాన్స్ ఫ్యాట్స్ చిన్న మొత్తాలలో కనిపించుట జరిగినా, మన ఆహారంలో ఎక్కువ ట్రాన్స్ ఫ్యాట్స్ హైడ్రోజనేషన్ వంటి పద్ధతి ద్వారానే లభిస్తాయి.

పాక్షికంగా హైడ్రోజనేటెడ్ ఆయిల్స్ ద్వారా "బ్యాడ్" (తక్కువ-డెన్సిటీ లిపో ప్రోటీన్, లేదా LDL) కొలెస్ట్రాల్ పెరుగుట మరియు "గుడ్" (ఎక్కువ-డెన్సిటీ లిపో ప్రోటీన్, లేదా HDL) కొలెస్ట్రాల్ తగ్గించుట కారణంగా హార్ట్ ఆరోగ్యం పై ప్రభావం చూపుతుంది. దీనికి విపరీతంగా, పూర్తిగా హైడ్రోజనేటెడ్ ఆయిల్ లో ట్రాన్స్ ఫ్యాట్ చాలా తక్కువగా ఉంటుంది, చాలా వరకు శాచ్యురేటెడ్ ఫ్యాట్ మరియు దీని వలన ట్రాన్స్ ఫ్యాట్ వంటి సమైవమైన రిస్కులు దీనిలో ఉండవు.

## మన డైట్ లో ఫ్యాట్స్ ప్రయోజనాలు మరియు పనులు

1. మానవ శరీరానికి శక్తి ఆధారం.
2. ఆరోగ్యకరమైన చర్మం, గోళ్లు మరియు వెంట్రుకలు ఇచ్చును.
3. మానవ శరీరంలోని ప్రధాన అవయవములను కాపాడును.
4. ఆయిల్స్ మరియు ఫ్యాట్స్ తో హార్మోన్ ఉత్పాదనలో మార్పులు జరుగును.
5. మానవ శరీరంలో బ్రెయిన్ సెల్స్ సంరక్షించును.
6. మానవ శరీరానికి అత్యవసరమైన విటమిన్స్ తీసుకొనును.
7. ఆర్టిటిస్ అవకాశాలను తగ్గించును.

దీని ద్వారా, **వనస్పతి** / బేకరీ ఫ్యాక్టరీ / మార్కెట్ లోని ట్రాన్స్ ఫ్యాట్స్ 2 శాతం కంటే తక్కువగా ఉండి, ఆహారంలో ట్రాన్స్ ఫ్యాట్స్ జీరో లెవిల్ కు తీసుకు వస్తాయి. ఈ పరిశ్రమకు సహకరించుటకు దీనిని ఫేజుల విధానంలో అమలు చేయుట జరుగుతుంది.

ఆయిల్స్ మరియు ఫ్యాట్స్ విషయంలో **మాస్టర్ లైన్** అగ్రగామిగా ఉన్న కారణంగా, WHO లేదా FSSAI ద్వారా తప్పనిసరిగా మార్చబడుటకు ముందుగానే, దేశంలోనే అత్యధిక సంఖ్యలో **ట్రాన్స్ ఫ్యాట్-ఫ్రీ** ఉత్పాదనలు కలిగిఉంది. కాబట్టి మా కస్టమర్స్ మామూలుగా కాదు, అత్యంత ఆరోగ్యంగా మరియు అత్యుత్తమంగా ఉన్నారు అని, మీకు **బండ్** తమ నిబద్ధత చూపిస్తున్నది.





## గిల్డ్ ఫ్రీ క్రీస్మీ పవ్ (బేస్ డో రెసిపి) (అమృత్ సూపర్-ట్రాన్స్ ఫ్రీ తో)

### తయారు చేయు విధానం

- ఒక మిక్సింగ్ బోల్ తీసుకుని, దానిలో పంచదార, ఉప్పు, మరియు చల్లని నీరు ఊయండి. పంచదార మరియు ఉప్పుని కలిగిపోయే వరకు కలపండి.
- దానిలో మైదా చేర్చి, 70% రెడీ అయ్యే వరకు ముద్దను కలపండి.
- ఆ ముద్దలో 50 గ్రాం అమృత్ సూపర్ చేర్చి, అది మీడియం సాఫ్ట్ గా వచ్చేలా దాన్ని కలపండి.
- ముద్దను తడి గుడ్డ క్రింద 20 నిమిషాలు ఉండనివ్వండి.
- ముద్దను రెక్టాంగిల్ వచ్చేలా రోల్ చేయండి.
- ముద్ద మీద సగం అమృత్ సూపర్ చేర్చండి.
- ముద్దను పక్కల నుండి మధ్య వైపుకు ఒకసారి ఫోల్డ్ చేయండి.
- ముద్దను బుక్ ఫోల్డ్ లా కనిపించేలా మళ్ళీ ఒకసారి ఫోల్డ్ చేసి, 10 నిమిషాల పాటు అలా ఉంచండి.
- ముద్ద మీద మిగిలిన అమృత్ సూపర్ ను అప్లై చేయండి.
- ముద్దను పక్కల నుండి మధ్య వైపుకు ఒకసారి ఫోల్డ్ చేయండి.
- ముద్దను బుక్ ఫోల్డ్ లా కనిపించేలా మళ్ళీ ఒకసారి ఫోల్డ్ చేయండి.
- ముద్దను తడి గుడ్డ క్రింద 10 నిమిషాలు ఉండనివ్వండి.
- ముద్దను రెక్టాంగిల్ వచ్చేలా రోల్ చేయండి. ముద్దను పక్కల నుండి మధ్య వైపుకు ఒకసారి ఫోల్డ్ చేయండి.
- ముద్దను బుక్ ఫోల్డ్ లా కనిపించేలా మళ్ళీ ఒకసారి ఫోల్డ్ చేయండి. ముద్దను డబల్ బుక్ ఫోల్డ్ లా ఫోల్డ్ చేయండి.
- గుడ్డ క్రింద సుమారుగా 30 నిమిషాల వరకు కవర్ చేసి ఉంచండి.
- ముద్దను కావలసిన మందానికి షీట్ చేసి, కావలసిన షీపులలో కోయండి.
- వాటర్ స్ప్రే చేసి, 20-30 నిమిషాలు వరకు 200°C-220°C వద్ద బేక్ చేయండి.

### కావలసిన పదార్థాలు

| కావలసినవి                            | పరిమాణము   |
|--------------------------------------|------------|
| మైదా                                 | 1000 గ్రా  |
| ఉప్పు                                | 20/25 గ్రా |
| పంచదార                               | 50 గ్రా    |
| అమృత్ సూపర్<br>(కలిపి ముద్ద చేయుటకు) | 50 గ్రా    |
| చల్లని నీరు                          | 550 మి.లీ  |
| అమృత్ సూపర్<br>(ల్యామినేషన్ కొరకు)   | 450 గ్రా   |

Bunge Masterline Bunge



220°C



20-30 Min.



## క్లాసిక్ ఆలూ పఫ్

### తయారు చేయు విధానం

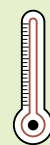
- బంగాళా దుంపలు తీసుకుని, వాటిని చక్కగా శుభ్రం చేయండి. ఉడకబెట్టి తొక్కతొలగించండి. మరో సారి కడిగి, వాటిని చదరపు ముక్కలుగా కోయండి.
- పచ్చి బటాణీలు ఉడకబెట్టి, పక్కన పెట్టండి.
- తర్వాత, ప్యాన్లో నూనె తీసుకుని వేడి చేయండి. జీలకర్ర, ధనియాలు మరియు కరివేపాకు వేయండి.
- ఆ తర్వాత, పచ్చి మిరపకాయలు మరియు జింజర్ గార్లిక్ పేస్ట్ చేర్చండి. కాసేపు దోరగా వేయించండి.
- ఆ తర్వాత, డ్రై పొడర్లు చేర్చండి. నూనె తేలే వరకు వేయించండి. (ఇలా మసాలా వేగినట్లు తెలుసుంది)
- చివరగా, బంగాళా దుంపలు చేర్చి, తయారైన మసాలాలో చక్కగా మిక్స్ చేయండి.
- పచ్చి బటాణీలు వేయండి. రుచికి ఉప్పు, చేర్చండి. కొత్తిమీరతో గార్లిష్ చేసి, చల్లారనియండి.
- పఫ్ పేస్టీ ముద్దను 3మిమి దళనరిలో ఉండేలా రోల్ చేసి, స్విస్ ఆకారంలో కోయండి.
- ముద్దలో ఫిల్లింగ్ ఉంచి, ఫోల్డ్ చేయండి.
- పఫ్ పేస్టీ ముద్దను 30 నిమిషాల వరకు 220°C వద్ద బేక్ చేయండి.
- పఫ్ క్రీస్గా, గోల్డెన్ బ్రౌన్ కలర్ వచ్చే వరకు బేక్ చేయండి.

### కావలసిన పదార్థాలు

| కావలసినవి       | పరిమాణము     |
|-----------------|--------------|
| బంగాళా దుంపలు   | 250 గ్రా     |
| పచ్చి బటాణీలు   | 50 గ్రా      |
| నూనె            | 50 మి.లీ     |
| జీరా            | 1 టీస్పూన్   |
| ధనియాలు         | 1 టీస్పూన్   |
| జింజర్ గార్లిక్ | 1 టీస్పూన్   |
| పచ్చి మిరపకాయలు | 20           |
| మిక్సెడ్ పైస్   | 1/2 టీస్పూన్ |
| కొత్తిమీర       | 50           |
| కరివేపాకు       | 10 గ్రా      |

Bunge Masterline

Bunge



220°C



30 Min.



## డిలైట్‌పుల్లీ లైట్ పఫ్స్ (బేస్ డో రెసిపి) (లిల్లి లైట్-ట్రాన్స్‌ఫ్రీ మార్గరిన్ తో)

### తయారు చేయు విధానం

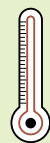
- ఒక మిక్సింగ్ బోల్ తీసుకుని, దానిలో పంచదార, ఉప్పు, మరియు చల్లని నీరు ఊయండి. పంచదార మరియు ఉప్పుని కలిగిపోయే వరకు కలపండి.
- దానిలో మైదా చేర్చి, 70% రెడీ అయ్యే వరకు ముద్దను కలపండి.
- పిండి చేసి, ముద్దకు 50 గ్రాం లిల్లి స్టార్ ఎన్టీ చేర్చండి. అది మీడియం సాఫ్ట్ గా వచ్చేలా దాన్ని కలపండి.
- ముద్దను తడి గుడ్డ క్రింద 20 నిమిషాలు ఉండనివ్వండి.
- ముద్దను రెక్టాంగిల్ వచ్చేలా రోల్ చేయండి.
- ముద్దకు సగం లిల్లి లైట్ ఎన్టీ కలపండి.
- ముద్దను పక్కల నుండి మధ్య వైపుకు ఒకసారి ఫోల్డ్ చేయండి.
- మళ్ళీ ముద్దను బుక్ ఫోల్డ్ వలె కనిపించేలా మడిచి, 10 నిమిషాల వరకు తడి గుడ్డ క్రింద ఉంచండి.
- ముద్దను రెక్టాంగిల్ వచ్చేలా రోల్ చేయండి.
- ముద్ద మీద మిగిలిన లిల్లి లైట్ ఎన్టీ ను అప్లై చేయండి.
- ముద్దను పక్కల నుండి మధ్య వైపుకు ఒకసారి ఫోల్డ్ చేయండి.
- ముద్దను బుక్ ఫోల్డ్ గా కనిపించేలా మళ్ళీ ఒకసారి ఫోల్డ్ చేయండి.
- ముద్దను తడి గుడ్డ క్రింద 10 నిమిషాలు ఉండనివ్వండి.
- ముద్దను రెక్టాంగిల్ వచ్చేలా రోల్ చేయండి. ముద్దను పక్కల నుండి మధ్య వైపుకు ఒకసారి ఫోల్డ్ చేయండి.
- ముద్దను బుక్ ఫోల్డ్ గా కనిపించేలా మళ్ళీ ఒకసారి ఫోల్డ్ చేయండి. ముద్దను డబుల్ బుక్ ఫోల్డ్ గా ఫోల్డ్ చేయండి.
- ముద్దను సుమారు 30 నిమిషాల వరకు తడి గుడ్డ క్రింద ఉండనివ్వండి.
- ముద్దను కావలసిన మందానికి పీట్ చేసి, కావలసిన షేపులలో కోయండి.
- వాటర్ స్ప్రే చేసి, 20-30 నిమిషాలు వరకు 200°C-220°C వద్ద బేక్ చేయండి.

పఫ్ ముద్దను ఒక రాత్రి అంతా రెఫ్రిజరేటర్ లో చల్లబడిలా ఉంచండి. పఫ్ ముద్ద టెంపరేచర్ 5-10°C వద్ద మెంట్లైన్ చేయండి. ఆ తర్వాత ల్యామినేషన్ కోసం సాగించండి.

### కావలసిన పదార్థాలు

| కావలసినవి                                    | పరిమాణము   |
|----------------------------------------------|------------|
| మైదా                                         | 1000 గ్రా  |
| ఉప్పు                                        | 10/15 గ్రా |
| పంచదార                                       | 50 గ్రా    |
| లిల్లి స్టార్ ఎన్టీ<br>(కలిపి ముద్ద చేయుటకు) | 50 గ్రా    |
| చల్లని నీరు (20°C టెంపరేచర్)                 | 500 గ్రా   |
| లిల్లి లైట్ ఎన్టీ<br>(ల్యామినేషన్ కోరకు)     | 450 గ్రా   |

Bunge Masterline Bunge



220°C



20-30 Min.

# కార్న్ అండ్ పీస్ వాల్-ఓ-వెంట్



## తయారు చేయు విధానం

- ఒక ప్యాన్లో ఆయిల్ వేడి చేసి, వెల్లుల్లి వేసి వేయించండి.
- తరిగిన ఉల్లిపాయలు వేసి, దోరగా వేగే వరకు కలుపుతూ ఉండండి.
- పచ్చి బఠాణీలు మరియు తాజా కార్న్ వేసి, ఉల్లిపాయలతో కలిపి బాగా ఉడికి వరకు వేగివ్వండి.
- మైదా వేసి మిక్స్ చేయండి. ఈ మిశ్రమం బ్రౌన్ గా మారకుండా శ్రద్ధ తీసుకోండి.
- సోయా మిల్క్ తోసి, కలుపుతూ ఉండండి. కావలసినంత నీరు మరియు వెన్న నెమ్మదిగా చేర్చండి.
- ఒక బౌల్ లో మిశ్రమం చల్లారే వరకు పక్కున పెట్టండి. దానిపై కరిగిన వెన్నను చేర్చి, క్రస్ట్ ఏర్పడకుండా చూడండి.
- **లిలీ లైట్ పఫ్ పేస్ట్ ముద్దను** రోల్ చేసి, 3 అంగుళాల కట్టర్ ఉపయోగించి వాల్-ఓ-వెంట్ ను కట్ చేయండి.
- 2 అంగుళాల కట్టర్ ఉపయోగించి మధ్యలో చిన్న రంధ్రం చేయండి
- కోసిన పేస్ట్ ముద్ద రింగ్ ను ప్లయిన్ రౌండ్ బేస్ మీద ఉంచండి (బేస్ ను వాటర్ తో బ్రష్ చేయండి)
- మధ్యలో ఫిల్లింగ్ ను ఉంచి, పూర్తి అయ్యే వరకు 180°C వద్ద బేక్ చేయండి.
- వేడిగా సెర్వ్ చేయండి

నాన్-డ్రైట్ క్రీమ్, వైట్ సాస్ తో ఉడికించిన కూరగాయలు, మేంగో అండ్ స్ట్రాబెర్రీ క్రీమ్ తో బట్టర్ క్రీమ్ మరియు చాక్లెట్ క్రీమ్ వంటి కావలసిన ఫిల్లింగ్ తో కేసులను ఫిల్ చేయండి.

## కావలసిన పదార్థాలు

| కావలసినవి                  | పరిమాణము | వెల్లుల్లి         | 10 గ్రా         |
|----------------------------|----------|--------------------|-----------------|
| లిలీ లైట్ పఫ్ పేస్ట్ ముద్ద | 500 గ్రా | సోయా మిల్క్        | 200 మి.లీ       |
| లిలీ ఆయిల్                 | 50 గ్రా  | పెప్పర్ క్రెప్పెడ్ | 1 టే స్పూ       |
| ఉల్లిపాయలు                 | 50 గ్రా  | థాయిమ్ లేదా ఒరీగనో | కావలసినంత       |
| పచ్చి బఠాణీలు              | 100 గ్రా | నీరు               | కావలసినంత       |
| తాజా కార్న్                | 100 గ్రా | ఉప్పు              | రుచికి తగినట్లు |
| కేస్ ఫిజ్                  | 50 గ్రా  |                    |                 |
| మైదా                       | 20 గ్రా  |                    |                 |
| వెన్న                      | 50 గ్రా  |                    |                 |



180°C



Until baked.

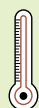
# యాపిల్ స్ట్రడల్

## తయారు చేయు విధానం

- ఒక మిక్సింగ్ బౌల్ తీసుకుని, దానిలో దాల్చినచెక్క పొడర్ మరియు పంచదార పోసి చక్కగా మిక్స్ చేయండి.
- తొక్క తీసి ముక్కలుగా కోసిన యాపిల్ మరియు డ్రై ఫ్రూట్స్ చేర్చండి.
- బ్రెడ్ ముక్కలు చేర్చి, చక్కగా మిక్స్ చేయండి.
- పఫ్ పేస్ట్ ముద్దను 2mm దళసరి రెక్కాంగిల్ ముద్దగా రోల్ చేయండి.
- యాపిల్ మిక్స్ ను పేస్ట్ ముద్ద లోపల స్ట్రేప్ గా చేరేలా వేయండి.
- ముద్ద అంచులను మిల్క్ వాష్ చేయండి.
- పఫ్ పేస్ట్ మీద షాల్ట్ చేయండి. ఎలాంటి ఎయిర్ బాబెల్స్ లేకుండా ఫిల్లింగ్ ఫర్మ్ గా ఉండాలి.
- మిల్క్ వాష్ అప్ల చేసి, దాని మీద నల్ల నువ్వుల గింజలు చల్లండి.
- బేక్ అయే వరకు 200°C వద్ద బేక్ చేయండి.

## కావలసిన పదార్థాలు

| కావలసినవి          | పరిమాణము |
|--------------------|----------|
| పఫ్ పేస్ట్ ముద్ద   | 500 గ్రా |
| ఫ్రెష్ యాపిల్      | 2        |
| బీడిపప్పు          | 25       |
| గ్రయిన్ సుగర్      | 100 గ్రా |
| కీస్ మిస్          | 25 గ్రా  |
| దాల్చినచెక్క పొడర్ | 5 గ్రా   |
| బ్రెడ్ ముక్కలు     | 100 గ్రా |



200°C



Until baked.





## సూపర్ స్టార్ పఫ్ (బేస్ డో రెసిపి) (లిల్లీ స్టార్ ఎన్టి ట్రాన్స్ఫ్రీ వనస్పతి తో)

### తయారు చేయు విధానం

- ఒక మిక్సింగ్ బోల్ తీసుకుని, దానిలో పంచదార, ఉప్పు, మరియు చల్లని నీరు ఊయండి. పంచదార మరియు ఉప్పుని కలిగిపోయే వరకు కలపండి.
- దానిలో మైదా చేర్చి, 70% రెడి అయ్యే వరకు ముద్దను కలపండి.
- ఆ ముద్దలో 50 గ్రాం లిల్లీ స్టార్ ఎన్టి చేర్చి, అది మీడియం సాఫ్ట్ గా వచ్చేలా దాన్ని కలపండి.
- ముద్దను తడి గుడ్డ క్రింద 20 నిమిషాలు వరకు ఉంచండి.
- ముద్దను రెక్లాంగిల్ వచ్చేలా రోల్ చేయండి.
- ముద్ద మీద సగం లిల్లీ స్టార్ ఎన్టి చేర్చండి.
- ముద్దను పక్కల నుండి మధ్య వైపుకు ఒకసారి ఫోల్డ్ చేయండి.
- మళ్ళీ ముద్దను బుక్ ఫోల్డ్ వలె కనిపించేలా మడిచి, 10 నిమిషాల వరకు తడి గుడ్డ క్రింద ఉంచండి.
- ముద్దను పక్కల నుండి మధ్య వైపుకు ఒకసారి ఫోల్డ్ చేయండి.
- ముద్దను బుక్ ఫోల్డ్లా కనిపించేలా మళ్ళీ ఒకసారి ఫోల్డ్ చేయండి.
- ముద్దను తడి గుడ్డ క్రింద 10 నిమిషాలు ఉండనివ్వండి.
- ముద్దను రెక్లాంగిల్ వచ్చేలా రోల్ చేయండి. ముద్దను పక్కల నుండి మధ్య వైపుకు ఒకసారి ఫోల్డ్ చేయండి.
- ముద్దను బుక్ ఫోల్డ్లా కనిపించేలా మళ్ళీ ఒకసారి ఫోల్డ్ చేయండి. ముద్దను డబల్ బుక్ ఫోల్డ్లా ఫోల్డ్ చేయండి.
- సుమారు 30 నిమిషాలు వరకు గుడ్డ క్రింద ఉంచండి.
- ముద్దను కావలసిన మందానికి పీల్ చేసి, కావలసిన షిపులలో కొయండి.
- వాటర్ స్ప్రే చేసి, 20-30 నిమిషాలు వరకు 200°C-220°C వద్ద బేక్ చేయండి.

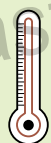
పఫ్ ముద్దను ఒక రాత్రి అంతా రెఫ్రిజరేటర్ లో చల్లబడేలా ఉంచండి.

పఫ్ ముద్ద టెంపరేచర్ 5-10°C వద్ద మెంఛైన్ చేయండి.

ఆ తర్వాత ల్యామినేషన్ కొనసాగించండి.

### కావలసిన పదార్థాలు

| కావలసినవి                                  | పరిమాణము   |
|--------------------------------------------|------------|
| మైదా                                       | 1000 గ్రా  |
| ఉప్పు                                      | 20/25 గ్రా |
| పంచదార                                     | 50 గ్రా    |
| లిల్లీ స్టార్<br>(కలిపి ముద్ద చేయుటకు)     | 50 గ్రా    |
| చల్లని నీరు (20°C టెంపరేచర్)               | 550 గ్రా   |
| లిల్లీ స్టార్ ఎన్టి<br>(ల్యామినేషన్ కొరకు) | 450 గ్రా   |



220° C



20-30 Min.



# వెజ్జీ పఫ్ రోల్



## తయారు చేయు విధానం

- ఒక ప్యాన్ లో నూనె వేడిచేసి, పచ్చి మిరపకాయలు, అల్లం వెల్లుల్లి వేయించండి. వేగే వరకు తిప్పండి.
- సోయా సాస్, చిల్లీ సాస్, బమోటా సాస్, ఉప్పు, వేసి, బాగా కలిపి వేయించండి.
- ఉల్లిపాయలు, బమోటా, క్యాప్సికమ్, క్యాబేజి, క్యారెట్, వేసి తిప్పండి, నగం అయ్యే వరకు కుక్ చేయండి.
- ఉల్లి కాడలు చేద్దండి.
- పఫ్ పేస్ట్లీ ముద్దను 3mm మందంతో స్ప్రేడ్ ముక్కలకి రోల్ చేయండి.
- ముద్దలో ఫిల్లింగ్ ఉంచి, చూపిన ప్రకారం పఫ్ పేస్ట్లీని పైనుంచి ఘోల్ట్ చేయండి.
- 220°C వద్ద 30 నిమిషాల వరకు బేక్ చేయండి.

## కావలసిన పదార్థాలు

| కావలసినవి                  | పరిమాణము    |
|----------------------------|-------------|
| పఫ్ పేస్ట్లీ ముద్ద         | 500 గ్రా    |
| ఉల్లిపాయలు                 | 100 గ్రా    |
| క్యాబేజి                   | 100 గ్రా    |
| లిలీ ఆయిల్                 | 50 మి.లీ    |
| జింజర్ గార్లిక్ (తరిగినవి) | 1 టీస్పూన్  |
| క్యారెట్                   | 50 గ్రా     |
| బమోటా                      | 50 గ్రా     |
| క్యాప్సికమ్                | 100 గ్రా    |
| ఉల్లి కాడలు                | 20 గ్రా     |
| ఉప్పు                      | రుచి కి     |
| పచ్చి మిరపకాయలు            | 20 గ్రా     |
| బమోటా సాస్                 | 2 టే స్పూన్ |
| చిల్లీ సాస్                | 2 టే స్పూన్ |
| సోయా సాస్                  | 1 టే స్పూన్ |



220°C



30 Min.

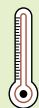
# క్రిస్పీ పాల్మియర్స్ (ఫెంచ్ హాట్)

## తయారు చేయు విధానం

- 2 బేకింగ్ షీట్స్ ను లైట్ గా గ్రజ్ చేయండి.
- పఫ్ పేస్ట్లీని 16-10 అంగుళాల రెక్టాంగిల్ గా రోల్ చేయండి.
- పఫ్ పేస్ట్లీని పాలు లేదా నీళ్లతో బ్రష్ చేయండి.
- సుగర్, నట్స్ మరియు దాల్చిన పొడిని స్ప్రింకిల్ చేయండి.
- ప్లాట్ స్లైడ్స్ నుంచి ప్రారంభించి, సెంటర్ కు 1/4 అంగుళం చోటు వదిలి ప్రతి స్లైడ్ నుంచి సెంటర్ వైపుకు మడవండి.
- పఫ్ పేస్ట్లీని పాలు లేదా నీళ్లతో బ్రష్ చేయండి మరియు పంచదార మరియు దాల్చిన పొడిని స్ప్రింకిల్ చేయండి.
- ఒక దాని మీద మరొకటి మడుస్తూ, 4 పొరల రెక్టాంగిల్ ను తయారు చేయండి.
- ప్రతి రెక్టాంగిల్ ను 3/4 అంగుళాల ముక్కలుగా కోయండి.
- తయారైన బేకింగ్ షీట్స్ మీద 2 అంగుళాలు దూరంలో కట్స్ వైపు పేస్ట్లీలను క్రింద వైపుకు ఉంచి పెట్టండి.
- పఫ్ పేస్ట్లీల పై వైపున పాలు లేదా నీటితో బ్రష్ చేయండి.
- పేస్ట్లీలను 200°C వద్ద 30 నిమిషాల వరకు లేదా అవి గోల్డెన్ బ్రౌన్ కి వచ్చే వరకు బేక్ చేయండి.
- చల్లబడిన తర్వాత, వాటిని ఓవెన్ లో 120°C వద్ద 15 నిమిషాల వరకు ఆరబెట్టండి.

## కావలసిన పదార్థాలు

| కావలసినవి          | పరిమాణము          |
|--------------------|-------------------|
| పఫ్ పేస్ట్లీ ముద్ద | 500 గ్రా          |
| ఫైన్ సుగర్         | 50 గ్రా           |
| దాల్చిన పొడి       | 10 గ్రా           |
| నరికిన నట్స్       | 100 గ్రా          |
| పాలు లేదా నీళ్లు   | బ్రష్ పింగ్ కొరకు |



200°C



30 Min.





## డిలైట్పుల్లీ లైట్ క్రోయిసంట్స్ & డానిష్ పేస్ట్రి (లిల్లి లైట్-ట్రాన్స్పిరీ మార్గరిన్ తో)

### తయారు చేయు విధానం

- ఒక మిక్సింగ్ బౌల్ తీసుకుని, దానిలో పంచదార, ఉప్పు, మరియు చల్లని నీరు ఊయండి. పంచదార మరియు ఉప్పుని కరిగిపోయే వరకు కలపండి.
- ఒక వేరీ పాత్రలో మైదా, ఈస్ట్, కస్టర్డ్ పౌడర్ అండ్ మిల్క్ పౌడర్ కలిపి, బాగా మిక్స్ చేయండి.
- రెడీగా ఉన్న ఉప్పు మరియు పంచదార మిశ్రమానికి కలిపి, 70% వరకు సిద్ధమయ్యేలా ముద్దను కలపవలెను.
- 50 గ్రాం లిల్లి స్టార్ ఎన్టీ చేర్చి, చక్కగా సాగేలా పిండి ముద్దను కలపండి.
- ఈ ముద్ద మామూలు కంటే మెత్తగా ఉండాలి.
- ముద్దని ప్లాస్టిక్ బ్యాగ్ లో కవర్ చేసి ఉంచి, 20 నిమిషాలు రిఫ్రిజిరేటర్ లో నురుగు వచ్చేవరకు దానిని ఉంచవలెను.
- ముద్దను రెక్లాంగల్ షేప్ కి వచ్చేలా రోల్ చేయండి.
- దాని పైభాగం మీద సగం లిల్లి లైట్ ను స్ప్రెడ్ చేయండి.
- దానిని బుక్ ఫోల్డ్ గా చేసి, మళ్ళీ అదే పద్ధతిని కొనసాగించండి.
- 20 నిమిషాలు అలా ఉంచి, తర్వాత సగం మడవండి. ప్లాస్టిక్ ర్యాప్ మరియు తడి గుడ్డతో కవర్ చేసి, ఫ్రిజ్ లో ఒక గంట వరకు ఉంచండి.
- ముద్దని కావలసిన మందనికీ షీట్ చేసి, ఆ ప్రకారం కొని, డిజైన్ గా మార్చండి. ఫెర్మంటేషన్ కొరకు ఉంచండి. కావలసిన ప్రకారం ఫిల్లింగ్స్ పూర్తి చేయండి.
- ఎగ్ వాష్ తో గ్లేస్ చేయండి. 220°C వద్ద బేక్ చేయండి. హాట్ మెల్టెడ్ జామ్ తో గ్లేస్ చేయండి. కావలసిన పద్ధతిలో ఫ్రాస్ట్ చేయండి.
- రూమ్ టెంపరేచర్ లో సెర్వ్ చేయండి.

**పరివర్తనలు:** దీనిని వివిధ రకాల సేవలీ ఫిల్లింగ్స్ మరియు స్వీట్ ఫిల్లింగ్స్ తో ఉపయోగించవచ్చు లేదా దీనిని క్రోయిసంట్స్ గా రోల్ చేయవచ్చు.

### కావలసిన పదార్థాలు

| కావలసినవి                             | పరిమాణము        |
|---------------------------------------|-----------------|
| మైదా                                  | 1000 గ్రా       |
| పంచదార                                | 150 గ్రా        |
| ఉప్పు                                 | 15 గ్రా         |
| కస్టర్డ్ పౌడర్                        | 20 గ్రా         |
| మిల్క్ పౌడర్                          | 10 గ్రా         |
| ఎంజల్ ఈస్ట్                           | 15 గ్రా         |
| లిల్లి స్టార్ ఎన్టీ (మిక్సింగ్ కరకు)  | 50 గ్రా         |
| చల్లని నీరు                           | 550 - 600 మి.లీ |
| లిల్లి లైట్ ఎన్టీ (ల్యూమినేషన్ కొరకు) | 300 గ్రా        |

Bunge Masterline Bunge



220°C



Until baked.

# హెల్త్ వీట్ బ్రెడ్



## తయారు చేయు విధానం

- ఒక మిక్సింగ్ బోల్లో ఆటా, నమ్మిల్ 250 బ్రెడ్ ఇంప్రూవర్ మరియు గ్లూటెన్ చేర్చి, అన్నీ కలిపి మిశ్రమం చేయండి.
- పిండి మిశ్రమంలో **ఏంజిల్ ఇన్ స్టాంట్ ఈస్ట్** ను స్పింకిల్ చేయండి.
- మరొక వేరే పాత్రలోని నీటిలో పంచదార మరియు ఉప్పును కరిగించండి.
- ఈ వాటర్ మిశ్రమంలో పిండి వేసి, కలపడం ప్రారంభించండి.
- కారామెల్ కలర్ మరియు **లోటస్ మార్లర్** కలపండి.
- చక్కగా తయారైన ముద్ద వచ్చే వరకు పినుకుట కొనసాగించండి.
- బల్క్ పెర్ఫార్మెన్స్ అయ్యేందుకు పిండి ముద్దను 15 నిమిషాలు పక్కన ఉంచండి.
- పిండి ముద్దను 440 గ్రాముల బరువులు చొప్పున వేరు చేసి, వాటిని ప్రూఫింగ్ కొరకు గ్రెజ్డ్ బ్రెడ్ మార్ట్ లో పెట్టండి.
- ప్రూఫింగ్ అయిన తర్వాత, 220°C వద్ద 30 నిమిషాలు బేక్ చేయండి.

## కావలసిన పదార్థాలు

| కావలసినవి                    | పరిమాణము   |
|------------------------------|------------|
| మైదా                         | 1000 గ్రా  |
| ఏంజిల్ ఇన్ స్టాంట్ ఈస్ట్     | 12 గ్రా    |
| పంచదార                       | 50 గ్రా    |
| ఉప్పు                        | 15 గ్రా    |
| లోటస్ మార్లర్                | 80 గ్రా    |
| నమ్మిల్ 250 బ్రెడ్ ఇంప్రూవర్ | 2 గ్రా     |
| గ్లూటెన్ పౌడర్               | 20 గ్రా    |
| నీరు                         | 650 మి.లీ  |
| కారామెల్ (ఆప్షనల్)           | రంగు కొరకు |



220°C



30 Min.

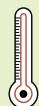
# ఆటా అజవాయిన్ బిస్కెట్

## తయారు చేయు విధానం

- షాడర్ పంచదారతో బిస్కెట్ వనస్పతిని లైట్ గా మరియు ఫ్లఫీగా వచ్చేవరకు క్రీమ్ చేయండి.
- మిల్క్ షాడర్, క్వెస్ట్ షాడర్, గ్లూకోజ్ షాడర్, వనీలా షాడర్, ఉప్పు చేర్చి, నెమ్మదిగా నీరు కలపండి. క్రీమ్ తో చక్కగా కలపండి.
- మైదా, బేకింగ్ షాడర్, అజవాయిన్ (వామ్మ) వేసి, ఒక మెత్తని ముద్దగా చేయండి.
- స్టార్ నాజిల్ ఉపయోగించి, బేకింగ్ బ్రే లో జిలేబి షేపులలో బిస్కెట్లు ఫైవ్ అవుట్ చేయండి.
- ప్రీహీటెడ్ ఓవెన్ లో 160°C వద్ద 20 నిమిషాలు వరకు లేదా బేక్ అయ్యేవరకు బేక్ చేయండి.

## కావలసిన పదార్థాలు

| కావలసినవి             | పరిమాణము  |
|-----------------------|-----------|
| మైదా                  | 1000 గ్రా |
| షాడర్ పంచదార          | 400 గ్రా  |
| బిస్కెట్ వనస్పతి      | 500 గ్రా  |
| మిల్క్ షాడర్          | 50 గ్రా   |
| లిఫ్టీ సన్ ఫువర్ నూనె | 100 గ్రా  |
| నీరు                  | 100 మి.లీ |
| బేకింగ్ షాడర్         | 5 గ్రా    |
| క్వెస్ట్ షాడర్        | 50 గ్రా   |
| గ్లూకోజ్ షాడర్        | 50 గ్రా   |
| అజవాయిన్              | 25 గ్రా   |
| ఉప్పు                 | 25 గ్రా   |
| వనీలా షాడర్           | 10 గ్రా   |
| బల్బర్ ఫ్లవర్         | 2 గ్రా    |



160°C



20 Min.



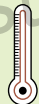
## తయారు చేయు విధానం

- పంచదారతో జిఎస్ఎమ్ ఎక్స్‌ట్రాని లైట్‌గా మరియు ఫ్లఫ్ఫీగా వచ్చేవరకు క్రీమ్ చేయండి.
- ఒక బోల్‌లో క్రీమ్ మిక్స్ మరియు ఎగ్స్ ను ఒకేసారిగా చేర్చి, వెనిలా ఎస్సెన్స్ కలపండి. చక్కగా కలబెట్టండి.
- క్రీమ్‌కు నెమ్మదిగా మిల్క్ మెయిడ్ మరియు కోల్డ్ మిల్క్ చేర్చండి, మిక్స్ చేయటం కొనసాగించండి.
- మరొక బోల్‌లో మైదా, బేకింగ్ పౌడర్ చేర్చండి మరియు చక్కగా మిశ్రమం తయారు చేయండి.
- బాగా మెదిపిన అనాస పండు మిక్స్‌ను చేర్చి, 10 సెకండ్లు మీడియం స్పాడ్‌లో బ్లెండ్ చేయండి.
- మిక్సర్ నుంచి తొలగించి, గ్రజ్-లైన్డ్ మోల్డ్ లో ఊయండి.
- ప్రీహీటెడ్ ఓవెన్‌లో 180°C వద్ద 35-40 నిమిషాలు వరకు చక్కగా బేక్ అయ్యేవరకు బేక్ చేయండి.
- చల్లబర్చి, విప్ టాపింగ్ క్రీమ్ మరియు స్లెస్ట్ బనానాస్‌తో డెకరేట్ చేయండి.
- భిల్‌గా సెర్వ్ చేయండి.

**సూచనా :** సాస్‌ప్యాన్ తీసుకుని 100గ్రాం పంచదార పేసి, దానిలో మెదిపిన అనాస పండ్ల ఘుక్యం వేయండి. ఉడికించి, 10 నిమిషాల వరకు మిక్స్ చేయండి. తర్వాత చల్లారుటకు దానిని పక్కన పెట్టండి. చల్లబడిన తర్వాత జిఎస్ఎమ్ క్రీమ్ మిక్స్‌లో కలపండి.

## కావలసిన పదార్థాలు

| కావలసినవి                           | పరిమాణము  |
|-------------------------------------|-----------|
| మైదా                                | 1000 గ్రా |
| పంచదార                              | 700 గ్రా  |
| జిఎస్ఎమ్ ఎక్స్‌ట్రా (ట్రాన్స్‌ఫ్రీ) | 1000 గ్రా |
| గుడ్డు                              | 20        |
| మెదిపిన అనాస పండ్లు (ముగ్గినవి)     | 500 గ్రా  |
| మిల్క్ మెయిడ్                       | 100 గ్రా  |
| చల్లని పాలు                         | 100 గ్రా  |
| బేకింగ్ పౌడర్                       | 10 గ్రా   |
| వెనీలా పౌడర్                        | 20 గ్రా   |



180°C



35-40 Min.



# జాగలీ & డేట్స్ కేక్

## తయారు చేయు విధానం

- పౌడర్ బెల్లంతో జిఎస్ఎమ్ ఎక్స్‌ట్రాని లైట్‌గా మరియు ఫ్లఫ్ఫీగా వచ్చేవరకు క్రీమ్ చేయండి.
- ఒక బోల్‌లో క్రీమ్ మిక్స్, మెదిపిన మెత్తని ఖర్జూరాలు మరియు వెనీలా ఎస్సెన్స్ చేర్చి, వెనీలా ఎస్సెన్స్ బాగా కలపండి. మిక్స్ కొనసాగిస్తూ, ఎగ్ ఒక్కొక్కటిగా దానిలో చేర్చండి.
- నెమ్మదిగా పాలు చేర్చండి, మిక్స్ చేయటం కొనసాగించండి.
- మరొక బోల్‌లో బేకింగ్ పౌడర్, బేకింగ్ సోడా మరియు మైదా చేర్చండి మరియు చక్కగా మిశ్రమం తయారు చేయండి.
- ఇప్పుడు తయారైన క్రీమ్ మిక్స్‌కు మైదా మిక్స్‌ను చేర్చండి.
- 10 సెకండ్ల వరకు హీ స్పీడ్‌లో బేట్ చేయండి.
- మిక్సర్ నుండి తొలగించి, గ్రజ్-లైన్డ్ బ్రెడ్‌లో స్పెడ్ చేయండి.
- ప్రీహీటెడ్ ఓవెన్‌లో 180°C వద్ద 35-40 నిమిషాలు వరకు చక్కగా బేక్ అయ్యేవరకు బేక్ చేయండి.
- చల్లబర్చి, విప్ టాపింగ్ క్రీమ్ మరియు స్లెస్ట్ బనానాస్‌తో డెకరేట్ చేయండి.
- భిల్‌గా సెర్వ్ చేయండి.

## కావలసిన పదార్థాలు

| కావలసినవి                           | పరిమాణము  |
|-------------------------------------|-----------|
| మైదా                                | 1000 గ్రా |
| పౌడర్ బెల్లం                        | 800 గ్రా  |
| జిఎస్ఎమ్ ఎక్స్‌ట్రా (ట్రాన్స్‌ఫ్రీ) | 1000 గ్రా |
| గుడ్డు                              | 22        |
| మెత్తని కర్జూరాలు (ముగ్గినవి)       | 500 గ్రా  |
| పాలు                                | 100 గ్రా  |
| బేకింగ్ పౌడర్                       | 10 గ్రా   |
| బేకింగ్ సోడా                        | 5 గ్రా    |
| వెనీలా పౌడర్                        | 12 గ్రా   |



35-40 Min.



180°C





## టైగర్ స్కిన్ బ్రెడ్

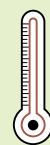
### తయారు చేయు విధానం

- ఒక మిక్సింగ్ బౌల్ తీసుకుని, వింజిల్ ఇన్స్టాంట్ ఈస్ట్ మరియు పిండి వేసి, బాగా కలపండి.
- ఒక వేరే పాత్రలో, నీటిలో ఉప్పు మరియు పంచదార వేసి, బాగా కలిగే వరకు మిశ్రమం కలపండి.
- పిండి మిక్చర్లో వాటర్ సాల్యూషన్ చేర్చి, పిండిముద్ద 70% తయారు అయ్యే వరకు కలపండి.
- లోటస్ మార్గర్లన్ చేర్చి, ముద్ద మెత్తగా మరియు చక్కగా పొంగే వరకు కలపండి.
- ఈ ముద్ద టెంపరేచర్ సుమారు 27°C వరకు ఉండేలా చూడవలెను.
- ప్రూఫింగ్ కొరకు 40 నిమిషాలు పక్క పెట్టి ఉంచండి.
- 40 నిమిషాల మదటి ప్రూఫింగ్ తర్వాత, మళ్ళీ తట్టి, స్కిన్ చేయండి.
- పిండిముద్ద మీద టైగర్ స్కిన్ పేస్ట్ పొర బ్రష్ చేయండి.
- చివరగా 50-60 నిమిషాలు మళ్ళీ ప్రూఫ్ చేయండి.
- స్టీమ్ కలిగిన మోడరేట్ హాట్ ఓవెన్లో 230°C వద్ద 15-20 నిమిషాలు బేక్ చేయండి.

### కావలసిన పదార్థాలు

| కావలసినవి                | పరిమాణము  |
|--------------------------|-----------|
| మైదా                     | 1000 గ్రా |
| నీరు                     | 600 మి.లీ |
| వింజిల్ ఇన్స్టాంట్ ఈస్ట్ | 10 గ్రా   |
| ఉప్పు                    | 20 గ్రా   |
| పంచదార                   | 80 గ్రా   |
| లోటస్ మార్గర్లన్         | 200 గ్రా  |
| సూక్ష్మ పేస్ట్ కొరకు     |           |
| బియ్యం పిండి             | 75 గ్రా   |
| వైట్ బ్రెడ్ క్రాంబ్స్    | 75 గ్రా   |
| నీరు                     | 150 మి.లీ |
| పంచదార                   | 9 గ్రా    |
| లిట్లీ సన్ఫ్లవర్ నూనె    | 75 గ్రా   |
| ఉప్పు                    | 3 గ్రా    |
| వింజిల్ ఇన్స్టాంట్ ఈస్ట్ | 10 గ్రా   |

Bunge Masterline Bunge



230°C



15-20 Min.



## మసాలా రస్మి

### తయారు చేయు విధానం

- ఒక బౌల్‌లో, మైదా మరియు ఏంజిల్ ఇన్‌స్టాంట్ డ్రై ఈస్ట్ మరియు కలపండి.
- ఒక వేరే పాత్రలో, నీటిలో పంచదార మరియు ఉప్పు వేసి, బాగా కరగబెట్టండి.
- వాటర్ సాల్యుషన్‌లో పిండి చేర్చి, ముద్దగా కలపడం ప్రారంభించండి.
- అన్ని వేపిన మసాలాలు మరియు లోటస్ మార్గరిన్ చేర్చి, ముద్ద మెత్తగా మరియు చక్కగా పొంగే వరకు కలపండి.
- ముద్దను ఒక్కొక్కటి 250 గ్రాముల బరువులు చొప్పున వేరు చేసి, గ్రజ్జ్ మోల్డ్ లో పెట్టండి.
- ప్రూఫింగ్ కొరకు 90 నిమిషాలు ఉంచండి.
- 200°C వద్ద 25 నిమిషాలు బేక్ చేయండి.
- చల్లారిన తర్వాత ముక్కలుగా కొని, ఒక ప్రేలో పేర్చి, ఓవెన్‌లో క్రిస్టిగా మారే వరకు 150°C వద్ద ఆరబెట్టండి.

**నూచనా :** ఒక సాస్‌ప్యాన్ తీసుకుని, లిలీ సన్‌ఫ్లవర్ ఆయిల్ షాసి, వేడి చేయండి. తర్వాత అన్ని తరిగిన ఆకులు మరియు దంచిన మసాలాలు, కలుపుతూ 5 నిమిషాలు వేయించండి. చల్లబడిన తర్వాత పిండి ముద్దలో కలపండి. మసాలాలు చేర్చిన తర్వాత, పిండి ముద్దను ఎక్కువ మిక్స్ చేయకూడదు.

### కావలసిన పదార్థాలు

| కావలసినవి                              | పరిమాణము  |
|----------------------------------------|-----------|
| మైదా                                   | 1000 గ్రా |
| ఏంజిల్ ఇన్‌స్టాంట్ ఈస్ట్               | 10 గ్రా   |
| ఉప్పు                                  | 20 గ్రా   |
| పంచదార                                 | 100 గ్రా  |
| మిల్క్ పౌడర్                           | 10 గ్రా   |
| లోటస్ మార్గరిన్                        | 250 గ్రా  |
| నీరు                                   | 500 మిలీ  |
| సమ్మిట్ బ్రెడ్ ఇంప్రూవర్               | 1.5 గ్రా  |
| కొత్తిమీర ఆకులు (తరిగినవి)             | 10 గ్రా   |
| పుదీనా ఆకులు (తరిగినవి)                | 10 గ్రా   |
| మెంతుకూర                               | అర కట్ల   |
| కలవేపాకు (తరిగినవి)                    | 10 గ్రా   |
| పచ్చి మిరపకాయలు (తరిగినవి)             | 20 గ్రా   |
| దంచిన మిరియాల పొడి                     | 5 గ్రా    |
| దంచిన జిలకర్ర                          | 5 గ్రా    |
| జూజికాయ పౌడర్                          | 5 గ్రా    |
| నువ్వులు (తిల్)                        | 10 గ్రా   |
| లిలీ సన్‌ఫ్లవర్ ఆయిల్ (ప్రైయింగ్ కొనం) | 50 మిలీ   |



200°C



25 Min.

Introducing

BUNGE

*Desire*



# SUGAR FREE MUFFIN MIX

VANILLA & CHOCOLATE



# Desire™

MIXES FOR FINE BAKERY WARES



## 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