

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



പ്രിയ ബേക്കർ സുഹൃത്തേ,

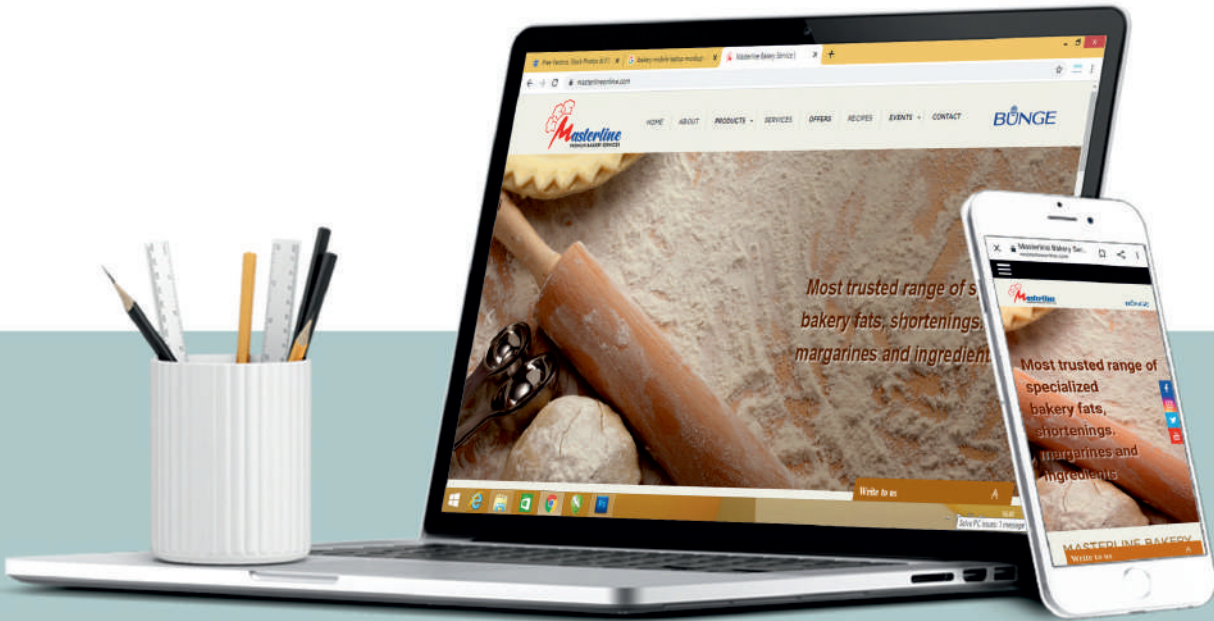
ഇതാ സന്തോഷകരമായ ഒരു യഥാർത്ഥ ഉത്സവകാലം വന്നെത്തിയിരിക്കുന്നു. മാസ്റ്റർലൈൻ ബുള്ളറ്റിൻ പ്രസിദ്ധീകരിക്കുന്നതിലൂടെ നിങ്ങളുടെ കസ്റ്റമർമാരുടെ സന്തോഷം ഇരട്ടിയാക്കുന്ന സൃഷ്ടിപരമായ കൂക്കി പാചകക്കുറിപ്പുകൾ നിങ്ങൾക്ക് ലഭിക്കുന്നു. ഓരോന്നും രുചിമുക്തങ്ങളാക്കി യഥാർത്ഥ വിരുന്നാക്കുകയും സമ്മാനം നൽകാനുള്ള മഹത്തായ ഒരു ആശയം നൽകുകയും ചെയ്യുന്നു. ഇവ ഓരോന്നായി പരീക്ഷിക്കും എന്ന് ഉറപ്പുവരുത്തും.

കോവിഡ് 19 ആളുകളെയും വ്യാപാരത്തെയും ബാധിക്കുന്ന ഈ ഘട്ടത്തിൽ സ്റ്റോക്കുകളുടെ വിതരണം ഇടതടവില്ലാതെയും / അനുസൃതവും സുരക്ഷിതവുമാക്കുക വഴി നിങ്ങളുടെ വ്യാപാരത്തിന് പിന്തുണ നൽകാൻ ബഞ്ച് സുസജ്ജമാണ്.

ഏതുതരത്തിലുള്ള സഹായത്തിനും - നേരിട്ടും ഫോണിലൂടെയും ഞങ്ങളുമായി ബന്ധപ്പെടാൻ മടിക്കരുത്. ദീർഘകാലം മനസ്സിൽ സൂക്ഷിക്കുന്ന ഒരു സീസൺ ആയി ഈ ഉത്സവകാലത്തെ മാറ്റിയെടുക്കാൻ വെണ്ടതെല്ലാം ഞങ്ങൾ ചെയ്യുന്നതാണ്.

ഹാപ്പി ദീപാവലി, ഹാപ്പി ബേക്കിംഗ്!

ടിം മാസ്റ്റർലൈൻ



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



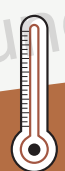
ക്രഞ്ചി ഓട്ട് കൂക്കീസ്

തയ്യാറാക്കുന്ന വിധം

- ഒരു മിക്സിംഗ് ബൗൾ എടുക്കുക. മാർവോ അൾട്രാ, ശർക്കര പൊടിച്ചത്, ബുരാഷുഗർ എന്നിവചേർത്ത് പതപ്പിക്കുക.
- പാൽ, വനില പൗഡർ, പാൽപൊടി എന്നിവ സാവധാനത്തിൽ ചേർക്കുക. ഭാരം കുറഞ്ഞ് പൊങ്ങുന്നതുവരെ പതയ്ക്കുക.
- സാവധാനത്തിൽ ഓട്ട് മാവ്, ബേക്കിംഗ് പൗഡർ, അണ്ടിപരിപ്പ്, തേങ്ങാ പൊടി എന്നിവ ചേർത്ത് മൃദുവായ മാവ് ആക്കുക.
- ഈ മാവ് 5 മി.മി. കനത്തിൽ പരത്തുക, പാൽതൂവിയശേഷം ഓട്സ് മുകളിൽ വിതറുക.
- വൃത്താകൃതിയിൽ മുറിച്ച് ബേക്കിംഗ് ട്രേയിൽ വയ്ക്കുക.
- 160°C യിൽ 15 മിനിട്ട് നേരം ബേക്ക് ചെയ്യുക.

നിങ്ങൾക്ക് വേണ്ടത്

ചേരുവകൾ	അളവ്
ഓട്ട് മാവ്	1000 ഗ്രാം
ബുരാഷുഗർ	250 ഗ്രാം
ശർക്കര പൊടിച്ചത്	250 ഗ്രാം
മാർവോ അൾട്രാ	500 ഗ്രാം
പാൽപൊടി	25 ഗ്രാം
പാൽ	150 ഗ്രാം
തേങ്ങാ പൊടി	250 ഗ്രാം
അണ്ടിപരിപ്പ്	200 ഗ്രാം
ബേക്കിംഗ് പൗഡർ	5 ഗ്രാം
വനില പൗഡർ	20 ഗ്രാം



160°C



15 Min.



യമ്മി മെയ്സ് കുക്കീസ്

തയ്യാറാക്കുന്ന വിധം

- ഒരു മിക്സിംഗ് ബൗൾ എടുക്കുക. മാർവോ അൾട്രാ, ബുരാഷുഗർ എന്നിവചേർത്ത് പതപ്പിക്കുക.
- പാൽപ്പൊടി, ഏലക്കാപൊടി, വനില പൗഡർ എന്നിവ ചേർക്കുക. ഭാരം കുറഞ്ഞ് പൊങ്ങുന്നതുവരെ പതയ്ക്കുക.
- മിശ്രിതത്തിലേക്ക് സാവധാനം ചോളപ്പൊടി ചേർത്ത് മൃദുവായ മാവ് ഉണ്ടാക്കുക.
- ഈ മാവ് 5 മി.മി. കനത്തിൽ പരത്തുക, പാൽതൂവിയശേഷം കോൺ പ്ലേക്സ് മുകളിൽ വിതറുക.
- വൃത്താകൃതിയിൽ മുറിച്ച് ബേക്കിംഗ് ട്രേയിൽ വയ്ക്കുക.
- 150°C യിൽ 15 മിനിട്ട് നേരം ബേക്ക് ചെയ്യുക.

നിങ്ങൾക്ക് വേണ്ടത്

ചേരുവകൾ	അളവ്
ചോളപ്പൊടി	1000 ഗ്രാം
മാർവോ അൾട്രാ	450 ഗ്രാം
പഞ്ചസാര പൊടിച്ചത്	400 ഗ്രാം
പാൽപൊടി	50 ഗ്രാം
പാൽ	50 ഗ്രാം
വനില പൗഡർ	5 ഗ്രാം
ഏലക്കാപൊടി	5 ഗ്രാം
കോൺ പ്ലേക്സ് (മുകളിൽ വിതറാൻ)	100 ഗ്രാം



150°C



15 Min.



മില്ലറ്റ് ബ്ലേക്ക് കൂക്കീസ്

തയ്യാറാക്കുന്ന വിധം

- ഒരു മിക്സിംഗ് ബൗൾ എടുക്കുക. മാർവോ അൾട്രാ, ശർക്കര പൊടിച്ചത്, ബുരാഷുഗർ എന്നിവചേർത്ത് പതപ്പിക്കുക.
- ചൂട് പാൽ, ബേക്കിംഗ് സോഡ, പാൽപൊടി, വനില പൗഡർ, സുഗന്ധദ്രവ്യങ്ങൾ പൊടിച്ചത് തേൻ എന്നിവ സാവധാനത്തിൽ ചേർക്കുക. ഭാരം കുറഞ്ഞ് പൊങ്ങുന്നതുവരെ പതയ്ക്കുക.
- മറ്റൊരു പാത്രത്തിൽ മില്ലറ്റ് മാവ് ബേക്കിംഗ് പൗഡർ, മില്ലറ്റ് ബ്ലേക്ക്സ്, ഓട്സ്, അണ്ടിപരിപ്പ്, തേങ്ങാ പൊടി എന്നിവ മിക്സ് ചെയ്യുക.
- ഈ മിശ്രിതം ക്രീം മിക്സിൽ ചേർത്ത് മൃദുവായ മാവ് ഉണ്ടാക്കുക.
- 30 മിനിട്ട് നേരം ഫ്രിഡ്ജിൽ വയ്ക്കുക.
- 15 മുതൽ 20 ഗ്രാം വരെ ഭാരമുള്ള വൃത്താകൃതിയിലുള്ള ബോളുകൾ ഉണ്ടാക്കുക.
- ഓരോന്നും 2.5 ഇഞ്ച്വിട്ട് ബേക്കിംഗ് ട്രേയിൽ വയ്ക്കുക.
- 160°C യിൽ 20 മിനിട്ട് നേരം ബേക്ക് ചെയ്യുക.

നിങ്ങൾക്ക് വേണ്ടത്

ചേരുവകൾ	അളവ്
മില്ലറ്റ് മാവ്	500 ഗ്രാം
ബുരാഷുഗർ	400 ഗ്രാം
ശർക്കര പൊടിച്ചത്	250 ഗ്രാം
മാർവോ അൾട്രാ	450 ഗ്രാം
പാൽപൊടി	30 ഗ്രാം
തേൻ	50 ഗ്രാം
ബേക്കിംഗ് സോഡ	18 ഗ്രാം
ബേക്കിംഗ് പൗഡർ	02 ഗ്രാം
തേങ്ങാ പൊടി	350 ഗ്രാം
മില്ലറ്റ് ബ്ലേക്ക്സ്	300 ഗ്രാം
ഓട്സ്	100 ഗ്രാം
ചൂട് പാൽ	200 മി.ലി.
വനില പൗഡർ	20 ഗ്രാം
സുഗന്ധദ്രവ്യങ്ങൾ പൊടിച്ചത്	5 ഗ്രാം
അണ്ടിപരിപ്പ്	100 ഗ്രാം

160°C 20 Min.



സെന്റർ ഫിൽഡ് കപ്പ് കൂക്കീസ്

തയ്യാറാക്കുന്ന വിധം

- ഒരു മിക്സിംഗ് ബൗൾ എടുക്കുക. മാർവോ പ്രൈഡ്, പഞ്ചസാര പൊടിച്ചത് പാൽപൊടി എന്നിവചേർത്ത് പതപ്പിക്കുക.
- തൈര്, വനില പൗഡർ, ബട്ടർ, എസൻസ് എന്നിവ സാവധാനത്തിൽ ചേർക്കുക. ഭാരം കുറഞ്ഞ് പൊങ്ങുന്നതുവരെ പതയ്ക്കുക.
- പിന്നീട് മൈദ, തേങ്ങാ പൊടി എന്നിവ മാവിൽ ചേർത്ത് മടക്കുക. അധികം മിക്സ് ചെയ്യാതിരിക്കാൻ ശ്രദ്ധിക്കുക.
- 15 മുതൽ 20 ഗ്രാം വരെ ഭാരമുള്ള വൃത്താകൃതിയിലുള്ള ബോളുകൾ ഉണ്ടാക്കുക.
- ഓരോന്നും 2½ ഇഞ്ച്വിട്ട് ബേക്കിംഗ് ട്രേയിൽ വയ്ക്കുക.
- 160°C യിൽ 15 മിനിട്ട് നേരം ബേക്ക് ചെയ്യുക.
- തണുത്തതിനു ശേഷം ഫില്ലിംഗിനായി ബിസ്റ്റ്യറിൽ ദ്വാരങ്ങളുണ്ടാക്കുക.
- ചോക്ക്ലേറ്റ് ട്രഫിൾ, ബിസ്റ്റ്യറിൽ നിറക്കാനായി ഒരു പൈപ്പിംഗ് ബാഗ് ഉപയോഗിക്കുക.
- ഒരു പേപ്പർ കപ്പിൽ വച്ച് വിളമ്പുക.

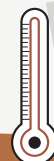
തയ്യാറാക്കുന്ന വിധം:

- ഒരു ഡബിൾ ബോയ്ലറിൽ ചോക്കലേറ്റ് തിളപ്പിച്ച് മാറ്റി വക്കുക.
- ഫിയോണ ക്രീം ചൂടാക്കുക.
- ക്രീമിൽ ഉരുക്കിയ ചോക്കലേറ്റ് ചേർത്ത് പട്ടുപോലെയാകും വരെ ഇളക്കുക.

നിങ്ങൾക്ക് വേണ്ടത്

ചേരുവകൾ	അളവ്
മൈദ	550 ഗ്രാം
പഞ്ചസാര പൊടിച്ചത്	500 ഗ്രാം
മാർവോ പ്രൈഡ്	450 ഗ്രാം
പാൽപൊടി	50 ഗ്രാം
തൈര്	50 ഗ്രാം
തേങ്ങാ പൊടി	50 ഗ്രാം
വനില പൗഡർ	10 ഗ്രാം
ബട്ടർ എസൻസ്	5 ഗ്രാം

ട്രഫിൾ സോസ്	
ഡിസയർ ഡാർക്ക് കോമ്പൗണ്ട്	500 ഗ്രാം
ഫിയോണ വിപ്പ് ടോപ്പിംഗ്	500 ഗ്രാം



160°C



15 Min.



ചോക്കോ വാൽനട്ട് കുക്കീസ്

തയ്യാറാക്കുന്ന വിധം

- ഒരു മിക്സിംഗ് ബൗൾ എടുക്കുക. മാർവോ പ്രൈഡ്, കോക്കോ പൗഡർ, പഞ്ചസാര പൊടിച്ചത്, കേസ്റ്റർ ശുഗർ എന്നിവചേർത്ത് പരുപ്പിക്കുക.
- മിൽക്ക് മെയ്ഡ്, പാൽപൊടി, വനില പൗഡർ, ഉപ്പ്, ഡിസയർ ഡാർക്ക് കോമ്പൗണ്ട് എന്നിവ ചേർക്കുക.
- ബേക്കിംഗ് സോഡ ചേർത്തതിനുശേഷം സാവധാനത്തിൽ പാൽ ചേർക്കുക. ഭാരം കുറഞ്ഞ് പൊങ്ങുന്നതുവരെ പരുക്കുക.
- മൈദ, ബേക്കിംഗ് പൗഡർ, ചോക്കോ ചിപ്സ്, വാൽനട്ട്സ് എന്നിവ സാവധാനത്തിൽ ചേർത്ത് മൃദുവായ മാവ് ഉണ്ടാക്കുക.
- മാവ് 4 മി.മി. കനത്തിൽ പരത്തുക,
- ആവശ്യമുള്ള ആകൃതിയിൽ മുറിക്കുക. ബേക്കിംഗ് ട്രേയിൽ വയ്ക്കുക.
- 160°C യിൽ 15 മിനിട്ട് നേരം ബേക്ക് ചെയ്യുക.

നിങ്ങൾക്ക് വേണ്ടത്

ചേരുവകൾ	അളവ്
മൈദ	850 ഗ്രാം
മാർവോ പ്രൈഡ്	500 ഗ്രാം
പഞ്ചസാര പൊടിച്ചത്	400 ഗ്രാം
കാസ്റ്റർ ഷുഗർ	200 ഗ്രാം
ഉപ്പ്	5 ഗ്രാം
പാൽ	200 ഗ്രാം
ബേക്കിംഗ് പൗഡർ	10 ഗ്രാം
ബേക്കിംഗ് സോഡ	12 ഗ്രാം
മിൽക്ക് മെയ്ഡ്	75 ഗ്രാം
പാൽപൊടി	100 ഗ്രാം
വാൽനട്ട്സ്	200 ഗ്രാം
വനില പൗഡർ	10 ഗ്രാം
ഡിസയർ ഡാർക്ക് കോമ്പൗണ്ട് (ഉരുക്കിയത്)	100 ഗ്രാം
ഡിസയർ കോക്കോ പൗഡർ	50 ഗ്രാം
ഡിസയർ ചോക്കോ ചിപ്സ്	200 ഗ്രാം



160°C



15 Min.



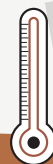
വട്ട-മിട്ട ബിസ്കറ്റ്

തയ്യാറാക്കുന്ന വിധം

- ഒരു മിക്സിംഗ് ബൗൾ എടുക്കുക. മാർവോ പ്രൈഡ്, ബുരാഷുഗർ എന്നിവചേർത്ത് പതപ്പിക്കുക.
- പാൽ, ബേക്കിംഗ് സോഡ, പാൽപൊടി, വനില പൗഡർ, ഉപ്പ്, ഇഞ്ചിപൊടി, ജീരകം, അജ്വെയിൻ, കുരുമുളക് എന്നിവ സാവധാനത്തിൽ ചേർക്കുക. ഭാരം കുറഞ്ഞ് പൊങ്ങുന്നതുവരെ പതയ്ക്കുക.
- മറ്റൊരു പാത്രത്തിൽ മൈദ, നില കടല പൊടി, ചതച്ച മുളക് (ചില്ലി പ്ലേക്സ്) എന്നിവ ചേർക്കുക. അധികം മിക്സ് ചെയ്യാതിരിക്കാൻ ശ്രദ്ധിക്കുക.
- മാവ് 4 മി.മി. കനത്തിൽ പരത്തുക,
- ആവശ്യമുള്ള ആകൃതിയിൽ മുറിക്കുക. ബേക്കിംഗ് ട്രേയിൽ വയ്ക്കുക.
- 160°C യിൽ 15 മിനിട്ട് നേരം ബേക്ക് ചെയ്യുക.

നിങ്ങൾക്ക് വേണ്ടത്

ചേരുവകൾ	അളവ്
മൈദ	1000 ഗ്രാം
നെയ്	100 ഗ്രാം
ബുരാഷുഗർ	500 ഗ്രാം
മാർവോ പ്രൈഡ്	500 ഗ്രാം
സ്റ്റിമ്മഡ് മിൽക്ക് പൗഡർ	50 ഗ്രാം
വെള്ള എള്ള്	50 ഗ്രാം
പാൽ	120 ഗ്രാം
ബേക്കിംഗ് സോഡ	10 ഗ്രാം
ബേക്കിംഗ് പൗഡർ	5 ഗ്രാം
നില കടല പൊടി	200 ഗ്രാം
തേങ്ങാ പൊടി	100 ഗ്രാം
കുരുമുളക്, ജീരകം, അജ്വെയിൻ (പൊടിച്ചത്)	ഓരോന്നും 15 ഗ്രാം
ചതച്ച മുളക് (ചില്ലി പ്ലേക്സ്)	15 ഗ്രാം
ഇഞ്ചിപൊടി	15 ഗ്രാം
ഉപ്പ്	15 ഗ്രാം
വനില പൗഡർ	10 ഗ്രാം



160°C



15 Min.



മൾട്ടി ഗ്രെയിൻ കൂക്കീസ്

തയ്യാറാക്കുന്ന വിധം

- ഒരു മിക്സിംഗ് ബൗൾ എടുക്കുക. മാർവോ ലൈറ്റ്, ബുരാഷ്യഗർ, പാൽപൊടി എന്നിവചേർത്ത് പതപ്പിക്കുക.
- പാൽ/മുട്ട, ബേക്കിംഗ് സോഡ, വനില പൗഡർ, എന്നിവ സാവധാനത്തിൽ ചേർത്ത് കൊടുക്കുക. ഭാരം കുറഞ്ഞ് പൊങ്ങുന്നതുവരെ പതയ്ക്കുക.
- അവസാനം മൾട്ടി ഗ്രെയിൻ മാവ്, തേങ്ങാ പൊടി ആൽമണ്ട് എന്നിവ ചേർത്ത് മൃദുവായ മാവ് ഉണ്ടാക്കുക. അധികം മിക്സ് ചെയ്യാതിരിക്കാൻ ശ്രദ്ധിക്കുക.
- 10 മുതൽ 15 ഗ്രാം വരെ ഭാരമുള്ള വൃത്താകൃതിയിലുള്ള ബോളുകൾ ഉണ്ടാക്കുക.
- ഓരോന്നും 2½ ഇഞ്ച്വിട്ട് ബേക്കിംഗ് ട്രേയിൽ വയ്ക്കുക.
- പ്രീഹീറ്റ് ചെയ്ത ഓവനിൽ 160°C യിൽ 20 മിനിട്ട് നേരം ബേക്ക് ചെയ്യുക.

നിങ്ങൾക്ക് വേണ്ടത്

ചേരുവകൾ	അളവ്
മൾട്ടി ഗ്രെയിൻ മാവ്	900 ഗ്രാം
മാർവോ ലൈറ്റ്	500 ഗ്രാം
ബുരാഷ്യഗർ	500 ഗ്രാം
സ്റ്റിമ്മഡ് മിൽക്ക് പൗഡർ	50 ഗ്രാം
ബേക്കിംഗ് പൗഡർ	5 ഗ്രാം
ബേക്കിംഗ് സോഡ	5 ഗ്രാം
പാൽ/മുട്ട	350 ഗ്രാം
ആൽമണ്ട്	150 ഗ്രാം
വനില എസ്സൻസ്	5 ഗ്രാം
തേങ്ങാ പൊടി	100 ഗ്രാം
പച്ച ഏലക്കായ	8 ഗ്രാം



160°C



20 Min.



സാൻഡ് വിച്ച് ബിസ്കറ്റ്

തയ്യാറാക്കുന്ന വിധം

- ഒരു മിക്സിംഗ് ബൗൾ എടുക്കുക. മാർവോ പ്രൈഡ്, പഞ്ചസാര പൊടിച്ചത് സ്ലിമ്മഡ് മിൽക്ക് പൗഡർ എന്നിവചേർത്ത് പതപ്പിക്കുക.
- പാൽ/മുട്ട, ബേക്കിംഗ് സോഡ, വനില പൗഡർ, എന്നിവ സാവധാനത്തിൽ ചേർത്ത് കൊടുക്കുക. ഭാരം കുറഞ്ഞ് പൊങ്ങുന്നതുവരെ പതയ്ക്കുക.
- മൈദയും ബേക്കിംഗ് പൗഡറും ചേർത്ത് മൂവുവായ് മാവ് കൂഴക്കുക.
- ഒരു സ്റ്റാർ നോസിൽ ഉപയോഗിച്ച് ബിസ്കറ്റുകൾ ഒരു ബേക്കിംഗ് ട്രേയിലേക്ക് വിച്ചിയിടുക.
- ബിസ്കറ്റുകൾക്കു മുകളിലേക്ക് ജാംകൊണ്ട് കുത്തുകൾ ഇടുക.
- പ്രീഹീറ്റ്ഡ് ഓവനിൽ 160°C യിൽ 15 മിനിട്ട് നേരത്തേക്കോ അല്ലെങ്കിൽ ബേക്ക് ആവുന്നതുവരെയോ ബേക്ക് ചെയ്യുക.
- തണുത്ത ശേഷം രണ്ട് ബിസ്കറ്റുകൾക്കിടയിലേക്ക് പൈൻ ആപ്പിൾ ഗ്ലേസ് ക്രീം വച്ച് സാൻഡ്വിച്ച് ചെയ്യുക.

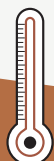
പൈൻ ആപ്പിൾ ഗ്ലേയിസ് സാൻഡ്വിച്ച് ക്രീം

- ഒരു മിക്സിംഗ് ബൗളിൽ മാർവ് പ്രൈഡും പൊടിച്ച പഞ്ചസാരയും ക്രീം ചെയ്യുക.
- സാവധാനത്തിൽ എൻഹാൻസ് പൈൻ ആപ്പിൾ ഗ്ലേയിസ് ചേർത്ത് ഭാരം കുറഞ്ഞ് പതുപതുത്തതാകും വരെ മിശ്രണം ചെയ്യുക.

നിങ്ങൾക്ക് വേണ്ടത്

ചേരുവകൾ	അളവ്
മൈദ	1000 ഗ്രാം
മാർവോ പ്രൈഡ്	500 ഗ്രാം
പഞ്ചസാര പൊടിച്ചത്	500 ഗ്രാം
സ്ലിമ്മഡ് മിൽക്ക് പൗഡർ	50 ഗ്രാം
ബേക്കിംഗ് പൗഡർ	5 ഗ്രാം
ബേക്കിംഗ് സോഡ	5 ഗ്രാം
പാൽ/മുട്ട	300 ഗ്രാം
വനില എസ്സൻസ്	5 ഗ്രാം
പൈൻ ആപ്പിൾ എസ്സൻസ്	5 ഗ്രാം

ചേരുവകൾ	അളവ്
പഞ്ചസാര പൊടിച്ചത്	250 ഗ്രാം
മാർവോ അൾട്രാ	250 ഗ്രാം
എൻഹാൻസ് പൈൻ ആപ്പിൾ ഗ്ലേയിസ്	100 ഗ്രാം



160°C



15 Min.



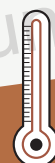
എൻഹാൻസ് ഡ്രൈ ഫ്രൂട്ട് കുക്കീസ്

തയ്യാറാക്കുന്ന വിധം

- ഒരു മിക്സിംഗ് ബൗൾ എടുത്ത് മാർവോ അൾട്രയും എൻഹാൻസ് വനില പ്രിമിക്സ് ചേർക്കുക. ഭാരം കുറഞ്ഞ് പൊങ്ങുന്നതുവരെ പതയ്ക്കുക.
- സാവധാനത്തിൽ പാൽ, ബേക്കിംഗ് സോഡ, എസ്റ്റർസുകൾ എന്നിവ ചേർത്ത് മിക്സ് ചെയ്യുക.
- മൈദയും തേങ്ങാ പൊടിയും പകുതി ഡ്രൈ ഫ്രൂട്ട്സും മിക്സ് ചെയ്ത് മ്യൂവായ മാവ് ഉണ്ടാക്കുക.
- 15-20 ഗ്രാം ഭാരമുള്ള വൃത്താകൃതിയിലുള്ള ബോളുകൾ ആക്കിയെടുത്ത് അതിനെ തലകീഴായി നട്ട്സിൽ മുക്കുക. ഇപ്രകാരം ചെയ്താൽ നട്ട്സ് ബിസ്കൂട്ടുകളുടെ മുകളിൽ വരും.
- ഓരോന്നും 2½ ഇഞ്ച്വിട്ട് ബേക്കിംഗ് ട്രേയിൽ 10 മിനിട്ട് ഇപ്രകാരം വയ്ക്കുക.
- പ്രീഹീറ്റ്ഡ് ഓവനിൽ 160°C യിൽ 15 മിനിട്ട് നേരം ബേക്ക് ചെയ്യുക.

നിങ്ങൾക്ക് വേണ്ടത്

ചേരുവകൾ	അളവ്
എൻഹാൻസ് എഗ് പ്രീ വനില കേക്ക് മിക്സ്	1000 ഗ്രാം
മാർവോ അൾട്രാ	400 ഗ്രാം
മൈദ	100 ഗ്രാം
ബേക്കിംഗ് സോഡ	10 ഗ്രാം
പാൽ/വെള്ളം	200 മി.ലി
തേങ്ങാ പൊടി	100 ഗ്രാം
ആൽമണ്ട്, അണ്ടിപരിപ്പ്, പിസ്താ	200 ഗ്രാം
ആൽമണ്ട്, അണ്ടിപരിപ്പ്, പിസ്താ എസ്റ്റർസ്	ഓരോന്നും 2 ഗ്രാം



160°C



15 Min.



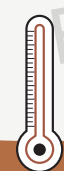
റെഡ് വെൽവെറ്റ് ചോക്കോ നട്ട് കുക്കീസ്

തയ്യാറാക്കുന്ന വിധം

- ഒരു മിക്സിംഗ് ബൗൾ എടുത്ത് മാർവോ അൾട്രയും ഡിസയർ റെഡ് വെൽവെറ്റ് കേക്ക് മിക്സ് ചേർക്കുക. ഭാരം കുറഞ്ഞ പൊങ്ങുന്നതുവരെ പരയ്ക്കുക.
- പാൽ, കസ്റ്റാർഡ് പൗഡർ, പാൽപ്പൊടി എന്നിവ സാവധാനത്തിൽ മിക്സ് ചെയ്യുക.
- പിന്നീട് മൈദ, ഡിസയർ കൊക്കോ ചിപ്സ്, അണ്ടിപരിപ്പ്, എന്നിവ ചേർത്ത് മൃദുവായ മാവ് ഉണ്ടാക്കുക.
- 15-20 ഗ്രാം ഭാരമുള്ള വൃത്താകൃതിയിലുള്ള ബോളുകൾ ആക്കിയെടുത്ത് അതിനെ തലക്കിഴായി നട്ട്സിൽ മുക്കുക. ഇപ്രകാരം ചെയ്താൽ നട്ട്സ് ബിസ്കൂട്ടുകളുടെ മുകളിൽ വരും.
- ഓരോന്നും 2½ ഇഞ്ച്വിട്ട് ബേക്കിംഗ് ട്രേയിൽ 10 മിനിട്ട് ഇപ്രകാരം വയ്ക്കുക.
- പ്രീഹീറ്റ്ഡ് ഓവനിൽ 160°C യിൽ 15 മിനിട്ട് നേരം ബേക്ക് ചെയ്യുക.

നിങ്ങൾക്ക് വേണ്ടത്

ചേരുവകൾ	അളവ്
റെഡ് വെൽവെറ്റ് കേക്ക് മിക്സ്	1000 ഗ്രാം
മാർവോ അൾട്രാ	400 ഗ്രാം
മൈദ	100 ഗ്രാം
പാൽപ്പൊടി	50 ഗ്രാം
പാൽ/വെള്ളം	150 ഗ്രാം
കസ്റ്റാർഡ് പൗഡർ	50 ഗ്രാം
ഡിസയർ കൊക്കോ ചിപ്സ്	100 ഗ്രാം
അണ്ടിപരിപ്പ്	100 ഗ്രാം
ചീസ് എസൻസ് (ആവശ്യമുള്ളത)	2 ഗ്രാം



160°C



15 Min.



ചന കുക്കീസ്

തയ്യാറാക്കുന്ന വിധം

- ഒരു മിക്സിംഗ് ബൗൾ എടുക്കുക. മാർവോ പ്രൈഡ്, പഞ്ചസാര പൊടിച്ചത് പാൽപ്പൊടി, ഗ്ലൂക്കോസ് പൗഡർ എന്നിവ ചേർക്കുക. ഭാരം കുറഞ്ഞ പൊങ്ങുന്നതുവരെ പരയ്ക്കുക.
- ക്രീമിംഗ് ചെയ്യുമ്പോൾ മുകളിൽ പറഞ്ഞിരിക്കുന്ന മിശ്രിതത്തിലേക്ക് വെള്ളം സാവധാനം ചേർക്കുക.
- മൈദ, കടലമാവ്, ബേക്കിംഗ് പൗഡർ, ബ്രെക്ക്ഫാസ്റ്റ് ഷുഗർ എന്നിവയിലേക്ക് 150 ഗ്രാം വറുത്ത വെള്ള കടല ചേർത്ത് പതുക്കെ കൂഴക്കുക.
- മാവ് ഉരുട്ടി 5 മി.മി. കനത്തിലാക്കുക, പാൽ തുവിയ ശേഷം ബാക്കിയുള്ള വെള്ള കടലയും പിസ്തയും മുകളിൽ വിതറുകയും ചെയ്യുക.
- ആവശ്യമായ ആകൃതിയിൽ മുറിച്ച ശേഷം 160°C യിൽ 18-20 മിനിട്ട് നേരം ബേക്ക് ചെയ്യുക.

നിങ്ങൾക്ക് വേണ്ടത്

ചേരുവകൾ	അളവ്
മൈദ	500 ഗ്രാം
റോസ്റ്റഡ് കടല മാവ്	500 ഗ്രാം
മാർവോ പ്രൈഡ്	700 ഗ്രാം
പഞ്ചസാര പൊടിച്ചത്	450 ഗ്രാം
ബ്രെക്ക്ഫാസ്റ്റ് ഷുഗർ/കാസ്റ്റർ ഷുഗർ	150 ഗ്രാം
പാൽപ്പൊടി	50 ഗ്രാം
ഗ്ലൂക്കോസ് പൗഡർ	50 ഗ്രാം
വെള്ളം	150 ഗ്രാം
ബേക്കിംഗ് പൗഡർ	15 ഗ്രാം
വറുത്ത വെള്ളക്കടല	200 ഗ്രാം
ടോപ്പിംഗിനായി അരിഞ്ഞ പിസ്ത	50 ഗ്രാം



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 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.