

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 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

## ప్రియమైన బేకరీ మిత్రమా,

సంవత్సరంలోని అత్యంత అద్భుతమైన సమయం - క్రిస్మస్ మరియు న్యూ ఇయర్ మళ్లీ వచ్చేసింది! మీ కస్టమర్లకు నోరూరించే మరియు ప్రీమియమ్ క్వాలిటీ కేక్స్ మరియు పుడ్డింగ్స్ తో ఈ సీజన్ ఆనందాలను సెలబ్రేట్ చేసుకునేందుకు ఎప్పటిలా, మాస్టర్ లైన్ పై నమ్మకం ఉంచండి.

ఈ మాస్టర్లైన్ బులెటిన్ ఎడిషన్ లో కొన్ని అన్ని సమయాల ఫేవరిట్ కేక్స్ మరియు మరింత రుచికరమైన రెసిపీలు ఉన్నవి. అనేక సంవత్సరాల నుంచి మీలో ప్రతి ఒక్కరితో మేము పంచుకునే మా వీడని బంధాన్ని సెలబ్రేట్ చేసుకొనుటకు మా ప్రయత్నమే ఈ ట్రీట్స్. వీటిని ప్రయత్నించండి, మీ కస్టమర్లకు ఈ సంవత్సరమంతా మర్చిపోలేని వీటిని మరియు ఇంకా రాబోయే మరెన్నో అత్యుత్తమ రుచులను బహూకరించండి!

డెమో కావాలా? 080-4644 5300 పై కాల్ చేయండి లేదా [bas.masterline.services@bunge.com](mailto:bas.masterline.services@bunge.com) పై మాకు వ్రాయండి.

దీనిని ఒక మరుపురాని అనుభూతిగా మార్చేందుకు, మేము వీలైనవి అన్నీ చేయగలము!

మీ ఫీడ్బ్యాక్ మాకు తప్పకుండా అందించండి. మీరు ఏం ట్రై చేసారో, అవి మీకు ఎంతగా నచ్చాయో మాకు తెలియజేయండి.

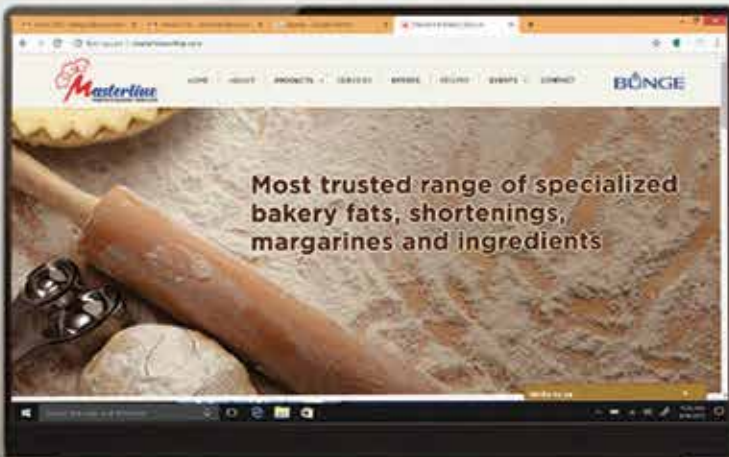
మీకు మరియు మీ ప్రియమైనవారు అందరికీ అడ్వాన్సుగా మెర్రీ క్రిస్మస్, హ్యాపీ న్యూ ఇయర్!

సంతోషంగా ఉండండి, మాస్టర్లైన్ తో ఆరోగ్యకరమైనవి బేక్ చేయండి!

## టీమ్ మాస్టర్లైన్

Check out our **Website**

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



## FOR PRIVATE CIRCULATION ONLY

Published by:

**Director, Masterline Bakery Service**

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

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

Head Office:

**Bunge India Pvt Ltd**, 601-C & 601-D, 6th Floor, The Capital,

C-70, G Block, Bandra Kurla Complex, Bandra (East), Mumbai,

Maharashtra - 400051. Tel: 022 - 6681 9500



# క్రీస్మస్

## వ్లమ్ కేక్

### తయారు చేయు విధానం

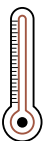
- ఒక వోవెన్లో పైసెస్ను డ్రై రోస్ట్ చేయండి. వాటిని కలిపి పొడి చేయండి మరియు చక్కగా జల్లించండి.
- చెర్రీ, నట్స్ మరియు అన్ని క్యాండిడ్ ప్రూట్స్ను ముక్కలుగా తరగండి.
- ప్రూట్స్ మరియు నట్స్ మిశ్రమాన్ని కిస్కిన్తో సహా, కనీసం ఒక వారం పాటు రమ్ లేదా రమ్ ఫ్లవర్ కలిగిన షుగర్ సిరప్తో నానబెట్టండి.
- ఒక మిక్సింగ్ బోల్లో, పంచదార, లిక్విడ్ గ్లూకోజ్ మరియు GSM క్లాసిక్ చేర్చి, లైట్గా మరియు ఫ్లఫీగా మారే వరకు క్రీమ్ తయారుచేయండి.
- అదేపనిగా కలుపుతూ, బ్యూటర్కు ఒక్కొక్కటిగా ఎగ్స్ కలుపుతూ ఉండండి.
- ఎస్సెన్స్, మిక్సెడ్ ప్రూట్ జామ్, కారామెల్ మరియు పైస్ పాడర్ చేర్చి, చక్కగా మిశ్రమం చేయండి.
- మైదాను జల్లించండి, దానికి తరిగిన క్యాండిడ్ ముక్కలు, ప్రూట్స్ మరియు నట్స్ చేర్చండి. నట్స్కు మైదా చక్కగా కోటింగ్ అయ్యే వరకు చక్కగా కలపండి.
- GSM క్లాసిక్ బ్యూటర్తో వ్యూధువుగా ఫ్లోర్ మిక్సర్ను కలపండి.
- ఈ మిశ్రమాన్ని గ్రెజ్ట్ బేకింగ్ ట్రేలో పోయండి మరియు ప్రి-హీటెడ్ ఓవెన్లో 180°C వద్ద 45 నిమిషాలు నుంచి 1 గంట పాటు లేదా ఒక అల్లకాడ లోపలకు గుచ్చితే క్లీన్గా బయటకి వచ్చే వరకు బేక్ చేయండి.

### కావలసిన పదార్థాలు

కావలసినవి	పరిమాణము
మైదా	1000 గ్రా
పొడర్డ్ షుగర్	1000 గ్రా
GSM క్లాసిక్	1000 గ్రా
గుడ్డు	1300 గ్రా (26)
నానిన మిక్సెడ్ ప్రూట్స్	1500 గ్రా
మిక్సెడ్ ప్రూట్ జామ్	60 గ్రా
మిక్సెడ్ పైస్ సెస్	25 గ్రా
కారామెల్	60 గ్రా
లిక్విడ్ గ్లూకోజ్	50 మి.లీ
మిక్సెడ్ ప్రూట్ ఎస్సెన్స్	10 మి.లీ
వెనీలా ఎస్సెన్స్	20 మి.లీ

### స్పైస్ పాడర్ కొరకు

కావలసినవి	పరిమాణము
దాల్చినచక్క	6 గ్రా
జాజికాయ	3 గ్రా
యాలకులు	5 గ్రా
లవంగ	3 గ్రా
అనానపువ్వు	3 గ్రా
జాపత్రి	3 గ్రా



180°C



45 Min.



## క్లాసిక్ డేట్ అండ్ నట్ కేక్

### తయారు చేయు విధానం

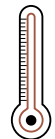
- GSM ఎక్స్‌ట్రా మరియు చక్కెర కలిపి మిడియం స్పీడ్ లో క్రీమ్ తయారు చేయండి
- నెమ్మదిగా గుడ్లు వేసి నెయ్యి, డేట్ సిరప్, మిల్కమేడ్ కలిపి మిక్స్ చేయండి మరియు క్రీమింగ్ కొనసాగించండి.
- పిండి జల్లెడ పట్టి దానిని బ్యాటర్ లో కలపి నెమ్మదిగా పిసకండి.
- ఖర్జూర పండు, జీడిపప్పు ముక్కలు, దాల్చినచెక్క వెనిల్లా పౌడర్ వేసి బ్లెండ్ చేయడం కొనసాగించండి.
- బ్యాటర్ కేక్ మోల్డ్ లో పొయండి మరియు 40-45 నిమిషాలు 180°C పై బేక్ చేయండి.

### కావలసిన పదార్థాలు

కావలసినవి	పరిమాణం
పిండి	800 గ్రా.
గ్రేన్ షుగర్	800 గ్రా.
GSM ఎక్స్‌ట్రా (ట్రాన్స్ ఫ్రీ)	900 గ్రా.
గుడ్లు	1200 గ్రా.
శుద్ధమైన నెయ్యి	100 గ్రా.
మిల్క్ మేడ్	100 గ్రా.
ఖర్జూరాలు నానబెట్టడానికి టీ సారం	250 గ్రా.
ఖర్జూరపండు ముక్కలు	15 గ్రా.
డేట్ సిరప్	300 గ్రా.
జీడిపప్పు ముక్కలు	200 గ్రా.
వెనిల్లా పౌడర్	15 గ్రా.
దాల్చిన చెక్క పొడి	10 గ్రా.

**ట్రాన్స్ ఫ్రీ**

Bunge Masterline Bunge



180°C



40 - 45 Min.



# బెర్లిన్ అండ్ డె ఫ్రూట్ కేక్

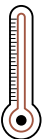
తయారు చేయు విధానం

- వివిధ డ్రై ఫ్రూట్స్ శుభ్ర పరచండి.
- విడిగా, 3-4 నిమిషాలు మిక్సింగ్ బోల్ లో GSM ఎక్స్ట్రా, వెన్న మరియు చక్కెర మిక్స్ చేయండి.
- నెమ్మదిగా గుడ్లు వేయండి మరియు క్రీమ్ మిక్సచర్ లో మిక్స్ ఫ్రూట్ మరియు వెనిలా ఎసెన్స్ కలపండి.
- అన్ని డ్రై ఫ్రూట్స్ మరియు బెర్రీలు వేసి బాగా కలపాలి.
- పిండి జల్లెడ పట్టి దానిని బ్యాటర్ లో కలపి నెమ్మదిగా పిసకండి.
- దానిని బేకింగ్ ట్రేలో వేసి 40-45 నిమిషాలు 160-170°C పై బేక్ చేయండి.

**ట్రాన్స్ ఫ్రే**

కావలసిన పదార్థాలు

కావలసినవి	పరిమాణం
పిండి	1000 గ్రా.
GSM ఎక్స్ట్రా (ట్రాన్స్ ఫ్రే)	800 గ్రా.
గుడ్లు	1200 గ్రా.
వెన్న	200 గ్రా.
గ్రీన్ షుగర్	1000 గ్రా.
బ్లూబెర్రీస్ (ఎండబెట్టిన)	100 గ్రా.
క్రాన్బెర్రీస్ (ఎండబెట్టిన)	100 గ్రా.
స్ట్రాబెర్రీలు (ఎండబెట్టిన)	100 గ్రా.
బ్లాక్ క్యురెంట్లు (ఎండబెట్టిన)	200 గ్రా.
నేరేడు పండు	100 గ్రా.
బాదం	100 గ్రా.
జీడి పప్పు	100 గ్రా.
మిక్స్ ఫ్రూట్ ఎసెన్స్	10 గ్రా.
వెనిలా ఎసెన్స్	15 గ్రా.



170°C



40-45 Min.

Masterline Bunge



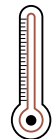
# బేక్ కేక్ పుడ్డింగ్

కావలసిన పదార్థాలు

కావలసినవి	పరిమాణం
బ్రెడ్ క్రంబ్స్	600 గ్రా.
కేక్ క్రంబ్స్	600 గ్రా.
గ్రేన్ మగర్	1000 గ్రా.
GSM క్లాసిక్	800 గ్రా.
శుద్ధమైన నెయ్యి	200 గ్రా.
పిండి	200 గ్రా.
మిల్క్ మేడ్	150 గ్రా.
గుడ్లు	1250 గ్రా.
మిక్స్ పండ్లు	150 గ్రా.
జీడివప్పు	200 గ్రా.
ఏలకులు పొడి	10 గ్రా.
బేకింగ్ పౌడర్	10 గ్రా.
వెనిల్లా పౌడర్	10 గ్రా.

తయారు చేయు విధానం

- GSM క్లాసిక్ మరియు చక్కెర కలిపి పలచటి మరియు మెత్తటి క్రీమ్ తయారు చేయండి.
- నెయ్యి, మిల్క్ మేడ్ వేసి, క్రీమ్ తయారు చేయడం కొనసాగించండి.
- గుడ్లు ఒక్కొక్కటిగా వేస్తూ మిశ్రమాన్ని బిట్ చేయండి.
- క్రీమ్ తయారవుతున్నప్పుడు మిక్స్ పండ్లు మరియు జీడివప్పులు కలపండి.
- పిండి, బేకింగ్ పౌడర్, వెనిల్లా మరియు ఏలకుల పొడి వేసి జల్లడ వట్టండి మరియు క్రీమ్ తో బ్లెండ్ చేయండి.
- బ్రెడ్ మరియు కేక్ ముక్కలు వేసి బాగా కలపండి.
- మిక్సర్ మిషన్ బోల్ నుండి తీయండి మరియు లైనింగ్ గల బేకింగ్ టిన్లో స్పెడ్ చేయండి.
- సరిగ్గా బేక్ అయ్యేంత వరకు 35-40 నిమిషాలు 180°C పై బేక్ చేయండి. చల్లబరచండి మరియు ఫియోనా విప్ టాపింగ్ క్రీమ్ మరియు పండ్ల ముక్కలతో అలంకరించండి. చల్లగా వడ్డించడం మంచిది.



180°C



35 - 40 Min.

Bunge Masterline Bunge



## డిజాయర్

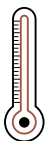
### ఎగ్లెస్ వ్లమ్ కేక్

తయారు చేయు విధానం

- మిక్సింగ్ బౌల్ లో, నీళ్లు తరువాత డిజాయర్ ఎగ్ ఫ్రీ వెనిల్లా మఫిన్ మిక్స్ వేసి కలపండి.
- నెమ్మదైన వేగంతో సుమారు ఒక నిమిషం పాటు బ్లెండ్ చేయండి. గిన్నె ప్రకృత భాగాలను గోకండి.
- మీడియం స్పీడ్ వరకు పెంచండి మరియు రెండు నిమిషాల పాటు బ్లెండింగ్ కొనసాగించండి.
- నెమ్మదిగా వేగం తగ్గించండి మరియు నెమ్మదిగా కరిగించిన మార్షీ ఎక్సెల్ మరియు కారామెల్ కలర్ పోయండి మరియు ఒక నిమిషం కలపడం కొనసాగించండి.
- మిక్స్డ్ ఫ్రైస్ పాడర్ మరియు ఎసెంస్ తో పాటు బ్యాటర్ లో మిక్స్డ్ ఫ్రూట్స్ మరియు బనానా గుఱ్ఱ కలపండి.
- బాగా బేక్ అయ్యే వరకు మఫిన్ మోల్ లో 170°C పై 35-40 నిమిషాలు బేక్ చేయండి.

కావలసిన పదార్థాలు

కావలసినవి	పరిమాణం
డిజాయర్ ఎగ్ ఫ్రీ వెనిల్లా మఫిన్ మిక్స్	1000 గ్రా.
నీళ్లు	500 మి.లీ.
మార్షీ ఎక్సెల్ (కరిగించిన)	150 గ్రా.
కారామెల్ కలర్	20 గ్రా.
మిక్స్డ్ ఫ్రూట్స్	1000 గ్రా.
బనానా (గుఱ్ఱ)	200 గ్రా.
మిక్స్డ్ ఫ్రూట్స్ ఎసెంస్	5 గ్రా.
ఆరెంజ్ ఆయిల్	5 మి.లీ.
లెమన్ ఆయిల్	2.5 మి.లీ.
మిక్స్డ్ ఫ్రైస్ (పొడి)	20 గ్రా.



170°C



35 - 40 Min.

Masterline Bunge





## చాకో మోకో ఎగ్లెస్ బ్రౌనీ

### తయారు చేయు విధానం

- మిక్సింగ్ బోల్ లో నీళ్లు, తర్వాత ఎస్టాన్స్ బ్రౌనీ మిక్స్ మరియు కాఫీ పొడి వేసి కలపండి.
- స్ట్రెస్ సిస్టమ్ లో సుమారు ఒక నిమిషం పాటు బ్లెండ్ చేయండి.
- కలిగిన డిజాయర్ డార్క్ కాంపాండ్ మరియు లిల్లీ సన్ ఫ్లావర్ ఆయిల్ వేసి మిశ్రమంలో నెమ్మదిగా బ్రౌనీ మిక్స్ వేయండి.
- గిన్నె ప్రక్క భాగాలను గోకండి.
- వేగాన్ని మీడియం స్టాయికి పెంచండి మరియు మరో రెండు నిమిషాలు కలుపడం కొనసాగించండి.
- బ్యాటర్ లో అక్రోట్లు కలపండి.
- మిశ్రమాన్ని కొవ్వు రాసిన బేకింగ్ ట్రేలలో పొయండి మరియు బాగా వండే వరకు 180°C పై 35 నిమిషాలు బేక్ చేయండి.

### డిజైర్ చాక్లెట్ బ్రౌనీ తయారు చేయడం ఎలా

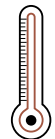
- బ్రౌఫల్ తయారీకి, డిజైర్ డార్క్ కాంపాండ్ యొక్క ఒక భాగాన్ని మరియు ఫియోనా విప్ టాపింగ్ క్రీమ్ యొక్క ఒక భాగాన్ని ఉపయోగించండి.
- ఫియోనా విప్ టాపింగ్ హీటర్ లేదా గ్యాస్ రేంజ్ పై వేడి చేయండి. క్రీము మరియు దశ సమీపంలో తీసుకు రండి, కాని మరగనివ్వకండి. ఉడికించిన క్రీమ్ లో కొవ్వు వేరు కానివ్వకండి.
- డిజాయర్ డార్క్ కాంపాండ్ చిన్న చిన్న ముక్కలుగా కోయండి. కోసిన ముక్కలను వేడిచేసిన క్రీమ్ లో చేర్చి, మృదువైన ముదురు మందపాటి ద్రవం తయారయ్యే వరకు బాగా కలపండి.

### కావలసిన పదార్థాలు

కావలసినవి	పరిమాణం
ఎస్టాన్స్ ఎగ్ ఫ్రీ బ్రౌనీ మిక్స్	1000 గ్రా.
నీళ్లు	380 మి.లీ.
లిల్లీ సన్ ఫ్లావర్ ఆయిల్	340 మి.లీ.
కాఫీ పొడి (ఇన్స్ టెంట్)	25 గ్రా.
డిజాయర్ డార్క్ చాకలెట్ (కలిగించిన)	200 గ్రా.
వాల్యుట్స్ ముక్కలు	100 గ్రా.
వేడి నీళ్లు (కాఫీ పొడి కలపడానికి)	25 మి.లీ.

### డిజాయర్ చాక్లెట్ టఫల్ సాస్

కావలసినవి	పరిమాణం
డిజాయర్ డార్క్ చాకలెట్	500 గ్రా.
ఫియోనా విప్ టాపింగ్ క్రీమ్	500 గ్రా.



180°C



35 Min.



# క్రీస్మస్

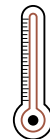
## వ్లం పుడ్డింగ్

### తయారు చేయు విధానం

- పిండి, బ్రెడ్ క్రంబ్స్, స్పైసెస్, GSM క్లాసిక్, గ్రేన్ షుగర్ మరియు బ్రౌన్ షుగర్ పలుచగా మరియు మెత్తగా అయ్యెంత వరకు మిక్స్ చేయండి.
- ఎండుద్రాక్ష, చెర్రీస్, క్యారట్, నారింజ, నిమ్మకాయ, నారింజ పైతొక్క మరియు బ్రాందీ ఎసెన్స్ తీసుకోండి. మీ చేతులతో పండు మిశ్రమం తయారు చేయడానికి వాటిని కలపండి.
- విడిగా, నిమ్మకాయ మరియు నారింజ రసం వేసి మిక్సింగ్ గిన్నెట్లో గుడ్లను ఒక్కొక్కటిగా బిట్ చేయండి. పండ్లు వేసి బాగా కలపండి. పిండి మరియు బ్రెడ్ ముక్కలు మిశ్రమంలో వేయండి.
- తడి గుడ్లతో మిశ్రమాన్ని కవర్ చేసి దానిని రాత్రంతా రిఫ్రిజిరేటర్ లో ఉంచండి.
- పుడ్డింగ్ మోల్ లను గ్రేజ్ చేసి పై నుండి దాదాపు 1 సెం. ఖాళీగా ఉంచుతూ బ్యాటర్ షోయిండి మరియు ఆపార గ్రేడ్ అల్యూమినియం ఫాయిల్ తో సీల్ చేయండి.
- మోల్ లను వేడి నీటిలో ఉంచి, సుమారు 1 1/2-2 గంటలు ఉడికించండి. ప్రత్యామ్నాయంగా, మోల్డ్ లను ట్రేల్లో ఉంచ వచ్చు మరియు బేక్ అయ్యెంత వరకు 150°C పై బేక్ చేయండి.
- ఉత్తమ రుచి కోసం, సుమారు 1 వారం రెఫ్రిజిరేట్ చేయండి మరియు ఆపై సర్వ్ చేయండి.

### కావలసిన పదార్థాలు

కావలసినవి	పరిమాణం
పిండి	800 గ్రా.
చక్కెర	700 గ్రా.
బ్రౌన్ షుగర్	200 గ్రా.
GSM క్లాసిక్	1000 గ్రా.
గుడ్లు	1500 గ్రా.
తాజా బ్రెడ్ ముక్కలు	200 గ్రా.
ఉప్పు	5 గ్రా.
బ్రాందీ ఎసెన్స్	10 మి.లీ.
బాదం	100 గ్రా.
ఎండుద్రాక్ష	1000 గ్రా.
యాపిల్స్ (తరిగిన ముక్కలు)	4 -5
క్యారెట్ (తురిమిన)	100 గ్రా.
నారింజ మరియు నిమ్మకాయ రిండ్	5-6
చెర్రీస్	250 గ్రా.
నారింజ తొక్క	250 గ్రా.
ఆరెంజ్ మరియు లెమన్ జ్యూస్	150 మి.లీ.



150°C



Until baked



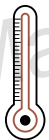

## డండ్ కేక్

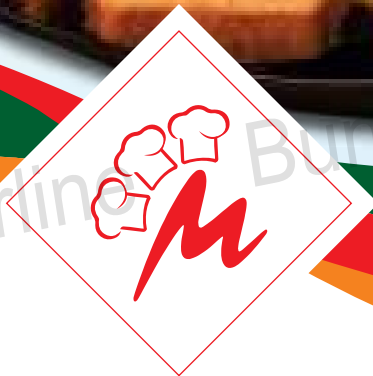
### తయారు చేయు విధానం

- ఒక మిక్సింగ్ బౌల్ లో, GSM క్లాసిక్, మిల్క్ పౌడర్, బట్టర్, లిక్విడ్ గ్లూకోజ్ మరియు 70% మైదా చేర్చి, క్రీమ్ చేయటం ప్రారంభించండి.
- మరొక సెపరేట్ బౌల్ లో, ఎగ్స్, పంచదార, ఉప్పు, ఎస్సెన్స్ మరియు గోల్డెన్ సీల్ జెల్ వేసి, లైట్ గా మరియు ఏరియేట్ అయ్యేవరకు వేగంగా కలపండి.
- మరొక బౌల్ లో మిగిలిన మైదా, బాదాం, మిక్స్డ్ స్పైసెస్ మరియు బేకింగ్ పౌడర్ మొత్తం కలిపి మిశ్రమం తయారు చేయండి.
- ఇప్పుడు ఎగ్ బ్యూటర్ తో GSM క్లాసిక్ మిశ్రమాన్ని నెమ్మదిగా బ్లెండ్ చేయండి మరియు చివరగా పిండి మరియు కోకోవా మిశ్రమంలో కలపండి.
- సోడియం ప్రాపినేట్ ను నీటిలో కరిగించండి. దీనిని నానబట్టి ఆరబెట్టిన ఫ్రూట్ మిశ్రమంలో కలిపి, కారామెల్, సిరప్ మరియు గ్లజరిన్ ను దీనిలో వొంపండి.
- బ్యూటర్ ను కేక్ మొత్తంలో పోయండి మరియు వాటి మీద చిత్రంలో చూపినట్లుగా తొక్కలతో పూర్తి ఆల్మండ్స్ ను డెకరేట్ చేయండి.
- 160°C వద్ద 45-50 నిమిషాల పాటు బేక్ చేయండి.
- యూనిక్ ఆఫరింగ్ కోసం క్రీమ్స్ హ్యాంపరింగ్ లో ఉంచండి.

### కావలసిన పదార్థాలు

కావలసినవి	పరిమాణము
మైదా	200 గ్రా
పంచదార	200 గ్రా
GSM క్లాసిక్	160 గ్రా
గుడ్డు	180 గ్రా
ఆల్మండ్స్ (తొక్కలతో)	80 గ్రా
నానిన మిక్స్డ్ ఫ్రూట్స్	400 గ్రా
లిక్విడ్ గ్లూకోజ్	14 మి.లీ
మిక్స్డ్ స్పైసెస్	5 గ్రా
కారామెల్	8 గ్రా
ఇన్వర్ట్ సిరప్	20 మి.లీ
మిల్క్ పౌడర్	8 గ్రా
మిక్స్డ్ ఫ్రూట్ ఎస్సెన్స్	10 మి.లీ
వెనీలా ఎస్సెన్స్	20 మి.లీ
గ్లజరిన్	5 గ్రా
గోల్డెన్ సీల్ జెల్	5 గ్రా
బేకింగ్ పౌడర్	2 గ్రా
ఉప్పు	2 గ్రా
సోడియం ప్రాపినేట్	2 గ్రా


**160°C**

**45 - 50 Min.**



**హానీ**

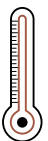
## జింజర్ కేక్

### తయారు చేయు విధానం

- మైదా, జింజర్ పౌడర్, బేకింగ్ పౌడర్ మరియు వనిల్లా పౌడర్‌ను జల్పించండి.
- ఒక మిక్సింగ్ బౌల్‌లో, GSM క్లాసిక్, మైదా మరియు కారామెల్ కలిపి క్రీమ్ తయారుచేయండి.
- మరొక సెపరేట్ బౌల్‌లో, ఎగ్స్, పంచదార మరియు హానీను లైట్‌గా మరియు ఫ్లఫ్ఫీగా మారే వరకు గలకొట్టండి.
- ఎగ్స్ మరియు షుగర్ మిక్చర్‌ను GSM క్లాసిక్ మైదా మిక్చర్‌కు చేర్చి, ముద్దలు మిగలకుండా నెమ్మదిగా చక్కగా కలపండి.
- లైన్డ్ మరియు గ్రాన్డ్ బార్ కేక్ బేకింగ్ మోల్డ్‌లో బ్యాటర్‌ను పోయండి.
- 180°C వద్ద 45 నిమిషాలు వరకు బేక్ చేయండి. చల్లబర్చి ముక్కలుగా కోయండి.

### కావలసిన పదార్థాలు

కావలసినవి	పరిమాణము
మైదా	500 గ్రా
పంచదార	500 గ్రా
GSM క్లాసిక్	500 గ్రా
గుడ్డు	500 గ్రా
హానీ	125 గ్రా
జింజర్ పౌడర్	50 గ్రా
కారామెల్	50 గ్రా
వెనీలా పౌడర్	10 గ్రా
బేకింగ్ పౌడర్	5 గ్రా



180°C



45 Min.

Masterline Bunge



## ఆప్రికాట్ కేక్

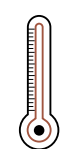
### తయారు చేయు విధానం

- మైదా, బేకింగ్ పౌడర్ మరియు వనిల్లా పౌడర్ను జల్లించండి.
- ఒక మిక్సింగ్ బౌల్ లో, GSM క్లాసిక్, క్రష్డ్ ఆప్రికాట్ మరియు మైదాను కలిపి క్రీమ్ తయారుచేయండి.
- మరొక సెపరేట్ బౌల్ లో, ఎగ్స్ మరియు పంచదారను లైట్ గా మరియు ఫ్లఫీ గా మారే వరకు గిలకొట్టండి.
- ఎగ్స్ మరియు షుగర్ మిక్చర్ను GSM క్లాసిక్ మైదా మిక్చర్ కు చేర్చి, ముద్దలు మిగలకుండా నెమ్మదిగా చక్కగా కలపండి.
- తరిగిన ఆప్రికాట్ చేర్చి, బాగా మిశ్రమం కలుపుట కొనసాగించండి.
- లైన్డ్ మరియు గ్రాడ్డ్ బార్ కేక్ బేకింగ్ మోల్డ్ లో బ్యాటర్ ను షాయండి.
- 180°C వద్ద 45 నిమిషాలు వరకు బేక్ చేయండి. చల్లబర్చి ముక్కలుగా కోయండి.

### కావలసిన పదార్థాలు

కావలసినవి	పరిమాణము
మైదా	600 గ్రా
పంచదార	500 గ్రా
GSM క్లాసిక్	500 గ్రా
గుడ్డు	600 గ్రా
డ్రైడ్ ఆప్రికాట్ (తరిగినవి)	300 గ్రా
దంబిన ఆప్రికాట్	100 గ్రా
వెనీలా పౌడర్	10 గ్రా
బేకింగ్ పౌడర్	5 గ్రా

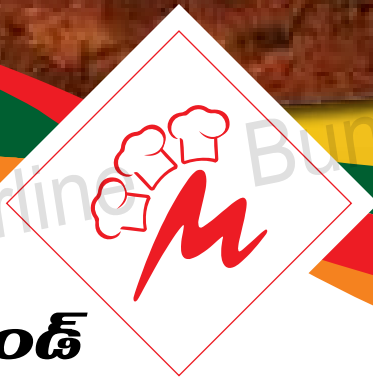
Bunge Masterline Bunge



180°C



45 Min.



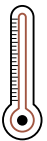
## డిజైర్ ఎండు ద్రాక్ష అండ్ కేరట్ కేక్

### తయారు చేయు విధానం

- ఒక మిక్సింగ్ బౌల్ లో, గ్రేటెడ్ క్యారెట్స్, ఎండు ద్రాక్ష, గుడ్డు మరియు లిలీ సన్ఫ్లవర్ ఆయిల్ వేసి, ప్యాడిల్ ఉపయోగించి 30 సెకండ్ల పాటు బ్లెండ్ చేయండి.
- డిజైర్ మఫిన్ మిక్స్, వనిల్లా ఫ్లేవర్, దాల్చిన చెక్క కలిపి సుమారు ఒక నిమిషం పాటు స్ట్రెస్ స్పీడ్ లో బ్లెండ్ చేయండి.
- బౌల్ సైడ్స్ స్క్రాప్ చేయండి.
- హై స్పీడుకు పెంచి, మరో 4 నిమిషాలకు బ్లెండింగ్ కొనసాగించండి.
- లైన్డ్ మరియు గ్రాడ్జ్ బేకింగ్ ట్రేలో బ్యాటర్ ను షాయండి.
- 180°C వద్ద 45 నిమిషాలు వరకు బేక్ చేయండి.

### కావలసిన పదార్థాలు

కావలసినవి	పరిమాణము
డిజైర్ ఎగ్ బేస్డ్ మఫిన్ మిక్స్	1000 గ్రా
పచ్చి కేరట్స్ (ఫ్రీజ్ గా తురిమినవి)	500 గ్రా
వాల్ నట్స్ (తరిగినవి)	200 గ్రా
ఎండు ద్రాక్ష	200 గ్రా
గ్రైండ్ చేసిన దాల్చిన చెక్క	10 గ్రా
గుడ్డు	400 గ్రా
లిలీ సన్ఫ్లవర్ ఆయిల్	440 గ్రా
వనిల్లా ఫ్లేవర్	5 గ్రా

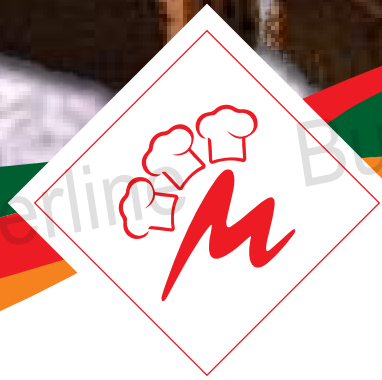


180°C



45 Min.

Masterline Bunge



## మడ్ కేక్

### తయారు చేయు విధానం

- ఒక మిక్సింగ్ బౌల్ లో, నీరు, గుడ్డు ఆతర్వాత ఎస్టాన్స్ చాకో లావా మిక్స్ మరియు కాఫీ పౌడర్ చేర్చి, స్ట్రో స్పీడ్లో 1 నిమిషం పాటు బ్లెండ్ చేయండి.
- మెల్టెడ్ డిజైర్ డార్క్ కాంపౌండ్, లిలీ నన్ఫ్లవర్ ఆయిల్ మరియు GSM క్లాసిక్ కలిపి, స్ట్రో స్పీడ్లో మిక్సింగ్ కొనసాగించండి.
- బౌల్ సైడ్స్ స్క్రాప్ చేయండి.
- మీడియం స్పీడ్ కు పెంచి, మరో రెండు నిమిషాల పాటు బ్లెండింగ్ కొనసాగించండి.
- గ్రజ్డ్ రౌండ్ మోల్డ్లో కేక్ బ్యూటర్ను షాయండి.
- 175°C వద్ద 35 నిమిషాలు వరకు బేక్ చేయండి.

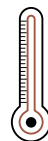
### కావలసిన పదార్థాలు

కావలసినవి	పరిమాణము
ఎస్టాన్స్ చాకో లావా మిక్స్	1000 గ్రా
నీరు	150 మి.లీ
గుడ్డు	3
లిలీ నన్ఫ్లవర్ ఆయిల్	200 గ్రా
GSM క్లాసిక్ (మెల్టెడ్)	200 గ్రా
డిజైర్ డార్క్ చాక్లెట్ (మెల్టెడ్)	200 గ్రా
ఇన్స్టాంట్ కాఫీ పౌడర్	25 గ్రా
కాఫీ పౌడర్ కలపటానికి వేడి నీరు	25 మి.లీ.

Bunge

Masterline

Bunge



175°C



35 Min.



## కోకోనట్

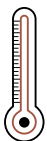
### ఆల్మండ్ కేక్

#### తయారు చేయు విధానం

- ఒక మిక్సింగ్ బౌల్ లో, నీరు, కొబ్బరి పాలు మరియు డిజైర్డ్ ఎగ్ ఫ్రీ వెనిల్లా కేక్ మిక్స్ చేర్చి, స్లస్టర్ స్పీడ్ లో 2 నిమిషం పాటు బ్లెండ్ చేయండి.
- బౌల్ సైడ్స్ స్క్రాప్ చేయండి
- మీడియం స్పీడ్ కు పెంచి, మరో 3 నిమిషాల పాటు బ్లెండింగ్ కొనసాగించండి
- స్లస్టర్ స్పీడ్ కి తగ్గించి, లిలీ నన్ ఫ్లవర్ ఆయిల్, కోకోనట్ షాడర్ మరియు తరిగిన ఆల్మండ్స్ చేర్చి, ఇంకా 1 నిమిషం పాటు బ్లెండింగ్ కొనసాగించండి.
- ఒక గ్రజ్డ్ కేక్ మోల్డ్ లో కేక్ బ్యాటర్ ను షాయండి.
- 160°C వద్ద 45 నిమిషాలు వరకు బేక్ చేయండి.

#### కావలసిన పదార్థాలు

కావలసినవి	పరిమాణము
డిజైర్డ్ ఎగ్ ఫ్రీ వెనిల్లా కేక్ మిక్స్	1000 గ్రా
నీరు	650 మి.లీ
లిలీ నన్ ఫ్లవర్ ఆయిల్	100 గ్రా
కోకోనట్ షాడర్	300 గ్రా
కొబ్బరి పాలు	100 మి.లీ
తరిగిన ఆల్మండ్స్	100 గ్రా



160°C



45 Min.

Masterline Bunge





# హెల్త్ అండ్ లైట్ చాక్లెట్ ప్లమ్ కేక్

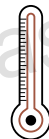

## తయారు చేయు విధానం

- ఒక గన్నెలో చక్కెరతో పాటు GSM ఎక్స్ట్రా తీసుకోండి. మిక్సింగ్ మొదలు పెట్టండి మరియు అందులో లిక్విడ్ గ్లూకోజ్ జోడించండి. తరువాత మెత్తగా మరియు ఉబ్బడానికై బ్లిప్ చేయండి.
- ఒక్కొక్కటి గుడ్లు చేర్చిన తరువాత వెన్నిలా పౌడర్, ఫ్రూట్ ఎసెన్స్, కారామెల్ కలర్ మరియు మసాలా మిక్స్ చేర్చండి.
- మైదా, డిజాయర్ కోకో పౌడర్, ఉప్పు, బేకింగ్ పౌడర్ మరియు బేకింగ్ సోడా వేరుగా కలపండి.
- కరిగించిన డిజాయర్ డార్క్ కాంపౌండ్ మరియు మిల్క్పేమ్డ్ సెమ్మడిగా బ్యూటర్లో వేయండి.
- క్రీమ్ గా తయారయిన పిండిలో ఫ్రూట్ మిక్స్ చేర్చండి మరియు తరువాత దానిని పాలతో పాటు మైదాలో పోస్తూ చివరిగా సార్నిటాల్ కలపండి.
- గ్రేస్ రాసిన మరియు లైనింగ్ గల బేకింగ్ అచ్చులలో బ్యూటర్ పోయండి.
- 165°C - 170°C పై 50 నిమిషాలు బేక్ చేయండి.

## కావలసిన పదార్థాలు

కావలసినవి	పరిమాణం
GSM ఎక్స్ట్రా	250 గ్రా.
మైదా	250 గ్రా.
చక్కెర	250 గ్రా.
గుడ్లు	300 గ్రా.
లిక్విడ్ గ్లూకోజ్	10 గ్రా.
పాలు	25 మి.లీ.
డిజాయర్ కోకో పౌడర్	15 గ్రా.
చాక్లెట్ ఎసెన్స్	03 గ్రా.
సార్నిటాల్	05 మి.లీ.
మసాలా మిక్స్ (ఐబ్జిక)	03 గ్రా.
కారామెల్ కలర్	05 గ్రా.
డిజాయర్ డార్క్ కాంపౌండ్ (కరిగించిన)	50 గ్రా.
మిక్స్ ఫ్రూట్స్	500 గ్రా.
మిక్స్ ఫ్రూట్స్ ఎసెన్స్	05 మి.లీ.
వెనిలా పౌడర్	05 గ్రా.
మిల్క్పేమ్డ్	20 గ్రా.

**ట్రాన్స్ స్క్రీప్**


170°C

50 Min.



# రెడ్ వెల్వెట్

## క్రిస్పస్ యులె లాగ్

### తయారు చేయు విధానం

- ఒక మిక్సింగ్ బౌల్ లో సీరు పోయిండి, తర్వాత రెడ్ వెల్వెట్ కేక్ మిక్స్ వేసి, ప్యాడిల్ ఉపయోగించి, స్లా స్పీడ్లో 1 నిమిషం పాటు బ్లెండ్ చేయండి.
- బౌల్ సైడ్స్ స్రాప్ చేయండి
- మీడియం స్పీడ్ కు పెంచి, మరో రెండు నిమిషాల పాటు బ్లెండింగ్ కొనసాగించండి
- స్పీడ్ ను స్లా కి తగ్గించి, 30-60 సెకండ్ల పాటు లిలీ నన్ ఫ్లవర్ ఆయిల్ ను నెమ్మదిగా పోసి కలపండి.
- 2 సెం. మీ. ఎత్తుకు మించని ఒక ఫ్లాట్ బ్రే లో ఈ బ్యాటర్ ను పోయిండి.
- 200°C వద్ద 15-20 నిమిషాలు వరకు బేక్ చేయండి.

### తయారు చేయు విధానం

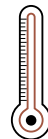
- ఒక మిక్సింగ్ బౌల్ లో SSM మేజిక్/మార్స్వీ సైడ్ మరియు క్రీమ్ ఛీజ్ చేర్చి, క్రీమింగ్ చేయటం మొదలు పెట్టండి.
- పాడర్డ్ షుగర్ చేర్చి, లైట్ గా మరియు ఫ్లఫ్ఫీగా వచ్చే వరకు క్రీమింగ్ చేయుట కొనసాగించండి.
- వెనిల్లా పౌడర్ మరియు జెస్ట్ ఆఫ్ లెమన్ చేర్చి, చక్కగా బ్లెండ్ చేయండి.
- లార్జ్ బట్టర్ పేపర్ పీట్ మీద ఫ్లాట్ రెడ్ వెల్వెట్ కేక్ సెట్ చేయండి.
- రెడ్ వెల్వెట్ కేక్ అంచులను త్రీమ్ చేయండి. స్వాజ్ మీద పలుచని ఐసింగ్ పౌడర్ పరిచి, అంచుల వరకు వెళ్ళేలా చూడండి.
- మీ వైపు ఉన్న లాంగ్ సైడ్ తో ప్రారంభించి, ప్రారంభంలో టైట్ రోల్ ఉంచి, ఇంకొక చివరకు దానిని రోల్ అప్ చేయండి. మొత్తని కేక్ మీద కాక బట్టర్ పేపర్ మీద ప్రిస్ చేస్తూ ఉంటే, ఇది సులభం అవుతుంది.
- ఒక యాంగిల్ లో ఒకటి లేదా రెండు చివరలు నెమ్మదిగా కట్ చేస్తూ, మిగిలినది పక్కన ఉంచి, స్విజ్ రోల్స్ విశాలమైన మరియు లాంగ్ డిష్ లో ఉంచండి. ముందుగా త్రీమ్ చేసిన బిట్స్ తో పాటు, ఒకటి లేదా రెండు బ్రాంచెస్ గా చేయండి. పెద్ద లాగ్ గా వచ్చేలా కేకు ముక్కలు చక్కగా పేర్చి, ఆకర్షణీయంగా మార్చవచ్చు.
- కోసిన చివరలు మరియు ఏవైనా కటాఫ్ చివరలు, అలాగే బ్రాంచెస్ లో మిగిలిన ఐసింగ్ తో యులె లాగ్ ను పరచండి. లాగ్ పొడవునా స్పీవర్ లేదా పోర్కతో మార్క చేసి ఉడ్-లైక్ టెక్చర్ క్రియేట్ చేయండి.
- ఒక ఎంపికగా, ఫ్రెష్ గా పడుతున్న మంచులాగా ఐసింగ్ షుగర్ తో మీరు డస్ట్ చేయవచ్చు.

### కావలసిన పదార్థాలు

కావలసినవి	పరిమాణము
డిజైర్ ఎగ్ క్రీమ్	
రెడ్ వెల్వెట్ కేక్ మిక్స్	1000 గ్రా
సీరు	600 మి.లీ
లిలీ నన్ ఫ్లవర్ ఆయిల్	150 గ్రా

### క్రీమ్ ఛీజ్ ప్రొస్టింగ్

కావలసినవి	పరిమాణము
SSM మేజిక్/మార్స్వీ సైడ్	250 గ్రా
క్రీమ్ చీస్	250 గ్రా
పాడర్డ్ షుగర్	500 గ్రా
వెనిల్లా పౌడర్	10 గ్రా
జెస్ట్ ఆఫ్ లెమన్	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



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

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

**BUNGE**

**BUNGE INDIA PRIVATE LIMITED**

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

**APPLICATION CENTRES**

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