

Bano Puratos

INDULGE IN THE SPIRIT OF
RAMADAN
*FRESH FLAVORS,
NEW RECIPES*

MOTHER'S DAY & EASTER

*JOYFUL BITES FOR A
DELICIOUS CELEBRATION!*

#BAKETHEFUTURE

CREATIVITY . INNOVATION . INSPIRATION

إبداع - إبتكار - إلهام

Newest Baking academy and training center in the region.

Masterclasses, Hands-On Workshops, and Consultancy in the field of bakery, pastry, chocolate & Icecream.

Classes by International World Class Chefs.

Presenting newest trends, techniques and creative recipes from around the world.

ارتق إلى الأفضل مهما كانت مهنتك

يمكنك الآن تطوير ذاتك من خلال التدريب مع أفضل الخبراء إكتشف فنون الخبز والبايسري مع أحدث أكاديمية و مركز تدريب في المنطقة (الشرق الأوسط)

دورات فنيّة متقدّمة، ورش عمل تطبيقية، خدمات إستشارية في مجال الخبز و المعجنات و الشوكولاتة و الآيس كريم

صفوف و دورات مُقدّمة من قبل مختصين عالميين في علم الخبز والبايسري تعرّف على أحدث الصيحات و التقنيات و الوصفات من جميع أنحاء العالم



FOLLOW ABA UAE

" Baking Art Training Center " Instagram page
for exclusive insights and details
on our upcoming masterclasses
and workshops.

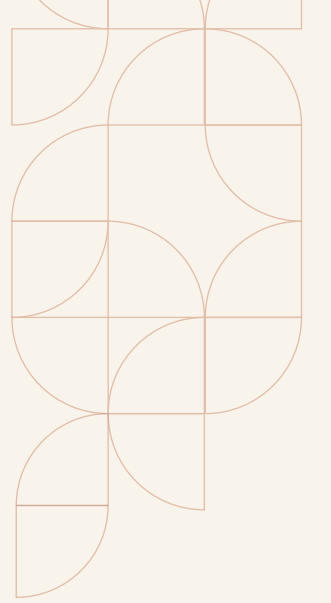
تابعوا صفحة ABA مركز تدريب فنون الخبز للحصول على التفاصيل
الخاصة حول الدورات التدريبية وورش العمل القادمة



UAE
20
24

CLASSES SCHEDULE

INTERNATIONAL GUEST CHEFS IN UAE



Honey Bee

PASTRY
FEBRUARY
21-22-23



Paul Occhipinti

CHOCOLATE & PASTRY
MAY
14-15-16



Caramelia

CHOCOLATE
JUNE
10-11-12



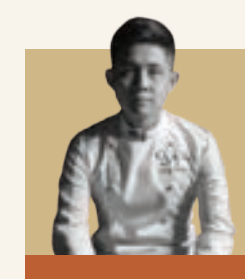
**Massimiliano
Liberatore**

BAKERY
JULY
17-18-19



Carles Mampel

PASTRY
SEPTEMBER
10-11-12



Chong ko Wai

BREAD PITT
PASTRY
NOVEMBER
19-20-21



KUWAIT

ABA ACADEMY
OF BAKING
ARTS

CHEFS AROUND THE WORLD

INTERNATIONAL GUEST CHEFS IN KUWAIT



20
24

CLASSES SCHEDULE

INTERNATIONAL GUEST CHEFS IN KUWAIT

Caramelia

CHOCOLATE
JANUARY
23-24-25



Emmanuel Hamon

PASTRY
FEBRUARY
5,6,7



Johan Martin

FEBRUARY
29 CONTINUED IN MARCH



Johan Martin

PASTRY
MARCH
1,2



Joakim Prat

PASTRY
APRIL
23-24-25



Massimiliano Liberatore

BAKERY
MAY
21-22-23



Carles Mampel

PASTRY
JULY
22-23-24



Maxence Barbot

PASTRY
SEPTEMBER
15-16-17



Paul Occhipinti

CHOCOLATE & PASTRY
OCTOBER
14-15-16



Chong Ko Wai BREAD PITT

PASTRY
NOVEMBER
24-25-26



TABLE OF CONTENTS

ISSUE
N°41

02-07

ABA UAE AND KUWAIT
أكاديمية ABA في دبي وكويت

10-21

MOTHER'S DAY RECIPES
وصفات عيد الأم

24-51

RAMADAN RECIPES
وصفات رمضانية

54-71

EASTER RECIPES
وصفات عيد الفصح

74-87

CHOCOLATE RECIPES
وصفات الشوكولا

OUR EDITORIAL TEAM

EDITOR - IN - CHIEF

Mohamad Hashwi
Serine Jaroudi

PHOTOGRAPHY

Aya Youssef
Rouba Abou-Elhoda
Amar Hossari
Ghida Hachwi
Ahmed Mansour

GRAPHIC DESIGNERS

Amar Hossari
Aya Youssef
Rouba Abou-Elhoda
Ghida Hachwi
Leen Lawand

EDITOR

Malek Zaki
Ahmed Mansour

TECHNICAL ADVISORS

Muhieddine Chatilla
Issam Antar
Omar Saridar
Fidaa Bou Ghannam
Zohor Chaibi
Jolito Barcinas
Rehab Antar

EDITORIAL

Discover the essence of Ramadan, Mother's Day, and Easter with Banopuratos' Seasonal Magazine! Explore a rich assortment of bakery, pastry, chocolate, and ice cream recipes meticulously crafted for each occasion. From Middle Eastern delights for Ramadan to exquisite treats for Mother's Day and Easter, let Banopuratos inspire your seasonal celebrations with sweetness and delight.

اكتشف جوهر شهر رمضان , عيد الأم وعيد الفصح مع مجلة بانو بوراتوس الموسمية! استكشف مجموعة غنية من وصفات الحلويات, المخبوزات, الشوكولا والآيس كريم المعدة بدقة لكل مناسبة. إكتشف نكهات من الشرق الأوسط لشهر رمضان إلى الحلويات الرائعة لعيد الأم وعيد الفصح, اسمح ل بانو بوراتوس بإلهام احتفالاتك الموسمية بالحلوة والبهجة.



MOTHER'S DAY
RECIPES

ROYAL LOVE CAKE

PASTRY



INGREDIENTS

SPONGE

500g Tegral Sponge White BP
500g Eggs
100g Water

CUSTARD CREAM

188g Cremyvit Puratos
500g Water

MANGO MOUSSELINE

500g Custard Cream
75g Mango Concentrate LFC Puratos
250g Soft butter Campina
412g Semi-Whipped Cream Whippak

FILLING

Pomegranate Rapieno BANO

WHITE CHOCOLATE-POMEGRANATE WHIPPED GANACHE

400g Cream 35%
168g white chocolate Belcolade X-605
6g Gelatin leaves
82g Pomegranate Naturale Bano

GLAZE

100g Cream
75g Sugar
410g Glucose Patis France
180g Gelatin Mass Bano
225g White Chocolate Belcolade X-605
700g Mirroir Neutre
10g Purple Powder Coloring Modacor

METHOD

SPONGE

Whip all the ingredients in a stand mixer using a whisk attachment for 8 minutes, spread 700g on a 60x40cm tray and bake at 220°C for 6 minutes.

CUSTARD CREAM

Mix the cremyvit and water using a whisk attachment for 4 minutes.

MANGO MOUSSELINE

Mix the mango concentrate with the custard cream then incorporate the soft butter, fold in the semi-whipped cream and use immediately.

WHITE CHOCOLATE-POMEGRANATE WHIPPED GANACHE

Soak the gelatin leaves then add them to the white chocolate. Bring half of the cream to boil and pour it over the white chocolate and soaked gelatin, mix using an electric hand mixer. Then add the cold cream while keep on mixing until it becomes homogenous. Store in the fridge for at least 24 hours. Whip the cream then add the pomegranate concentrate at the end and mix using a rubber spatula.

GLAZE

Boil cream, sugar and glucose, then pour over the white chocolate and gelatin mass. Add the mirroir and mix using an electric hand mixer to emulsify.

Add purple coloring to desired color.



كيكة الحب الملكي



الطريقة

السيونج

تُخفق جميع المكونات في الخلاط باستخدام المخفقة الملحقة لمدة ٨ دقائق، ويُوزَّع ٧٠٠غ على صينية مقاس ٦٠ × ٤٠ سم وتُخبز على حرارة ٢٢٠غ مئوية لمدة ٦ دقائق.

قشدة كاستر

يخلط الكريميفيت والماء باستخدام المخفقة لمدة ٤ دقائق.

موسيلين مانجو

يخلط مركز المانجو مع كريمة الكاسترد ثم نضيف الزبدة الطرية ونضيف الكريمة نصف المخفوقة وتستخدم على الفور

جناش الشوكولاتة البيضاء والرمان المخفوق

ننقع أوراق الجيلاتين ثم نضيفها إلى الشوكولاتة البيضاء. يُغلى نصف كمية الكريمة ثم تُسكب فوق الشوكولاتة البيضاء والجيلاتين المنقوع، وتُخلط المكونات باستخدام الخلاط الكهربائي اليدوي. ثم نضيف الكريمة الباردة مع باستمرار في الخلاط حتى تتجانس. تخزن في الثلاجة لمدة ٢٤ ساعة على الأقل. تُخفق الكريمة ثم يُضاف مركز الرمان في النهاية ويُخلط باستخدام ملعقة مطاطية

غليز

نغلي الكريمة والسكر والجلوكوز، ثم نسكب فوقها كتلة الشوكولاتة البيضاء والجيلاتين. نضيف الغليز وتخلط باستخدام الخلاط اليدوي الكهربائي. أضف اللون الأرجواني إلى اللون المطلوب.



المكونات

السيونج

٥٠٠غ سيونج تيجرال بيضاء بانوبوراتوس
٥٠٠غ بيض
١٠٠غ ماء

قشدة كاستر

١٨٨ جرام كريميفيت بوراتوس
٥٠٠ جرام ماء

موسيلين مانجو

٥٠٠غ كريمة خفق
٧٥غ مانجو مركز إل إف سي بوراتوس
٢٥٠غ زبدة كمبينا
٤١٢غ كريمة وبيك نصف مخفوقة

حشوة

الرمان ريينو بانو

جناش الشوكولاتة البيضاء والرمان المخفوق

٤٠٠غ قشدة ٣٥٪
١٦٨غ شوكولاتة بيضاء بلكولاد
٦غ أوراق جيلاتين
٢٨غ مركز الرمان بانو

غليز

١٠٠غ كريمة
٧٥غ سكر
٤١٠غ جلوكوز
١٨٠غ جيلاتين ماس بانو
٢٢٥غ شوكولاتة بيضاء
٧٠٠غ ميروار
١٠غ مسحوق تلوين أرجواني

WHIPPABLE TOPPINGS

a product for every application need



ADDED VALUE

Yield of up to 400% after whipping the products, which means **lower cost-in-use**.

EXCELLENT STABILITY

Leading to an extended shelf life of your patisserie application and a **better workability** when piping the whippable toppings or cream alternatives.

- ➔ Plant-based
- ➔ Whippable toppings & icing
- ➔ All our whippable toppings are uht processed
- ➔ Whippable toppings for fillings & decoration
- ➔ Whippable icings for decoration

TEGRAL CROISSANT

Delicious taste and nice texture

Our new “Tegral Croissant” full mix solution has been created for the production of croissants without any resting time between folding during lamination.



INTRODUCING THE “TEGRAL CROISSANT” FULL MIX SOLUTION

Experience the perfection of our mimetic-infused croissant – renowned for its crunch, golden-brown flakiness, and irresistible taste. Our blend of special enzymes ensures optimal lamination, preserving traditional French qualities post-baking.

Enjoy enhanced dough properties for a delightful and convenient treat.

ADAPTABILITY THAT SUITS YOUR EVERY NEED



SHINY FRAISE MOTHER'S DAY

PASTRY



INGREDIENTS

SATIN CAKE

1kg Tegral Satin Creme Cake BP

350g Eggs
225g Water
300g Oil

VANILLA MOUSSE

150g Cream Fresh
250g White Chocolate Belcolade
15g Vanilla 30 Plus Fugar
30g Gelatine Mass Bano
300g Semi Whipped Cream

STRAWBERRY ROSE INSERT

300g Strawberry Puree
30g Rosa Plus Fugar
60g Sugar
20g Strawberry Concentrate Naturelle
30g Gelatine Mass Bano

GLAZE

100g Fresh Cream
410g Glucose PatisFrance
225g White Chocolate Belcolade
180g Gelatine Mass Bano
700g Miroir Neutre Puratos
75g Sugar

COLORING

SQ Red Color Modacor

SABLE

300g Flour
200g Campina Butter
100g Icing Sugar
50g Eggs

METHOD

SATIN CAKE

Mix with a paddle for 4 minutes.

Bake in a convection oven at 160°C for 30 minutes.

VANILLA MOUSSE

Boil the cream then pour over the chocolate, vanilla, and gelatine, then incorporate the whipped cream in interval.

STRAWBERRY ROSE INSERT

Boil the sugar and puree, then add them to the gelatine and concentrate.

GLAZE

Boil the cream, sugar, and glucose, then add gelatine till it melts, then add the chocolate, then the miroir. Use an emulsion blender to smoothen it and remove all air bubbles then use at 35 - 40°C.

SABLE

Sablage.
Bake at 170°C.

DECORATION

Use gold leaves and **red color powder from Modacor.**



فراولة عيد الأم البراقة

الطريقة

ساتين كيك

تمزج باستخدام الخلاط لمدة ٤ دقائق.
تُخبز في الفرن على حرارة ١٦٠ درجة مئوية لمدة ٣٠ دقيقة.

موس الفانيليا

نغلي الكريمة ثم تُسكب فوق الشوكولاتة والفانيليا والجيلاتين، ثم نضيف الكريمة المخفوقة على فترات

حشوة ستروبيرى روز

نغلي السكر والبيوريه ثم نضيفهما إلى الجيلاتين ونكثفها.

الغليز

نغلي الكريمة والسكر والجلوكوز ثم نضيف **الجيلاتين بانو** حتى يذوب ثم نضيف الشوكولاتة ثم **الميروار**. نستخدم الخلاط اليدوي لتعييمه وإزالة جميع فقاعات الهواء ثم نستخدمه على حرارة ٣٥ - ٤٠ درجة مئوية

كعك السابليه

سابلاج.
خبز على حرارة ١٧٠ درجة مئوية

الزينة

أوراق ذهبية ومسحوق لون أحمر من موديكور.



المكونات

ساتين كيك

اكغ تيغفال ساتين كيك بانوبوراتوس
٣٥٠غ بيض
٢٢٥غ ماء
٣٠٠غ زيت

موس الفانيليا

١٥٠غ كريمة
٢٥٠غ شوكولا أبيض بلوكولاد
١٥غ فانيليا ٣٠ بلاس فوغار
٣٠غ كتلة جيلاتين بانو
٣٠٠غ كريمة شبه مخفوقة

التلوين

حسب الرغبة - مسحوق لون أحمر من موديكور

كعك السابليه

٣٠٠غ طحين
٢٠٠غ زبدة كامينا
٦٠غ سكر بودرة
٥٠غ بيض

الغليز

١٠٠غ كريمة
٤١٠غ جلوكوز باتيس فرانس
١٨٠غ كتلة جيلاتين بانو
٧٠٠غ ميروار نوتر بوراتس
٧٥غ سكر

حشوة ستروبيرى روز

٣٠٠غ بيوريه الفراولة
٣٠غ روزا بلس فوغار
٢٠غ مركز ناتوراليه الفراولة
٣٠غ كتلة جيلاتين بانو

PISTACHIO FILLING

BY BANOPURATOS

Transform your creations with our pistachio with roasted pieces filling from BanoPuratos, a harmonious blend of rich taste and roasted pistachio pieces.



Perfect for pastries and ice cream, it's the ingredient



to make your creations truly exceptional.



مثالية للحلويات والآيس كريم، إنها المكون الذي يجعل من إبداعاتكم استثنائية.

حوّلوا منتجاتكم باستخدام حشوة البستاشيو مع القطع المقرمشة من بانو، حشوة مميزة من الطعم الغني وقطع الفستق المحمص.



TOPFIL CHERRY

Fresh, Tasty and Versatile our ready to use fruit filling, Topfil Cherry with 70% طازجة، لذيذة، ومتعددة الاستعمالات، حشوة جاهزة الاستخدام، توب فيل الكرز، بنسبة فاكهة 70%.



Ideal for fine pastries and bakery creations, this filling ensures a burst of natural sweetness. مثالية للحلويات المخبوزات، تضمن هذه الحشوة المتعددة الاستخدامات نكهة الحلاوة الطبيعية.

Perfect for both fresh and frozen products with a limited shelf

مثالية للإستخدام في المنتجات الطازجة والمفروزة مع فترة صلاحية محدودة.

RAMADAN
RECIPES





Sunset Glaze *fresher and more indulgent*

PLANT-BASED EGG WASH ALTERNATIVE



- Brilliant Shine
- Allergen-Free
- Hygienical Solution
- Versatile Solution
- Shining in Cleanability



Sunset Glaze is a safe and hygienic ready-to-use egg wash alternative enhances product appearance, facilitated by UHT technology. Its clean label also enables allergen reduction in the plant.



سمن فاخر
بانو
BANO

BANO PREMIUM BUTTER GHEE

Pure Excellence with Our Premium Ghee!

سمن حليب بقري نقي 100%



Explore a journey of taste and luxury with our distinguished Bano Ghee made with **100% pure cow's milk.**

اكتشفوا رحلة الطعم التقليدي مع سمنة بانو المميزة المصنوعة من حليب البقر الصافي 100%



PISTACHIO HEAVEN

STAR PRODUCT

CAKE

PISTACHIO FUGAR

INGREDIENTS

FILO DOUGH

Any type of Filo dough
Butter Ghee Bano

QASHTA 1ST LAYER

250g Fresh Qashta
30g Crushed Pistachios
10g Orange Blossom water

FLAN PISTACHE 2ND LAYER

Crème a Flan:
500g Milk
100g Sugar
40g Egg yolks
35g Custard cream
70g Pistachio Plus Fugar

ROSE MERINGUE

100g Egg whites
200g Caster Sugar
60g Rosa Plus Fugar

METHOD

FILO DOUGH

Brush every layer of Filo with Butter Ghe Bano to form 6 layers. Cut the same height of the ring for the borders and cut the base using the same ring.

QASHTA 1ST LAYER

Spread 265g of the qashta in the base of the ring on top of the Filo dough, Refrigerate.

FLAN PISTACHE 2ND LAYER CRÈME A FLAN

Boil the Milk and half of the sugar, meanwhile mix the eggs, custard cream and the rest of the sugar then mix with the milk bit by bit, let it thicken on medium heat. When it starts to boil remove and add the Pistachio Concentrate. Fill the rest of the mold with the Flan pistache and bake at 190°C for 25 minutes.

ROSE MERINGUE

Heat the egg whites and sugar using a hot bath to 65°C then put back in the stand mixer using a whisk attachment and whip it to become a shiny meringue. Then add the rosa plus and mix until it is incorporated.

قالب البقلاوة بالفستق

المكونات

عجينة الفيلو
أبي نوع من عجينة الفيلو
سمن بانو

٤٠غ صفار بيض
٣٥غ كريمة الكاسترد
٧٠غ فستق بلاس فوغار

القشطة الطبقة الأولى

٢٥٠غ قشطة طازجة
٣٠غ فستق مطحون
١٠غ ماء زهرة البرتقال

مرنغ الورد
١٠٠غ بياض بيضة
٢٠٠غ سكر ناعم
٦٠غ روزا بلس فوغار

فلان بالفستق الطبقة الثانية

كريم فلان
٥٠٠غ حليب
١٠٠غ سكر

الطريقة

عجينة البقلاوة

تدهن كل طبقة من الفيلو بالسمن من بانو لتشكّل ٦ طبقات. قطع نفس ارتفاع الحلقة للحدود وتقطع القاعدة باستخدام نفس الحلقة.

قشطة الطبقة الأولى

توزّع ٢٦٥غ من القشطة في قاعدة الطبقة فوق عجينة الفيلو. يحفظ في الثلاجة.

فلان بالفستق الطبقة الثانية كريم فلان

نغلي الحليب ونصف كمية السكر، وفي هذه الأثناء نخلط البيض وكريمة الكاسترد وباقي كمية السكر ثم نخلطهم مع الحليب شيئاً فشيئاً، وتركه حتى يصبح سميكاً على نار متوسطة. عندما يبدأ بالغليان، نخرجه ونضيف له مركز الفستق. يملأ باقي القالب بالفستق ويخبز على حرارة ١٩٠ درجة مئوية لمدة ٢٥ دقيقة.

روز مرنغ

يسخن بياض البيض والسكر باستخدام حمام ساخن إلى درجة حرارة ٦٥ درجة مئوية، ثم يوضع مرة أخرى في الخلاط باستخدام المخفقة نعلقها ونخفقها لتصبح مرنغ لامعة. ثم نضيف روز بلس ونخلط حتى تندمج.

Oriental sweets

حلويات عربية

Where Technology Meets Tradition
Results are directly shown

BORMA
بورما

BAKLAVA
بقلاوة

MAAMOUL
معجون



BAKLAVA
بقلاوة

NEW
PRODUCT

Oriental Sweets - Where Technology Meets Tradition

Poor Extensibility

- ✓ Improves the dough extensibility and makes it reach the correct diameter without damaging the dough
- ✓ Shorter Resting Time allowing the producers to increase the production yield.
- ✓ Improved extensibility can help reduce, if not eliminate dough shrinkage.

No Extra effort is needed; helping companies increase their revenues and decrease costs.



Thick thread absorbs lots of oil and sugar syrup.

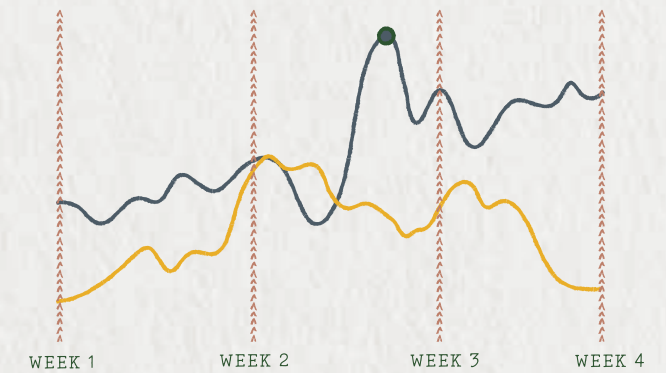
TESTED PROVEN RESULTS

Increased

Smoothness and silkiness of dough balls during dividing
Dough extensibility without tearing the dough sheets

Decreased

Starch absorption into the dough > less starch residues between layers



STUDY SHOWING OF CRISPINESS OVER 4 WEEKS SHELF LIFE STUDY



MAAMOUL معقول



Increased

cohesiveness

Improved

consistency & freshness

Decreased

✓ porous texture

✓ water migration to crust and decreasing maamoul softening

A CUSTOMIZED SOLUTION PRESERVING THE AUTHENTIC FLAVOR

Due to the open pores of the semolina, it's absorbing a lot of water reflecting that on the client's desired Maamoul texture.

Enables the formation of a cohesive dough, with improved texture & conclusively a fresher Maamoul look.

Besides, it works on decreasing the porous texture preventing water penetration to lessen the maamoul softening.



And most importantly, our solution protects the authentic and original flakey, crisp taste of the



BORMA بورما



the Borma hardens during the shelf life of **12 months** making it lose its softness and taste uniqueness.

Solutions



Capable of Producing Thin Threads using (BP factory solution) that did not cut or break, and voila, you got the improved extensibility preserving Bormas' unique rounded shape.



And preventing the threads from absorbing lots of ghee and sugar syrup. As a result, Maintaining a soft, unique and delicious crunchy bite.



Increased

Smoothness and silkiness of dough thread

Softness and rollability of threads

Improved

crispiness & shiny look during shelf life

Decreased

oil & sugar syrup absorption

Easier

Slicing of Faysaliya and smoother cutting





WALNUT HIVE

STAR PRODUCT

BAKERY

BUTTER GHEE BANO

INGREDIENTS

DOUGH

1 kg Flour
16g Salt
550g Water
20g Yeast
130g Sugar
75g Butter ghee Bano
10g Soft'r Alpaga Puratos
20g Blossom water

FILLING

300g Walnut
150g Sugar
100g Semolina
20g Blossom water

GLAZE

1kg Water
1kg Sugar

METHOD

DOUGH

Mix the ingredients together 3min at low speed and then 6min medium speed. Allow the dough to ferment in a bulk form for 15 minutes. After the bulk fermentation, divide the dough into individual portions, each weighing 50g. Shape each portion of dough into a ball and then rest for 10 minutes. Add the filling and bake for 220°C.

FILLING

Combine crushed walnuts, sugar, and semolina. Add 50g of the glaze mix.

GLAZE

Mix 1kg of water with 1kg of sugar together to form sugar syrup.

DECORATION

Decorate with crushed walnuts and dried flower.

خلية الجوز

المكونات

عجين	١ كيلو دقيق
	١٦ غ ملح
	٥٥٠ غ ماء
	٢٠ غ خميرة
	٣٠ غ سكر
٧٥ غ سمنة بانو	
١٠ غ سوبر ألباجا يوراتس	
	٢٠ غ ماء زهر
الحشوة	
	٣٠٠ غ جوز
	١٥٠ غ سكر
	١٠٠ غ سميد
	٢٠ غ ماء زهر
جليز	
	١ كيلو ماء
	١ كيلو سكر

الطريقة

عجن المكونات معًا لمدة ٣ دقائق بسرعة منخفضة، ثم بسرعة متوسطة لمدة ٦ دقائق. ترك العجينة لتخمر على شكل دوائر لمدة ١٥ دقيقة. بعد تخمير الكمية، قسم العجينة إلى جزء، وزن ٥٠ جرام، شكل كل جزء من العجين على شكل كرة ثم اتركها ترتاح لمدة ١٠ دقائق. أضيفي الحشوة واخبريها على حرارة ٢٢٠ درجة مئوية.

الحشوة

يُمزج الجوز المطحون والسكر والسميد. أضف ٥٠ جرامًا من خليط شراب السكر.

جليز

امزجي ١ كيلو من الماء مع ١ كيلو من الماء معًا لتكوين شراب السكر.

ترين

ترين بالجوز المطحون والزهرة المجففة.



KUNafa HONEY ROSE

STAR PRODUCT

PASTRY

CT AMBER CHOCOLATE

INGREDIENTS

ROSE POMOGRENATE MOUSSE

250g Passionata Cream Puratos
250g Festipak Cream Puratos
100g Bianchero Fugar
25g Rose Plus Fugar
20g Pomogrenate Concentrate Bano
25g Yogurt (Fugar)

200g CT Amber Chocolate Belcolade
200g Cacao Butter Belcolade

KUNafa TOPPING

200g Kunafa dough

HONEY STRAWBERRY FILLING

150g Honey Strawberry
Caramel Chocolate Spray

METHOD

ROSE POMOGRENATE MOUSSE

Mix cream with bianchero then add rose plus with pomogrenate with yogurt to form a texture of soft cream and smoothy

HONEY STRAWBERRY FILLING

Fill silicone molds with rose cream, then add a layer of tegral sponge with honey strawberry in the middle, creating two distinct layers.

CARAMEL CHOCOLATE SPRAY

Melt cocoa butter and combine it with CT Amber chocolate until fully incorporated. Ensure the mixture is suitable for use at around 35°C.

KUNafa TOPPING

Melt butter ghee Bano and thoroughly mix it with kunafa. Fill silicone molds with the mixture and bake at 180°C for approximately 15 minutes.

كنافة بالورد والعسل

المكونات

٢٥٠ غ كريم الباشوناتا بوراتس	٢٠٠ غ شوكولا امبرCT بلكولاد
١٠٠ غ بيانكارو فوغار	٢٠٠ غ زبدة الكاكاو بلكولاد
٢٥ غ مركز الورد فوغار	ديكور الكنافة
٢٠ غ مركز الرمان بانو	٢٠٠ غ عجينة الكنافة
١٥٠ غ عسل الفراولة فوغار	
٢٥ غ مركز اليوغرت (فوغار)	
حشوة العسل والفراولة	
١٥٠ غ العسل والفراولة	

الطريقة

موس الرمان الورد

نخلط الكريمة مع البانشيرو ثم نضيف الورد مع الرمان مع الزبادي لتصبح كريمة ناعمة وسلسة.

حشوة الفراولة بالعسل

نحشو كريمة الورد في قوالب السيليكون + نضيف في وسطها السبونج مع عسل, الفراولة كطبقتين.

بخاخ الشوكولاتة بالكراميل

نذوب زبدة الكاكاو ونخلطها مع شوكولاتة الامبر التي يمكننا استخدامها على حرارة ٣٥ درجة مئوية.

ديكور الكنافة

نذوب السمن ونخلطها مع الكنافة ونحشوها في قوالب السيليكون ونخزرها على حرارة ١٨٠ درجة مئوية لمدة ١٥ دقيقة.





KUNAFI BITES

STAR PRODUCT

PASTRY

BANO BUTTER GHEE

INGREDIENTS

ROSE CREAM CHEESE

500g Golden Dane Cheese
300g Passionata Cream Puratos
180g Milk Med
100g Rose Plus Fugar
200g Kunafa
50g Bano Butter Ghee
50g Amarenata

KUNAFI DOUGH

50g Bano Butter Ghee
20g Kunafa

CT AMBER CHOCOLATE DIPPING

200g CT Amber Belcolade
40g Oil

METHOD

ROSE CREAM CHEESE

Combine cheese with condensed milk (milk maid), then add cream with rose plus to create a soft cream. Fill silicone molds with this cream mixture and add amarenata.

KUNAFI DOUGH

Melt Butter Ghee Bano and thoroughly mix it with kunafa. Fill silicone molds with the mixture and bake at 180°C for approximately 15 minutes.

CT AMBER CHOCOLATE DIPPING

Melt cocoa butter and combine it with melted chocolate and roasted almonds until well mixed. The mixture can be used at 30°C.

لقمات كنافة

المكونات

طبقة شوكولا امبرCT بلكولاد
٢٠٠غ شوكولا امبرCT بلكولاد
٤٠غ زيت
٢٥غ لوز

جبنة الكريمة بنكهة الورد
٥٠٠غ جبنة جولدن داين
٣٠٠غ كريم الباشوناتا بوراتس
١٨٠غ حليب
١٠٠غ روزا بلس فوغار
٢٠٠غ كنافة
٥٠غ زبدة السمن من بانو
٥٠غ امارناتا

عجينة الكنافة
٥٠غ زبدة السمن من بانو
٢٠غ كنافة

الطريقة

جبنة الكريمة بنكهة الورد
نخلط الجبن مع الحليب ثم تضاف الكريمة مع روزا بلس فوغار لتصبح كريمة ناعمة تملأ في قوالب
السيليكون تضاف في وسط الامرياناتا

عجينة الكنافة
نذوب السمن ونخلطها مع الكنافة ثم نحشوها في قوالب السيليكون ونخزها على حرارة ١٨٠ درجة
متوبة لمدة ١٥ دقيقة

طبقة شوكولا امبرCT بلكولاد
نذوب زبدة الكاكاو ثم نضيف الشوكولاتة المذوبة مع اللوز المحمص يمكننا استخدامه على حرارة ٣٠
درجة متوبة





BAKLAVA PISTACHIO

STAR PRODUCT

PASTRY

BANO BUTTER GHEE

PISTACHIO MOUSSE

250g Passionata Cream Puratos
250g Festipak Cream Puratos
100g Bianchero Fugar
50g Pure Pistachio

TEGRAL SPONGE

500g Tegral Sponge Vanila BP
375g Eggs
50g Water

BAKLAVA FILLING

150g Baklava Filling Bano

PISTACHIO TOPPING

200g Pistachio Filling Bano
40g Cocoa Butter Belcolade

BAKLAVA TOPING

100g Baklava
65g Bano Butter Ghee

METHOD

PISTACHIO MOUSSE

Mix cream with bianchero then add pure pistachio to become soft cream, fill in the silicone moulds and add in the middle amarenata.

BAKLAVA FILLING

Fill pistachio cream in the silicone moulds add in the middle tegral sponge with bklava filling As two layers.

PISTACHIO TOPPING

Melt cocoa butter and mix it with roasted pistachio filling until well combined. Ensure the mixture is suitable for use at 30°C.

BAKLAVA TOPING

Cut the baklava sheets into the desired shapes, then brush each layer with Bano Butter Ghee and bake at 180°C for approximately 17 minutes. Once ready, pour hot syrup over the surface.

بقلاوة مع الفستق

المكونات

موس الفستق	حشوة البقلاوة
٢٥٠ غ كريم الباشوناتا يوراتس	١٥٠ غ حشوة البقلاوة
٢٥٠ غ كريمة فيستيياك يوراتوس	
١٠٠ غ بيانكارو فوغار	طبقة الفستق
٥٠ غ فستق صافي	٢٠٠ غ حشوة الفستق بانو
	٤٠ غ زبدة الكاكاو بلكولاد
تيفرال سبونج	
٥٠٠ غ اسفنجة تيفرال فانيليا BP	طبقة الأولى للبقلاوة
٣٧٥ غ بيض	١٠٠ غ بقلاوة
٥٠ غ ماء	٦٥ غ زبدة السمن من بانو

الطريقة

موس الفستق

تخلط الكريمة مع بيانكارو ثم تضيف الفستق الصافي ليصبح كريماً ناعماً، نملأ قوالب السيليكون ونضيف الأمريتات في الوسط

حشوة البقلاوة

نحشو كريمة الفستق في قوالب السيليكون ونضيف في وسطها سبونج مع حشوة البقلاوة على شكل طبقتين

طبقة الفستق

نذوب زبدة الكاكاو ونخلطها مع حشوة الفستق المحمص حتى تمتزج جيداً. تأكد من أن الخليط مناسب للاستخدام عند ٣٠ درجة مئوية

طبقة الأولى للبقلاوة

تُقطع أوراق البقلاوة بالأشكال المرغوبة، ثم تُدهن كل طبقة بسمن زبدة من بانو وتُخبز على حرارة ١٨٠ درجة مئوية لمدة ١٧ دقيقة تقريباً. بعد أن تصبح جاهزة، أسكب السيروب الساخن على السطح



Bano Baklava Filling

حشوة البقلاوة من بانو

Indulge yourself in the delightful mixture of finely ground nuts, honey, and delicate spices, meticulously crafted to give you the exact flavor of the authentic baklava.

Bano Baklava Filling, inspired by old recipes, brings a perfect balance of textures and tastes, creating a delicious experience in every bite for pastry and chocolate.

اخبروا حشوة البقلاوة اللذيذة المصنوعة من المكسرات المطحونة ناعماً والعسل والتوابل المميزة، المصنوعة بدقة لتمنحك النكهة الدقيقة للبقلاوة الأصلية.

حشوة البقلاوة من بانو ، المستوحاة من الوصفات القديمة، تحقق التوازن المثالي بين القوام والنكهة، مما يخلق تجربة مميزة للحلويات والشوكولاتة.



حشوة كسر جوز البقان

PECAN CRUNCHY

Indulge in the irresistible taste of Bano's Pecan Crunchy Filling. This delightful creation boasts the rich, nutty essence of pecans that adds a satisfying crunch to every bite. Elevate your creations with the perfect blend of texture and flavor.

انغمس في المذاق الذي لا يقاوم لحشوة البقان المقرمشة من بانو. يتميز هذا الإبداع بخلاصة جوز البقان الغنية المقرمشة . ارفع إبداعاتك بمزيج مثالي من النكهة.

A close-up photograph of several chocolate Easter eggs decorated with gold-colored drizzles, resting on a piece of parchment paper on a wooden surface. A stack of round, golden-brown cookies is visible in the lower right corner. The background is softly blurred, showing more chocolate eggs and some scattered crumbs.

EASTER
RECIPES



EASTER TARBOUSH PISTACHIO

STAR PRODUCT

PASTRY

PISTACHIO FILLING BANO

INGREDIENTS

SHELL

Dark Chocolate B-504 Belcolade

SABLE

300g Flour
200g Campina Butter
100g Icing sugar
50g Eggs

MERINGUE

92g Egg whites
250g Sugar
50g Glucose Patis France
50g Water
20g Orange blossom water

FILLING

**Pistachio with roasted pieces
repieno BANO**

METHOD

SABLE

Mix flour, butter, icing sugar using the paddle attachment (Rubbing method). When the butter becomes nearly invisible and the mix becomes yellowish add the egg, once it becomes a homogeneous dough stop mixing. Rap it with cling film and store in the fridge for at least 30 minutes. Roll out at 3mm thickness and cut with round cutters smaller than the chocolate molds opening and calculating the chocolate thickness after molding.

MERINGUE

Combine sugar, glucose and water in a sauce pan over medium to high heat and cook until 118°C. Meanwhile whisk the egg whites until soft peaks, pour hot syrup (118°C) over the egg whites slowly. Then increase the speed to max and whip very well to obtain a smooth and shiny meringue.

DECORATION

Mix White Chocolate Belcolade X-605 with modecor powder green color.

طربوش الفستق

المكونات

قشرة

الشوكولاتة الداكنة بيلكوالد B-0.4

سأبليه

٣٠٠ غرام دقيق

٢٠٠ غرام زبدة كميينا

١٠٠ غرام سكر بودرة

٥٠ غرام بيض

مرنغ

٩٢ غرام بيض بيضة

٢٥٠ غرام سكر

٥٠ غرام جلوكوز باتيس فرانس

٥٠ غرام ماء

٢٠ غرام من ماء زهر البرتقال

حشوة

حشوة الفستق بانو

الطريقة

سأبليه

اخلطي الدقيق والزبدة والسكر البودرة باستخدام الملحق المضرب (طريقة الفرك). عندما تصبح الزبدة غير مرئية تقريباً ويصبح المزيج أصفر اللون، نظف البيضة، بمجرد أن تصبح عجينة متجانسة توقف عن الخلط. لفها بفيلم التثبيت وقم بتخزينها في الثلاجة لمدة ٣٠ دقيقة على الأقل. تفرد بسمك ٣ ملم وتقطع بقطاعات دائرية أصغر من حجم قوالب الشوكولاتة وتفتح وتحسب سمك الشوكولاتة بعد القالب.

مرنغ

يُمزج السكر والجلوكوز والماء في قدر على نار متوسطة إلى عالية ويُطهى حتى تصل درجة حرارته إلى ١١٨ درجة مئوية. في هذه الأثناء، تخفق بيض البيض حتى يصل إلى قوام ناعم، ثم نسكب الشراب الساخن (١١٨ درجة مئوية) فوق بيض البيض ببطء. ثم نقوم بزيادة السرعة إلى الحد الأقصى ونخفق جيداً للحصول على مرنغ ناعم ولامع.

الزبدة

يخلط الشوكولا بالكوالد الأبيض X-٦٠٥ في بودرة مودكور الخضراء.



EASTER TARBOUSH MANGO

STAR PRODUCT

PASTRY

MANGO NATURALE FILLING

INGREDIENTS

SHELL

Dark Chocolate B-504 Belcolade

SABLE

300g Flour

200g Butter Campina

100g Icing sugar

50g Eggs

MERINGUE

92g Egg whites

250g Sugar

50g Glucose Patis France

50g Water

50g Mango naturale BANO

FILLING

Passion fruit repieno BANO

METHOD

SABLE

Mix flour, butter, icing sugar using the paddle attachment (Rubbing method). When the butter becomes nearly invisible and the mix becomes yellowish add the egg, once it becomes a homogeneous dough stop mixing. Rap it with cling film and store in the fridge for at least 30 minutes. Roll out at 3mm thickness and cut with round cutters smaller than the chocolate molds opening and calculating the chocolate thickness after molding.

MERINGUE

Combine sugar, glucose and water in a sauce pan over medium to high heat and cook until 118°C. Meanwhile whisk the egg whites until soft peaks, pour hot syrup (118°C) over the egg whites slowly. Then increase the speed to max and whip very well to obtain a smooth and shiny meringue.

DECORATION

Mix White Chocolate Belcolade X-605 with modecor powder orange color.

طربوش مانجو

المكونات

قشرة الشوكولاتة الداكنة بيلكولاد B-0.4	مرنغ ٩٢غ بياض بيضة ٢٥٠غ سكر ٥٠غ جلوكوز باتيس فرانس ٥٠غ ماء
سابلية ٣٠٠غ دقيق ٢٠٠غ زبدة كميينا ١٠٠غ سكر بودرة ٥٠غ بيض	٣٩٠غ مرنغ ٥٠غ مركز مانجو بانو
	حشوة ٥٠غ فاكهة الباشن فروت ريبينو بانو

الطريقة

سابلية
اخلطي الدقيق والزبدة والسكر البودرة باستخدام الملحق المضرب (طريقة الفرك). عندما تصبح الزبدة غير مرئية تقريبًا ويصبح المزيج أصفر اللون، نضيف البيضة، بمجرد أن تصبح عجينة متجانسة تتوقف عن الخلط. لفها بفيلم التثبيت وقم بتخزينها في الثلاجة لمدة ٣٠ دقيقة على الأقل. تفرد بسمك ٣ ملم وتقطع بقطاعات دائرية أصغر من حجم قوالب الشوكولاتة وتفتح وتحسب سمك الشوكولاتة بعد القالب.

مرنغ
يُمزج السكر والجلوكوز والماء في قدر على نار متوسطة إلى عالية ويُطهى حتى تصل درجة حرارته إلى ١١٨ درجة مئوية. في هذه الأثناء، تخفق بياض البيض حتى يصل إلى قوام ناعم، ثم نسكب الشراب الساخن (١١٨ درجة مئوية) فوق بياض البيض ببطء. ثم نقوم بزيادة السرعة إلى الحد الأقصى ونخفق جيدًا للحصول على مرنغ ناعم ولامع.

الزينة

يخط الشوكولا بالكولاد الأبيض X-٦٠٥ في بودرة مودكور البرتقالي.



EASTER TARBOUSH HAZELNUT

STAR PRODUCT

PASTRY

CHOCOLATE HAZELNUT BANO

INGREDIENTS

SHELL

Dark Chocolate B-504 Belcolade

SABLE

300g Flour

200g Butter Campina

100g Icing sugar

50g Eggs

MERINGUE

92g Egg whites

250g Sugar

50g Glucose Patis France

50g Water

75g Melted dark chocolate 58%

B504

FILLING

White chocolate hazelnut spread BANO

METHOD

SABLE

Mix flour, butter, icing sugar using the paddle attachment (Rubbing method). When the butter becomes nearly invisible and the mix becomes yellowish add the egg, once it becomes a homogeneous dough stop mixing. Rap it with cling film and store in the fridge for at least 30 minutes. Roll out at 3mm thickness and cut with round cutters smaller than the chocolate molds opening and calculating the chocolate thickness after molding.

MERINGUE

Combine sugar, glucose and water in a sauce pan over medium to high heat and cook until 118°C. Meanwhile whisk the egg whites until soft peaks, pour hot syrup (118°C) over the egg whites slowly. Then increase the speed to max and whip very well to obtain a smooth and shiny meringue.

DECORATION

Belcolade Amber chocolate.

طربوش البندق

المكونات

قشرة

الشوكولاتة الداكنة بيلكولاد B-0.4

سأبليه

٣٠٠ غرام دقيق

٢٠٠ غ زبدة كميينا

١٠٠ غ سكر بودرة

٥٠ غ بيض

ميرانغ

٩٢ غ بيض بيضة

٢٥٠ غ سكر

٥٠ غ جلوكوز باتيس فرانس

٥٠ غ ماء

٧٥ غ شوكولاتة داكنة مذابة ٥٨ % B٥.٤

حشوة

شوكولاتة بيضاء بالبندق قابلة للدهن بانو

الطريقة

سأبليه

يخلط الدقيق والزبدة والسكر البودرة باستخدام المضرب (طريقة الفرك). عندما تصبح الزبدة غير مرئية تقريباً ويصبح المزيج أصفر اللون، نضيف البيضة، بمجرد أن تصبح عجينة متجانسة نتوقف عن الخلط. لها بفيلم التثبيت وقم بتخزينها في التلاجة لمدة ٣٠ دقيقة على الأقل. تفرد بسمك ٣ ملم وتقطع بقطاعات دائرية أصغر من حجم قوالب الشوكولاتة وتفتح وتحسب سمك الشوكولاتة بعد القالب.

ميرانغ

يمزج السكر والجلوكوز والماء في قدر على نار متوسطة إلى عالية ويطهى حتى تصل درجة حرارته إلى ١١٨ درجة مئوية. في هذه الأثناء، نخفق بيض البيض حتى يصل إلى قوام ناعم، ثم نسكب الشراب الساخن (١١٨ درجة مئوية) فوق بيض البيض ببطء. ثم نقوم بزيادة السرعة إلى الحد الأقصى ونخفق جيداً للحصول على مرنغ ناعم ولامع.

الزينة

شوكولا بالكولاد امبر



EASTER TARBOUSH RASPBERRIES

STAR PRODUCT

PASTRY

YOGURT FUGAR

INGREDIENTS

SHELL

Dark Chocolate B-504 Belcolade

SABLE

300g Flour

200g Campina Butter

100g Icing sugar

50g Eggs

MERINGUE

92g egg whites

250g Sugar

50g Glucose Patis France

50g Water

12g Yogurt Fugar

FILLING

Dried Raspberries

METHOD

SABLE

Mix flour, butter, icing sugar using the paddle attachment (Rubbing method). When the butter becomes nearly invisible and the mix becomes yellowish add the egg, once it becomes a homogeneous dough stop mixing. Rap it with cling film and store in the fridge for at least 30 minutes. Roll out at 3mm thickness and cut with round cutters smaller than the chocolate molds opening and calculating the chocolate thickness after molding.

MERINGUE

Combine sugar, glucose and water in a sauce pan over medium to high heat and cook until 118°C. Meanwhile whisk the egg whites until soft peaks, pour hot syrup (118°C) over the egg whites slowly. Then increase the speed to max and whip very well to obtain a smooth and shiny meringue.

DECORATION

Few pieces of dried raspberries inside and for decoration.

Mix White Chocolate Belcolade X-605 with modcor powder red color.

طربوش التوت البري

المكونات

قشرة

الشوكولاتة الداكنة بيلكولاد B-0.4

سأبليه

٣٠٠ غ دقيق

٢٠٠ غ زبدة كميينا

١٠٠ غ سكر بودرة

٥٠ غ بيض

مرنغ

٩٢ غ بياض بيضة

٢٥٠ غ سكر

٥٠ غ جلوكوز باتيس فرانس

٥٠ غ ماء

حشوة

حشوة الفستق بانو

الطريقة

سأبليه

اخطبي الدقيق والزبدة والسكر البودرة باستخدام المضرب (طريقة الفرك). عندما تصبح الزبدة غير مرئية تقريبًا ويصبح المزيج أصفر اللون، تضيف البيضة، بمجرد أن تصبح عينة متجانسة تتوقف عن الخلط. لها بفيلم التشبث وقم بتخزينها في التلاجة لمدة ٣٠ دقيقة على الأقل. تفرد بسمك ٣ ملم وتقطع بقطاعات دائرية أصغر من حجم قوالب الشوكولاتة وتفتح وتحسب سمك الشوكولاتة بعد القالب.

مرنغ

يتمزج السكر والجلوكوز والماء في قدر على نار متوسطة إلى عالية ويطهى حتى تصل درجة حرارته إلى ١١٨ درجة مئوية. في هذه الأثناء، نخفق بياض البيض حتى يصل إلى قوام ناعم، ثم نسكب الشراب الساخن (١١٨ درجة مئوية) فوق بياض البيض ببطء. ثم نقوم بزيادة السرعة إلى الحد الأقصى ونخفق جيدًا للحصول على مرنغ ناعم ولامع. القليل من قطع التوت المجفف داخلها وللتزيين.

الزينة

قطع التوت المجفف داخلها وللتزيين.
يخلط الشوكولا بالكولاد الأبيض X-٦٠٥ في بودرة مودكور الأحمر.

Step into the journey
of the real authentic
Oriental flavors

MASTICA BANCO FILLING

حشوة المستكة بانو

Step into the journey of the real authentic Oriental flavors with Bano Mastic filling, renowned for its rich taste and impeccable consistency. This exquisite filling is a perfect choice for both chocolate and pastry creations, adding a touch of differentiations to your creations.

انطلقوا في رحلة النكهات الشرقية الأصيلة مع حشوة المستكة من بانو المتميزة بمذاقها اللذيذ وقوامها الغني. تعتبر هذه الحشوة خيارًا مثاليًا لكل من الشوكولاتة والحلويات، مما يضيف لمسة من التميز إلى إبداعاتكم.



A Balanced Salted Butter Caramel Amber Chocolate.



with 30% cocoa content

Famous for its versatility, this sustainable chocolate guarantees great tasting results for your patisserie and chocolate applications.

Key features:

- Belgian chocolate
- Balanced amber chocolate taste
- 100 % cocoa butter and 100 % natural vanilla
- Sustainable: Cacao-Trace certified
- Great workability and versatility of use
- Available in different fluidity levels



شوكولاتة آمبر بالزبدة المملحة و نكهة الكراميل المتوازنة، تحتوي على 30% من الكاكاو. تتميز هذه الشوكولاتة المستدامة بتعدد استخداماتها، ولديها مذاق رائع لتطبيقات الحلويات والشوكولاتة الخاصة بك.

الميزات:

- شوكولاته بلجيكية
- طعم الشوكولاتة آمبر متوازن
- 100% زبدة كاكاو و 100% فانيليا طبيعية
- مستدام: معتمد من برنامج Cacao-Trace
- متوفر في مستويات سيولة مختلفة





CHOCOLATE
RECIPES



BELCOLADE

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

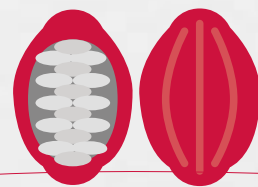
GREAT TASTE DOING GOOD

contribute to the real change



WHAT IS CACAO-TRACE?

Cacao-Trace is the only sustainable cocoa sourcing program redefining the chocolate standard.



we focus on better tasting chocolate!

The program creates value for all, from farmer to consumer.

CACAO-TRACE PROGRAM PURPOSE



Provide Technical Support and coaching, delivered on the farms and in cacao trace post-harvest centers.



Motivate Cocoa farmers so they are to invest in their farm, skills and families.



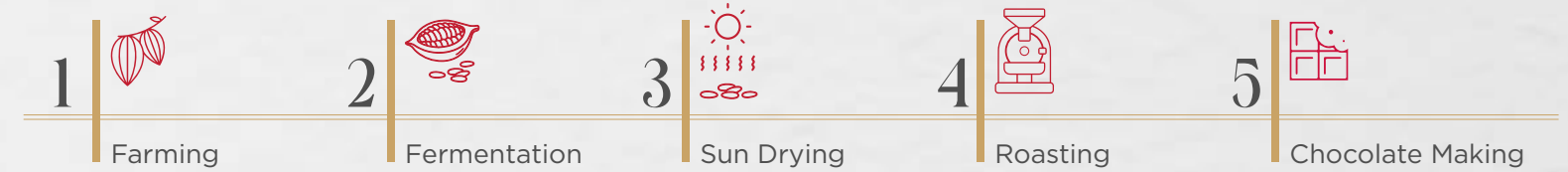
Have More Sustainable and transparent cocoa supply chain.



Creating value through improved taste and sharing that value back with the Cacao-Trace farmer.

COCOA'S JOURNEY TO CHOCOLATE

The transformation of cocoa into chocolate begins with a tree



THE COCOA SECTOR FACES A NUMBER OF CHALLENGES

The cocoa sector faces three significant challenges:

number one

A large proportion of cocoa farmers are affected by poverty.

number two

Child labor remains a prevailing issue.

number three

Cocoa is often produced at the expense of the environment.

A JOURNEY TO THE ORIGINS OF TASTE

Unique, distinctive tastes

Dedication to providing consumers with sustainable cocoa purchasing alternatives and addressing sector challenges.

Going beyond conventional industry standards, aiming for a genuine impact on health, a better life, and a healthier planet.

Deep commitment to addressing critical issues: living conditions of cocoa farmers, disparity in value along the supply chain, and the future of chocolate.

Development of the Cacao-Trace sustainability program in collaboration with Puratos to achieve these goals.





Cryst-O-fil

A Real Soft Chocolate Experience

Belcolade Cryst-o-fil is a soft real chocolate preparation with great taste and stability.

Made with 50% Belcolade chocolate, non-hydrogenated vegetable oils and milk fat, Cryst-o-fil helps chocolatiers around the world create a wide range of delicious fillings.

- A soft chocolate preparation made with more than 50% Belcolade
- Improves the texture and shelflife of traditional fillings
- Liquid and crispy ingredients can be added for new tastes & textures

Soft Cocoa Delight

كريستوفيل عبارة عن شوكولاتة حقيقية ناعمة ذات طعم رائع وثبات عالي، مصنوع من 50% من شوكولاتة بلكولاد والزيت النباتية غير المهدرجة ودهون الحليب، ويساعد الكريستوفيل صانعي الشوكولاتة حول العالم على ابتكار مجموعة واسعة من الحشوات اللذيذة

- محضر من الشوكولاتة الناعمة المصنوعة من أكثر من 50% من شوكولاتة بلكولاد
- يحسن قوام ومدة صلاحية الحشوات التقليدية
- يمكن إضافة المكونات السائلة والمقرمشة للحصول على مذاق وقوام جديد



Indulge in Delight: Morena Hazelnut, where Rich Cocoa Biscuits

حشوة البندق مع البسكوت بالشوكولا

MORENA HAZELNUT with cocoa biscuit

Embark on a delightful adventure of flavors with Morena Hazelnut and Cocoa Biscuit, featuring a luscious blend of hazelnuts and cocoa. Renowned for its indulgent taste and flawless texture, this exquisite biscuit filling is an ideal companion for elevating your chocolate and pastry creations.

انطلق في مغامرة من النكهات مع بسكوت مورينا بالبندق والكاكاو، الذي يتميز بمزيج رائع من البندق والكاكاو. تمتاز حشوة البسكوت الرائعة هذه بمذاقها الرائع وقوامها، مثالية للارتقاء بإبداعات الشوكولاتة والمعجنات الخاصة بك.



GOLDEN RAMADAN

شوكولا بالمانجو والباشن

INGREDIENTS

CHOCOLATE

Chocolate X5 CT314

150g Cryst-O-fil Belcolade

150g Passion Fruit Filling Bano

METHOD

Mix all together then fill in the mold at temperature 25°C.

DECORATION

100g Cacao butter

8g White color Modacor

Mix all together with hand mixer spray at temperature 30°C, Gold leaf.

المكونات

الشوكولا

x5 شوكولا Ct314

150غ كريستوفيل بلكولاد

150غ حشوة الباشن فروت بانو

الطريقة

نخلط المكونات معاً ثم نملأ القالب على درجة حرارة ٢٥ درجة مئوية.

تزين

100غ زبدة كاكاو

8غ لون أبيض مودكور

امزج المكونات مع رذاذ خلاط هوند على درجة حرارة ٣٠ درجة مئوية، تزين بورق الذهب.



ARABIAN NIGHT CHOCOLATE

شوكولا بنكهة عربية

INGREDIENTS

CHOCOLATE
White Chocolate Belcolade CT X605

LAYER 1
150g Date paste
30g Softened Campina butter
20g Orange blossom water

LAYER 2
150g Tahini
100g Milk Chocolate ZA306

COLORING

Blue and White color from Medecor
Add Gold Dust

المكونات

الشوكولا
CT X1٠٥ شوكولا ابيض بلكولاد

حشوة الطبقة الاولى
١٥٠ غ معجون التمر
٣٠ غ جرام زبدة كامينا طرية
٢٠ غ جرام ماء زهر

حشوة الطبقة الثانية
١٥٠ غ طحينة
١٠٠ غ شوكولا بالحليب ZA٣٠٦

تلوين

زبدة كاكو مع تلوينة بيضاء و زرقاء من مودكور
بودره ذهبية

POMEGRANATE CHOCOLATE

شوكولا الرمان

INGREDIENTS

CHOCOLATE

White Chocolate x605

150g Cryst-O-fil Belcolade

23g Pistachio fugar

FILLING

20g Pomegranate Bano

200g Cryst-O-fil Belcolade

METHOD

CHOCOLATE

Mix all together Then fill at temperature 25°C.

FILLING

Mix all together Then fill at temperature 25°C.

DECORATION

Modacor color Red

المكونات

الشوكولا

x5 شوكولا Ct314

10- كريسستوفيل بلكولاد

23 غ فستق فوغار

الحشوة

20 غ حشوة الرمان بانو

200 غ كريسستوفيل بالكولاد

الطريقة

الشوكولا

نخلط المكونات ثم نملأ حشوة الشوكولا على درجة حرارة

20 درجة مئوية.

الحشوة

نخلط المكونات ثم نملأ حشوة الشوكولا على درجة حرارة

20 درجة مئوية.

ترين

لون مودكور احمر

RAMADAN CHOCOLATE BONBON

بونبون شوكولا رمضان

INGREDIENTS

CHOCOLATE

Chocolate X5 CT 314 Belcolade
150g Cryst-O-fil Belcolade
8g Mascarpone Powder Bano
Layer Vivafil blueberry Puratos

METHOD

Mix all together then fill at temperature 25°C.

المكونات

الشوكولا

شوكولا CT314 x5

100g كريستوفيل بلكولاد

8g ماسكاربوني بودرة بانو

طبقة التوت البري بوراتس

الطريقة

تخلط المكونات ثم نملأه عند درجة حرارة 25 درجة مئوية.

MANGO POMEGRANATE ICE CREAM

أيس كريم المانجو والرمان

INGREDIENTS

BASE

445g Water

30g Milk Powder 26%

300g Fresh Mango Pure

140g Sugar

30g Dextrose

35g Frutta SC/50 Fugar

50g Mango Concentrate LFC Puratos

METHOD

Heat the water to a temperature of 60 °C. Once the water reaches the desired temperature, mix the ingredients thoroughly except Mango concentrate. Allow the mixture to rest for 30 minutes, allowing the flavors to meld and the ingredients to combine effectively. Add Mango concentrate After the resting period, place it in the freezer.

DECORATION

topping:

Pomegranate Rapieno Bano

المكونات

الأساس

445 غ ماء

33 غ حليب بودرة 26%

300 غ مانجو طازجة

140 غ سكر

30 غ دكستروز

35 غ فروتا SC/50 فوغار

50 غ مانجو مركز بوراتوس

الطريقة

تسخن الماء على درجة حرارة 60 درجة مئوية. قم بخلط المكونات جيدًا بإستثناء مركز المانجو. يترك الخليط ليرتاح لمدة 30 دقيقة، مما يسمح للنكهات بالاختلاط وتمازج المكونات بشكل فعال. أضف مركز المانجو بعد فترة الراحة نضعه في التلاجة

الزينة

الطبقة العليا

حشوة الرمان من بانو

**WE'RE THRILLED TO INTRODUCE
SOMETHING NEW FROM**



WE ARE PLEASED TO PRESENT TWO NEW PIECES OF EQUIPMENT



Spider
Chocolate cooling and moulding vertical tunnel

Footprint: Less than 3 m²
Mould capacity: More than 120

Spider was designed to be coupled with
ONE SHOT TUTTUNO and MOULD LOADER 175



Insertion into the tunnel is timed and assisted by a loading belt.
The cooled product exits on the same level as the inserted product to aid with the operator's productivity.
Thanks to the Spider patent, the cool and dry air flows follow the moulds during their journey.

TECHNICAL
SPECIFICATION

Electrical specification: 400 V three phase - 50 Hz
Option to modify to: 220 V three phase - 50/60 Hz
Power required: 4 Kw - 16 A - 5 poles
Optimal operating temperature: 20/25 °C

Maximum operating temperature: 32 °C
Cooling unit: 3200 frigories/h
Dimensions: h. 2200, w. 2500, d. 1150 mm

One Shot Tuttuno ICE

Chocolate and ice cream dispensing machine
Simultaneous Chocolate and Ice Cream Dispensing Machine

We believe we have found the answer to combine these two fantastic products and satisfy the market with a simple and intuitive process. The results are amazing products that open the door to a lot of applications.



Oneshot ICE is the first machine on the market
able to dose simultaneously two products:
hot and cold.



The machine is designed by adopting patented structural modifications that allow the two products to be joined quickly and easily. Designed and created to meet the needs of the market that for years tried to connect the world of chocolate with the ice cream one, similar and united for commercial needs but, at the same time, distant from each other in terms of seasonality and structure.

Electrical specification:
220 V single phase - 50/60 Hz

Power required:
4.5 Kw - 16 A - 3 poles

Dimensions:
h. 1600, w. 1800, d. 770 mm

Needs to be connected to a compressed air source:
80 lt/min - 6 bar minimum - filtered, dry, deoiled

TECHNICAL
SPECIFICATION

MACHINES FOR THE PROCESSING OF
**CHOCOLATE, COFFEE
 AND DRIED NUTS**



RS200

Chocolate Enrobing belt for tempering machines

CHARACTERISTICS

- Blower position adjustable on graduated scale.
- Can be fitted with accessories for partial underneath coating and partial lateral coating.
- Electronic speed control.
- Electronic ventilation control.
- Folding vertical structure mounted on wheels.
- Can be used with Legend, Plus EX, Futura EX and Top EX.

COMFIT

Chocolate and sugar coating panning machine



CHARACTERISTICS

- First coating pan on the market to be equipped with a cooling unit.
- Rapid change between cold and hot air.
- Can be equipped with the automatic SpraySystem, which needs to be connected to a source of compressed air
- Interchangeable air filter.



MACHINE CHOCOLATE TEMPERING EX PROFESSIONAL

CHARACTERISTICS

- Compact size with the option of being equipped with all Selmi accessories.
- Ideal for chocolateries, patisseries, bakers and ice cream parlours.
- Tempers 24 Kg of chocolate in 15 minutes.
- New construction concepts resulting in lower energy consumption.
- Option to modify to single phase 220V.
- Option to modify to three-phase 220 V – 50/60 Hz.
- Heated vibrating table 220 V 24 V.
- Possibility of removal of the screw pump to allow for quick washing of the machine interior.



BELCOLADE

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

INTRODUCING BELCOLADE'S *fresh new look!*



Great Taste **Doing Good**