

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

ಪ್ರಿಯ ಬೇಕರ್ ಸ್ನೇಹಿತರೇ

ಈಗ ವರ್ಷದ ಅಮೋಘ ಸಮಯ - ಕ್ರಿಸ್ಮಸ್ ಮತ್ತು ಹೊಸವರ್ಷದ ಆರಂಭ! ಎಂದಿನಂತೆ ಮಾಸ್ಟರ್‌ಲೈನ್ ಈ ಸಮಯವನ್ನು ಆನಂದಮಯಗೊಳಿಸಲು ತನ್ನ ಬಾಯಿ ನೀರೂರಿಸುವ ಮತ್ತು ಪ್ರೀಮಿಯಂ ದರ್ಜೆಯ ಕೇಕ್‌ಗಳು ಮತ್ತು ಪುಡ್ಡಿಂಗ್‌ಗಳನ್ನು ನಿಮ್ಮ ಗ್ರಾಹಕರಿಗಾಗಿ ತರುವುದರೊಂದಿಗೆ ನಿಮ್ಮ ವಿಶ್ವಾಸವನ್ನು ನಿಜಗೊಳಿಸುತ್ತಿದೆ.

ಮಾಸ್ಟರ್‌ಲೈನ್ ಬುಲೆಟಿನ್ ನ ಈ ಸಂಚಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಕೆಲವು ಸದಾ ಇಷ್ಟವಾಗುವ ಕೇಕ್ ಗಳ ಜೊತೆಗೆ ಇನ್ನೂ ಹೆಚ್ಚು ರುಚಿಕರವಾದ ರೆಸಿಪಿಗಳಿವೆ. ಈ ರೆಸಿಪಿಗಳ ಮೂಲಕ ನಿಮ್ಮೊಂದಿಗಿನ ಹಲವು ವರ್ಷಗಳ ಸದೃಢ ಬಾಂಧವ್ಯದ ಸವಿಯನ್ನು ಹಂಚಿ ಕೊಳ್ಳುತ್ತಿದ್ದೇವೆ. ಇವುಗಳನ್ನು ಖಂಡಿತಾ ಮಾಡಿ ನೋಡಿ, ನಿಮ್ಮ ಗ್ರಾಹಕರಿಗೆ ವರ್ಷಪೂರ್ತಿ ನೆನಪಿನಲ್ಲಿ ಉಳಿಯುವಂತಹ ಗುಡೀಸ್ ಗಿಫ್ಟ್ಸ್ ಮಾಡಿ!

ತೆವೋ ಬೇಕಾ? 080-4644 5300 ಗೆ ಕರೆ ಮಾಡಿ ಅಥವಾ bas.masterline.services@bunge.com ವಿಳಾಸಕ್ಕೆ ಪತ್ರ ಬರೆಯಿರಿ.

ಇದೊಂದು ನೆನಪಿನಲ್ಲಿ ಉಳಿಯುವಂತಹ ಸಂದರ್ಭವಾಗುವಂತೆ ನಾವು ಎಲ್ಲಾ ಪ್ರಯತ್ನಗಳನ್ನು ಮಾಡುತ್ತೇವೆ!

ನೀವು ಏನೇನನ್ನು ಮಾಡಿ ನೋಡಿದಿರಿ, ಅದು ಹೇಗಿತ್ತು ಎಂದು ನಿಮ್ಮ ಫೀಡ್‌ಬ್ಯಾಕ್ ಅನ್ನು ತಪ್ಪದೇ ತಿಳಿಸಿ.

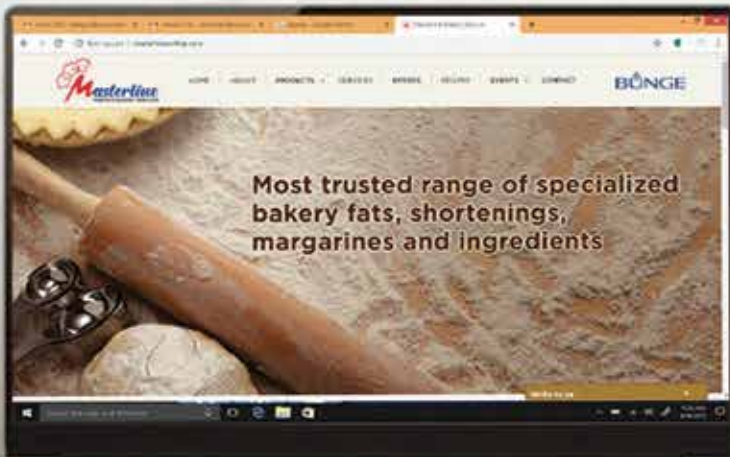
ನಿಮಗೆ ಮತ್ತು ನಿಮ್ಮ ಪ್ರೀತಿಪಾತ್ರರೆಲ್ಲರಿಗೂ ಮುಂಚಿತವಾಗಿ ಕ್ರಿಸ್ಮಸ್ ಹಾಗೂ ಹೊಸ ವರ್ಷದ ಶುಭಾಶಯಗಳು!

ಸಂತೋಷವಾಗಿರಿ, ಮಾಸ್ಟರ್‌ಲೈನ್‌ನೊಂದಿಗೆ ಆರೋಗ್ಯಕರವಾಗಿ ಬೇಕ್ ಮಾಡಿ!

ಟೀಮ್ ಮಾಸ್ಟರ್‌ಲೈನ್

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



ಕ್ರಿಸ್ಮಸ್ ಪ್ಲಮ್ ಕೇಕ್

ತಯಾರಿಸುವುದು ಹೇಗೆ

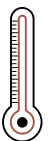
- ಮೇಲಿನ ಮಸಾಲೆಯನ್ನು ಓವನ್ ನಲ್ಲಿ ಹುರಿದುಕೊಳ್ಳಿ. ಚೆನ್ನಾಗಿ ಪುಡಿಮಾಡಿ ಜರಡಿ ಹಿಡಿದಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ.
- ಚೆರಿ, ಬೀಜಗಳು ಮತ್ತು ಪಾಕದಲ್ಲಿ ಅದ್ದಿಟ್ಟ ಎಲ್ಲಾ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಕತ್ತರಿಸಿ ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ.
- ಒಣಹಣ್ಣುಗಳು, ಕತ್ತರಿಸಿದ ಹಣ್ಣು-ಬೀಜಗಳ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ರಮ್ ನಲ್ಲಿ ಅಥವಾ ರಮ್ ಬೆರೆಸಿದ ಸಕ್ಕರೆ ಪಾಕದಲ್ಲಿ ಒಂದು ವಾರದವರೆಗೆ ನೆನೆಸಿಡಬೇಕು.
- ಇನ್ನೊಂದು ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಸಕ್ಕರೆ, ಲಿಕ್ವಿಡ್ ಗ್ಲೂಕೋಸ್ ಮತ್ತು GSM ಕ್ಲಾಸಿಕ್ ಹಾಕಿಕೊಂಡು ನೊರೆ ಬರುವವರೆಗೆ ಮಿಕ್ಸ್ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ.
- ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಕಡೆಯುತ್ತಾ ಒಂದೊಂದೇ ಮೊಟ್ಟೆಯನ್ನು ಬೆರೆಸಿ.
- ಇದಕ್ಕೆ ಎಸೆನ್ಸ್, ಮಿಕ್ಡ್ ಫ್ಲೂಟ್ ಜಾಮ್, ಕ್ಯಾರಾಮೆಲ್ ಮತ್ತು ಮಸಾಲೆಪುಡಿ ಬೆರೆಸಿ.
- ಮೈದಾವನ್ನು ಜರಡಿಹಿಡಿಯಿರಿ. ಇದಕ್ಕೆ ಕತ್ತರಿಸಿ ಸಕ್ಕರೆ ಪಾಕದಲ್ಲಿ ಅದ್ದಿದ ಹಣ್ಣು ಮತ್ತು ಬೀಜಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ ಅವುಗಳ ಮೇಲೆಲ್ಲಾ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಹಿಟ್ಟು ಹರಡುವಂತೆ ಕಲೆಸಿ.
- ಹಿಟ್ಟಿನ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ನಿಧಾನವಾಗಿ GSM ಕ್ಲಾಸಿಕ್ ಹಿಟ್ಟಿಗೆ ಬೆರೆಸಿಕೊಳ್ಳಿ.
- ಇದನ್ನು ಜಿಡ್ಡು ಸವರಿದ ಟ್ರೇಯಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಪ್ರೀಹೀಟ್ ಮಾಡಿದ ಓವನ್ ನಲ್ಲಿ 180 ಡಿ.ಸೆ ಉಷ್ಣಾಂಶದಲ್ಲಿ 45 ನಿಮಿಷದಿಂದ ಒಂದು ಗಂಟೆಯ ವರೆಗೆ ಬೇಕ್ ಮಾಡಿ. ಇದಕ್ಕೆ ಉದ್ದನೆಯ ಕಡ್ಡಿಚುಚ್ಚಿ ಅದಕ್ಕೆ ಹಿಟ್ಟು ಅಂಟಿಕೊಳ್ಳದಿದ್ದರೆ ಕೇಕ್ ಸಿದ್ಧವಾಗಿದೆ ಎಂದರ್ಥ.

ಅಗತ್ಯ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

ಸಾಮಾನುಗಳು	ಪ್ರಮಾಣ
ಮೈದಾ	1000 ಗ್ರಾಂ
ಪುಡಿಮಾಡಿದ ಸಕ್ಕರೆ	1000 ಗ್ರಾಂ
GSM ಕ್ಲಾಸಿಕ್	1000 ಗ್ರಾಂ
ಮೊಟ್ಟೆಗಳು	1300 ಗ್ರಾಂ (26)
ನೆನೆಹಾಕಿದ ಮಿಶ್ರ ಹಣ್ಣುಗಳು	1500 ಗ್ರಾಂ
ಮಿಕ್ಡ್ ಫ್ಲೂಟ್ ಜಾಮ್	60 ಗ್ರಾಂ
ಮಿಶ್ರ ಮಸಾಲೆ ಪದಾರ್ಥಗಳು	25 ಗ್ರಾಂ
ಕ್ಯಾರಾಮೆಲ್	60 ಗ್ರಾಂ
ಲಿಕ್ವಿಡ್ ಗ್ಲೂಕೋಸ್	50 ಮಿ.ಲೀ
ಮಿಶ್ರ ಹಣ್ಣುಗಳ ಎಸೆನ್ಸ್	10 ಮಿ.ಲೀ
ವೆನಿಲ್ಲಾ ಎಸೆನ್ಸ್	20 ಮಿ.ಲೀ

ಮಸಾಲೆ ಪುಡಿಗಾಗಿ

ಸಾಮಾನುಗಳು	ಪ್ರಮಾಣ
ದಾಲ್ಚಿನ್ನಿ	6 ಗ್ರಾಂ
ಜಾಕಾಯಿ	3 ಗ್ರಾಂ
ಏಲಕ್ಕಿ	5 ಗ್ರಾಂ
ಲವಂಗ	3 ಗ್ರಾಂ
ನಕ್ಷತ್ರ ಸೋಂಪು	3 ಗ್ರಾಂ
ಜಾಯಿ ಪತ್ರೆ	3 ಗ್ರಾಂ



180°C



45 Min.



ಕ್ಯಾಸಿಕ್ ಡೇಟ್ ಅಂಡ್ ನಟ್ ಕೇಕ್

ತಯಾರಿಸುವುದು ಹೇಗೆ

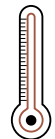
- ಜಿಎಸ್‌ಎಮ್ ಕ್ರೀಮ್ ನ್ನು ಸಕ್ಕರೆಯೊಂದಿಗೆ ಮಧ್ಯಮ ವೇಗದಲ್ಲಿ ಮಿಕ್ಸರ್ ನಲ್ಲಿ ಮಿಶ್ರಗೊಳಿಸಬೇಕು.
- ನಂತರ ಇದಕ್ಕೆ ನಿಧಾನವಾಗಿ ಮೊಟ್ಟೆಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸುತ್ತಾ ತದನಂತರದಲ್ಲಿ ತುಪ್ಪ, ಡೇಟ್ ಸಿರಪ್, ಮಿಲ್ಕ್ ಪೌಡರ್ ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕನೆಯ ಹದಕ್ಕೆ ಬರುವವರೆಗೆ ಮಿಶ್ರಗೊಳಿಸಬೇಕು.
- ನಂತರ ಸೋಸಿದ ಮೈದಾ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಈ ಮಿಶ್ರಣಕ್ಕೆ ಸೇರಿಸಿ ನಿಧಾನವಾಗಿ ನಾದಬೇಕು. ನಂತರ ಇದಕ್ಕೆ ಖರ್ಜೂರ, ಗೋಡಂಬಿ, ದಾಲ್ಚಿನ್ನಿ ಚೂರು ಹಾಗೂ ವೆನಿಲ್ಲಾ ಪೌಡರ್‌ನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರಗೊಳಿಸಬೇಕು.
- ನಂತರ ಈ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಕೇಕ್ ಮೌಲ್ಡ್‌ಗೆ ಹಾಕಿ 180 ಡಿಗ್ರಿ ಸೆಲ್ಸಿಯಸ್ ತಾಪಮಾನದಲ್ಲಿ 40-45 ನಿಮಿಷಗಳವರೆಗೆ ಬೇಯಿಸಬೇಕು.

ಟ್ರಾನ್ಸ್‌ಪ್ರೀ

ಅಗತ್ಯ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

ಸಾಮಾನುಗಳು	ಪ್ರಮಾಣ
ಮೈದಾ ಹಿಟ್ಟು	800 ಗ್ರಾಂ
ಗ್ರೈನ್ ಶುಗರ್	800 ಗ್ರಾಂ
ಜಿಎಸ್‌ ಎಮ್ ಎಕ್ಸ್‌ಟ್ರಾ (ಟ್ರಾನ್ಸ್‌ಫೀ)	900 ಗ್ರಾಂ
ಮೊಟ್ಟೆ	1200 ಗ್ರಾಂ
ಶುದ್ಧ ತುಪ್ಪ	100 ಗ್ರಾಂ
ಮಿಲ್ಕ್ ಪೌಡರ್	100 ಗ್ರಾಂ
ಡೇಟ್ ನೆಸೆಸಲು ಟೀ ಎಕ್ಸ್‌ಟ್ರಾಕ್ಟ್	250 ಗ್ರಾಂ
ಖರ್ಜೂರದ ಚೂರು	15 ಗ್ರಾಂ
ಖರ್ಜೂರದ ಸಿರಪ್	300 ಗ್ರಾಂ
ಗೋಡಂಬಿ ಚೂರು	200 ಗ್ರಾಂ
ವೆನಿಲ್ಲಾ ಪೌಡರ್	15 ಗ್ರಾಂ
ದಾಲ್ಚಿನ್ನಿ ಪೌಡರ್	10 ಗ್ರಾಂ

Bunge Masterline Bunge



180°C



40 - 45 Min.



ಬೆರಿ,ನ್ ಅಂಡ್ ಡ್ರೈ ಫ್ರೂಟ್ ಕೇಕ್

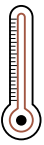

ತಯಾರಿಸುವುದು ಹೇಗೆ

- ವಿವಿಧ ರೀತಿಯ ಡ್ರೈ ಫ್ರೂಟ್‌ಗಳನ್ನು ಸ್ವಚ್ಛಗೊಳಿಸಬೇಕು.
- ನಂತರ ಪ್ರತ್ಯೇಕವಾಗಿ ಜಿಬಿಸ್ ಎಮ್ ಎಕ್ಸ್ ಮತ್ತು ಸಕ್ಕರೆಯನ್ನು ಒಂದು ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಚೆನ್ನಾಗಿ 3-4 ನಿಮಿಷಗಳವರೆಗೆ ಮಿಶ್ರಣಗೊಳಿಸಬೇಕು.
- ನಂತರ ಈ ಮಿಶ್ರಣಕ್ಕೆ ನಿಧಾನವಾಗಿ ಮೊಟ್ಟೆಯನ್ನು ಸೇರಿಸಿದ ನಂತರ ಫ್ಲೂಟ್ಸ್ ಹಾಗೂ ವೆನಿಲ್ಲಾ ಎಸೆನ್ಸ್ ಸೇರಿಸಬೇಕು.
- ನಂತರ ಇದಕ್ಕೆ ಎಲ್ಲಾ ಡ್ರೈ ಫ್ರೂಟ್ಸ್ ಹಾಗೂ ಬೆರಿಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರಣಗೊಳಿಸಬೇಕು.
- ನಂತರ ಸೋಸಿದ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಈ ಮಿಶ್ರಣಕ್ಕೆ ಸೇರಿಸಿ ನಿಧಾನವಾಗಿ ನಾದಬೇಕು.
- ನಂತರ ಈ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಬೇಕಿಂಗ್ ಟ್ರೇನಲ್ಲಿಟ್ಟು 160 ರಿಂದ 170 ಡಿಗ್ರಿ ತಾಪಮಾನದಲ್ಲಿ 40-45 ನಿಮಿಷಗಳವರೆಗೆ ಬೇಯಿಸಬೇಕು.

ಟ್ರಾನ್ಸ್ ಪ್ಲೀ

ಅಗತ್ಯ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

ಸಾಮಾನುಗಳು	ಪ್ರಮಾಣ
ಮೈದಾ ಹಿಟ್ಟು	1000 ಗ್ರಾಂ
ಜಿಬಿಸ್ ಎಮ್ ಎಕ್ಸ್ (ಟ್ರಾನ್ಸ್ ಪ್ಲೀ)	800 ಗ್ರಾಂ
ಮೊಟ್ಟೆ	1200 ಗ್ರಾಂ
ಬೆಣ್ಣೆ	200 ಗ್ರಾಂ
ಗೈನ್ ಶುಗರ್	1000 ಗ್ರಾಂ
ಬ್ಲೂ ಬೆರಿ (ಒಣ)	100 ಗ್ರಾಂ
ಕ್ರಾನ್ ಬೆರಿ (ಒಣ)	100 ಗ್ರಾಂ
ಸ್ಟಾಬೆರಿ (ಒಣ)	100 ಗ್ರಾಂ
ಬ್ಲ್ಯಾಕ್ ಕ್ಯುರಾಂಟ್ (ಒಣ)	200 ಗ್ರಾಂ
ಆಪ್ರಿಕೋಟ್	100 ಗ್ರಾಂ
ಬಾದಾಮಿ	100 ಗ್ರಾಂ
ಗೋಡಂಬಿ	100 ಗ್ರಾಂ
ಮಿಕ್ಸ್ ಫ್ರೂಟ್ ಎಸೆನ್ಸ್	10 ಗ್ರಾಂ
ವೆನಿಲ್ಲಾ ಎಸೆನ್ಸ್	15 ಗ್ರಾಂ

 170°C
  40-45 Min.

Masterline Bunge



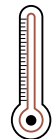
ಬೇಕ್ ಕೇಕ್ ಪುಡಿಂಗ್

ಅಗತ್ಯ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

ಸಾಮಾನುಗಳು	ಪ್ರಮಾಣ
ಬ್ರೆಡ್ ಚೂರುಗಳು	600 ಗ್ರಾಂ
ಕೇಕ್ ಚೂರುಗಳು	600 ಗ್ರಾಂ
ಗ್ರೈನ್ ಶುಗರ್	1000 ಗ್ರಾಂ
ಜಿಎಸ್ ಕ್ವಾಸಿಕ್	800 ಗ್ರಾಂ
ಶುದ್ಧ ತುಪ್ಪ	200 ಗ್ರಾಂ
ಮೈದಾ ಹಿಟ್ಟು	200 ಗ್ರಾಂ
ಮಿಲ್ಕ್ ಪೌಡರ್	150 ಗ್ರಾಂ
ಮೊಟ್ಟೆ	1250 ಗ್ರಾಂ
ಮಿಕ್ಸ್ಡ್ ಫ್ಲೂಯಿಡ್ಸ್	150 ಗ್ರಾಂ
ಗೋಡಂಬಿ	200 ಗ್ರಾಂ
ಏಲಕ್ಕಿ ಪೌಡರ್	10 ಗ್ರಾಂ
ಬೇಕಿಂಗ್ ಪೌಡರ್	10 ಗ್ರಾಂ
ವೆನಿಲ್ಲಾ ಪೌಡರ್	10 ಗ್ರಾಂ

ತಯಾರಿಸುವುದು ಹೇಗೆ

- ಕ್ರೀಮ್ ಜಿಎಸ್ ಎಮ್ ಕ್ವಾಸಿಕ್ ಹಾಗೂ ಸಕ್ಕರೆಯನ್ನು ತೆಳುವಾದ ಕನೆಯ ಹದಕ್ಕೆ ಬರುವವರೆಗೆ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರಣಗೊಳಿಸಬೇಕು.
- ನಂತರ ಇದಕ್ಕೆ ತುಪ್ಪ ಮಿಲ್ಕ್ ಮೈಡ್ ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರಣಗೊಳಿಸಬೇಕು.
- ನಂತರ ಒಂದೊಂದಾಗಿ ಮೊಟ್ಟೆಯನ್ನೂಡೆದು ಇದಕ್ಕೆ ಸೇರಿಸಿ ಮಿಶ್ರಣಗೊಳಿಸುತ್ತಾ ಕನೆಯ ಹದಕ್ಕೆ ಬಂದಾಗ ಮಿಕ್ಸ್ಡ್ ಹಣ್ಣುಗಳ ಚೂರು ಹಾಗೂ ಗೋಡಂಬಿಯನ್ನು ಸೇರಿಸಬೇಕು.
- ನಂತರ ಇದಕ್ಕೆ ಮೈದಾ ಹಿಟ್ಟು, ಬೇಕಿಂಗ್ ಪೌಡರ್, ವೆನಿಲ್ಲಾ ಹಾಗೂ ಏಲಕ್ಕಿ ಪೌಡರ್ ಸೇರಿಸಿ ಮಿಶ್ರಣಗೊಳಿಸಬೇಕು.
- ನಂತರ ಬ್ರೆಡ್ ಹಾಗೂ ಕೇಕ್ ಕ್ರಂಬ್ಸ್ ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರಣಗೊಳಿಸಬೇಕು.
- ನಂತರ ಮಿಕ್ಸರ್‌ನಿಂದ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ತೆಗೆದು ಜೋಡಿಸಿದ ಬೇಕಿಂಗ್ ಟ್ರೇಗೆ ಹಾಕಿ 180 ಡಿಗ್ರಿ ಸೆಲ್ಸಿಯಸ್ ತಾಪಮಾನದಲ್ಲಿ 35-40 ನಿಮಿಷಗಳವರೆಗೆ ಬೇಯಿಸಬೇಕು.
- ನಂತರ ತಣ್ಣಗಾಗಲು ಬಿಟ್ಟು ಅಲಂಕಾರಕ್ಕಾಗಿ ಫಿಯೋನಾ ವಿಪ್ ಟಾಪಿಂಗ್ ಕ್ರೀಮ್ ಹಾಗೂ ಹಣ್ಣಿನ ಚೂರುಗಳನ್ನು ಹಾಕಬೇಕು. ತಣ್ಣಗಿರುವಾಗಲೇ ಸರ್ವ್ ಮಾಡಬೇಕು.



180°C



35 - 40 Min.

Bunge Masterline Bunge



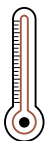
ಡಿಸೈರ್ ಎಗ್‌ಲೆಸ್ ಪ್ಲಮ್ ಕೇಕ್

ತಯಾರಿಸುವುದು ಹೇಗೆ

- ಮಿಕ್ಸ್ ಜಾರಲ್ಲಿ ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಅದಕ್ಕೆ ಡಿಸೈರ್ ಎಗ್ ಫ್ರೀ ವೆನಿಲ್ಲಾ ಮಫಿನ್ ಮಿಕ್ಸ್ ಸೇರಿಸಿ ಒಂದು ನಿಮಿಷಗಳವರೆಗೆ ನಿಧಾನವಾಗಿ ಮಿಕ್ಸರ್‌ನಲ್ಲಿ ಮಿಶ್ರಣಗೊಳಿಸಬೇಕು.
- ನಂತರ ಮಿಕ್ಸಿಯ ಅಂಚಿನಲ್ಲಿ ಅಂಟಿಕೊಂಡಿದ್ದ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಬಾಚಿ ಹಾಕಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು.
- ನಂತರ ಸ್ವಲ್ಪ ವೇಗವನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸಿ ಮಧ್ಯಮ ವೇಗದಲ್ಲಿ 2 ನಿಮಿಷಗಳವರೆಗೆ ಮಿಶ್ರಣಗೊಳಿಸಬೇಕು.
- ನಂತರ ಮಿಶ್ರಣಗೊಳಿಸುವ ವೇಗವನ್ನು ಸ್ವಲ್ಪ ಕಡಿಮೆ ಮಾಡಿ ಅದಕ್ಕೆ ಕರಗಿಸಿದ ಮಾರ್ಷ್‌ಮ್ಯಾಲ್ಟ್ ಎಕ್ಸ್‌ಲೆ ಹಾಗೂ ಕ್ಯಾರಾಮೆಲ್ ಬಣ್ಣವನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಮತ್ತೆ ಒಂದು ನಿಮಿಷಗಳವರೆಗೆ ಮಿಕ್ಸಿಯನ್ನು ತಿರುಗಿಸಬೇಕು.
- ನಂತರ ಇದಕ್ಕೆ ಮಿಕ್ಸ್ ಪುಟ್ಸ್ ಹಾಗೂ ಸುಕಿದ ಬಾಳೆಹಣ್ಣನ್ನು ಹಾಕಬೇಕು ಹಾಗೆಯೇ ಅದಕ್ಕೆ ಮಿಕ್ಸ್ ಸ್ಟ್ರೆಸ್ ಪೌಡರ್ ಹಾಗೂ ಎಸೆನ್ಸ್‌ನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ನಾದಬೇಕು.
- ನಂತರ ಈ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಮಫಿನ್ ಮೌಲ್ಡ್‌ನಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ 170 ಡಿಗ್ರಿ ಸೆಲ್ಸಿಯಸ್ ತಾಪಮಾನದಲ್ಲಿ 35-40 ನಿಮಿಷಗಳವರೆಗೆ ಬೇಯಿಸಬೇಕು.

ಅಗತ್ಯ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

ಸಾಮಾನುಗಳು	ಪ್ರಮಾಣ
ಡಿಸೈರ್ ಎಗ್ ಫ್ರೀ ವೆನಿಲ್ಲಾ ಮಫಿನ್ ಮಿಕ್ಸ್	1000 ಗ್ರಾಂ
ನೀರು	500 ಎಂ ಎಲ್
ಮಾರ್ಷ್‌ಮ್ಯಾಲ್ಟ್ (ಕರಗಿಸಿದ)	150 ಗ್ರಾಂ
ಕ್ಯಾರಾಮೆಲ್ ಬಣ್ಣ	20 ಗ್ರಾಂ
ಮಿಕ್ಸ್ ಪುಟ್ಸ್	1000 ಗ್ರಾಂ
ಬನಾನ (ಸುಕಿದ)	200 ಗ್ರಾಂ
ಮಿಕ್ಸ್ ಪುಟ್ಸ್ ಎಸೆನ್ಸ್	5 ಗ್ರಾಂ
ಆರೇಂಜ್ ಆಯಿಲ್	5 ಎಂಎಲ್
ಲೆಮನ್ ಆಯಿಲ್	2.5 ಎಂಎಲ್
ಮಿಕ್ಸ್ ಸ್ಟ್ರೆಸ್ (ಪೌಡರ್)	20 ಗ್ರಾಂ



170°C



35 - 40 Min.

Masterline Bunge



ಚೋಕೋ ಮೋಕಾ ಎಗ್‌ಲೆಸ್ ಬ್ರೌನಿ

ತಯಾರಿಸುವುದು ಹೇಗೆ

- ಮಿಕ್ಸರ್‌ನಲ್ಲಿ ನೀರು ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಅದಕ್ಕೆ ಎನ್‌ಹ್ಯಾನ್ಸ್ ಬ್ರೌನಿ ಮಿಕ್ಸ್ ಹಾಗೂ ಕಾಫಿಪೌಡರನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಒಂದು ನಿಮಿಷಗಳವರೆಗೆ ನಿಧಾನವಾಗಿ ಮಿಶ್ರಣಗೊಳಿಸಬೇಕು.
- ನಂತರ ಕರಗಿಸಿದ ಡಿಸೈರ್ ಡಾರ್ಕ್ ಕಾಂಪೌಂಡ್ ಹಾಗೂ ಲಿಲ್ಲಿ ಸನ್‌ಫ್ಲವರ್ ಆಯಿಲ್ ಮಿಕ್ಸ್‌ನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಅದನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರಣಗೊಳಿಸಿ ಬ್ರೌನಿ ಮಿಕ್ಸ್‌ಗೆ ಸೇರಿಸಬೇಕು.
- ನಂತರ ಮಿಕ್ಸರ್ ಪಾತ್ರೆಯ ಅಂಚಿನಲ್ಲಿ ಅಂಟಿಕೊಂಡ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಬಾಚಿ ಹಾಕಿ ಮಿಕ್ಸರ್‌ನ ವೇಗವನ್ನು ಮಧ್ಯಮ ವೇಗಕ್ಕೆ ಹೆಚ್ಚಿಸಿ ಮತ್ತೆರಡು ನಿಮಿಷಗಳವರೆಗೆ ತಿರುಗಿಸಬೇಕು ನಂತರ ಅದಕ್ಕೆ ವಾಲ್ವಟ್‌ನ್ನು ಸೇರಿಸಬೇಕು.
- ನಂತರ ಈ ಹಿಟ್ಟಿನ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಜೆಡ್ಡಾ ಸವರಿದ ಬೇಕಿಂಗ್ ಟ್ರೇ ಗೆ 180 ಡಿಗ್ರಿ ಸೆಲ್ಸಿಯಸ್ ತಾಪಮಾನದಲ್ಲಿ 35 ನಿಮಿಷಗಳವರೆಗೆ ಬೇಯಿಸಬೇಕು.

ಡಿಸೈರ್ ಚಾಕಲೇಟ್ ಟ್ರಫಲ್ ಸಾಸ್

ತಯಾರಿಸುವ ವಿಧಾನ:

- ಟ್ರಫಲ್ ತಯಾರಿಸಲು ಒಂದು ಭಾಗದಷ್ಟು ಡಿಸೈರ್ ಡಾರ್ಕ್ ಕಾಂಪೌಂಡ್, ಒಂದು ಭಾಗ ಫಿಯೋನಾ ವಿಪ್ ಟಾಪಿಂಗ್ ಕ್ರೀಮ್‌ನ್ನು ಬಳಸಬೇಕು. ಗ್ಯಾಸ್ ಸೌಪ್ಸ್ ಇಲ್ಲವೇ ಹೀಟರ್‌ನಲ್ಲಿ ಫಿಯೋನಾ ವಿಪ್ ಟಾಪಿಂಗ್‌ನ್ನು ಕೆನೆ ಹದಕ್ಕೆ ಬರುವವರೆಗೆ ಬಿಸಿಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು ಆದರೆ ಅದು ಕುದಿಯಬಾರದು. ಹಾಗೆಯೇ ಕುದಿಸಿದ ಕ್ರೀಮ್‌ನಲ್ಲಿ ಯಾವುದೇ ಕೊಬ್ಬಿನಂಶ ಪ್ರತ್ಯೇಕವಾಗಿ ಸಂಗ್ರಹಗೊಂಡಿಲ್ಲವೆಂಬುದನ್ನು ಖಾಶರಿಪಡಿಸಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು.
- ಡಿಸೈರ್ ಡಾರ್ಕ್ ಕಾಂಪೌಂಡ್‌ನ್ನು ಸಣ್ಣ ಸಣ್ಣ ಚೂರುಗಳನ್ನಾಗಿ ಕತ್ತರಿಸಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು.
- ನಂತರ ಈ ಚೂರುಗಳನ್ನು ಬಿಸಿ ಮಾಡಿದ ಕ್ರೀಮ್‌ಗೆ ಸೇರಿಸಿ ಅದು ಮೃದುವಾದ ಕಪ್ಪನೆಯ ತುಸು ಗಟ್ಟಿ ಪ್ರಮಾಣದ ದ್ರಾವಣದ ರೂಪಕ್ಕೆ ಬರುವವರೆಗೆ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕದಡಬೇಕು.

ಅಗತ್ಯ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

ಸಾಮಾನುಗಳು	ಪ್ರಮಾಣ
ಎನ್‌ಹ್ಯಾನ್ಸ್ ಎಗ್ ಫ್ರೀ ಬ್ರೌನಿ ಮಿಕ್ಸ್	1000 ಗ್ರಾಂ
ನೀರು	380 ಎಂಎಲ್
ಲಿಲ್ಲಿ ಸನ್‌ಫ್ಲವರ್ ಆಯಿಲ್	340 ಎಂ ಎಲ್
ಕಾಫಿ ಪೌಡರ್ (ಇನ್‌ಸ್ಟಾಂಟ್)	25 ಗ್ರಾಂ
ಡಿಸೈರ್ ಡಾರ್ಕ್ ಕಾಂಪೌಂಡ್ (ಕರಗಿಸಿದ)	200 ಗ್ರಾಂ
ವಾಲ್ವಟ್‌ನ ಚೂರುಗಳು	100 ಗ್ರಾಂ
ಬಿಸಿ ನೀರು (ಕಾಫಿ ಪೌಡರ್ ಮಿಶ್ರಣಗೊಳಿಸಲು)	25 ಗ್ರಾಂ

ಡಿಸೈರ್ ಚಾಕಲೇಟ್ ಟ್ರಫಲ್ ಸಾಸ್

ಸಾಮಾನುಗಳು	ಪ್ರಮಾಣ
ಡಿಸೈರ್ ಡಾರ್ಕ್ ಚಾಕಲೇಟ್	500 ಗ್ರಾಂ
ಫಿಯೋನಾ ವಿಪ್ ಟಾಪಿಂಗ್ ಕ್ರೀಮ್	500 ಗ್ರಾಂ



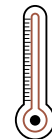
ಕ್ರಿಸ್‌ಮಸ್ ಪ್ಲಮ್ ಪುಡ್ಡಿಂಗ್

ತಯಾರಿಸುವುದು ಹೇಗೆ

- ಪಾತ್ರೆಯೊಂದರಲ್ಲಿ ಮೈದಾ ಹಿಟ್ಟು, ಬ್ರೆಡ್ ಚೂರು, ಮಸಾಲೆ, ಜಿಎಸ್‌ಎಮ್ ಕ್ಲಾಸಿಕ್, ಗ್ಯಾನ್ ಶುಗರ್ ಮತ್ತು ಬ್ರೌನ್ ಶುಗರ್ ಒಟ್ಟು ಸೇರಿಸಿ ತೆಳುವಾದ ಮೃದು ಹದಕ್ಕೆ ಬರುವವರೆಗೆ ಮಿಶ್ರಣಗೊಳಿಸಿ ಪಕ್ಕಕ್ಕೆಡಬೇಕು.
- ನಂತರ ರೈಸಿನ್ಸ್, ಚೆರಿ, ಹಣ್ಣು, ಕ್ಯಾರೆಟ್ ಕಿತ್ತಳೆ ಮತ್ತು ಲಿಂಬೆ ರಸ, ಕಿತ್ತಳೆ ಸಿಪ್ಪೆ ಹಾಗೂ ಬ್ರಾಂಡಿ ಎಸೆನ್ಸ್ ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಹಣ್ಣುಗಳ ಮಿಶ್ರಣ ಸಿದ್ಧಗೊಳಿಸುವಂತೆ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರಣಗೊಳಿಸಬೇಕು.
- ನಂತರ ಪ್ರತ್ಯೇಕವಾಗಿ ಮೊಟ್ಟೆಯನ್ನು ಒಂದೊಂದಾಗಿ ಒಡೆದು ಮಿಕ್ಸಿಂಗ್ ಮಾಡುವ ಪಾತ್ರೆಗೆ ಹಾಕಿ ಅದಕ್ಕೆ ಲಿಂಬೆ ಹಾಗೂ ಕಿತ್ತಳೆ ಜೂಸ್ ಸೇರಿಸಬೇಕು.
- ನಂತರ ಹಣ್ಣಿನ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಸೇರಿಸಬೇಕು. ತದನಂತರ ಮೈದಾ ಹಿಟ್ಟು ಹಾಗೂ ಬ್ರೆಡ್ ಚೂರುಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಮಿಶ್ರಣಗೊಳಿಸಬೇಕು.
- ನಂತರ ಈ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಸ್ವಚ್ಛ ಒದ್ದೆ ಬಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಸುತ್ತಿ ಒಂದು ದಿನದೀ ರೆಫ್ರಿಜರೇಟರ್‌ನಲ್ಲಿಡಬೇಕು.
- ನಂತರ ಜಿಡ್ಡು ಸವರಿಡ ಪುಡ್ಡಿಂಗ್ ಮೌಲ್ಡ್‌ಗಳನ್ನು 1 ಸೆಂ ಮೀಟರ್ ಅಂತರದಲ್ಲಿ ಜೋಡಿಸಿಟ್ಟು ಅದಕ್ಕೆ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಹಾಕಿ ಫುಡ್‌ಗ್ರೇಡ್ ಅಲ್ಯೂಮಿನಿಯಂ ಹಾಳೆಯಿಂದ ಭದ್ರವಾಗಿ ಮುಚ್ಚಬೇಕು.
- ನಂತರ ಈ ಮೌಲ್ಡ್‌ಗಳನ್ನು ಬಿಸಿ ನೀರಿನಲ್ಲಿಟ್ಟು 1½-2 ಗಂಟೆಗಳವರೆಗೆ ಬೇಯಿಸಬೇಕು. ಇಲ್ಲವೇ ಪೂರಕವಾಗಿ ಮೌಲ್ಡ್‌ಗಳನ್ನು ಓವನ್‌ನಲ್ಲಿಟ್ಟು 150 ಡಿಗ್ರಿ ಸೆಲ್ಸಿಯಸ್ ತಾಪಮಾನದಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಬೇಕು.
- ಉತ್ತಮ ರುಚಿಗಾಗಿ ಇದನ್ನು ಒಂದು ವಾರದವರೆಗೆ ರೆಫ್ರಿಜರೇಟರ್‌ನಲ್ಲಿ ಸರ್ವ್ ಮಾಡಬೇಕು.

ಅಗತ್ಯ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

ಸಾಮಾನುಗಳು	ಪ್ರಮಾಣ
ಮೈದಾ ಹಿಟ್ಟು	800 ಗ್ರಾಂ
ಸಕ್ಕರೆ	700 ಗ್ರಾಂ
ಬ್ರೌನ್ ಶುಗರ್	200 ಗ್ರಾಂ
ಜಿಎಸ್‌ಎಮ್ ಕ್ಲಾಸಿಕ್	1000 ಗ್ರಾಂ
ಮೊಟ್ಟೆ	1500 ಗ್ರಾಂ
ತಾಜಾ ಬ್ರೆಡ್ ಚೂರುಗಳು	200 ಗ್ರಾಂ
ಉಪ್ಪು	5 ಗ್ರಾಂ
ಬ್ರಾಂಡಿ ಎಸೆನ್ಸ್	10 ಎಂ ಎಲ್
ಬಾದಾಮಿ	100 ಗ್ರಾಂ
ರೈಸಿನ್ಸ್	1000 ಗ್ರಾಂ
ಸೇಬು (ಚೂರು ಮಾಡಿದ)	4-5
ಕ್ಯಾರೆಟ್ (ಚೂರು ಮಾಡಿದ)	100 ಗ್ರಾಂ
ಕಿತ್ತಳೆ ಹಾಗೂ ಲಿಂಬೆ ರಸ	5-6
ಚೆರಿ	250 ಗ್ರಾಂ
ಕಿತ್ತಳೆ ಸಿಪ್ಪೆ	250 ಗ್ರಾಂ
ಕಿತ್ತಳೆ ಮತ್ತು ಲಿಂಬೆ ಜೂಸ್	150 ಎಂ ಎಲ್



150°C



Until backed



ದಂಡಿ ಕೇಕ್

ತಯಾರಿಸುವುದು ಹೇಗೆ

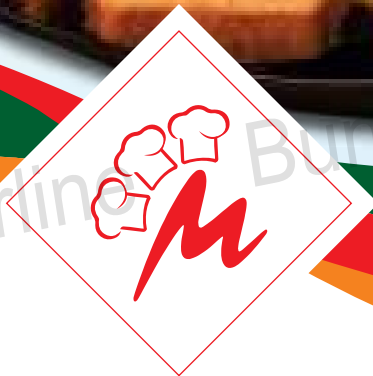
- ಒಂದು ಅಗಲವಾದ ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ GSM ಕ್ಲಾಸಿಕ್, ಹಾಲಿನ ಪುಡಿ, ಬೆಣ್ಣೆ, ಲಿಕ್ವಿಡ್ ಗ್ಲೂಕೋಸ್ ಮತ್ತು 70% ಭಾಗ ಮೃದಾ ಸೇರಿಸಿ ಮಿಕ್ಸ್ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ
- ಇನ್ನೊಂದು ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಮೊಟ್ಟೆ, ಸಕ್ಕರೆ, ಉಪ್ಪು, ಎಸೆನ್ಸ್ ಮತ್ತು ಗೋಲ್ಡನ್ ಸೀಲ್ ಜೆಲ್ ಸೇರಿಸಿ ನೊರೆಯಾಗುವವರೆಗೆ ಕಡೆದುಕೊಳ್ಳಿ.
- ಇನ್ನೊಂದು ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಉಳಿದ ಮೃದಾ, ಬಾದಾಮಿ, ಮಿಶ್ರ ಮಸಾಲೆ ಪದಾರ್ಥಗಳು ಮತ್ತು ಬೇಕಿಂಗ್ ಪೌಡರ್‌ಗಳನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೆರೆಸಿಕೊಳ್ಳಿ.
- ಈಗ ನಿಧಾನವಾಗಿ GSM ಕ್ಲಾಸಿಕ್ ಸಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಮೊಟ್ಟೆಯ ಹಿಟ್ಟಿನೊಂದಿಗೆ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೆರೆಸಿ ಕೊನೆಗೆ ಹಿಟ್ಟು ಮತ್ತು ಕೊಕೊ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಕಲೆಸಿ.
- ಸೋಡಿಯಂ ಪ್ರೊಪಿಯೋನೇಟ್ ಅನ್ನು ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಕರಗಿಸಿ. ನೆನಸಿ ಒರೆಸಿಟ್ಟುಕೊಂಡ ಹಣ್ಣುಗಳಿಗೆ ಹಾಕಿ ಕಲೆಸಿ. ಮೇಲೆ ಕ್ಯಾರಾಮೆಲ್, ಸಿರಪ್ ಮತ್ತು ಗ್ಲಿಸರಿನ್ ಸುರಿಯಿರಿ.
- ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಕೇಕ್ ಅಚ್ಚುಗಳಿಗೆ ಹಾಕಿ, ಚಿತ್ರದಲ್ಲಿ ತೋರಿಸಿರುವಂತೆ ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆದ ಬಾದಾಮಿಗಳಿಂದ ಅಲಂಕರಿಸಿ.
- 160 ಡಿಗ್ರಿಯಲ್ಲಿ 45-50 ನಿಮಿಷಗಳವರೆಗೆ ಬೇಕ್ ಮಾಡಿ
- ವಿಶಿಷ್ಟ ಕೊಡುಗೆಗಾಗಿ ಕ್ರಿಸ್ಮಸ್ ಹ್ಯಾಂಪರಿನಲ್ಲಿ ಜೋಡಿಸಿ.

ಅಗತ್ಯ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

ಸಾಮಾನುಗಳು	ಪ್ರಮಾಣ
ಮೃದಾ	200 ಗ್ರಾಂ
ಸಕ್ಕರೆ	200 ಗ್ರಾಂ
GSM ಕ್ಲಾಸಿಕ್	160 ಗ್ರಾಂ
ಮೊಟ್ಟೆ	180 ಗ್ರಾಂ
ಬಾದಾಮಿ (ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆದದ್ದು)	80 ಗ್ರಾಂ
ನೆನಹಾಕಿದ ಮಿಶ್ರ ಹಣ್ಣುಗಳು	400 ಗ್ರಾಂ
ಲಿಕ್ವಿಡ್ ಗ್ಲೂಕೋಸ್	14 ಮಿ.ಲೀ
ಮಿಶ್ರ ಮಸಾಲೆ ಪದಾರ್ಥಗಳು	5 ಗ್ರಾಂ
ಕ್ಯಾರಾಮೆಲ್	8 ಗ್ರಾಂ
ಇನ್ವರ್ಟ್ ಸಿರಪ್	20 ಮಿ.ಲೀ
ಹಾಲಿನ ಪುಡಿ	8 ಗ್ರಾಂ
ಮಿಶ್ರ ಹಣ್ಣುಗಳ ಎಸೆನ್ಸ್	10 ಮಿ.ಲೀ
ವೆನಿಲ್ಲಾ ಎಸೆನ್ಸ್	20 ಮಿ.ಲೀ
ಗ್ಲಿಸರಿನ್	5 ಗ್ರಾಂ
ಗೋಲ್ಡನ್ ಸೀಲ್ ಜೆಲ್	5 ಗ್ರಾಂ
ಬೇಕಿಂಗ್ ಪೌಡರ್	2 ಗ್ರಾಂ
ಉಪ್ಪು	2 ಗ್ರಾಂ
ಸೋಡಿಯಂ ಪ್ರೊಪಿಯೋನೇಟ್	2 ಗ್ರಾಂ



Bunge Masterline



ಹನಿ

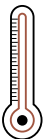
ಜಿಂಜರ್ ಕೇಕ್

ತಯಾರಿಸುವುದು ಹೇಗೆ

- ಮೈದಾ, ಶುಂಠಿ ಪುಡಿ, ಬೇಕಿಂಗ್ ಪೌಡರ್ ಮತ್ತು ವೆನಿಲ್ಲಾ ಪುಡಿಯನ್ನು ಒಟ್ಟಿಗೆ ಜರಡಿ ಹಿಡಿದಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ.
- ಒಂದು ಅಗಲವಾದ ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ GSM ಕ್ಲಾಸಿಕ್, ಮೈದಾ ಮತ್ತು ಕ್ಯಾರಾಮೆಲ್ ಸೇರಿಸಿ ಮಿಕ್ಸ್ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ.
- ಇನ್ನೊಂದು ಅಗಲವಾದ ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಮೊಟ್ಟೆ, ಸಕ್ಕರೆ ಹಾಗೂ ಜೇನುತುಪ್ಪವನ್ನು ನೊರೆನೊರೆಯಾಗುವಂತೆ ಕಲಕಿ.
- ಮೊಟ್ಟೆ ಮತ್ತು ಸಕ್ಕರೆ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ನಿಧಾನವಾಗಿ GSM ಕ್ಲಾಸಿಕ್ ಮೈದಾ ಮಿಶ್ರಣದೊಂದಿಗೆ ಸೇರಿಸಿ ಗಂಟಿಲ್ಲದಂತೆ ಕಲಕಿ.
- ಈ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಲೈನ್ ಮಾಡಿ ಜಡ್ಡು ಸವರಿದ ಕೇಕ್ ಬೇಕ್ ಮಾಡುವ ಅಚ್ಚಿನಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ.
- 180 ಡಿ. ಸೆ. ನಲ್ಲಿ 45 ನಿಮಿಷಗಳವರೆಗೆ ಬೇಯಿಸಿ.
- ತಣ್ಣಗಾದ ಮೇಲೆ ಕತ್ತರಿಸಿ.

ಅಗತ್ಯ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

ಸಾಮಾನುಗಳು	ಪ್ರಮಾಣ
ಮೈದಾ	500 ಗ್ರಾಂ
ಸಕ್ಕರೆ	500 ಗ್ರಾಂ
GSM ಕ್ಲಾಸಿಕ್	500 ಗ್ರಾಂ
ಮೊಟ್ಟೆಗಳು	500 ಗ್ರಾಂ
ಜೇನುತುಪ್ಪ	125 ಗ್ರಾಂ
ಶುಂಠಿ ಪುಡಿ	50 ಗ್ರಾಂ
ಕ್ಯಾರಾಮೆಲ್	50 ಗ್ರಾಂ
ವೆನಿಲ್ಲಾ ಪುಡಿ	10 ಗ್ರಾಂ
ಬೇಕಿಂಗ್ ಪೌಡರ್	5 ಗ್ರಾಂ



180°C



45 Min.

Masterline Bunge



ಏಪ್ರಿ, ಕಾಟ್ ಕೇಕ್

ತಯಾರಿಸುವುದು ಹೇಗೆ

- ಮೈದಾ, ಬೇಕಿಂಗ್ ಮತ್ತು ವೆನಿಲ್ಲಾ ಪುಡಿಯನ್ನು ಒಟ್ಟಿಗೆ ಜರಡಿ ಹಿಡಿದಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ.
- ಒಂದು ಅಗಲವಾದ ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ GSM ಕ್ಲಾಸಿಕ್, ಜಜ್ಜಿದ ಏಪ್ರಿ, ಕಾಟ್ ಮತ್ತು ಮೈದಾ ಸೇರಿಸಿ ಮಿಕ್ಸ್ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ.
- ಇನ್ನೊಂದು ಅಗಲವಾದ ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಮೊಟ್ಟೆ ಹಾಗೂ ಸಕ್ಕರೆಯನ್ನು ನೊರೆನೊರೆಯಾಗುವಂತೆ ಕಲಕಿ.
- ಮೊಟ್ಟೆ ಮತ್ತು ಸಕ್ಕರೆ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ನಿಧಾನವಾಗಿ GSM ಕ್ಲಾಸಿಕ್ ಮೈದಾ ಮಿಶ್ರಣದೊಂದಿಗೆ ಸೇರಿಸಿ ಗಂಟಿಲ್ಲದಂತೆ ಕಲಸಿ.
- ಇದಕ್ಕೆ ಕತ್ತರಿಸಿದ ಏಪ್ರಿ, ಕಾಟ್ ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲಸಿ.
- ಈ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಲೈನ್ ಮಾಡಿ ಜಿಡ್ಡು ಸವರಿದ ಕೇಕ್ ಬೇಕ್ ಮಾಡುವ ಅಚ್ಚಿನಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ.
- 180 ಡಿ. ಸೆ. ನಲ್ಲಿ 45 ನಿಮಿಷಗಳವರೆಗೆ ಬೇಯಿಸಿ.
- ತಣ್ಣಗಾದ ಮೇಲೆ ಕತ್ತರಿಸಿ.

ಅಗತ್ಯ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

ಸಾಮಾನುಗಳು	ಪ್ರಮಾಣ
ಮೈದಾ	600 ಗ್ರಾಂ
ಸಕ್ಕರೆ	500 ಗ್ರಾಂ
GSM ಕ್ಲಾಸಿಕ್	500 ಗ್ರಾಂ
ಮೊಟ್ಟೆಗಳು	600 ಗ್ರಾಂ
ಒಣ ಏಪ್ರಿ, ಕಾಟ್ (ಕತ್ತರಿಸಿದ್ದು)	300 ಗ್ರಾಂ
ಜಜ್ಜಿದ ಏಪ್ರಿ, ಕಾಟ್	100 ಗ್ರಾಂ
ವೆನಿಲ್ಲಾ ಪುಡಿ	10 ಗ್ರಾಂ
ಬೇಕಿಂಗ್ ಪೌಡರ್	5 ಗ್ರಾಂ



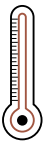
ಡಿಸೈರ್ ಒಣ ದ್ರಾಕ್ಷಿ & ಕ್ಯಾರೆಟ್ ಕೇಕ್

ತಯಾರಿಸುವುದು ಹೇಗೆ

- ಒಂದು ಅಗಲವಾದ ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಗಜ್ಜರಿತುರಿ, ಒಣ ದ್ರಾಕ್ಷಿ, ಮೊಟ್ಟೆ ಮತ್ತು ಲಿಲಿ ಸನ್‌ಫ್ಲವರ್ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಪ್ಯಾಡಲ್ ಬಳಸಿ 30 ಸೆಕೆಂಡ್ ವರೆಗೆ ಬ್ಲೆಂಡ್ ಮಾಡಿ.
- ಡಿಸೈರ್ ಮುಫಿನ್ ಮಿಕ್ಸ್, ವೆನಿಲ್ಲಾ ಫ್ಲೇವರ್ ಮತ್ತು ದಾಲ್ಚಿನ್ನಿ ಪುಡಿ ಸೇರಿಸಿ ಸಣ್ಣ ಸ್ಪ್ರಿಡ್ ನಲ್ಲಿ ಒಂದು ನಿಮಿಷದವರೆಗೆ ಬ್ಲೆಂಡ್ ಮಾಡಿ.
- ಪಾತ್ರೆಯ ಅಂಚನ್ನು ಕೆರೆದುಬಿಡಿ.
- ಈಗ ಹೈ ಸ್ಪೀಡ್ ನಲ್ಲಿ 4 ನಿಮಿಷಗಳವರೆಗೆ ಬ್ಲೆಂಡ್ ಮಾಡಿ.
- ಈ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಲೈನ್ ಮಾಡಿರುವ ಜಿಡ್ಡು ಸವಂದ ಬೇಕಿಂಗ್ ಟ್ರೇ ಗೆ ವರ್ಗಾಯಿಸಿ.
- 180 ಡಿ. ಸೆ. ನಲ್ಲಿ 45 ನಿಮಿಷಗಳವರೆಗೆ ಬೇಯಿಸಿ.

ಅಗತ್ಯ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

ಸಾಮಾನುಗಳು	ಪ್ರಮಾಣ
ಡಿಸೈರ್ ಎಗ್ ಬೇಸ್ಡ್ ಮುಫಿನ್ ಮಿಕ್ಸ್	1000 ಗ್ರಾಂ
ಹಸಿ ಕ್ಯಾರೆಟ್ (ಸಣ್ಣಗೆ ತುರಿದದ್ದು)	500 ಗ್ರಾಂ
ಆಕ್ಟೋಟು (ಚೂರು ಮಾಡಿದ್ದು)	200 ಗ್ರಾಂ
ಒಣ ದ್ರಾಕ್ಷಿ	200 ಗ್ರಾಂ
ದಾಲ್ಚಿನ್ನಿ ಪುಡಿ	10 ಗ್ರಾಂ
ಮೊಟ್ಟೆಗಳು	400 ಗ್ರಾಂ
ಲಿಲಿ ಸನ್‌ಫ್ಲವರ್ ಎಣ್ಣೆ	440 ಗ್ರಾಂ
ವೆನಿಲ್ಲಾ ಫ್ಲೇವರ್	5 ಗ್ರಾಂ

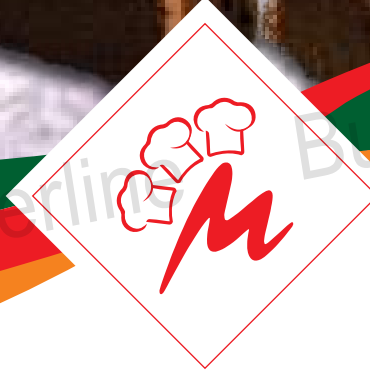


180°C



45 Min.

Masterline Bunge



ಮಡ್ ಕೇಕ್

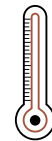
ತಯಾರಿಸುವುದು ಹೇಗೆ

- ಒಂದು ಅಗಲವಾದ ಪಾತ್ರೆಗೆ ನೀರು, ಮೊಟ್ಟೆಗಳು, ಎನ್ಪಾನ್ಸ್ ಚಾಕೊ ಲಾವಾ ಮಿಕ್ಸ್ ಹಾಕಿ ನಂತರ ಕಾಫಿ ಪುಡಿ ಹಾಕಿ ಒಂದು ನಿಮಿಷದವರೆಗೆ ಸ್ಲೋ ಸ್ಪೀಡ್ ನಲ್ಲಿ ಬ್ಲೆಂಡ್ ಮಾಡಿ.
- ಇದಕ್ಕೆ ಕರಗಿಸಿದ ಡಿಸೈರ್ ಡಾರ್ಕ್ ಕಾಂಪೌಂಡ್, ಲಿಲಿ ಸನ್‌ಫ್ಲವರ್ ಎಣ್ಣೆ ಮತ್ತು GSM ಕ್ಲಾಸಿಕ್ ಸೇರಿಸಿ ಸ್ಲೋ ಸ್ಪೀಡ್ ನಲ್ಲಿ ಕಲೆಸುವುದನ್ನು ಮುಂದುವರಿಸಿ.
- ಪಾತ್ರೆಯ ಅಂಚನ್ನು ಕರೆಯಿರಿ.
- ಮೀಡಿಯಂ ಸ್ಪೀಡ್ ಗೆ ಹೆಚ್ಚಿಸಿ ಇನ್ನೆರಡು ನಿಮಿಷ ಬ್ಲೆಂಡ್ ಮಾಡಿ.
- ಕೇಕ್ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಜಿಡ್ಡು ಸವರಿದ ದುಂಡನೆಯ ಆಚ್ಚಿಗೆ ವರ್ಗಾಯಿಸಿ.
- 175 ಡಿ. ಸೆ. ನಲ್ಲಿ 35 ನಿಮಿಷಗಳವರೆಗೆ ಬೇಯಿಸಿ.

ಅಗತ್ಯ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

ಸಾಮಾನುಗಳು	ಪ್ರಮಾಣ
ಎನ್ಪಾನ್ಸ್ ಚಾಕೊ ಲಾವಾ ಮಿಕ್ಸ್	1000 ಗ್ರಾಂ
ನೀರು	150 ಮಿ.ಲೀ
ಮೊಟ್ಟೆಗಳು	3
ಲಿಲಿ ಸನ್‌ಫ್ಲವರ್ ಎಣ್ಣೆ	200 ಗ್ರಾಂ
GSM ಕ್ಲಾಸಿಕ್ (ಕರಗಿಸಿದ್ದು)	200 ಗ್ರಾಂ
ಡಿಸೈರ್ ಡಾರ್ಕ್	
ಚಾಕೋಲೇಟ್ (ಕರಗಿಸಿದ್ದು)	200 ಗ್ರಾಂ
ಇನ್ಸ್ಪೆಂಟ್ ಕಾಫಿ ಪುಡಿ	25 ಗ್ರಾಂ
ಕಾಫಿ ಪುಡಿ ಕರಗಿಸಲು ಬಿಸಿ ನೀರು	25 ಮಿ.ಲೀ.

Bunge Masterline Bunge



175°C



35 Min.



ಕೊಕೊನಟ್ ಬಾದಾಮಿ ಕೇಕ್

ತಯಾರಿಸುವುದು ಹೇಗೆ

- ಒಂದು ಅಗಲವಾದ ಪಾತ್ರೆಗೆ ನೀರು, ತೆಂಗಿನ ಹಾಲು ಮತ್ತು ಡಿಸೈರ್ ಎಗ್ ಫ್ರೀ ವೆನಿಲ್ಲಾ ಕೇಕ್ ಮಿಕ್ಸ್ ಹಾಕಿ 2 ನಿಮಿಷಗಳವರೆಗೆ ಸ್ಲೋ ಸ್ಟೀಡ್ ನಲ್ಲಿ ಬ್ಲೆಂಡ್ ಮಾಡಿ.
- ಪಾತ್ರೆಯ ಅಂಚನ್ನು ಕರೆಯಿರಿ.
- ಮೀಡಿಯಂ ಸ್ಟೀಡ್ ಗೆ ಹೆಚ್ಚಿಸಿ ಇನ್ನೂ ಮೂರು ನಿಮಿಷ ಬ್ಲೆಂಡ್ ಮಾಡಿ.
- ಸ್ಲೋ ಸ್ಟೀಡ್ ಅನ್ನು ಕಡಿಮೆ ಮಾಡಿ ಲಿಲಿ ಸನ್‌ಫ್ಲವರ್ ಎಣ್ಣೆ, ತೆಂಗಿನಪುಡಿ ಮತ್ತು ಕತ್ತರಿಸಿದ ಬಾದಾಮಿ ಸೇರಿಸಿ ಇನ್ನೂ 1 ನಿಮಿಷ ಬ್ಲೆಂಡ್ ಮಾಡುವುದನ್ನು ಮುಂದುವರಿಸಿ.
- ಈ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಜಿಡ್ಡು ಸವರಿದ ಕೇಕ್ ಆಚ್ಚಿಗೆ ವರ್ಗಾಯಿಸಿ.
- 160 ಡಿ. ಸೆ. ನಲ್ಲಿ 45 ನಿಮಿಷಗಳವರೆಗೆ ಬೇಯಿಸಿ.

ಅಗತ್ಯ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

ಸಾಮಾನುಗಳು	ಪ್ರಮಾಣ
ಡಿಸೈ ಎಗ್ ಫ್ರೀ ವೆನಿಲ್ಲಾ ಕೇಕ್ ಮಿಕ್ಸ್	1000 ಗ್ರಾಂ
ನೀರು	650 ಮಿ.ಲೀ
ಲಿಲಿ ಸನ್‌ಫ್ಲವರ್ ಎಣ್ಣೆ	100 ಗ್ರಾಂ
ತೆಂಗಿನ ಪುಡಿ	300 ಗ್ರಾಂ
ತೆಂಗಿನ ಹಾಲು	100 ಮಿ.ಲೀ
ಕತ್ತರಿಸಿದ ಬಾದಾಮಿ	100 ಗ್ರಾಂ



Masterline Bunge



ಹೆಲ್ವೆ ಅಂಡ್ ಲೈಟ್ ಚಾಕಲೇಟ್ ಪ್ಲಮ್ ಕೇಕ್

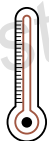
ತಯಾರಿಸುವುದು ಹೇಗೆ

- ಜಿಎಸ್ ಎಮ್ ಎಕ್ವಾ ಮತ್ತು ಸಕ್ಕರೆಯನ್ನು ಪಾತ್ರೆಯೊಂದರಲ್ಲಿ ಸೇರಿಸಿಕೊಂಡು ಅದಕ್ಕೆ ದ್ರವರೂಪದ ಗ್ಲೂಕೋಸ್ ಸೇರಿಸಿ ಮೃದು ಹದಕ್ಕೆ ಬರುವವರೆಗೆ ಮಿಕ್ಸ್ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು.
- ನಂತರ ಈ ಮಿಶ್ರಣಕ್ಕೆ ಒಂದೊಂದಾಗಿ ಮೊಟ್ಟೆಯನ್ನು ಸೇರಿಸಬೇಕು, ತದನಂತರ ಅದಕ್ಕೆ ವೆನಿಲ್ಲಾ ಪೌಡರ್, ಫ್ಲೂಟ್ ಎಸೆನ್ಸ್, ಕ್ಯಾರಾಮೆಲ್ ಕಲರ್ ಹಾಗೂ ಮಿಕ್ಸ್ ಸಂಬಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಮಿಕ್ಸ್ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು.
- ನಂತರ ಪ್ರತ್ಯೇಕವಾಗಿ ಮೃದಾ, ಡಿಸೈರ್ ಕೋಕೋ ಪೌಡರ್, ಉಪ್ಪು, ಬೇಕಿಂಗ್ ಪೌಡರ್ ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು.
- ನಂತರ ಹಿಟ್ಟಿಗೆ ಕರಗಿಸಿದ ಡಿಸೈರ್ ಡಾರ್ಕ್ ಕಾಂಪೌಂಡ್ ಮತ್ತು ಮಿಲ್ಕ್ ಮೈಡ್ ಗೆ ನಿಧಾನವಾಗಿ ಹಾಕಿ, ನಂತರ ಇದಕ್ಕೆ ಫ್ಲೂಟ್ ಮಿಕ್ಸ್ ಹಾಕಬೇಕು.
- ನಂತರ ಹಾಲಿನೊಂದಿಗೆ ಮೃದಾ ಹಿಟ್ಟು ಹಾಕಿ ಮಿಶ್ರಗೊಳಿಸಿ ಕೊನೆಗೆ ಸಾರ್ಬಿಟ್ ನ್ನು ಈ ಮಿಶ್ರಣಕ್ಕೆ ಹಾಕಬೇಕು.
- ನಂತರ ಈ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಜಿಡ್ಡು ಸವದದ ಮೌಲ್ಡ್ ಗೆ ಹಾಕಿ 165 - 170 ಡಿಗ್ರಿ ಸೆಲ್ಸಿಯಸ್ ತಾಪಮಾನದಲ್ಲಿ ಓವನನಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಬೇಕು.

ಅಗತ್ಯ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

ಸಾಮಾನುಗಳು	ಪ್ರಮಾಣ
ಜಿಎಸ್ ಎಮ್ ಎಕ್ವಾ	250 ಗ್ರಾಂ
ಮೃದಾ	250 ಗ್ರಾಂ
ಸಕ್ಕರೆ	250 ಗ್ರಾಂ
ಮೊಟ್ಟೆ	300 ಗ್ರಾಂ
ಲಿಕ್ವಿಡ್ ಗ್ಲೂಕೋಸ್	10 ಗ್ರಾಂ
ಹಾಲು	25 ಎಂ.ಎಲ್
ಡಿಸೈರ್ ಕೋಕೋ ಪೌಡರ್	15 ಗ್ರಾಂ
ಚಾಕಲೇಟ್ ಎಸೆನ್ಸ್	3 ಗ್ರಾಂ
ಸಾರ್ಬಿಟ್ ನ್ನು	5 ಎಂ.ಎಲ್
ಸ್ಟ್ರೆಸ್ ಮಿಕ್ಸ್ (ಬೇಕಾದರೆ)	3 ಗ್ರಾಂ
ಕ್ಯಾರಾಮೆಲ್ ಕಲರ್	5 ಗ್ರಾಂ
ಡಿಸೈರ್ ಡಾರ್ಕ್ ಕಾಂಪೌಂಡ್ (ಕರಗಿಸಿದ)	50 ಗ್ರಾಂ
ಮಿಕ್ಸ್ ಫ್ಲೂಟ್	500 ಗ್ರಾಂ
ಮಿಕ್ಸ್ ಫ್ಲೂಟ್ ಎಸೆನ್ಸ್	5 ಎಂ.ಎಲ್
ವೆನಿಲ್ಲಾ ಪೌಡರ್	5 ಗ್ರಾಂ
ಮಿಲ್ಕ್ ಮೈಡ್	20 ಗ್ರಾಂ

ಟ್ರಾನ್ಸ್ ಪೈರೆ



170°C



50 Min.



ರೆಡ್ ವೆಲ್ವೆಟ್ ಕ್ರಿಸ್ಮಸ್ ಯೂಲ್ ಲಾಗ್

ತಯಾರಿಸುವುದು ಹೇಗೆ

- ಒಂದು ಅಗಲವಾದ ಪಾತ್ರೆಗೆ, ನೀರು ಹಾಕಿ ನಂತರ ರೆಡ್ ವೆಲ್ವೆಟ್ ಕೇಕ್ ಮಿಕ್ಸ್ ಹಾಕಿ ಪ್ಯಾಡಲ್ ಬಳಸಿ ಸಣ್ಣ ಸ್ಪೀಡ್ ನಲ್ಲಿ 1 ನಿಮಿಷದವರೆಗೆ ಬ್ಲೆಂಡ್ ಮಾಡಿ.
- ಪಾತ್ರೆಯ ಅಂಚನ್ನು ಕರೆಯಿರಿ. ಮೀಡಿಯಂ ಸ್ಪೀಡ್ ಗೆ ಹೆಚ್ಚಿಸಿ ಇನ್ನೆರಡು ನಿಮಿಷ ಬ್ಲೆಂಡ್ ಮಾಡಿ.
- ಸ್ಪೀಡ್ ಕಡಿಮೆ ಮಾಡಿ ಲಿಲಿ ಸನ್‌ಫ್ಲವರ್ ಎಣ್ಣೆಯನ್ನು ನಿಧಾನವಾಗಿ 30-60 ಸೆಕೆಂಡುಗಳವರೆಗೆ ಬೆರೆಸಿ.
- ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಒಂದು ಸಮತಟ್ಟಾದ ಟ್ರೇಗೆ ಹಾಕಿ, ಇದು 2 ಸೇಮಿ ಗಿಂತ ಹೆಚ್ಚು ದಪ್ಪವಿರದಂತೆ ನೋಡಿಕೊಳ್ಳಿ.
- 200 ಡಿ. ಸೆ. ನಲ್ಲಿ 15-20 ನಿಮಿಷಗಳವರೆಗೆ ಬೇಯಿಸಿ.

ತಯಾರಿಸುವುದು ಹೇಗೆ

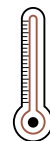
- ಒಂದು ಅಗಲವಾದ ಪಾತ್ರೆಗೆ SSM ಮ್ಯಾಜಿಕ್/ಮಾರ್ವೋ ಪೈಡ್ ಮತ್ತು ಕ್ರೀಮ್ ಚೀಸ್ ಹಾಕಿ ಮಿಕ್ಸ್ ಮಾಡಿ.
- ಸಕ್ಕರೆ ಪುಡಿ ಬೆರೆಸಿ ನೋರಿಯಾಗುವವರೆಗೆ ಮಿಕ್ಸ್ ಮಾಡುವುದನ್ನು ಮುಂದುವರಿಸಿ.
- ವೆನಿಲ್ಲಾ ಪುಡಿ ಮತ್ತು ರೈಸ್ ಪೌಡರ್ ಆಫ್ ಲೆಮನ್ ಬೆರೆಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಹೊಂದಿಕೊಳ್ಳುವವರೆಗೂ ಕೈಯಾಡಿಸುತ್ತಿರಿ.
- ಒಂದು ದೊಡ್ಡದಾದ ಬಟರ್ ಪೇಪರಿನ ಮೇಲೆ ಫ್ಲಾಟ್ ರೆಡ್ ವೆಲ್ವೆಟ್ ಕೇಕ್‌ನ್ನು ಸೆಟ್ ಮಾಡಿ.
- ರೆಡ್ ವೆಲ್ವೆಟ್ ಕೇಕಿನ ಅಂಚುಗಳನ್ನು ಟ್ರಿಮ್ ಮಾಡಿ. ಒಂದು ತೆಳು ಪದರ ಐಸಿಂಗ್ ಅನ್ನು ಕೇಕಿನ ಅಂಚು ಮೀರುವಂತೆ ಹರಡಿ.
- ಉದ್ದನೆಯ ಭಾಗ ನಿಮ್ಮ ಕಡೆಯಿರುವಂತೆ ಅದನ್ನು ಬಿಗಿಯಾಗಿ ಸುತ್ತಿ. ಸುತ್ತುವಾಗ ಬಟರ್ ಪೇಪರ್ ಕಡೆಗೆ ಒತ್ತಡ ಹಾಕಿದರೆ ಸುಲಭವಾಗುತ್ತದೆ.
- ಒಂದು ಅಥವಾ ಎರಡೂ ತುದಿಗಳನ್ನು ಸ್ವಲ್ಪ ಓರೆಯಾಗಿ ಕತ್ತರಿಸಿ, ಕತ್ತರಿಸಿ ತೆಗೆದ ಭಾಗವನ್ನು ಪಕ್ಕಕ್ಕೆ ಇಡಿ. ಒಂದು ಬೋರ್ಡ್ ಅಥವಾ ಅಗಲ ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಸ್ಲೈಸ್ ರೋಲ್ ಇಡಿ. ಕತ್ತರಿಸಿ ಉಳಿದ ಭಾಗಗಳಿಂದ ದೊಡ್ಡ ಕಾಂಡದಿಂದ ಹೊರಬರುತ್ತಿರುವ ಕೊಂಬೆಗಳನ್ನು ಮಾಡಿ. ಕೇಕ್‌ನ್ನು ಈ ದೊಡ್ಡ ಕಾಂಡದಿಂದ ಹೊರಬಂದಂತೆ ಇಡಬಹುದು.
- ಉಳಿದ ಐಸಿಂಗ್ ಜೊತೆ ಯೂಲ್ ಲಾಗ್ ಅನ್ನು ಹರಡಿ. ಇದು ಕತ್ತರಿಸಿದ ಬದಿಗಳು ಮತ್ತು ರೆಂಬೆಗಳನ್ನು ಸಹ ಮುಚ್ಚುವಂತೆ ಇರಬೇಕು. ಇಂದು ಕಡಿ ಅಥವಾ ಪೋರ್ಕ್ ನಿಂದ ಮರದ ಮೇಲಿರುವ ಗೆರೆಗಳಂತೆ ಗೆರೆ ಎಳೆಯಿರಿ. ತುದಿಗಳಲ್ಲಿ ಚಕ್ಕಾಕಾರವಾದ ಗೆರೆ ಎಳೆಯುವುದನ್ನು ಮರೆಯದಿರಿ. ಈಗ ಕೇಕಿನ ಭಾಗ ನಿಜವಾದ ಮರದ ತುಂಡಿನಂತೆ ಕಾಣುತ್ತದೆ.
- ಬೇಕೆನಿಸಿದರೆ ಮೇಲೆ ಐಸಿಂಗ್ ಶುಗರ್ ಉದುರಿಸಿ ಆಗತಾನೆ ಬಿದ್ದ ಹಿಮದಂತೆ ಅಲಂಕರಿಸಬಹುದು.

ಅಗತ್ಯ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

ಸಾಮಾನುಗಳು	ಪ್ರಮಾಣ
ಡಿಸೈರ್ ಎಗ್ ಫ್ರೀ ರೆಡ್ ವೆಲ್ವೆಟ್ ಕೇಕ್ ಮಿಕ್ಸ್	1000 ಗ್ರಾಂ
ನೀರು	600 ಮಿ.ಲೀ
ಲಿಲಿ ಸನ್‌ಫ್ಲವರ್ ಎಣ್ಣೆ	150 ಗ್ರಾಂ

ಕ್ರೀಮ್ ಚೀಸ್ ಫ್ರಾಸ್ಟಿಂಗ್

ಸಾಮಾನುಗಳು	ಪ್ರಮಾಣ
SSM ಮ್ಯಾಜಿಕ್ / ಮಾರ್ವೋ ಪೈಡ್	250 ಗ್ರಾಂ
ಕ್ರೀಮ್ ಚೀಸ್	250 ಗ್ರಾಂ
ಪುಡಿಮಾಡಿದ ಸಕ್ಕರೆ	500 ಗ್ರಾಂ
ವೆನಿಲ್ಲಾ ಪುಡಿ	10 ಗ್ರಾಂ
ರೈಸ್ ಪೌಡರ್ ಆಫ್ ಲೆಮನ್	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.