

Volume 104, December 2021

MASTERLINE

BULLETIN

Christmas Special





FROM THE MAKERS OF

Baking Delights

FOR PAST 3 DECADES



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 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.



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

പ്രിയ ബേക്കർ സുഹൃത്തേ,

ഇതാ വർഷത്തിലെ ഏറ്റവും മനോഹരമായ സമയം വന്നെത്തിക്കഴിഞ്ഞു- ക്രിസ്തുമസും ന്യൂയറും / പുതുവർഷവും! എല്ലാവർഷത്തെയും പോലെതന്നെ വായിൽ വെള്ളമുറുന്ന മുന്തിയ ഗുണനിലവാരമുള്ള കേക്കും പുസ്സിംഗുകളും നിങ്ങളുടെ കസ്റ്റമർമാർക്കായി നൽകിക്കൊണ്ട് ഈ സീസൺ ആഘോഷിക്കാൻ മാസ്റ്റർ ലൈനിൽ വിശ്വാസമർപ്പിക്കൂ.

മാസ്റ്റർ ലൈൻ ബുള്ളറ്റിന്റെ ഈ എഡിഷൻ എല്ലാക്കാലവും പ്രിയപ്പെട്ട കേക്കുകളുടെയും മറ്റ് രുചികരമായ പലഹാരങ്ങളുടെയും പാചകക്കുറിപ്പുകളുണ്ട്. നിങ്ങളിലോരോരുത്തരും വർഷങ്ങളായി ഞങ്ങളുമായി പുലർത്തുന്ന തകർക്കാനാകാത്ത ബന്ധം ആഘോഷിക്കുവാൻ വേണ്ടിയാണ് ഈ ഉപഹാരം ഞങ്ങൾ നൽകുന്നത്. അവ പരീക്ഷിച്ചു നോക്കൂ വർഷം മുഴുവനും കൂടാതെ വരും വർഷങ്ങളിലും നിങ്ങളുടെ കസ്റ്റമർമാർ ഓർമ്മയിൽ സൂക്ഷിക്കുന്ന സാധനങ്ങൾ സമ്മാനമായി അവർക്കു നൽകൂ.

ഡെമോ ആവശ്യമുണ്ടോ ? വിളിക്കൂ 080 4644 5300 അല്ലെങ്കിൽ ഞൾക്ക് എഴുതൂ bas.masterline.services@bunge.com

ഇതൊരു മറക്കാനാവാത്ത അനുഭവമാക്കിമാറ്റാൻ ഞങ്ങൾ സാധ്യമായതെല്ലാം ചെയ്യാം.

നിങ്ങൾ എന്തൊക്കെ ചെയ്യാൻ ശ്രമിച്ചു, എത്രത്തോളം അവ ഇഷ്ടമായി എന്നതിന്റെ ഫീഡ് ബാക്ക് ഷെയർ ചെയ്ത് ഞങ്ങളെ അറിയിക്കുക.

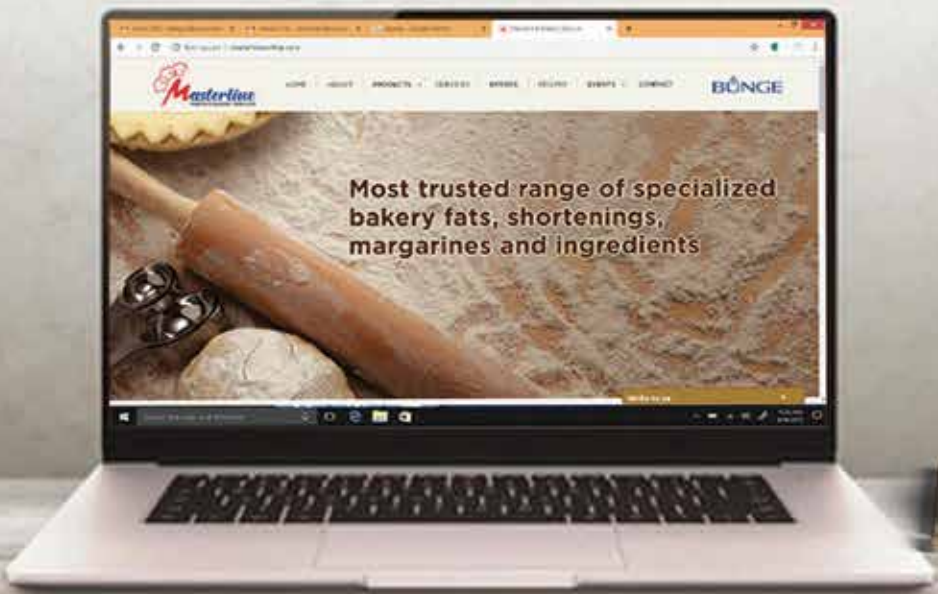
നിങ്ങൾക്കും നിങ്ങളുടെ പ്രിയപ്പെട്ടവർക്കും മുൻകൂറായി ക്രിസ്തുമസ്, പുതുവത്സര ആശംസകൾ നേരുന്നു.!

മാസ്റ്റർ ലൈനിനൊപ്പം സന്തോഷവാന്മാരും ആരോഗ്യകരവാന്മാരുമായിരിക്കൂ!

ടീം മാസ്റ്റർലൈൻ

Check out our **Website**

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



ക്രിസ്തുമസ് പ്ലം കേയ്ക്ക്

തയ്യാറാക്കുന്ന വിധം

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



നിങ്ങൾക്ക് വേണ്ടത്

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

സുഗന്ധദ്രവ്യപൊടികൾക്കായി

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



ക്ലാസ്സിക് ഡേറ്റ് & നട്ട് കേയ്ക്ക്

നിങ്ങൾക്ക് വേണ്ടത്

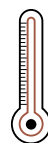
തയ്യാറാക്കുന്ന വിധം

- ജി എസ് എക്സ്ട്രാ പഞ്ചസാരയ്ക്കൊപ്പം ഇടത്തരം വേഗത്തിൽ ക്രീം ചെയ്യുക.
- പതുകെ മുട്ട ചേർത്ത് നെയ്യ്, ഡേറ്റ് സിറപ്പ്, മിൽക്ക് മെയിഡ് എന്നിവ ചേർത്ത് കലർത്തി ക്രീമിങ്ങ് തുടരുക.
- മാവ് അരിച്ചെടുത്ത് ബാറ്ററിൽ ചേർത്ത് പതുകെ ഫോൾഡ് ചെയ്യുക.
- ചെത്തിമുറിച്ച ഈത്തപ്പഴം, അണ്ടിപ്പരിപ്പ്, കുരുവാപ്പട്ടപ്പൊടി, വനില്ലാ പൊടി എന്നിവ ചേർത്ത് ബ്ലെൻഡിങ്ങ് തുടരുക.
- ബാറ്റർ കേയ്ക്ക് മൗൾഡിലേക്കൊഴിച്ചു 180°C യിൽ 40-45 മിനുട്ട് ബേയ്ക്ക് ചെയ്യുക.

ചേരുവകൾ	അളവ്
മാവ്	800 ഗ്രാം
പഞ്ചസാര	800 ഗ്രാം
ജി എസ് എം എക്സ്ട്രാ (ട്രാൻസ് ഫ്രീ)	900 ഗ്രാം
മുട്ട	1200 ഗ്രാം
ശുദ്ധ നെയ്യ്	100 ഗ്രാം
മിൽക്ക് മെയിഡ്	100 ഗ്രാം
ഈത്തപ്പഴം കൃതീർക്കൻ ചായ സത്ത്	250 ഗ്രാം
ചെത്തിമുറിച്ച ഈത്തപ്പഴം	15 ഗ്രാം
ഈത്തപ്പഴ സിറപ്പ്	300 ഗ്രാം
ചെത്തി മുറിച്ച കശുവണ്ടിപ്പരിപ്പ്	200 ഗ്രാം
വനില്ലാപൊടി	15 ഗ്രാം
കുരുവാപ്പട്ടപ്പൊടി	10 ഗ്രാം

ട്രാൻസ് ഫ്രീ

Bunge Masterline Bunge



180°C



40 - 45 Min.



ബെർലിൻസ് & ഡ്രൈ ഫ്രൂട്ട് കേക്ക്

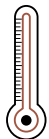

തയ്യാറാക്കുന്ന വിധം

- ഉണക്കിയ പഴങ്ങൾ വൃത്തിയാക്കുക.
- പ്രത്യേകമായി, ജി.എസ്.എം എക്സ്ട്രാ, വെണ്ണ, പഞ്ചസാര തുടങ്ങിയവ ഒരു മിക്സിങ്ങ് ബൗളിൽ 3-4 മിനുട്ട് കലർത്തുക.
- പതുകെ മുട്ട ചേർത്ത്, മിക്സ് ഫ്രൂട്ട് വനില്ലാ എസ്സൻസ് എന്നിവയും ക്രീം ചെയ്ത് മിശ്രിതത്തിൽ ചേർക്കുക.
- പഴങ്ങളും ബെറിക്ളും ചേർത്ത് നല്ലവണ്ണം കലർത്തുക.
- മാവ് അരിച്ചെടുത്ത് ബാറ്ററിൽ ചേർത്ത് സാവധാനം ഫോൾഡ് ചെയ്യുക.
- ബേക്കിംഗ് ട്രേയിൽ നിറത്തിൽ 160 - 170°C യിൽ 40 - 45 മിനുട്ട് ബേക്ക് ചെയ്യുക.

ട്രാൻസ് ഫ്രീ

നിങ്ങൾക്ക് വേണ്ടത്

ചേരുവകൾ	അളവ്
മാവ്	1000 ഗ്രാം
ജി എസ് എം എക്സ്ട്രാ (ട്രാൻസ് ഫ്രീ)	800 ഗ്രാം
മുട്ട	1200 ഗ്രാം
വെണ്ണ	200 ഗ്രാം
പഞ്ചസാര	1000 ഗ്രാം
ബ്ലൂബെറിസ് (ഉണക്കിയത്)	100 ഗ്രാം
ക്രാൻബെറിസ് (ഉണക്കിയത്)	100 ഗ്രാം
സ്ട്രോബെറിസ് (ഉണക്കിയത്)	100 ഗ്രാം
കറുത്ത മുന്തിരി (ഉണക്കിയത്)	200 ഗ്രാം
ആപ്രിക്കോട്ട്	100 ഗ്രാം
ബദാം	100 ഗ്രാം
അണ്ടിപ്പരിപ്പ്	100 ഗ്രാം
മിക്സ്ഡ് ഫ്രൂട്ട് എസ്സൻസ്	10 ഗ്രാം
വനില്ലാ എസ്സൻസ്	15 ഗ്രാം

 170°C
  40-45 Min.

Masterline Bunge



ബേക്കിംഗ് കേക്ക് പൂരിംഗ്

നിങ്ങൾക്ക് വേണ്ടത്

ചേരുവകൾ	അളവ്
ബ്രെഡ് തുണ്ടുകൾ	600 ഗ്രാം
കേക്ക് നൂറുണ്ടുകൾ	600 ഗ്രാം
പഞ്ചസാര	1000 ഗ്രാം
ജി എസ് എം ക്ലാസ്റ്റിക്	800 ഗ്രാം
ശുദ്ധ നെയ്യ്	200 ഗ്രാം
മാവ്	200 ഗ്രാം
മിൽക്ക് മെയിഡ്	150 ഗ്രാം
മുട്ട	150 ഗ്രാം
പഴങ്ങൾ മിക്സ്	1250 ഗ്രാം
അണ്ടിപ്പരിപ്പ്	200 ഗ്രാം
ഏലയ്ക്കാപ്പൊടി	10 ഗ്രാം
ബേക്കിംഗ് പൗഡർ	10 ഗ്രാം
വനില്ലാപ്പൊടി	10 ഗ്രാം

തയ്യാറാക്കുന്ന വിധം

- ജി എസ് എം ക്ലാസ്റ്റിക് പഞ്ചസാരയും ചേർത്ത്, നേർത്ത് മുദ്രവാക്കുന്നതുവരെ ക്രീം ചെയ്യുക.
- നെയ്യും മിൽക്ക് മെയിഡും ചേർത്ത് ക്രീമിംഗ് തുടരുക.
- മുട്ടകൾ ഓരോന്നായി ചേർക്കുമ്പോൾ മിശ്രിതം അടിച്ചെടുക്കുക.
- ക്രീം തയ്യാറാക്കുമ്പോഴേക്കും ബ്രെഡും കേക്ക് തുണ്ടുകളും ചേർക്കുക.
- മിക്സ് മെഷീൻ ബൗളിൽ നിന്ന് എടുത്ത് ബേക്കിംഗ് ടിന്നുകളിൽ പകരുക.
- 180°C യിൽ 35-40 മിനുട്ട്, പാകമാകുവരെ ബേക്ക് ചെയ്യുക. തണുപ്പിച്ച്, ഫിയോനാ വിപ്പ് ടോപ്പിംഗ് ക്രീം കൊണ്ടും പഴത്തുണ്ടുകൾ കൊണ്ടും അലങ്കരിക്കുക. തണുപ്പിച്ച് വിളമ്പുന്നത് ഉത്തമം.



ഡിസൈർ എഗ്ഗ്ലെസ്സ് പ്ലം കേയ്ക്ക്

തയ്യാറാക്കുന്ന വിധം

- ഒരു മിക്സിങ്ങ് ബൗളിൽ വെള്ളവും അതിനുശേഷം ഡിസൈർ എഗ്ഗ് ബ്രീ വനില്ലാ മഫിൻമിക്സിംഗ് ചേർക്കുക.
- കുറഞ്ഞ വേഗത്തിൽ ഏതാണ്ട് ഒരു മിനുട്ട് ബ്ലെൻഡ് ചെയ്യുക. ബൗളിന്റെ അരികുകൾ ഉറച്ചു ചേർക്കുക.
- വേഗത ഇടത്തരമാക്കി ഉയർത്തി, ഉരുക്കിയ മാർവോ എക്സെലും കാരമെൽ കളവും ചേർത്ത് ഒരു മിനുട്ട് കലർത്തുക.
- മിക്സ്ഡ്രട്ട്സ്, ക്യൂച്ച നേത്രപ്പഴം എന്നിവ മിക്സഡ് ബ്ലൈസ് പൗഡറും എസ്റ്റേർസും ചേർത്ത് ഫോൾഡ് ചെയ്യുക.
- മഫിൻ മാൾഡുകളിൽ 170°C യിൽ 35-40 മിനുട്ട് പാകമാകുന്നതുവരെ ബേയ്ക്ക് ചെയ്യുക.

നിങ്ങൾക്ക് വേണ്ടത്

ചേരുവകൾ	അളവ്
ഡിസൈർ എഗ്ഗ് ബ്രീ വനില്ലാ മഫിൻ മിക്സ്	1000 ഗ്രാം
വെള്ളം	500 മി.ലി.
മാർവോ എക്സെൽ (ഉരുക്കിയത്)	150 ഗ്രാം
കാരമെൽ കളർ	20 ഗ്രാം
മിക്സ്ഡ്രട്ട്സ്	1000 ഗ്രാം
നേത്രപ്പഴം (ക്യൂച്ചത്)	200 ഗ്രാം
മിക്സ്ഡ്രട്ട് എസ്റ്റേർസ്	5 ഗ്രാം
ലെമൺ ഓയിൽ	2.5 മി.ലി.
മിക്സഡ് സ്പൈസ് (പൊടി)	20 ഗ്രാം

 170°C
  35 - 40 Min.

Masterline Bunge



ചോക്കോ മൊക്കൊ എഗ്ഗ്‌ലൈസ്റ്റ് ബ്രൗണി

തയ്യാറാക്കുന്ന വിധം

- ഒരു മിക്സിങ്ങ് ബൗളിൽ വെള്ളവും തുടർന്ന് എൻഹാൻഡസ് ബ്രൗണി മിക്സിംഗ് കാപ്പിപ്പൊടിയും ചേർക്കുക.
- കുറഞ്ഞ വേഗത്തിൽ ഏതാണ്ട് ഒരു മിനുട്ട് ബ്ലെൻഡ് ചെയ്യുക.
- ഉരുക്കിയ ഡിസൈർ ഡാർക്ക് കോമ്പൗണ്ടും ലിലി സൺഡ്ഡവർ ഓയിലും ചേർത്ത് കലർത്തി, മെല്ലെ ബ്രൗണി മിശ്രിതത്തിൽ ഒഴിക്കുക.
- ബൗളിന്റെ വശങ്ങൾ ഉരച്ച് ചേർക്കുക.
- ഇടത്തരം വേഗത്തിൽ രണ്ടു മിനുട്ട് കൂടി ബ്ലെൻഡിങ്ങ് തുടരുക.
- വാൽനട്ടുകൾ ബാറ്ററിൽ ചേർക്കുക.
- എണ്ണമയമുള്ള ബേക്കിംഗ് ട്രേകളിലേക്ക് മിശ്രിതം പകർന്ന് 180°C യിൽ 35 മിനുട്ട് പാകമാകുവരെ ബേയ്ക്ക് ചെയ്യുക.

ഡിസൈർ ചോക്കലേറ്റ് ട്രഫിൾ തയ്യാറാക്കുന്ന വിധം :

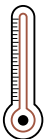
- ട്രഫിൾ തയ്യാറാക്കാൻ, ഒരു ഭാഗം ഡിസൈർ ഡാർക്ക് കോമ്പൗണ്ടും ഒരു ഭാഗം ഫിയോനാ വിപ്പ് ട്രോപ്പിങ്ങ് ക്രീമും ഉപയോഗിക്കുക.
- ഒരു ഹിറ്റർ അഥവാ ഗ്യാസ് റേബിൽ ഫിയോനാ വിപ്പ് ട്രോപ്പിങ്ങ് ചൂടാക്കുക. തിളക്കാറാവുന്നതുവരെ ചൂടാക്കിയാൽമതി, തിളപ്പിക്കരുത്. ഉരുക്കിയ ക്രീമിൽ കൊഴുപ്പ് വേർതിരിയുന്നില്ലെന്ന് ഉറപ്പു വരുത്തുക.
- ഡിസൈർ ഡാർക്ക് കോമ്പൗണ്ട് വളരെ ചെറിയ കഷണങ്ങളായി ചെത്തിമുറിക്കുക. ഈ കഷണങ്ങൾ, ചൂടുള്ള ക്രീമിലിട്ട്, മൃദുവും കൊഴുത്തരുമായ ഒരു ദ്രാവകമാകുന്നതുവരെ ഇളക്കുക.

നിങ്ങൾക്ക് വേണ്ടത്

ചേരുവകൾ	അളവ്
എൻഹാൻഡ് എഗ്ഗ് ഫ്രീ ബ്രൗണി മിക്സ്	1000 ഗ്രാം
വെള്ളം	380 മി.ലി.
ലിലി സൺഡ്ഡവർ	340 മി.ലി.
കാപ്പിപ്പൊടി	25 ഗ്രാം
ഡിസൈർ ഡാർക്ക് ചോക്കലേറ്റ് (ഉരുക്കിയത്)	200 ഗ്രാം
ചെത്തിമുറിച്ച വാൽനട്ടുകൾ	100 ഗ്രാം
ചൂടുവെള്ളം (കാപ്പിപ്പൊടി കലർത്താൻ)	25 മി.ലി.

ഡിസൈർ ചോക്കലേറ്റ് ട്രഫിൾ സോസ്

ചേരുവകൾ	അളവ്
ഡിസൈർ ഡാർക്ക് ചോക്കലേറ്റ്	500 ഗ്രാം
ഫിയോനാ വിപ്പ് ട്രോപ്പിങ്ങ് ക്രീം	500 ഗ്രാം



180°C



35 Min.

Bunge Masterline



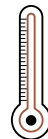
ക്രിസ്തുമസ് പ്ലം പൂഡിംഗ്

തയ്യാറാക്കുന്ന വിധം

- മാവ്, റൊട്ടിത്തുണ്ടുകൾ, സുഗന്ധവ്യഞ്ജനങ്ങൾ, ജീ എസ് എം ക്ലാസ്സിക, പഞ്ചസാര, ബ്രൗൺഷുഗർ എന്നിവ നേർത്ത് മൃദുവാക്കുന്നതുവരെ കലർത്തി, മാറ്റിവെക്കുക.
- ഉണക്കമുന്തിരി, ചെറി, കാരറ്റ്, നാരങ്ങാ, ചെറുനാരങ്ങാത്തൊലി, ബ്രൗൻഡി എസ്റ്റേൻസ് എന്നിവയെടുത്ത് കൈകൊണ്ട് കലർത്തി ഒരു ഫുട്ട് മിക്സ് തയ്യാറാക്കുക.
- മറ്റൊരു മിക്സിങ്ങ് ബൗളിൽ മുട്ട ഓരോന്നായി അടിച്ചെടുത്ത് ചെറുനാരങ്ങാ, നാരങ്ങാ ജ്യൂസ് ചേർക്കുക.
- പഴങ്ങളും മിശ്രിതവും ഒന്നിച്ചുചേർത്ത് മാവും റൊട്ടിത്തുണ്ടുകളും ചേർക്കുക.
- ഈ മിശ്രിതം നന്നെത്തുണികൊണ്ടു മുടി രാത്രിമുഴുനൂം ശീതീകരിക്കുക.
- പൂഡിംഗ് മുൾഡുകളിൽ എണ്ണ പുരട്ടി മുകളിൽ നിന്ന് 1 സെ.മീ താഴെവരെ ബാറ്റർ ഒഴിക്കുക. അലുമിനിയം ഫോയിൽകൊണ്ട് ഇത് സീൽ ചെയ്യുക.
- മുൾഡുകളിൽ ചൂടുവെള്ളത്തിൽ വെച്ച് $1\frac{1}{2}$ -3 മണിക്കൂർ വേവിക്കുക. ഇതുപോലെതന്നെ, മുൾഡുകൾ ട്രേയിൽ വെച്ച് 150°C യിൽ പാകമാകും വരെ ബേയ്ക്ക് ചെയ്യാം.

നിങ്ങൾക്ക് വേണ്ടത്

ചേരുവകൾ	അളവ്
മാവ്	800 ഗ്രാം
പഞ്ചസാര	700 ഗ്രാം
ബ്രൗൺഷുഗർ	200 ഗ്രാം
ജീ എസ് എം ക്ലാസ്സിക	1000 ഗ്രാം
മുട്ട	1500 ഗ്രാം
ബ്രെഡ് കഷണങ്ങൾ	200 ഗ്രാം
ഉപ്പ്	5 ഗ്രാം
ബ്രൗൻഡി എസ്റ്റേൻസ്	10 ഗ്രാം
ബദാം	100 ഗ്രാം
ഉണക്ക മുന്തിരിങ്ങാ	1000 ഗ്രാം
അപ്പിൾ (ചെത്തി മുറിച്ചത്)	4-5 എണ്ണം
കാരറ്റ് (ചിരകിയത്)	100 ഗ്രാം
ഓറഞ്ച് - ചെറുനാരങ്ങാത്തൊലി	5-6 എണ്ണം
ചെറി	250 ഗ്രാം
നാരങ്ങാത്തൊലി	250 ഗ്രാം
നാരങ്ങാ - ചെറുനാരങ്ങാ ജ്യൂസ്	150 മി.ലി.



150°C



Until backed

Bunge Masterline



ഡണ്ടി കേയ്ക്ക്

തയ്യാറാക്കുന്ന വിധം

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

നിങ്ങൾക്ക് വേണ്ടത്

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

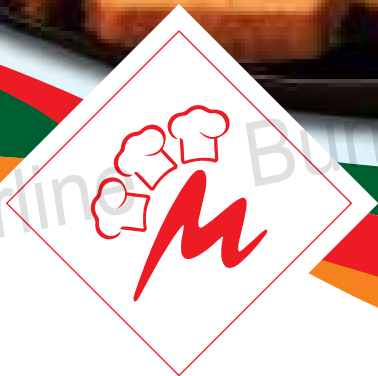


160°C



45 - 50 Min.

Bunge Masterline



ഹണി

ജിഞ്ചർ കേക്ക്

തയ്യാറാക്കുന്ന വിധം

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

നിങ്ങൾക്ക് വേണ്ടത്

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



Masterline Bunge



ആപ്രിക്കോട്ട് കേയ്ക്ക്

തയ്യാറാക്കുന്ന വിധം

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

നിങ്ങൾക്ക് വേണ്ടത്

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



ഡിസയർ

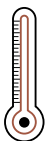
ഉണക്കമുന്തിരി & കാരട്ട് കേയ്ക്ക്

തയ്യാറാക്കുന്ന വിധം

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

നിങ്ങൾക്ക് വേണ്ടത്

ചേരുവകൾ	അളവ്
ഡിസയർ എഗ് ബേസ്ഡ് മഫിൻ മിക്സ്	1000 ഗ്രാം
വേവിക്കാത്ത കാരട്ട് (ചെറുതായി ഗ്രേറ്റ് ചെയ്തത്)	500 ഗ്രാം
വാൽനട്ട് (അരിഞ്ഞത്)	200 ഗ്രാം
ഉണക്കമുന്തിരി	200 ഗ്രാം
പൊടിച്ച പട്ട	10 ഗ്രാം
മുട്ട	400 ഗ്രാം
ലില്ലി സൺഡ്രവർ ഓയിൽ	440 ഗ്രാം
വാനില പ്ലേവർ	5 ഗ്രാം

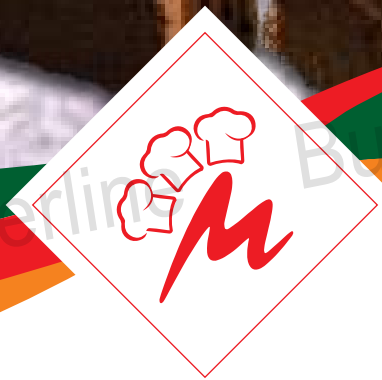


180°C



45 Min.

Masterline Bunge



മഡ് കേയ്ക്ക്

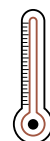
തയ്യാറാക്കുന്ന വിധം

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

നിങ്ങൾക്ക് വേണ്ടത്

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

Bunge Masterline Bunge



175°C



35 Min.



കോക്കനട്ട് ആൽമണ്ട് കേക്ക്

തയ്യാറാക്കുന്ന വിധം

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

നിങ്ങൾക്ക് വേണ്ടത്

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



Bunge Masterline Bunge



ഹെൽത്തി & ലൈറ്റ് ചോക്കലേറ്റ് പ്ലം കേയ്ക്ക്

തയ്യാറാക്കുന്ന വിധം

- ഒരു ബൗളിൽ ജി എസ് എം എക്സ്ട്രായും പഞ്ചസാരയും എടുക്കുക. കലർത്താൻ തുടങ്ങുക. ഗ്ലൂക്കോസ് ദ്രാവകം ചേർത്ത് നേർത്തു മുദ്രവാകുന്നതുവരെ അടിച്ചെടുക്കുക.
- മുട്ട ഓരോന്നായി ചേർത്ത ശേഷം വനില്ലാ പ്പൊടി, ഫ്രൂട്ട് എസ്സൻസ്, കാരമെൽ കളർ, സുഗന്ധവ്യഞ്ജനങ്ങൾ എന്നിവയും ചേർക്കുക.
- മൈദ, ഡിസൈർ കോക്കോവ പൗഡർ, ഉപ്പ്, ബേക്കിംഗ് പൗഡർ എന്നിവ പ്രത്യേകം കലർത്തുക.
- ഉരുക്കിയ ഡിസൈർ ഡാർക്ക് കോമ്പൗണ്ട്, മിൽക്ക് മെയ്ഡ് എന്നിവ ബാറ്ററിലേക്ക് മെല്ലെ ചേർക്കുക.
- ക്രീം ചെയ്ത ബാറ്ററിലേക്ക് ഫ്രൂട്ട് മിക്സ് ചേർക്കുക, എന്നിട്ട് പാൽ ചേർത്ത മൈദയിലേക്ക് പകർന്ന് ഒടുവിൽ ഈ മിശ്രിതത്തിൽ സോർബിറ്റോൾ ചേർക്കുക.
- എണ്ണമയമുള്ള ബേക്കിംഗ് മാൾഡുകളിലേക്ക് ബാറ്റർ ഒഴിക്കുക.
- 165°C - 170°C യിൽ 50 മിനുട്ടു നേരം ബേയ്ക്ക് ചെയ്യുക.

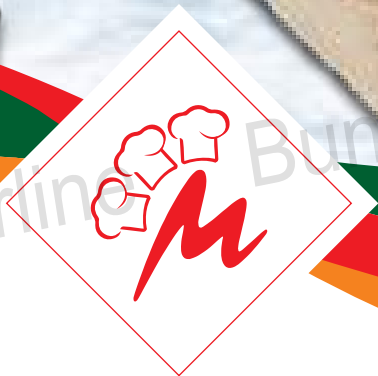
നിങ്ങൾക്ക് വേണ്ടത്

ചേരുവകൾ	അളവ്
ജി എസ് എം എക്സ്ട്രാ	250 ഗ്രാം
മൈദ	250 ഗ്രാം
പഞ്ചസാര	250 ഗ്രാം
മുട്ട	300 ഗ്രാം
ഗ്ലൂക്കോസ് ദ്രാവകം	10 ഗ്രാം
പാൽ	25 മി.ലി.
ഡിസൈർ കൊക്കോവ പൗഡർ	15 ഗ്രാം
ചോക്കലേറ്റ് എസ്സൻസ്	3 ഗ്രാം
സോർബിറ്റോൾ	5 മി.ലി.
സുഗന്ധവ്യഞ്ജനങ്ങൾ	3 ഗ്രാം
കാരമെൽ കളർ	5 ഗ്രാം
ഡിസൈർ ഡാർക്ക് കോമ്പൗണ്ട് (ഉരുക്കിയത്)	50 ഗ്രാം
മിക്സ് ഫ്രൂട്ട്സ്	500 ഗ്രാം
മിക്സ് ഫ്രൂട്ട് എസ്സൻസ്	5 മി.ലി.
വനില്ലാപ്പൊടി	5 ഗ്രാം
മിൽക്ക് മെയ്ഡ്	20 ഗ്രാം

ട്രാൻസ് ഫ്രീ

Bunge Masterline

170°C 50 Min.



റെഡ് വെൽവെറ്റ് ക്രീസ്റ്റ്മസ് യൂൾ ലോഗ്

തയ്യാറാക്കുന്ന വിധം

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

തയ്യാറാക്കുന്ന വിധം

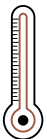
- ഒരു മിക്സിംഗ് ബൗളിൽ SSM മാജിക്ക്/ മാർവോ പ്രൈഡ്, ക്രീം ചീസ് എന്നിവ ചേർത്ത് ക്രീം ചെയ്യാൻ ആരംഭിക്കുക.
- ഭാരം കുറഞ്ഞ്, പൊങ്ങുന്നതുവരെ പൊടിച്ചു പഞ്ചസാര ചേർത്ത് ക്രീമിംഗ് തുടരുക
- വാനില പൗഡർ, സെസ്റ്റ് ഓഫ് ലെമൺ എന്നിവ ചേർത്ത് നന്നായി ബ്ലെൻഡ് ചെയ്യുക.
- ഒരു വലിയ ഷീറ്റ് ബട്ടർ പേപ്പർ എടുത്ത് അതിന്മേൽ റെഡ് വെൽവെറ്റ്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

നിങ്ങൾക്ക് വേണ്ടത്

ചേരുവകൾ	അളവ്
ഡിസയർ എഗ് (ഫ്രീ റെഡ് വെൽവെറ്റ് കേക്ക് മിക്സ്)	1000 ഗ്രാം
വെള്ളം	600 മി.ലി.
ലില്ലി സൺസ്റ്റവർ ഓയിൽ	150 ഗ്രാം

ക്രീം ചീസ് ഫ്രോസ്റ്റിംഗ്

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



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



fionaTM 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

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.