

Volume 99, October 2020

MASTERLINE

BULLETIN

COOKIES

SPECIAL



GLUTEN FREE BREAD MIX



- Lowers Cholesterol Levels
- Improves Digestion
- Reduces Lactose Intolerance
- Regulates Body Fat
- Increases Energy Levels
- Avoids Celiac Disease

INTRODUCING

*Desire*TM

GLUTEN FREE SUGAR FREE BREAD MIX

- Lowers Cholesterol Levels
- Improves Digestion
- Reduces Lactose Intolerance
- Regulates Body Fat
- Increases Energy Levels
- Avoids Celiac Disease
- Zero Sugar



प्रिय बेकर मित्रों,

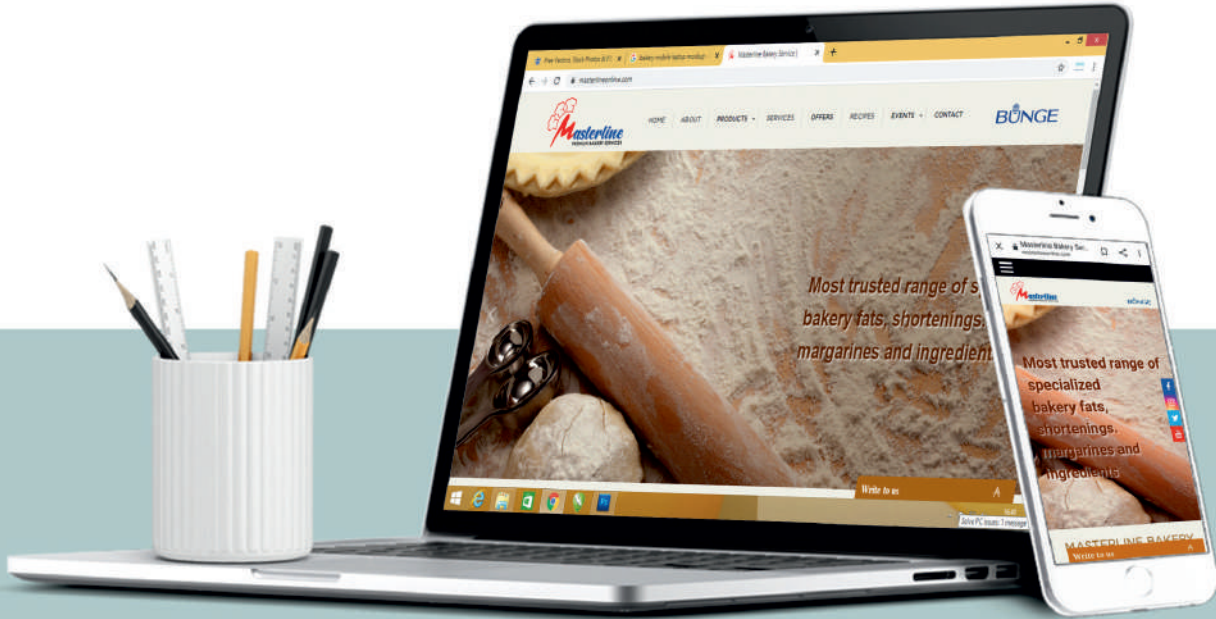
असली खुशियों का त्योहारी सीजन शुरू होता है यहाँ! मास्टरलाइन बुलेटिन के इस अंक में पेश करते हैं कुछ क्रियेटिव गुर्मे कुकी रेसिपीस जो आप के ग्राहकों के आत्म को अवश्य रोशन करेंगी। ये हर एक टेस्ट-बड्स के लिए अर्थैटिक ट्रीट होगी, साथ ही एक विशेष गिफ्टिंग आइडिया भी। आप इन सब को अवश्य ट्राई करें, एक-एक करके चुनकर।

कोविड-19 के चलते जनता और कारोबार पर भारी असर पड़ा और इस हालत में लगातार और सुरक्षित सामान की पूरी सप्लाई जारी करके हम संपूर्ण बंगे के साथ आप को मदद देने का वादा कर रहे हैं।

अगर आपको वैयक्तिक या फोन के द्वारा किसी मदद की जरूरत हो तो बेहिचक हम से संपर्क करें। इस त्योहारी सीजन की खुशियों को लंबे समय तक मनाने के लिए हम आपको हर संभव सहायता देने की कोशिश करेंगे।

दिवाली की हार्दिक शुभकामनाएं और बेकिंग की बधाइयां।

मास्टरलाइन टीम



Check out our



Web: 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



क्रंची ओट कुकीज़

बनाने की विधि

- एक मिक्सिंग बाउल लें, उसमें मार्वो अल्ट्रा, गुड़ शक्कर और बूरा शुगर मिलाकर क्रीम तैयार करना शुरू करें।
- दूध, वनीला पाउडर और मिल्क पाउडर को धीमे से मिलाते हुए, लाईट और प्लफी बनने तक क्रीम बनाते रहें।
- ओट फ्लोर, बेकिंग पाउडर, काजू और कोकोनट पाउडर को धीमे से मिलाकर, एक सॉफ्ट डो तैयार करें।
- डो को 5 मि.मी. की मोटाई में बेलें। फिर मिल्क वॉश करके, उसके ऊपर ओट्स को छिड़क दें।
- फिर उसे गोलाकार शेपों में काटकर, बेकिंग ट्रे में रखें।
- उनको 15 मिनट के लिए 160 डिग्री सी पर बेक करें।

आवश्यक सामग्री

सामग्री	मात्रा
ओट पाउडर	1000 ग्रा
बूरा शुगर	250 ग्रा
गुड़ शक्कर	250 ग्रा
मार्वो अल्ट्रा	500 ग्रा
मिल्क पाउडर	25 ग्रा
दूध	150 ग्रा
कोकोनट पाउडर	250 ग्रा
काजू	200 ग्रा
बेकिंग पाउडर	5 ग्रा
वनीला पाउडर	20 ग्रा



160°C



15 Min.



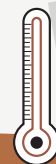
यम्मी मेज़ कुकीज़

बनाने की विधि

- एक मिक्सिंग बाउल लें, उसमें मार्वो अल्ट्रा और बूरा शुगर मिलाकर क्रीम तैयार करना शुरू करें।
- मिल्क पाउडर, कॉर्डमम पाउडर और वनीला पाउडर को मिलाते हुए, लाइट और प्लफी बनने तक क्रीम बनाते रहें।
- इस मिश्रण में धीमे से मेज़ (मक्का) फ्लोर जोड़कर, नर्म डो बनायें।
- डो को 5 मि.मी. की मोटाई में बेलें। फिर मिल्क वॉश करके, उसके ऊपर कार्न फ्लेक्स को छिड़क दें।
- फिर उसे आवश्यक आकार में काटकर, बेकिंग ट्रे में रखें।
- उनको 15 मिनट के लिए 150 डिग्री सी पर बेक करें।

आवश्यक सामग्री

सामग्री	मात्रा
मेज़ (मक्का) फ्लोर	1000 ग्रा
मार्वो अल्ट्रा	450 ग्रा
पाउडर्ड शुगर	400 ग्रा
मिल्क पाउडर	50 ग्रा
दूध	50 ग्रा
वनीला पाउडर	5 ग्रा
कॉर्डमम पाउडर	5 ग्रा
कार्न फ्लेक्स (टॉपिंग के लिए)	100 ग्रा



150°C



15 Min.



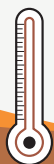
मिलेट फ्लेक्स कुकीज़

बनाने की विधि

- एक मिक्सिंग बाउल लें, उसमें मार्वो अल्ट्रा, गुड़ शक्कर और बूरा शुगर मिलाकर क्रीम तैयार करना शुरू करें।
- गरम दूध, बेकिंग सोडा, MILK पाउडर, वनीला पाउडर, स्पाइस पाउडर और शहद को धीमे से मिलाते हुए, लाईट और प्लफी बनने तक क्रीम बनाते रहें।
- एक अलग बाउल में मिलेट (जौ) फ्लोर, बेकिंग पाउडर, मिलेट फ्लेक्स, ओट्स, काजू और कोकोनट पाउडर को मिलायें।
- इस मिश्रण को क्रीम मिक्स में जोड़कर, नर्म डो बनायें।
- 30 मिनट तक फ्रिज में रखकर ठंडा करें।
- 15 से 20 ग्राम के गोल बाल्स तैयार करें।
- फिर उनको बेकिंग ट्रे में एक दूसरे से 2½ इंच की दूरी में रखें।
- उनको 20 मिनट के लिए 160 डिग्री सी पर बेक करें।

आवश्यक सामग्री

सामग्री	मात्रा
मिलेट (जौ) फ्लोर	500 ग्रा
बूरा शुगर	400 ग्रा
गुड़ शक्कर	250 ग्रा
मार्वो अल्ट्रा	450 ग्रा
मिल्क पाउडर	30 ग्रा
शहद	50 ग्रा
बेकिंग सोडा	18 ग्रा
बेकिंग पाउडर	02 ग्रा
कोकोनट पाउडर	350 ग्रा
मिलेट फ्लेक्स	300 ग्रा
ओट्स	100 ग्रा
गरम दूध	200 मि.ली.
वनीला पाउडर	20 ग्रा
मिक्सड स्पाइस पाउडर	5 ग्रा
काजू	100 ग्रा



160°C



20 Min.



सेंटर फिल कप कुकीज़

बनाने की विधि

- एक मिक्सिंग बाउल लें, उसमें मार्वोप्राइड, पाउडर्ड शुगर और मिल्क पाउडर मिलाकर क्रीम तैयार करना शुरू करें।
- कर्ड, वनीला पाउडर और बटर एस्सेन्स को धीमे से मिलाते हुए, लाइट और प्लफी बनने तक क्रीम बनाते रहें।
- अंत में मैदा और कोकोनट पाउडर को मिलाकर डो को तैयार करें। सुनिश्चित करें कि ओवर मिक्स नहीं हो।
- 15 से 20 ग्राम के गोल बाल्स तैयार करें।
- फिर उनको बेकिंग ट्रे में एक दूसरे से 2½ इंच की दूरी में रखें।
- उनको 15 मिनट के लिए 160 डिग्री सी पर बेक करें।
- ठंडा होने के बाद, फिलिंग के लिए बिस्कुट में होल्स करें।
- बिस्कुटों में चॉकलेट ट्रफल फिल करने के लिए एक पाइपिंग बैग का उपयोग करें।
- पेपर कप में रखकर सर्व करें।

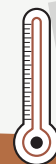
विधि:

- डबल बॉयलर में चॉकलेट को पिघलाकर, उसे अलग से रख लें।
- फियोना क्रीम को गरम करें।
- पिघले हुए चॉकलेट को क्रीम में मिलाएं और नर्म और सिल्की बनने तक उसे चलाते रहें।

आवश्यक सामग्री

सामग्री	मात्रा
मैदा	550 ग्रा
पाउडर्ड शुगर	500 ग्रा
मार्वोप्राइड	450 ग्रा
मिल्क पाउडर	50 ग्रा
कर्ड	50 ग्रा
कोकोनट पाउडर	50 ग्रा
वनीला पाउडर	10 ग्रा
बटर एस्सेन्स	5 ग्रा

ट्रफल सॉस	
डिज़ायर डार्क कम्पाउंड	500 ग्रा
फियोना व्हिप टॉपिंग	500 ग्रा



160°C



15 Min.



चाँको वालनट कुकीज़

बनाने की विधि

- एक मिक्सिंग बाउल लें, उसमें मार्वोप्राईड, कोको पाउडर, पाउडर्ड शुगर और कॅस्टर शुगर मिलाकर क्रीम तैयार करना शुरू करें।
- मिलक मेड, मिलक पाउडर, वनीला पाउडर, नमक और डिज़ायर डार्क कम्पाउंड को मिलाते हुए, क्रीम बनाते रहें।
- बेकिंग सोडा मिलाकर, उसमें धीमे से दूध को मिलाते हुए, लाइट और प्लफी बनने तक क्रीम बनाते रहें।
- मैदा, बेकिंग पाउडर, चोको चिप्स और वालनट्स को धीमे से मिलाकर, नर्म डो बनाएं।
- डो को 4 मि.मी. की मोटाई में बेलें।
- उसे आवश्यक आकार में काटें। उनको बेकिंग ट्रे में सजाएं।
- उनको 15 मिनट के लिए 160 डिग्री सी पर बेक करें।

आवश्यक सामग्री

सामग्री	मात्रा
मैदा	850 ग्रा
मार्वोप्राईड	500 ग्रा
पाउडर्ड शुगर	400 ग्रा
कॅस्टर शुगर	200 ग्रा
नमक	5 ग्रा
दूध	200 ग्रा
बेकिंग पाउडर	10 ग्रा
बेकिंग सोडा	12 ग्रा
मिलक मेड	75 ग्रा
मिलक पाउडर	100 ग्रा
वाल नट्स	200 ग्रा
वनीला पाउडर	10 ग्रा
डिज़ायर डार्क कम्पाउंड (पिघला हुआ)	100 ग्रा
डिज़ायर कोको पाउडर	50 ग्रा
डिज़ायर चाको चिप्स	200 ग्रा



160°C



15 Min.



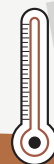
खट्टा मीठा बिस्कुट

बनाने की विधि

- एक मिक्सिंग बाउल लें, उसमें मार्वोप्राईड और बूरा शुगर मिलाकर क्रीम तैयार करना शुरू करें।
- मिल्क, बेकिंग सोडा, मिल्क पाउडर, वनीला पाउडर, नमक, जिंजर पाउडर, जीरा, अजवायन और कालि मिर्च को धीमें से मिलाते हुए, लाईट और प्लफी बनने तक क्रीम बनाते रहें।
- एक अलग बाउल में, मैदा, पी नट पाउडर, और चिली फ्लेक्स डालकर मिक्स करें।
- अंत में बेकिंग पाउडर, कोकोनट पाउडर और तिल सीड्स के साथ आटे में मिलाकर उसे तह करें।
- डो को 4 मि.मी. की मोटाई में बेलें।
- उसे आवश्यक आकार में काटें। उनको बेकिंग ट्रे में सजाएं।
- उनको 15 मिनट के लिए 160 डिग्री सी पर बेक करें।

आवश्यक सामग्री

सामग्री	मात्रा
मैदा	1000 ग्राम
घी	100 ग्राम
बूरा शुगर	500 ग्राम
मार्वोप्राईड	500 ग्राम
स्किम्मेड मिल्क पाउडर	50 ग्राम
व्हाइट तिल सीड	50 ग्राम
दूध	120 ग्राम
बेकिंग सोडा	10 ग्राम
बेकिंग पाउडर	5 ग्राम
पी नट पाउडर	200 ग्राम
कोकोनट पाउडर	100 ग्राम
काली मिर्च, जीरा, अजवायन (कुटे हुए)	एक एक 15ग्राम
चिली फ्लेक्स	15 ग्राम
जिंजर पाउडर	15 ग्राम
नमक	15 ग्राम
वनीला पाउडर	10 ग्राम



160°C



15 Min.



मल्टी ग्रेन कुकीज़

बनाने की विधि

- एक मिक्सिंग बाउल लें, उसमें मार्वोलाईट, बूरा शुगर और मिल्क पाउडर मिलाकर क्रीम तैयार करना शुरू करें।
- दूध/अंडे, बेकिंग सोडा और वनीला पाउडर को धीमे से मिलाते हुए, लाईट और प्लफी बनने तक क्रीम बनाते रहें।
- अंत में मल्टीग्रेन फ्लोर, कोकोनट पाउडर और आलमंड मिलाकर जोड़ें और नर्म डो तैयार करें। सुनिश्चित करें कि ओवर मिक्स नहीं हो।
- 10 से 15 ग्राम के गोल बाल्स तैयार करें।
- फिर उनको बेकिंग ट्रे में एक दूसरे से 2½ इंच की दूरी में रखें।
- उनको 20 मिनट के लिए 160 डिग्री सी पर बेक करें।

आवश्यक सामग्री

सामग्री	मात्रा
मल्टीग्रेन फ्लोर	900 ग्रा
मार्वोलाईट	500 ग्रा
बूरा शुगर	500 ग्रा
स्किम्मेड मिल्क पाउडर	50 ग्रा
बेकिंग पाउडर	5 ग्रा
बेकिंग सोडा	5 ग्रा
दूध/अंडे	350 ग्रा
आलमंड	150 ग्रा
वनीला एस्सेन्स	5 ग्रा
कोकोनट पाउडर	100 ग्रा
ग्रीन कार्डमम	8 ग्रा



160°C



20 Min.



सैंडविच बिस्कुट

बनाने की विधि

- एक मिक्सिंग बाउल लें, उसमें मार्वोप्राइड, पाउडर्ड शुगर और स्किम्मेड मिल्क पाउडर मिलाकर क्रीम तैयार करना शुरू करें।
- दूध/अंडे, बेकिंग सोडा और वनीला पाउडर को धीमे से मिलाते हुए, लाईट और प्लफी बनने तक क्रीम बनाते रहें।
- अंत में मैदा और बेकिंग पाउडर में मिलाकर, नर्म डो तैयार करें।
- स्टार नॉजिल का उपयोग करके, बेकिंग ट्रे में बिस्कुटों को पाइप आउट करें।
- बिस्कुटों के ऊपर जाम के डॉट्स पाइप करें।
- प्री-हीटेड अवन में 160 डिग्री सी पर 15 मिनट तक या बेक होने तक बेक करें।
- फिर ठंडा करें और पाइनापिल ग्लेज क्रीम के साथ दो-दो बिस्कुटों को मिलाकर सैंडविच करें।

पाइनापिल ग्लेज सैंडविच क्रीम

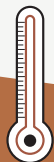
विधि :

- एक मिक्सिंग बाउल में मार्वो प्राइड और पाउडर्ड शुगर को मिलाकर क्रीम बनायें।
- पाइनापिल ग्लेज धीमे से मिलाते हुए लाईट और प्लफी होने तक ब्लेंड करें।

आवश्यक सामग्री

सामग्री	मात्रा
मैदा	1000 ग्रा
मार्वोप्राइड	500 ग्रा
पाउडर्ड शुगर	500 ग्रा
स्किम्मेड मिल्क पाउडर	50 ग्रा
बेकिंग पाउडर	5 ग्रा
बेकिंग सोडा	5 ग्रा
दूध/अंडे	300 ग्रा
वनीला एस्सेन्स	5 ग्रा
पाइनापिल एस्सेन्स	5 ग्रा

सामग्री	मात्रा
पाउडर्ड शुगर	250 ग्रा
मार्वोप्राइड	250 ग्रा
एन्हेंस पाइनापिल ग्लेज	100 ग्रा



160°C



15 Min.



एन्हैंस ड्राई फ्रूट कुकीज़

बनाने की विधि

- एक मिक्सिंग बाउल लें और वनीला प्री-मिक्स के साथ मार्वो अल्ट्रा मिलाएं। लाइट और प्लफी बनने तक क्रीम बनाते रहें।
- धीमे से दूध, बेकिंग सोडा और सारा एस्सेन्स उंडेलेँ और अच्छी तरह मिक्स करें।
- अंत में उसे मैदा और कोकोनट पाउडर में उंडेले और आधे ड्राई फ्रूट्स उसमें मिलाकर सॉफ्ट डो बनायें।
- 15 से 20 ग्राम वजन के गोल बॉल्स तैयार करें और उनको नट्स के ऊपर रखे ताकि नट्स बिस्कुट के ऊपर चिपकें।
- फिर उनको बेकिंग ट्रे में एक दूसरे से 2½ इंच की दूरी में रखें और उन्हें 10 मिनट के लिए सूखने के लिए वैसे ही रहने दें।
- प्री-हीटेड अवन में 160 डिग्री सी पर 15 मिनट तक या बेक होने तक बेक करें।

आवश्यक सामग्री

सामग्री	मात्रा
एन्हैंस एग प्री वनीला केक मिक्स	1000 ग्रा
मार्वो अल्ट्रा	400 ग्रा
मैदा	100 ग्रा
बेकिंग सोडा	10 ग्रा
दूध/पानी	200 मि.ली.
कोकोनट पाउडर	100 ग्रा
आलमंड, काजू, पिस्ता	200 ग्रा
आलमंड, काजू, पिस्ता एस्सेन्स	एक एक 2 ग्रा



160°C



15 Min.



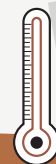
रेड वेलवेट चोको नट कुकीज़

बनाने की विधि

- एक मिक्सिंग बाउल लें और डिज़ायर रेड वेलवेट केक मिक्स के साथ मार्वो अल्ट्रा मिलाएं। लाईट और प्लफी बनने तक क्रीम बनाते रहें।
- धीमे से दूध, कस्टर्ड पाउडर और मिल्क पाउडर अच्छी तरह मिक्स करें।
- अंत में मैदा, डिज़ायर चोको चिप्स और काजू मिलाकर, उस का सॉफ्ट डो बनायें।
- फिर उनको बेकिंग ट्रे में एक दूसरे से 2½ इंच की दूरी में रखें और उन्हें 10 मिनट के लिए सूखने के लिए वैसे ही रहने दें।
- प्री-हीटेड अवन में 160 डिग्री सी पर 15 मिनट तक या बेक होने तक बेक करें।

आवश्यक सामग्री

सामग्री	मात्रा
रेड वेलवेट केक मिक्स	1000 ग्रा
मार्वो अल्ट्रा	400 ग्रा
मैदा	100 ग्रा
मिल्क पाउडर	50 ग्रा
दूध/पानी	150 ग्रा
कस्टर्ड पाउडर	50 ग्रा
डिज़ायर चोको चिप्स	100 ग्रा
काजू	100 ग्रा
चीज़ एस्सेन्स (अपेक्षित)	2 ग्रा



160°C



15 Min.



चना कुकीज़

बनाने की विधि

- एक मिक्सिंग बाउल लें, उसमें मार्वोप्राईड, पाउडर्ड शुगर और मिलक पाउडर मिक्स करें। लाईट और प्लफी बनने तक क्रीम बनाते रहें।
- ऊपर के मश्रण में धीमे से पानी डालकर क्रीम बनायें।
- उसमें 150 ग्राम का रोस्टेड चना डालें और उसे मैदा, बेसन, बेकिंग पाउडर और ब्रेकफास्ट शुगर के साथ मिलायें और उसे धीमे से मिक्स करें।
- डो को 5 मि.मी. की मोटाई में बेलें, फिर मिलक वॉश करके, उसके ऊपर शेष चना और पिस्ता छिड़क दें।
- उसे आवश्यक आकार में काटें और 160 डिग्री पर 18 से 20 मिनट तक बेक करें।

आवश्यक सामग्री

सामग्री	मात्रा
मैदा	500 ग्रा
रोस्टेड बेसन फ्लोर	500 ग्रा
मार्वोप्राईड	700 ग्रा
पाउडर्ड शुगर	450 ग्रा
ब्रेकफास्ट शुगर	150 ग्रा
कैस्टर शुगर	150 ग्रा
मिलक पाउडर	50 ग्रा
ग्लूकोज़ पाउडर	50 ग्रा
पानी	150 ग्रा
बेकिंग पाउडर	15 ग्रा
रोस्टेड चना	200 ग्रा
टॉपिंग के लिए बारीक कटा हुआ पिस्ता	50 ग्रा



160°C



18 to 20 Min.

BUNGE

Masterline
PREMIUM BAKERY SERVICES



Merry Christmas & Happy New Year

Celebrate this Season with
Masterline Margarine!

BUY MORE WIN MORE



8 Mobile Phones
TO BE WON

Get Assured Gifts! and Entry to the
LUCKY DRAW!

Retain your Lucky Draw Coupons
and redeem by **31st Jan 2021**

Lucky Prize
4 Bikes



Offer Valid on

**Lily Lite, GSM Classic,
GSM Extra & SSM Magic**

Packs without offer also available

Baked with Passion! Inspired by Masterline!

For Terms and Conditions Flip Over



GSM *Classic*



EXPLORE

**THE DELICIOUSNESS
OF CAKES & MUFFINS**

BUNGE

BUNGE INDIA PRIVATE LIMITED

Phone: (080) 4644 5300, 4644 5309. www.masterlineonline.com

Pune: No. 23, 3rd Floor, Kedar Empire, Paud Phata, Nr. Dasabuja Ganapati Mandir, Kothrud, Pune - 411 038.
Tel: 020 4120 4069; **Delhi:** First Floor, NH-2, C-Block, Community Center, Nariana Vihar, New Delhi - 110 028. **Tel:** 011 2577 5161.
Kolkata: 2A, 2nd Floor, C-46, Everest House, J. L. Nehru Road, Kolkata - 700 071. **Tel:** 033 2288 1100, 033 4051 0900.