

CHRISTMAS & NEW YEAR'S
Creative and New Winter Flavors

VALENTINE'S LOVELY RECIPES
Delicious Recipe Ideas & Designs

RAMADAN ORIENTAL RECIPES
Perfected Oriental Sweets with a Twist



TABLE OF CONTENTS

02	OUR LATEST جديد بانو بوراتوس
08	ABA أكاديمية ABA
12	CHRISTMAS & NYE RECIPIES وصفات العيد ورأس السنة
52	ADAT. أدات
54	VALENTINE'S RECIPES وصفات عيد الحب
76	OUR FACTORIES مصانع بانوبوراتوس
78	RAMADAN CREATIONS ابتكارات رمضان
140	ATSON TECH SOLUTIONS حلول ATSON الرقمية

OUR EDITORIAL TEAM



EDITORIAL

As a pastry, bakery, chocolate, or ice-cream professional, you know that every season brings with it new opportunities; not just to create, but to connect with your customers and with your creations. Your work is at the heart of celebrations, whether it's the sweetness of Christmas, the warmth of Ramadan, the fresh start of New Year's, or the romance of Valentine's.

This issue is designed with you in mind; to inspire you with ideas that help you turn these cultural moments into business opportunities. Think of these pages as a guide and a source of inspiration; showing you how to adapt, innovate, and stay one step ahead while honoring both Eastern and Western traditions.

كونك محترفًا في عالم المخبوزات، الحلويات، الشوكولاتة أو الآيس كريم، تعلم أن كل موسم يجلب معه فرصًا جديدة؛ ليس فقط للإبداع، بل للتواصل مع زبائنك من خلال ابتكاراتك. عملك هو قلب هذه الاحتفالات، سواء كانت حلوة عيد الميلاد، أو دفء رمضان، أو بداية العام الجديد، أو رومانسية عيد الحب. هذا العدد مخصص لك؛ ليُلهمك بأفكار تساعدك على تحويل هذه المناسبات إلى فرص عمل وتطور. اعتبر هذه الصفحات دليلًا ومصدر إلهام؛ يرشدك لتتكيّف وتبتكر وتبقى رائدًا في مجالك، مع الحفاظ على روح التقاليد الشرقية والغربية.

EDITOR - IN - CHIEF

Mohamad Hashwi
Serine Jaroudi

PHOTOGRAPHY

Amar Hossari
Leen Lawand

GRAPHIC DESIGNERS

Amar Hossari
Aya Youssef
Rouba Abou-Elhoda
Leen Lawand
Ehab AlNahhas

EDITOR

Bayan Bayouq
Iman Kaddoura
Karen Al-Awar
Manar AlHosani
Nayla Abboud
Farah Sakr
Yara Diab



BANOPURATOS TECHNICAL ADVISORS TEAM



Ahmed Chaar



Badereddin Al Khatib



Edmond Roukoz



Elie Khalil



Fidaa Bou Ghannam



Hassan Alabdallaheem



Issam Antar



Jad Ghanem



Joelito Barcenas



Khaled Chehadah



Malak Al-Arab



Muhieddine Chatilla



Omar Saridar



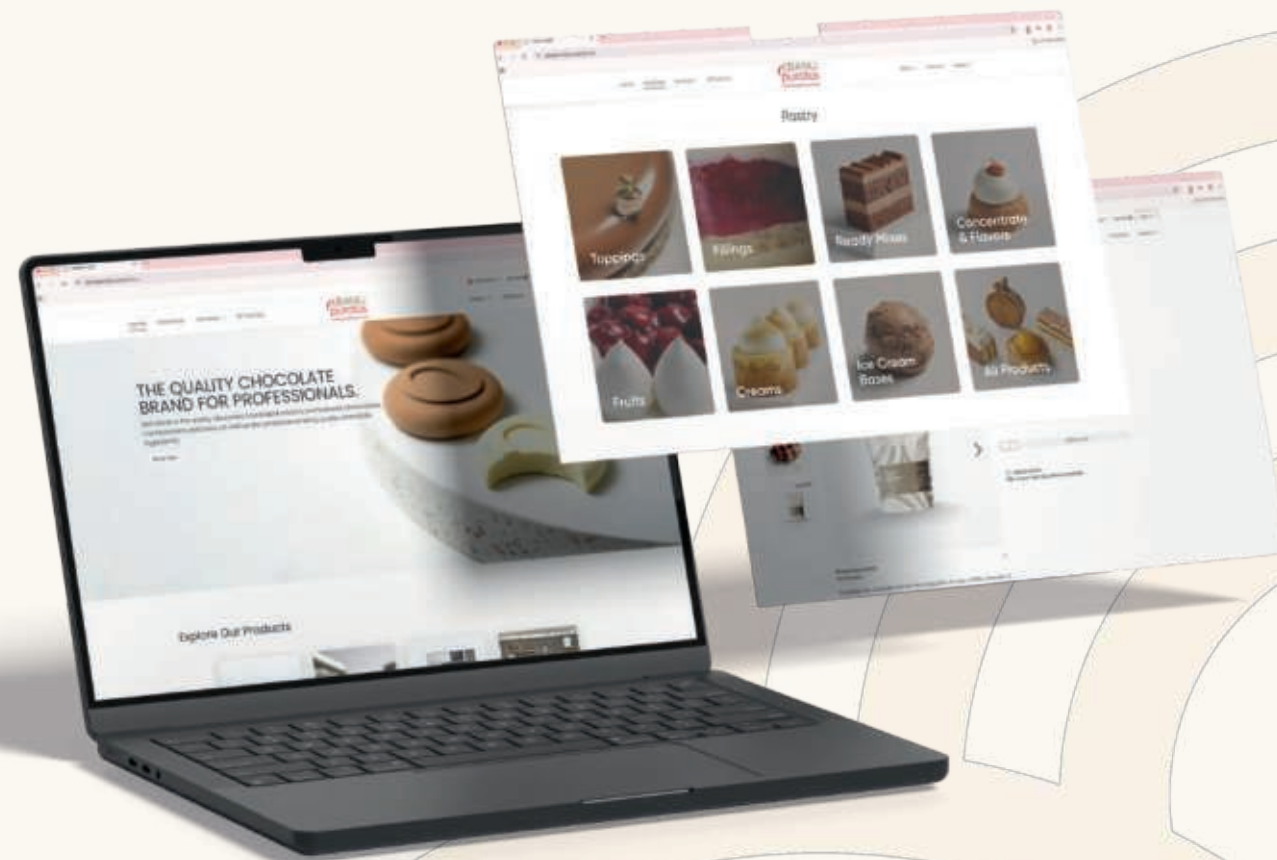
Rama Chehab

A NEW WAY OF GROWING YOUR BUSINESS

from the comfort of your screens!

Visit us online.

- 01 Search BanoPuratos online
- 02 Press on the WebShop in menu
- 03 Sign up to see prices
- 04 Add to cart
- 05 Enjoy browsing so easily and checkout



Why Choose BanoPuratos eShop?

- 24/7 availability
- Chat support
- Shop from anywhere deliver anywhere
- Secure, fast payment & delivery from the comfort of your screen



📍 Lebanon
📍 Oman





Guess Who's Back?

Stay tuned for our ABA reopening in **Lebanon!**

No matter what background or profession you come from, achieving excellence typically involves training alongside the best. This is why ABA (Academy of Baking Arts) is here to help nurture your talents or boost them through our scheduled classes in the sectors of bakery, pastry, chocolate and ice-cream.

Why ABA?



Creativity

Mix & match recipes like never before.



Innovation

Newest trends, techniques & creative recipes from around the world



Inspiration

Masterclasses, Hands-On Workshops, & Consultancy from International MOF Chefs.



Meet
our
Chef



Mohamad Bazzi

With over 17 years of experience in pastry and chocolate, I'm here to share my passion, creativity, and everything I've learned along the way.

In my classes, you'll explore modern French pastry, fresh bakery, and chocolate fillings, all while focusing on bold ideas and real techniques.

I'm excited to help you grow, experiment, and find your own style as a pastry chef.

OUR LATEST CHEESE PRODUCT LINE LAUNCHES

Cream Cheese & Akkawi

Our latest launches celebrate the rich heritage of **Levantine dairy** with a fresh, innovative approach, crafted to elevate both everyday meals and gourmet creations.



Cream Cheese

Smooth, creamy, and perfectly balanced. Our cream cheese is ideal for both sweet and savory dishes.

Calories (per 100g)	1072 kJ 259 kcal 13%
Total Fat	24 g
Saturated Fat	15,6 g
Sodium	280 mg
Total Sugar	3,1 g
Protein	7,7 g



Akkawi Cheese

A beloved staple in our Middle Eastern kitchen. Delicately salted, soft yet firm, and melts beautifully. Perfect for manakish, pastries, or simply enjoyed fresh, it brings authentic taste and versatility to your table.

Calories (per 100g)	1120 kJ 270 kcal
Total Fat	21 g
Saturated Fat	14,0 g
Salt	8 mg
Total Sugar	1,0 g
Protein	10 g



Bano Butter Ghee

Bano Butter Ghee is your perfect oriental solution from clarified butter made 100% from cow's milk, offering pure, authentic flavor.

High-volume baking →

Rich flavor ↪

High smoke point ↪

← Shelf-stable

← Naturally nutritious

↪ Clean label



01 Christmas & NYE Recipes

This Christmas and New Year, refine your creations with innovative recipes and flavorful ingredients that brings a modern touch to festive classics. Inspire your customers with new tastes, premium textures, and creative ideas that expand your menu and make your offerings truly unforgettable.





Santa's Black Forest



INGREDIENTS

MOIST CHOCOLATE CAKE

500gr Tegral Satin Moist Chocolate Cake BP

200gr Eggs
200gr Oil
100gr Water

CHOCOLATE-BAKED CHEESECAKE WITH AMARENA CHERRY (Half Portion)

500gr Cream cheese

15gr Fugar French vanilla

125gr Sugar

20gr Cornstarch

120gr Eggs

510gr Cream %35

300gr Belcolade Dark chocolate C501

150gr Fugar Amarena cherry

WHIPPED GANACHE

200gr Belcolade Dark chocolate C501

100gr Cream %35

150gr Whippak Whipping cream Puratos

TUILES

100gr Egg whites

80gr Icing sugar

110gr Butter

120gr Flour

Tuiles

DECORATION

Ladyfingers

Belcolade CTX605 white chocolate

Modacor colors

Fugar Amarena cherries



METHOD

MOIST CHOCOLATE CAKE

Combine all ingredients in a mixing bowl. Mix for 3 minutes at medium speed until smooth. Bake at 180–200°C for 25–40 minutes.

CHOCOLATE-BAKED CHEESECAKE WITH AMARENA CHERRY

Preheat oven to 160°C. Beat cream cheese with vanilla paste until creamy. Add sugar and cornstarch, mix until glossy. Add eggs and cream 35% whisk to combine. Fold in melted Belcolade C501 double-coated chocolate. Bake for 25 minutes, then chill completely. Loosen with a paddle, fold in whipped cream. Add Amarena cherries.

WHIPPED GANACHE

Heat cream and pour over chocolate. Stir until smooth and glossy. Add whipping cream to cooled ganache. Whip until light and airy.

TUILES

Mix icing sugar, flour, and butter. Add egg whites last. Spread thin with a spatula. Bake at 120°C for 7 minutes, unmold, bake again at 150°C for 8 minutes.

ASSEMBLY

Place the moist chocolate cake layer at the bottom. Spread a thin layer of ganache on top of the cake. Add the chocolate-baked cheesecake with Amarena cherries and Belcolade C501 as the next layer. Pipe the whipped ganache generously on top to cover. Finish with tuiles, Amarena cherries, and ladyfingers dipped in tempered white chocolate with color.

سانتا بلاك فورست

المكونات

كيك الشوكولاتة مويست

٥٠٠ غ خليط بانو بوراتوس ساتين شوكولاتة
٢٠٠ غ بيض
٢٠٠ غ زيت
١٠٠ غ ماء

تشيز كيك مخبوز بالشوكولاتة وكرز أمارينا

٥٠٠ غ جبنة كريمية
١٥ غ مركز فانيليا فوغار
١٢٥ غ سكر
٢٠ غ نشا ذرة
١٢٠ غ بيض
٥١٠ غ كريمة ٣٥٪
٣٠٠ غ شوكولاتة داكنة بيلكولاد C٥٠١
١٥٠ غ مركز كرز أمارينا فوغار

غاناش مخفوق

٢٠٠ غ شوكولاتة بيلكولاد C٥٠١
١٠٠ غ كريمة ٣٥٪
١٥٠ غ كريمة خفق ويباك بوراتوس

توييلز (بسكويت رقيق)

١٠٠ غ بياض بيض
٨٠ غ سكر بودرة
١١٠ غ زبدة
١٢٠ غ دقيق
١٢٠ غ طحين

التزيين

بسكويت ليدي فينغرز
شوكولاتة بيضاء CTx1٠0
كرز أمارينا من فوغار
توييلز

الطريقة

كيك الشوكولاتة مويست

اخلط جميع المكونات معاً، ثم امزج لمدة ٣ دقائق على سرعة متوسطة حتى يصبح المزيج ناعماً. اخبز على حرارة ١٨٠-٢٠٠ درجة مئوية لمدة ٣٥-٤٠ دقيقة حتى ينضج تماماً.

تشيز كيك مخبوز بالشوكولاتة وكرز أمارينا

سخن الفرن على حرارة ١٦٠ درجة مئوية، ثم اخفق الكريم تشيز مع الفانيلا حتى يصبح كريمي الملمس. أضف السكر ونشا الذرة وامزج حتى يصبح الخليط لامعاً، ثم أضف البيض وكريمة ٣٥٪ واخلق حتى تتجانس المكونات. بعد ذلك، أضف شوكولاتة بيلكولاد C٥٠١ المذابة وامزج بلطف. اخبز لمدة ٢٥ دقيقة ثم برّدها تماماً، بعد التبريد اخفّقها بالمضرب، ثم أضف الكريمة المخفوقة وكرز الأمارينا.

غاناش مخفوق

سخّن الكريمة وضعها فوق الشوكولاتة، ثم حرّك حتى يصبح المزيج ناعماً ولامعاً. بعد أن يبرد، أضف كريمة الخفق واخلق حتى يصبح القوام خفيفاً وهشاً.

التزيين

ضع طبقة من الكيك، ثم طبقة من الغاناش، تليها طبقة من التشيز كيك، وأخيراً طبقة من الغاناش المخفوق. زيّن بالكرز، والتوييلز، وبسكويت ليدي فينغرز مغطى بالشوكولاتة البيضاء.





Pantone cake

كيك البرتقال بالشوكولا الداكنة

INGREDIENTS

1000g Tegral Satin Crème Cake white BanoPuratos

350g eggs

225g water

150g oil

150g butter

50g C501 chocolate chips dark Belcolade

100g Chocolate sticks Belcolade

75g Sabaton orange confit sticks

75g Sabaton lemon confit sticks

METHOD

Mix all the ingredients in a batter together. Cut the chocolate sticks and lemon/orange sticks into smaller pieces to add to the mix with the chocolate chips. Pour 750g into panettone mold, decorate the top with more orange sticks and dark chocolate before baking at 150°C for 60 minutes in a convection oven.

المكونات

١٠٠٠ غ تيفرال ساتين كريم كيك وايت بانو بوراتوس

٣٥٠ غ بيض

٢٢٥ غ ماء

١٥٠ غ زيت

١٥٠ غ زبدة

٥٠ غ رقائق شوكولا داكنة ٥٠١ C بيلكولاد

١٠٠ غ عيدان شوكولا بيلكولاد

٧٥ غ عيدان برتقال كونفي ساباتون

٧٥ غ عيدان ليمون كونفي ساباتون

الطريقة:

امزج جميع مكونات العجينة معًا. قطع عيدان الشوكولا وعيدان الليمون/البرتقال إلى قطع صغيرة، وأضفها مع رقائق الشوكولا إلى الخليط. صب ٧٥٠ غ من الخليط في قالب بانيتوني، ثم زين سطحها بالمزيد من عيدان البرتقال والشوكولا الداكنة قبل الخبز. اخبز على حرارة ١٥٠°م لمدة ٦٠ دقيقة في فرن دوار.





Christmas Cubes Buche



INGREDIENTS

MOUSSE CHOCOLATE

360g D600 dark chocolate Belcolade

360g Cream

600g Whippak Puratos

CRÉMEUX CHOCOLATE

50g Egg yolks

250g Cream

165g E740 Dark Chocolate Belcolade

TEGRAL SATIN MOIST CAKE

500g Tegral Satin Moist Cake BanoPuratos

200g eggs

200g oil

100g water

DECORATION

Sablé base

O3X5 milk chocolate Belcolade

METHOD

MOUSSE CHOCOLATE

Heat the cream and pour it over the chocolate, once cooled a bit fold in the whipped cream to make your mousse.

CRÉMEUX CHOCOLATE

Heat the cream with egg yolks till pasteurized at 85°C before pouring it over the chocolate and letting it chill in the fridge. Whip before use.

TEGRAL SATIN MOIST CAKE

Mix all the ingredients together till incorporated before transferring to a 60x40cm tray lined with layer exotic pralirac parchment paper and bake at 180°C for 16 minutes in a deck oven.

DECORATION

Milk chocolate velours to spray at 40°C after freezing the cake.





بوش مكعبات للعيد

الطريقة

موس الشوكولا

سخّن الكريمة واسكبها فوق الشوكولا، وبعد أن يبرد المزيج قليلاً أضف الكريمة المخفوقة وامزج لتحصل على موس ناعم.

كريميو الشوكولا

سخّن الكريمة مع صفار البيض حتى تصل لدرجة ٨٥ مئوية، ثم اسكبها فوق الشوكولا واتركها تبرد في البراد. اخفقها قبل الاستخدام.

كيك تيفرال ساتان

امزج جميع المكونات، ثم ضعها في صينية ٤٠x٦٠سم مغطاة بورق زبدة، واخبزها على حرارة ١٨٠°م لمدة ١٦ دقيقة في الفرن.

التزيين

بخاخ بقلوار الشوكولا الحليب، يرشّ على حرارة ٤٠°م بعد تجميد الكيك.

المكونات

موس الشوكولا

٣٦٠غ شوكولا داكنة بيلكولاد D ٦٠٠

٣٦٠غ كريمة

٦٠٠غ ويتاك بوراتوس

كريميو الشوكولا

٥٠غ صفار بيض

٢٥٠غ كريمة

١٦٥غ شوكولا داكنة بيلكولاد E ٧٤٠

كيك تيفرال ساتان

٥٠٠غ مزيج كيك تيفرال ساتان بانو بوراتوس

٢٠٠غ بيض

٢٠٠غ زيت

١٠٠غ ماء

التزيين

خليط السابليه

شوكولا بالحليب ٥X٣٠٠O بيلكولاد



Golden Chocolate Bomb

شوكولات بومب الذهبية

INGREDIENTS

CHOCOLATE SHELLS

Belcolade Amber Chocolate

FILLING

30gr Belcolade Cocoa powder

30gr Dextrose

1gr Cardamom ground per bomb (as per flavor preference)

1gr Cinnamon ground per bomb (as per flavor preference)

METHOD

CHOCOLATE SHELLS

- Temper Belcolade Amber Chocolate
- Pour chocolate into Polycarbnpnated chocolate molds
- Chill until set, then unmold carefully
- Prepare two halves for each bomb

FILLING

- Into one half-sphere add 1 spoon of the filling mix
- Add marshmallows or extra chocolate drops (optional)

ASSEMBLY

- Warm the edge of an empty chocolate half briefly on a hot tray.
- Seal over the filled half to form a complete sphere.
- Chill until set and polish if needed.

SERVING

- Place one Golden Winter Spice bomb in a large mug.
- Pour over 200 ml of hot milk.
- Stir well as the amber chocolate shell melts to release the spiced filling

المكونات

قشرة الشوكولاتة

شوكولاتة أمبر من بيلكولاد

الحشوة

٣٠ غ كاكاو بيلكولاد

٣٠غ ديكستروز

١غ هيل مطحون لكل كرة (حسب الرغبة)

١غ قرفة مطحونة لكل كرة (حسب الرغبة)

الطريقة

- ذوّب الشوكولاتة واملئها في القوالب
- بعد التماسك، املئ نصف الكرة بمسحوق الكاكاو مع التوابل المذكورة
- أضف مارشميلو أو حبات شوكولاتة صغيرة (اختياري)
- سخّن حافة نصف كرة الشوكولاتة الفارغة قليلاً ثم ألصقها فوق النصف المملوء لتشكيل كرة كاملة.
- برّد الكرات حتى تتماسك، وقم بتلميعها إذا لزم الأمر

التقديم

- ضع كرة في كوب كبير
- اسكب فوقها ٢٠٠ مل حليب ساخن
- حرّك حتى تذوب وتطلق النكهات



SELM PLUS EX WITH BELT R200

SELM R200 Belt

CHARACTERIZED BY

- ✓ A three-section coating system to ensure even coverage.
- ✓ Equipped with an air blower that controls chocolate dripping for a clean finish.
- ✓ Mounted on a tilting trolley, it allows easy positioning and handling.

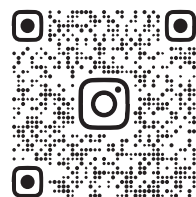
SELM PLUS EX

From hand tempering to the efficiency of innovation, let SELM Plus EX do the work for you!

CHARACTERIZED BY

- ✓ Removable screw pumps for quick cleaning and maintenance.
- ✓ Digital control panel allowing easy operations with precise temperature management.
- ✓ A volumetric dosing unit controlled by a foot pedal for accurate chocolate flow.

Learn more!





Buche praline-citron



INGREDIENTS

TEGRAL SPONGE WHITE

★ 500gr Tegral Sponge Vanilla BanoPuratos

500gr eggs
100gr water

MOUSSELINE

250gr Tegral Decovit by Puratos
500gr crème patissière with Cremyvite by Puratos
150gr praline almond-noisette by Patis France

OUTER COATING

500gr O3X5 milk chocolate Belcolade
75g Oil
100gr Almond slices Patis France

VANILLA MONTÉE

600gr Animal Cream
235gr X605 white chocolate Belcolade
45gr gelatine mass
5g French vanilla Fugar



METHOD

TEGRAL SPONGE WHITE

Whip all the ingredients together for 8 minutes before transferring to a baking tray 60x40cm lines with a baking sheet and bake at 230°-220°C for 8 minutes in a deck oven. Layer a thin coat of Pralirac citron by Patis France to cut and use in the cake.

MOUSSELINE

Whip the decovit until softened and creamy before adding the cremyvite the pastry cream then the praline.

VANILLA MONTÉE

Heat the cream before pouring it over the chocolate, gelatine and vanilla. Let set and cool in the fridge before whipping it using it.



بوش برالين سيتورن

الطريقة

كيك سبونج فانيليا تيغفال

اخفق جميع المكونات لمدة ٨ دقائق، ثم انقل الخليط إلى صينية ٤٠×٦٠ سم مغطاة بورق زبدة، واخبزه في الفرن على حرارة بين ٢٣٠-٢٢٠°م لمدة ٨ دقائق. بعد الخبز، افرد طبقة رقيقة من براليكرك سيترون من باتيس فرانس لتقطيعها واستخدامها في الكيك.

كريم موسلين

اخفق الديكوفيت، وأضف كريمة الباتيسيير (كريميفيت) ثم أضف البرالين.

فانيليا مونتيه

سخّن الكريمة واسكبها فوق الشوكولا والجيلاتين والفانيليا. اترك المزيج يتماسك ويبرد في البراد، ثم قم بخفقه قبل الاستخدام.

المكونات

كيك سبونج فانيليا

٥٠٠ غ خليط تيغفال سبونج بالفانيليا بانو بوراتوس
٥٠٠ غ بيض
١٠٠ غ ماء

كريم موسلين

٢٥٠ غ تيغفال ديكوفيت بوراتوس
٥٠٠ غ كريمة باتيسيير كريميفيت بوراتوس
١٥٠ غ برالين لوز- بندق باتيس فرانس

الطبقة الخارجية

٥٠٠ غ شوكولا حليب ٥X٣٠ O بيلكولاد
٧٥ غ زيت
١٠٠ غ لوز باتيسفرانس

فانيليا مونتيه

٦٠٠ غ كريمة حيوانية
٢٣٥ غ شوكولا بيضاء بيلكولاد X605
٤٥ غ جيلاتين
٥ غ فانيليا فرنسية فوغار





Christmas tree trunk



INGREDIENTS

SPONGE BISCUIT

65g Egg yolks
175g Eggs
136g Sugar (1)
110g Egg whites
45g Sugar (2)
87g Flour T45
10g Vanilla powder

MOUSSELINE

250g Tegral Decovit Puratos Ready-mix
500g Crème patissière with Cremyvit by Puratos
100g Pistachio Fugar paste
Amarenata Pasticceria by Fugar
Sottobosco filling by Fugar

VANILLA MONTÉE

600g cream
235g X605 white chocolate Belcolade
45g Gelatine mass
5g French vanilla Fugar

METHOD

SPONGE BISCUIT

Beat the yolks and whole eggs with the sugar (1). Whisk the eggs with sugar (2). Incorporate the two mixtures together carefully as to not deflate it before finally adding the sifted flour and vanilla. Spread on a silicone mat and bake at 230°C for 6-8 minutes

MOUSSELINE

Whip the Decovit until softened and creamy before adding the CremyVit the pastry cream then the pistachio paste. Spread it on sponge belt that are cut 3x40cm. Chill then add a coat of Sottobosco filling and Amarenata cherries.

VANILLA MONTÉE

Heat the cream before pouring it over the chocolate, gelatine and vanilla. Let set and cool in the fridge before whipping it using it.



STAR PRODUCT

FUGAR PRODUZIONE PISTACHIO PURE %100 WITHOUT COLOUR

High-quality pistachio paste made from 100% pure Italian pistachios.



جذع شجرة الميلاد

المكونات

بسكويت سبونج

٦0 غ صفار بيض
١٧0 غ بيض كامل
١٣٦ غ سكر (١)
١١٠ غ بياض بيض
٤0 غ سكر (٢)
٨٧ غ طحين ٤0 T
١٠ غ بودرة فانيليا

كريم موسلين

٢0٠ غ ديكوفيت بوراتوس تيغفال
٥٠٠ غ كريمة باتيسيير كريمفيت بوراتوس
١٠٠ غ معجون فستق فوغار
أميراناتا باتيسيريا فوغار
حشوة سوتوبوسكو فوغار

فانيليا مونتيه

٦٠٠ غ كريمة

٢٣0 غ شوكولا بيضاء بيلكولاد ٦٠0X

٤0 غ جيلاتين

0 غ فانيليا فرنسية فوغار

الطريقة

بسكويت سبونج

اخفق صفار البيض والبيض الكامل مع السكر (١). اخفق البياض مع السكر (٢). امزج الخليطين بعناية من دون إخراج الهواء من المزيج، ثم أضف الطحين المنخول والفانيليا. افرد الخليط على السيليكون واخبزه على حرارة ٢٣٠°م لمدة ٦-٨ دقائق.

كريم موسلين

اخفق الديكوفيت، ثم أضف كريمفيت كريمة الباتيسيير، ومن بعدها أضف معجون الفستق. وزّع الخليط على شرائح البسكويت المقطّعة بحجم ٣x٤٠سم. بردها ثم أضف طبقة من حشوة سوتوبوسكو وكرز أميراناتا.

فانيليا مونتيه

سخّن الكريمة واسكبها فوق الشوكولا والجيلاتين والفانيليا. اترك المزيج يتماسك ويبرد في البراد قبل خفقه واستخدامه.





Swissroll Brioche Buche

INGREDIENTS

SWISSROLL SPONGE

- 500g Tegral Extra sponge BanoPuratos
- 500g Eggs
- 30g Water

CUSTARD RASPBERRY FILLING

- 250g Cold water
- 200g Cremyvlt Custard Ready Mix Puratos
- 400g Raspberry Smooth BanoPuratos

BRIOCHE DOUGH

- 500g Flour
- 50g Easy Brioche BanoPuratos
- 10g Salt
- 12g Dry yeast
- 75g Sugar
- 75g Butter
- 50g Eggs
- 225g Water

CREAM CHEESE ICING

- 300g Cream cheese
- 120g Icing sugar
- 120g Butter

METHOD

SWISSROLL SPONGE

Combine all ingredients in a mixing bowl
Mix at high-speed using whisk for 8 minutes
Spread on a 40x60 tray then bake at 230°C for 7 minutes

BRIOCHE

Mix all ingredients in a mixer using hook attachment until you reach a fully developed dough. Rest for 15 min then cut 15g.

CUSTARD RASPBERRY FILLING

Combine the water and Cremyvlt in a mixing bowl then mix at high speed for 3 min. Add raspberry smooth.

CREAM CHEESE ICING

Mix the butter and icing sugar using flat paddle until smooth
Add the cream cheese.

ASSEMBLY

Make a Swiss roll cake with sponge and custard raspberry filling.
Wrap the swissroll cake with twisted brioche dough then proof for 50min. Glaze with sunset glaze Bake at 210°C for 12 minutes then cool it down. Decorate with cream cheese icing

سويس رول بريوش بوش

المكونات

خليط السبونج

٥٠٠ غ تيغفال إكسترا سبونج بانوبوراتوس

٥٠٠ غ بيض

٣٠ غ ماء

حشوة الكاسترد بتوت العليق

٢٥٠ غ ماء بارد

٢٠٠ غ خليط الكاسترد الجاهز كريميقيت من بوراتوس

٤٠٠ غ توت العليق بانوبوراتوس

عجينة البريوش

٥٠٠ غ طحين

٥٠ غ إيزي بريوش بانو بوراتوس

١٠ غ ملح

١٢ غ خميرة جافة

٧٥ غ سكر

٧٥ غ زبدة

٥٠ غ بيض

٢٢٥ غ ماء

كريمة الجبن

٣٠٠ غ جبنة كريمية بانو

١٢٠ غ سكر بودرة

١٢٠ غ زبدة

الطريقة

لتحضير السويس رول، اخلط جميع المكونات في وعاء. اخفقها على سرعة عالية باستخدام المضرب الشبكي لمدة ٨ دقائق. افرد الخليط في صينية مقاس ٦٠×٤٠ سم ثم اخبزه على حرارة ٢٣٠°م لمدة ٧ دقائق.

لتحضير عجينة البريوش، اعجن جميع المكونات في العجانة حتى تتكون عجينة متمكاسكة بالكامل. اتركها لترتاح ١٥ دقيقة، ثم قسّمها إلى قطع وزنها ١٥ غ.

لتحضير حشوة الكاسترد بتوت العليق، اخلط الماء مع كريمي قيث في وعاء الخلط، ثم اخفق بسرعة عالية لمدة ٣ دقائق. أضف توت العليق الناعم وادمجه جيدًا.

لتحضير كريمة الجبن للتزيين، اخلط الزبدة مع السكر البودرة باستخدام مضرب حتى يصبح قوامها ناعمًا. أضف الجبن الكريمي وامزجه حتى تتجانس.

حضّر السويس رول باستخدام الكيك وحشوة الكاسترد بتوت العليق. لف السويس رول بعجينة البريوش المبرومة، ثم اتركه ليختمر لمدة ٥٠ دقيقة. ادهنه بـ صن ست غلايز، ثم اخبزه على حرارة ٢١٠°م لمدة ١٢ دقيقة واتركه ليبرد. وأخيرًا زيّن الوجه بكريمة الجبن.





Winter Season

METHOD

CHOCOLATE CAKE
Combine all ingredients in a mixing bowl
Mix at medium speed with flat paddle for 3 minutes
Spread on flat tray then bake at 180°C for 15 minutes

CRÈME CHEESE FILLING
Soak the gelatine leaves in cold water
Beat the cream cheese and icing sugar
Add thick cream and lemon zest
Melt the gelatine then combine with the cream cheese mixture
Fold in soft whipped Whippak and fresh cream

GANACHE COATING
Heat up the cream and Chantypak
Add the milk chocolate ZA306 to make a ganache
Add the soaked gelatine leaves while the ganache is warm to melt
Last add the Mirror glaze then use stick blender to homogenise.

ASSEMBLY
Assemble a layer cake with chocolate cake, chocolate Bavarois and a layer of cream cheese filling. Use Bano hazelnut cocoa milk with crunchy as a filling.
Ribbon chocolate décor: use stencil and spray the plastic ribbon with red cocoa butter. Remove the stencil the spray again with white cocoa butter. Add tempered milk chocolate then place the ribbon around the side of the cake.

INGREDIENTS

CHOCOLATE CAKE
500g Tegral Satin Cake Dark BanoPuratos
175g Eggs
110g Water
150g Oil

CHOCOLATE BAVAROISE
225g C501 Dark Chocolate Belcolade
175g Milk
80g Bavarois Neutre Puratos
225g Chantypak Puratos
225g Fresh cream

CREAM CHEESE FILLING
500g Cream Cheese Bano
125g Whippak Cream Puratos
125g Fresh cream
140g Icing sugar
80g Thick cream
10g BANO Gelatin leaves
0.5pc Lemon zest

GANACHE COATING
200g Milk chocolate ZA306 Belcolade
80g Puratos Chantypak
100g Fresh cream
80g Mirror glaze Puratos
5g BANO Gelatin leaves

موسم الشتاء

المكونات

كيك الشوكولاتة

٥٠٠ غ تيفرال ساتان كيك دارك بانوبوراتوس

١٧٥ غ بيض

١١٠ غ ماء

١٥٠ غ زيت

بافارواز الشوكولاتة

٢٢٥ غ شوكولاتة داكنة بيلكولاد C٥٠١

١٧٥ غ حليب

٨٠ غ بافارواز نوتر بوراتوس

٢٢٥ غ شانتلي باك بوراتوس

٢٢٥ غ كريمة طازجة

حشوة كريمة الجبن

٥٠٠ غ جبنة كريمة بانو

١٢٥ غ كريمة نباتية وبياك بوراتوس

١٢٥ غ كريمة طازجة

١٤٠ غ سكر بودرة

٨٠ غ قشطة (قيمر)

١٠ غ أوراق جيلاتين بانو

برش نصف ليمونة

غاناش للتغليف

٢٠٠ غ شوكولاتة بالحليب ZA٣٠٦ بيلكولاد

٨٠ غ شانتلي باك بوراتوس

١٠٠ غ كريمة طازجة

٨٠ غ ميرور غليز بوراتوس

٥ غ أوراق جيلاتين بانو

الطريقة

لتحضير كيك الشوكولاتة، اخلط جميع المكونات. امزج بسرعة متوسطة باستخدام المضرب المسطح لمدة ٣ دقائق. افرد الخليط في صينية مسطحة ثم اخبزه على حرارة ١٨٠°م لمدة ١٥ دقيقة.

لتحضير حشوة كريمة الجبن، انقع أوراق الجيلاتين في ماء بارد. اخفق الجبن الكريمي مع السكر البودرة. ثم أضف القشطة (القيمر) وبرش الليمون. ذوّب الجيلاتين ثم أضفه إلى خليط الجبن الكريمي. بخفة كريمة وبياك المخفوقة والكريمة الطازجة المخفوقة

لتحضير الغاناش، سخّن الكريمة مع شانتلي باك. أضف شوكولاتة الحليب ZA٣٠٦ لتحضير الجاناش. أضف أوراق الجيلاتين المنقوعة وهي دافئة لتذوب. أخيرًا أضف ميرور غلايز واستخدم خلاط يدوي لدمج المكونات جيدًا.

حضّر طبقات الكيك بالتناوب، كيك الشوكولاتة، طبقة بافارواز الشوكولاتة، ثم طبقة من حشوة كريمة الجبن. استخدم حشوة البندق وشوكولاتة الحليب مع كرنشي من بانو كطبقة حشو إضافية.

لتحضير شريط الشوكولاتة للتزيين، استخدم استنسل ورش الشريط البلاستيكي بزبدة الكاكاو الحمراء. بعد إزالة الاستنسل، رش مجددًا بزبدة الكاكاو البيضاء. أضف شوكولاتة الحليب المذابة بعد عملية التميرينغ، ثم ضع الشريط حول جوانب الكيك.





Meghle mousse cake



INGREDIENTS

MOUSSE

400g cream

360g ZA306 milk chocolate Belcolade

500g Whippak Puratos

10g caraway

10g cinnamon

BISCUIT

500g Tegral sponge cake BanoPuratos

50g coconut powder

500g eggs

100g water

CHOCOLATE GLAZE

50g fresh cream

205g glucose Patisfrance

112g ZA306 milk chocolate Belcolade

90g gelatine mass

350g Miroir neutre Puratos

38g sugar

DECORATION

50g crushed pistachios

50g crushed almonds

5g coconut

10g honey

METHOD

MOUSSE

Heat the cream with spices to infuse the flavors, pour it over the chocolate to make a ganache. Once slightly cooled fold in the whipped cream to make your mousse.

BISCUIT

Mix all the ingredients together at high speed for 8 minutes. Pour in a 60x40cm tray lined with baking sheet. Bake at 220°-230°C in a deck oven for 8 minutes.

Spread a layer of **Pralicrac Pecan by Patis France** mixed with crushed pistachios and almonds on the sponge once cooled and chill it to add extra texture and flavor to your mousse piece.

DECORATION

Mix them together and pile on a small disc of chocolate on top of the mousse piece.



STAR PRODUCT

WHIPPAK PURATOS

Rich and creamy
non-dairy cream
that perfectly
complements any
flavor.



كيك موس المغلي

المكونات

الموس

٤٠٠ غ كريمة

٣٦٠ غ شوكولا حليب ٣٠٦ ZA بيلكولاد

٥٠٠ غ وبياك بوراتوس

١٠ غ كمون مغلي

١٠ غ قرفة

الموس

٥٠٠ غ كيك سبونج تيفرال

٥٠ غ جوز هند ناعم

٥٠٠ غ بيض

١٠٠ غ ماء

البيسكويت

٥٠٠ غ كيك سبونج تيفرال

٥٠ غ جوز هند ناعم

٥٠٠ غ بيض

١٠٠ غ ماء

غليز الشوكولا

٥٠ غ كريمة طازجة

٢٠٥ غ غلوكوز باتيسفرانس

١١٢ غ شوكولا حليب ٣٠٦ ZA بيلكولاد

٩٠ غ جيلاتين مذوب

٣٥٠ غ ميروار نوتر بوراتوس

٣٨ غ سكر

الديكور

٥٠ غ كسرالفستق

٥٠ غ كسر اللوز

٥ غ جوز الهند

١٠ غ عسل

الطريقة

الموس

سخّن الكريمة مع البهارات، ثم اسكبها فوق الشوكولا لصنع الغاناش.

بعد أن يبرد قليلاً، أضف الكريمة المخفوقة برفق لتحضير الموس.

البيسكويت

اخفق المكونات معًا على سرعة عالية لمدة ٨ دقائق. اسكب الخليط في

صينية (٦٠×٤٠سم) مغطاة بورق خَبز. اخبزه على حرارة ٢٢٠°-٢٣٠°م في

فرن البلاطة لمدة ٨ دقائق.

بعد أن يبرد، افرد طبقة برايكراك من باتيسفرانس مع فستق ولوز

مكسر، وضعه في البراد لإضافة قمرمشة ونكهة غنية مع الموس.

الديكور

امزجها معًا وضع قطعة الموس فوق قرص شوكولا صغير.





Crimson Midnight

INGREDIENTS

CHOCOLATE MOUSSE RECIPE

- 125gr O3X5 Belcolade Milk Chocolate
- 125gr E740 Belcolade Milk Chocolate
- 23gr Gelatin mix
- 250gr Whipped cream %35 Fat
- 15gr Classic Framboise Puratos

MIDDLE LAYER FILLING

- 300gr Raspberry puree
- 20gr Sugar
- 30gr Gelatin mix
- 250gr Pralicrac Caramel Patis France

MILK CHOCOLATE GLAZE

- 150gr Cream %35 fat
- 30gr Whippak cream Puratos
- 50gr Water
- 200gr ZA306 Belcolade Milk Chocolate
- 80gr Miroir Neutre BanoPuratos
- 6gr Gelatin leaves

METHOD

1.For the filling first in a mold, pour the pralicrac as a first layer then bring a jaconde sponge using tegral muffin and apply on it then chill it, then start to make the raspberry jello in sauce pan heat the puree and the sugar and when its starts to boil remove it and add the gelatin mix let it cool a little bit then pour the mix on the pralicrac filling the in the chiller.

2.For the chocolate mousse, melt the chocolate in the microwave and whip the cream 60%.

3.Add half the cream to the chocolate and, with a rubber spatula mix gently and then add the Classic Framboise and keep mixing till homogenized. Then add the other half of the cream and keep mixing, and then add the gelatin and mix till the mixture is homogenized.

4.Bring a sillikomart mold named ECLIPSE and start to pipe the chocolate mousse and then bring the raspberry filling and put it inside the mousse and make sure there are no bubbles inside the mold and in the end put a jaconde for closing and now you got the cake ready inside the freezer.

5.For the glaze put the cream and water in a sauce pan and let it reach 90 degree then pour it on the chocolate and mix with a rubber spatula and then add the gelatin and mix it again then put the mirror glaze and mix it now with a hand mixer to make sure there's no bubbles and its homogenized and put it in the fridge to cool down and when its ready glaze the cake and make sure the temperature of the glaze is 36.

كريمزون ميدنايت

المكونات

وصفة موس الشوكولاتة

١٢٥ غ شوكولاتة بالحليب بيلكولاد ٥٣x٥ ٣٥٪
١٢٥ غ شوكولاتة داكنة بيلكولاد ٧١x٤٤E٧١٪
٢٣ غ خليط الجيلاتين
٢٥٠ غ كريمة خفق ٣٥٪ دسم
١٥ غ من كلاسيك توت العُليق بوراتوس

طبقة الحشوة الوسطى

٣٠٠ غ بوريه توت العليق (رازبيري)
٢٠ غ سكر
٣٠ غ خليط جيلاتين
٢٥٠ غ برايكراك كراميل باتيس فرانس

غلايز الشوكولاتة بالحليب

١٥٠ غ كريمة طازجة ٣٥٪ دسم
٣٠ غ ويباك كريمة خفق بوراتوس
٥٠ غ ماء
٢٠٠ غ شوكولاتة بالحليب بيلكولاد ٦٠x٣٠ZA
٨٠ غ ميروار بانوبوراتوس
٦ غ أوراق جيلاتين

الطريقة

١. لتحضير الحشوة: في قالب، اسكب برايكراك الكراميل كطبقة أولى، ثم ضع سبونج جكوند محضر من تيغرل مافن فوقها وضعها في البراد. بعد ذلك، حضّر جيلي التوت عبر وضع بوريه توت العليق مع السكر في قدر وسخنه حتى يبدأ بالغليان، أزله من النار وأضف خليط الجيلاتين. اتركه يبرد قليلاً ثم اسكبه فوق طبقة البراليكراك وضعه في البراد.

٢. لموس الشوكولاتة: اذب الشوكولاتة، ثم اخفق الكريمة حتى ٦٠٪.

٣. أضف نصف كمية الكريمة إلى الشوكولاتة وامزج بلطف باستخدام سباتولا مطاطية، ثم أضف الفرامبواز وامزجها حتى يتجانس الخليط. بعدها أضف النصف الآخر من الكريمة وامزج جيداً، ثم الجيلاتين وامزج حتى يصبح الخليط متجانساً.

٤. أحضر قالب سيليكومارت اكليس وابدأ بتعبئة موس الشوكولاتة، ثم ضع حشوة توت العليق داخل الموس مع دون وجود فقاعات داخل القالب، وفي النهاية اغلقه بطبقة جكوند. ضع القالب في الفريزر حتى يجمد.

٥. لتحضير الغلايز : ضع الكريمة والماء في قدر على النار حتى تصل الحرارة إلى ٩٠ درجة مئوية، ثم اسكبها على الشوكولاتة وامزجها باستخدام سباتولا . أضف بعدها الجيلاتين وامزج، ثم أضف الميروار غلايز وامزج مجدداً باستخدام خلاط يدوي للتأكد من عدم وجود فقاعات وأن الخليط متجانس. ضع الغليز في البراد ليبرد، على حرارة ٣٦ درجة مئوية .



adat

CRAFTED FOR PROFESSIONALS

Expandable Dough Cutter

Silicone Baking Mat

CRAFTED FOR PROFESSIONALS

DESIGNED TO PERFORM.

Discover the adat collection where craftsmanship meets performance. Professional tools designed for consistency, precision, and excellence. **Available now exclusively at BanoPuratos Showrooms!**

French Whip

Straight Spatula

Coarse Grater

02 Valentine Recipes

Make this Valentine's your most successful yet with our curated recipes, crafted to attract customers, spark indulgence, and grow your business.





Red Velvet Valentine

 INGREDIENTS

- DOUGH**
1000g flour
100g sugar
20g dry yeast
50g butter
30g milk powder
20g salt
5g Tigris Improver Puratos
500g Mimetic for lamination Puratos

- RED VELVET**
◆ 1000g Tegral Satin Red Velvet BanoPuratos
350g eggs
300g Oil
225g water

- CREAM CHEESE CREAM**
250g Cream Cheese BanoPuratos
500g Whippak Puratos
10g Vanilla Arome Patis-France

- NAPPAGE**
200g Dekogel Glaze
140g water

 METHOD

DOUGH
knead the croissant dough for 4 minutes slow speed then 6 minutes fast. Remove to rest in the freezer after removing 300 grams for the red colored dough. Apply 1 single and 1 double fold, then roll the red dough and place it on the croissant dough. Cut thin strips and start by placing them on the dough to form a cross layered viennoiserie dough. Let it rest for at least 1 hour, roll it out and cut 7cm wide strip and over lap them from the upper side until the bottom keeping the crossed layers on the outside. Place it in a round shaped ring and seal it then place a ring from the inside to give the desired shape. Proof it around 75 minutes, then bake at 175°C for 15 minutes.

RED VELVET
Mix all the ingredients using a paddle attachment for 4 minutes, then spread on a 60x40 cm tray and bake for 12 minutes at 175°C in a convection oven.

CREAM CHEESE CREAM
Soften the cream cheese then add gradually the cream and whip until fluffy.

NAPPAGE
Boil the dekogel and the water then spray directly on the Pastry.

دانش ريد فلفت رازيري

المكونات

عجينة الكرواسون

١٠٠٠ غ طحين

١٠٠ غ سكر

٢٠ غ خميرة جافة

٥٠ غ زبدة

٣٠ غ حليب بودرة

٢٠ غ ملح

٥٠ غ تيغريس محسن بوراتوس

٥٠٠ غ ميميتيك بوراتوس

ريد فلفت

١٠٠٠ غ تيغفال ساتين ريد فلفت بوراتوس

٣٥٠ غ بيض

٣٠٠ غ زيت

٢٢٥ غ ماء

كريمة الجبن

٢٥٠ غ كريم تشيز بوراتوس

٥٠٠ غ ويباك بوراتوس

١٠ غ فانيليا أروم باتيس فرانس

ناپاج

٢٠٠ غ ديكوجيل غليز

١٤٠ غ ماء

الطريقة

عجينة الكرواسون

اعجن عجينة الكرواسون لمدة ٤ دقائق على سرعة بطيئة ثم ٦ دقائق على سرعة سريعة. خذ منها ٣٠٠ غ لتلوينها بالأحمر واترك العجينة ترتاح في الفريزر. قم بعمل طيّة واحدة مفردة وأخرى مزدوجة، ثم افرد العجينة الحمراء وضعها فوق عجينة الكرواسون. قطع شرائح رفيعة وضعها بشكل متقاطع على العجينة لتشكيل طبقات. اتركها لترتاح ساعة على الأقل، ثم افردها وقطع على شكل شرائط بعرض ٧ سم، رتبها فوق بعضها من الأعلى إلى الأسفل مع إبقاء الخطوط المتقاطعة للخارج. ضعها في حلقة دائرية وأغلقها ثم ضع حلقة داخلية للحصول على الشكل المطلوب. اتركها لتتخمّر حوالي ٧٥ دقيقة ثم اخبزها على حرارة ١٧٥ م° لمدة ١٥ دقيقة.

ريد فلفت

اخلط جميع المكونات باستخدام الكف لمدة ٤ دقائق، ثم افردها في صينية ٦٠×٤٠ سم واخبزها ١٢ دقيقة على حرارة ١٧٥ م°.

كريمة الجبن

ليّن جبنة الكريمة ثم أضف تدريجيًا الكريمة المخفوقة واخفق حتى تصبح هشة وخفيفة.

ناپاج

اغل الديكوجيل مع الماء ثم رشّه مباشرة فوق المعجنات.

التجميع: قطع طبقات ريد فلفت دائرية أصغر من حدود الدانش الداخلية، ضع الطبقة الأولى ثم املأها بالكريمة. أضف الطبقة الثانية من الريد فلفت وضع طبقة رازيري باتيس فرانس، ثم زيّن بالكريمة المخفوقة من الأعلى. رشّها بالناپاج وزيّتها بثلاث أوراق جبّ.





Amour Tarte



INGREDIENTS

TARTE DOUGH (TARTELETTE BASE)

352gr Flour
182gr Butter
135gr Icing sugar
45gr Almond powder
75gr Eggs
3gr Salt

BISCUIT

55gr Cremyvit Puratos
145gr Water
200gr Whippak Puratos
18gr Bano Naturele Boston cheesecake

RASPBERRY FILLING:

Raspberry filling from Fugar as needed

RASPBERRY GELÉE:

200gr Raspberry purée
50gr Sugar
10gr Gelatin (bloomed and melted)

GARNISH & FINISH

Fresh raspberries: as needed
Raspberry gelée sheet (cut to needed size)
Powdered sugar or gold leaf (optional)

METHOD

TARTE DOUGH

Mix flour, almond powder, icing sugar, and salt. Add butter and rub until mixture is sandy. Add eggs and bring together into a smooth dough (do not over-mix). Rest in the fridge for 30 minutes. Roll out, line tart rings, and dock the base. Bake at 170°C for 12–14 minutes until lightly golden. Cool completely.

CREAM (DOUBLE CREAM)

Whisk Cremyvit with water until thick and smooth
Separately whip Whippak until soft peaks form
Fold whipped Whippak into Cremyvit mixture
Fold in Bano Boton cheesecake base for more body (Optional)
Chill until ready to pipe.

RASPBERRY FILLING

Spread a thin layer of raspberry filling in the center of each baked tart shell.

RASPBERRY GELÉE

Warm raspberry purée with sugar until dissolved. Add bloomed gelatin (Louis), mixing until smooth. Pour onto a tray in a thin sheet and allow to set in the fridge. Once firm, cut discs sized to fit the tarts.

ASSEMBLY & FINISH

Pipe cream neatly around the edges of each tart shell. Place raspberry filling in the center. Arrange fresh raspberries around the cream border. Carefully place a raspberry gelée disc on top for a glossy finish. Garnish with powdered sugar or gold leaf for presentation.



STAR PRODUCT

BOSTON CHEESECAKE NATURELE POWDER BANO

Cheesecake powder concentrate that enhances texture, shelf-life, and stability for versatile, high-quality creations.



تارت الحب

المكونات

عجينة التارت

٣٥٢ غ طحين
١٨٢ غ زبدة
١٣٥ غ سكر بودرة
٤٥ غ بودرة لوز
٧٥ غ بيض
٣ غ ملح

الكريمة (طريقة الدبل كريم)

٥٥٠ غ كريميفيت من بوراتوس
١٤٥ غ ماء
٢٠٠ غ من كريمة وبيباك المخفوقة مسبقاً
١٨ غ مركز ناتورال بوسطن تشيزكيك بانو

حشوة التوت

حشوة توت العُليق من فوغار حسب الحاجة

جيلي التوت

٢٠٠ غ هريس توت العُليق
٥٠ غ سكر
١٠ غ جيلاتين

التزيين:

توت العُليق طازج
شرائح جيلي توت العُليق
سكر بودرة أو ورق ذهب (اختياري)

الطريقة

عجينة التارت

اخلط الطحين، بودرة اللوز، السكر البودرة، والملح، ثم أضف الزبدة وافرك حتى يصبح الخليط ذا ملمس رملي. أضف البيض واعجن حتى تتكون عجينة ناعمة، ثم ضعها في الثلاجة لترتاح لمدة ٣٠ دقيقة. بعد ذلك، افرد العجينة وضعها في قوالب التارت واثقب القاعدة، ثم اخبزها على حرارة ١٧٠° درجة مئوية لمدة ١٢-١٤ دقيقة حتى تصبح ذهبية فاتحة واتركها لتبرد تماماً.

الكريمة (دبل كريم)

اخفق كريميفيت مع الماء حتى يصبح كثيفاً وناعماً، ثم اخفق كريمة وبيباك بشكل منفصل حتى تتكون قمم ناعمة. أدمج كريمة وبيباك المخفوقة بلطف مع خليط كريميفيت، ويمكن إضافة أساس بوستون تشيزكيك من ناتورال حسب الرغبة.

حشوة التوت

أضف طبقة رقيقة من حشوة توت العليق في وسط كل قاعدة تارت مخبوزة.

جيلي التوت

سخن هريس التوت مع السكر حتى يذوب تماماً، ثم أضف الجيلاتين المنقوع وامزج حتى يصبح الخليط ناعماً. صب طبقة رقيقة في صينية وضعها في الثلاجة حتى تتماسك، ثم قطع الجيلي إلى أقراص تناسب حجم قوالب التارت.

التطبيق والتقديم

شكل الكريمة باستخدام أنبوب حول أطراف كل قاعدة تارت، وضع حشوة التوت في الوسط. رتب حبات توت العليق الطازجة حول حواف الكريمة، وضع بعناية دائرة من جيلي التوت لإضفاء لمعة جذابة، ثم زين بالسكر البودرة أو ورق الذهب حسب الرغبة.





Whisper of Rose

INGREDIENTS

MOUSE

100gr Festipak Sugar-Free Cream Puratos

350gr Whipped Cream %35 fat

20gr Gelatin Mix

70gr Rose Plus Fugar

250gr X605 Drops Belcolade White Chocolate

RED VELVET CAKE

500gr Tegral Red Velvet BanoPuratos

200gr Eggs

175gr Oil

115gr Water

DECORATION

Mirior Glaze Puratos

METHOD

1. Heat the Festipak from Puratos and in a bowl add the CT X605/J DROPS Belcolade white Chocolate and the gelatin then pour the boiled cream on the chocolate and add the Rose Plus from Fugar concentrate and mix it with rubber spatula and add the mix to whipped cream.

2. After the mixture is ready bring heart mold shape and put white chocolate layer and then chill it to crystalize and then start to put layer of rose cream and then put Tegral Red Velvet from BanoPuratos and as for filling use Sottobosco filling From Fugar and repeat for another layer.

3. Chill the mold to make the cream hard and then start to spray it with cocoa butter and Modacor red coloring powder then put it in chiller.

4. After 30 min start to glaze it with Mirior Glaze Puratos.



همسة الورد

المكونات

موس الورد

١٠٠ غ كريمة فستيباك مغلية خالية من السكر بوراتوس
٣٥٠ غ كريمة خفق ٣٥٪ دسم
٢٠ غ جيلاتين مذاب
٧٠ غ روز بلس فوغار
٢٥٠ غ شوكولاتة بيضاء بيلكولاد X٦٠٥

كيك رد فلفت

٥٠٠ غ تيغفال رد فلفت بانو بوراتوس
٢٠٠ غ بيض
١٧٥ غ زيت
١١٥ غ ماء

التزيين

ميروار غلايز بوراتوس

الطريقة

١. سخّن كريمة الفستيباك من بوراتوس، ثم في وعاء ضع الشوكولاتة البيضاء مع الجيلاتين. اسكب الكريمة المغلية فوقها، أضف مركز الورد وامزج باستخدام ملعقة، ثم أضف الخليط إلى الكريمة المخفوقة.

٢. بعد تجهيز الخليط، أحضر قالب على شكل قلب. ضع طبقة من الشوكولاتة البيضاء ودعها تتبلور في البراد، ثم أضف طبقة من كريمة الورد، وبعدها طبقة من كيك الرد فلفت من بانو بوراتوس. للحشوة استخدم حشوة ستوبوسكو من فوغار. كرر العملية لعمل طبقة أخرى.

٣. ضع القالب في البراد حتى يتماسك الكريم، ثم رشّه بخليط زبدة الكاكاو مع بودرة التلوين الحمراء من موديكور وضع القالب في البراد مرة أخرى.

٤. بعد ٣٠ دقيقة، غطيها بطبقة من ميروار غلايز بوراتوس.





Satin Rose



INGREDIENTS

SATIN BASE

1 kg Vanilla Satin mix BanoPuratos Ready Mix

300gr oil

350gr eggs

220gr water

50gr dried raspberries

CHANTYPAK CREAM

150gr Chantypak Puratos

60gr milk

7gr gelatin leaves BANO (soaked in cold water)

50gr White Chocolate Belcolade X605

3gr Vanilla Paste (30 plus) Fugar

CRISPY BASE

100gr rice crispy

20rg X605 Drops Belcolade White Chocolate

DECORATION

Red spray color

Gold powder color

Sugar paste flower (white)

METHOD

SATIN BASE

1. Mix all ingredients (Satin, oil, eggs, water, raspberries).
2. Pour into a 40×60 cm tray.
3. Bake at 180°C until baked.
4. After baking, cut into circles to fit the mold.

CHANTYPAK CREAM

1. Heat the milk with Chantypak.
2. Add soaked gelatin and vanilla, mix well.
3. Pour over white chocolate and stir until smooth.
4. Keep in the fridge overnight.
5. Next day, whip until creamy.

CRISPY BASE

1. Melt the white chocolate.
2. Mix with rice crispy.
3. Spread in a frame and let it set.
4. Cut into circles.
5. Dust with gold powder color.

ASSEMBLY & DECORATION

1. In the mold: add one Satin layer, then Chantypak cream, then raspberry filling.
2. Repeat the layers and place in the freezer to set.
3. Remove from mold and spray with red color.
4. Decorate with a sugar paste flower.
5. Place the cake on the rice crispy base.



STAR PRODUCT

CHANTYPAK PURATOS

Sweetened UHT
Whippable topping
with a superior vanilla
taste, smooth texture,
and excellent stability



وردة الساتان

المكونات

القاعدة

١ كغ فانيليا ساتان ميكس من بانوبوراتوس
٣٠٠ غ زيت
٣٥٠ غ بيض
٢٢٠ غ ماء
٥٠ غ توت عليق مجفف

كريمة شانتي باك

١٥٠ غ شانتي باك بوراتوس
٦٠ غ حليب
٧ غ أوراق الجيلاتين من بانو (منقوعة في ماء بارد)
٥٠ غ شوكولاتة بيضاء X1٠٠ من بيلكولاد
٣ غ معجون فانيلا Plus ٣٠ من فوغار

قاعدة مقرمشة

١٠٠ غ رايس كريسبي
٢٠ غ شوكولاتة بيضاء X1٠٠ من بيلكولاد

التزيين

لون أحمر
بودرة ذهبية للتلوين
وردة من عجينة السكر (بيضاء)

الطريقة

لتحضير القاعدة, اخلط جميع المكونات (ساتان, الزيت, البيض, الماء, التوت العليق). اسكب الخليط في صينية مقاس ٦٠×٤٠ سم. اخبز على حرارة ١٨٠°م. بعد الخبز, قطعاه لدوائر تتناسب مع القالب.

لتحضير كريمة شانتي باك, سخّن الحليب مع شانتي باك. أضف الجيلاتين المنقوع والفانيلا وامزجهم جيداً. اسكب الخليط فوق الشوكولاتة البيضاء وحركهم حتى يصبح ناعماً ومتجانساً. ضعه في الثلاجة طوال الليل. في اليوم التالي, اخفقه حتى يصبح بقوام كريمي.

لتحضير القاعدة المقرمشة, ذوّب الشوكولاتة البيضاء واخلطها مع الرايس كريسبي. افرد الخليط داخل إطار واتركه حتى يتماسك ثم قطعاه لدوائر.

أخيراً, ضع طبقة من كيك الساتان داخل القالب, ثم كريمة شانتي باك, ثم حشوة توت العليق. أعد الخطوات بالتناوب مع الطبقات, ثم ضع القالب في الفريزر حتى يتماسك. أخرجه من القالب ورشه باللون الأحمر ثم زيّنه بوردة من عجينة السكر. ضع الكيك فوق القاعدة المقرمشة.





BY CHEF JOLITO BARCINAS

 INGREDIENTS

CHOCOLATE CAKE
500g Tegral Satin Chocolate BanoPuratos
150g Butter
120g Water
175g Eggs

CHOCOLATE MOUSSE
125g Dark Chocolate C501 Belcolade
125g Fresh Cream
50g Fresh Milk
125g Fresh Whipped Cream
125g Chantypak Puratos Whipped
10g Gelatin Leaves BANO

WHITE CHOCOLATE MOUSSE
220g White Chocolate X605 Belcolade
110g Fresh Cream
45g Fresh Milk
120g Fresh Whipped Cream
100g Chantypak Puratos Whipped
10g Gelatin Leaves BANO

DARK CHOCOLATE GLAZE
135g Fresh Cream
40g Sugar
410g Glucose Syrup Patisfrance
155g Gelatin Mass
140g Dark Chocolate C501 Belcolade
120g Belcolade Cocoa Powder
700g Cold Miroir Glaze Puratos

RASPBERRY TART
460g All Purpose Flour
60g Almond Powder
180g Icing Sugar
200g Butter
100g Eggs
3g Salt
80g LFC Raspberry Concentrate Puratos



Love Capsule

 METHOD

CHOCOLATE CAKE:
Combine all ingredients in a mixing bowl
Use flat paddle then mix for 3 min at medium speed.
Spread on flat tray then Bake at 180°C for 15 minutes

CHOCOLATE MOUSSE
Soak the gelatine leaves in a cold water.
Heat up the cream, milk and dark chocolate until melted
Add the gelatine
Add the whipped cream

WHITE CHOCOLATE MOUSSE
Soak the gelatine leaves in cold water.
Heat up the cream, milk and white chocolate until melted
Add the gelatine
Add the whipped cream

RASPBERRY TART
Combine the butter with all dry ingredients then mix with flat paddle until it reaches sandy texture
Add the eggs and LFC Raspberry until it forms a dough a dough.
Chill the dough overnight then roll into 3mm thickness then cut 9x5 cm rectangle.
Bake it 160°C for 15 minutes.

ASSEMBLY
Make 2 small cakes: 1 cake with chocolate mousse, chocolate cake and Amarenata Fugar as filling. 2nd cake with white chocolate mousse, chocolate cake and Raspberry smooth Bano as the filling.
Glaze the first cake with chocolate glaze and spay the second cake with white velvet effect. Place both cake on the tart then decorate with red heat chocolate.

كبسولة الحب

المكونات

كيك الشوكولاتة

500 غ تيفرال ساتان بالشوكولاتة بانوبوراتوس
100 غ زبدة
120 غ ماء

موس الشوكولاتة الداكنة

120 غ شوكولاتة داكنة بيلكولاد C50
120 غ كريمة سائلة طازجة
50 غ حليب طازج
120 غ كريمة خفق طازجة
120 غ كريمة نباتية شانتلي باك بوراتوس
10 غ أوراق جيلاتين بانو

موس الشوكولاتة البيضاء

220 غ شوكولاتة بيضاء X100 بيلكولاد
110 غ كريمة سائلة طازجة
40 غ حليب طازج
120 غ كريمة خفق طازجة
100 غ كريمة نباتية مخفوقة شانتلي باك بوراتوس
10 غ أوراق جيلاتين بانو

غلايز الشوكولاتة الداكنة

130 غ كريمة طازجة
40 غ سكر

410 غ شراب الفلوكوز باتيسفرانس

100 غ كتلة جيلاتين

140 غ شوكولاتة داكنة C50 بيلكولاد

120 غ كاكاو بودرة بيلكولاد

700 غ ميروار غلايز بارد بوراتوس

تارت توت العليق

460 غ طحين متعدد الاستعمالات
60 غ بودرة لوز
180 غ سكر بودرة
200 غ زبدة
100 غ بيض
3 غ ملح
80 غ مركز LFC توت العليق بوراتوس

الطريقة

لتحضير كيك الشوكولاتة، اخلط جميع المكونات في وعاء الخلط. مستخدماً مضرب مسطح واخلط لمدة 3 دقائق بسرعة متوسطة. افرد الخليط في صينية مسطحة ثم اخبزه على حرارة 180°م لمدة 10 دقيقة.

لتحضير موس الشوكولاتة الداكنة، انقع أوراق الجيلاتين في ماء بارد. سخّن الكريمة والحليب والشوكولاتة الداكنة حتى تذوب تماماً. أضف الجيلاتين المذاب. أضف الكريمة المخفوقة وادمج بخفة.

لتحضير موس الشوكولاتة البيضاء، انقع أوراق الجيلاتين في ماء بارد. سخّن الكريمة والحليب والشوكولاتة البيضاء حتى تذوب تماماً. أضف الجيلاتين المذاب ثم أضف الكريمة المخفوقة وادمجهم بخفة.

لتحضير تارت توت العليق، امزج الزبدة مع جميع المكونات الجافة باستخدام مضرب مسطح حتى يصبح الخليط بقوام رملي. أضف البيض وLFC مركز توت العليق حتى تتكون عجينة متماسكة. برّد العجينة طوال الليل، ثم افردھا بسمائة 3 مم وقطّعھا على شكل مستطيلات (9x5 سم). اخبزھا على حرارة 160°م لمدة 10 دقيقة.

حضّر قطعتين صغيرتين من الكيك، الأول، موس شوكولاتة داكنة + كيك شوكولاتة + حشوة أماريناتا فوغار

والثاني موس شوكولاتة بيضاء + كيك شوكولاتة + حشوة توت العليق الناعم من بانو. غلف الكيك الأول بغلايز الشوكولاتة ورشّ الكيك الثاني لتأثير مخملي أبيض. ضع القطعتين فوق التارت وزيّّهما بقطع شوكولاتة حمراء على شكل قلب.

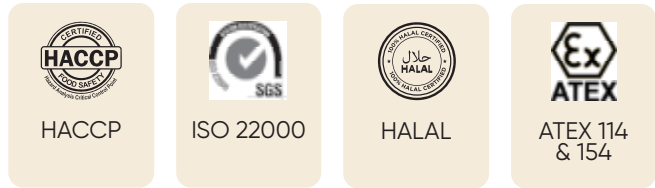


OUR LATEST FACTORY PRODUCTS

At BanoPuratos Factory, we don't just make products, we craft experiences.

Our factory and R&D team collaborated in our latest Dammam & Sharjah factory to launch innovative products and solutions that keep you at the forefront of the industry.

WorldWide Safety Standards



About the factories

Targeted marketing intelligence

Health claims backed by science thanks to R&D research allows you to be more educated about the content you use in your business.

Break-through solutions

Our strategic innovations relies on better machinability and functionality of products through our patented functional ingredients of emulsifiers and enzymes to prolong freshness and shelf life. This evolutionary approach permits for cleaner label products.

WHICH PRODUCTS SUIT YOU BEST?



Premium ready-to-use filling line is crafted to match your creativity, these fillings give you consistent, top-quality results every time, so your creations always shine. **Deli line** is exceptionally suitable for when you're making cakes, cookies, praline, and tarts. **Cremfil line** is a water-based filling, perfect for your croissants, choux, patisseries, and viennoiseries.



Ready-to-use jam fillings Made to handle high baking temperatures, keeping your baked goods vibrant and full of flavor. It features **Vivafil** tailor-made for your tarts, pies, Danishes, and cakes, as well as the **Topfil** line, perfect for your choux pastries.



Line of hot & cold glazes Lock in the freshness of your fruits and pastries, preserve their natural color and moisture, and make every dessert look as amazing as it tastes. Ideal for mousse cakes, éclairs, plated desserts, or frozen treats. It features **Bellor** line which is crafted for Mousse cakes, éclair, plated or frozen desserts and **Harmony** perfect for glazing your products in hot applications.



Ready powder mixes easy solutions to ensure consistent results and work efficiency. We prepare your mixes and you take care of the creativity.

Kingdom of Saudi Arabia Dammam Industrial City 2, ElGA6896, Street 109, District 2833, Building 6896 | P +966 9200 18448
United Arab Emirates Sharjah International Airport Free Zone, Sharjah, UAE | P +971 6 5320090

03 Ramadan Recipes

This Ramadan, BanoPuratos team has created recipes that beautifully blend oriental authenticity with contemporary flavors. Each creation celebrates tradition while embracing innovation: perfect for your Ramadan menu!





BY CHEF RAMA CHEHAB

Ramadan Lemonade Tart

INGREDIENTS

LEMON CURD

350gr Deli Citron from Puratos

110gr Cremyvit from Puratos

290gr Water

20gr Gelatin mass

20gr Blossom water

SABLÉ BASE

300gr Flour

200gr Butter

100gr Icing sugar

1 Egg

5gr Vanilla extract from Patis France

BLOSSOM WATER MERINGUE

100gr Egg whites

150gr Sugar

40gr Blossom water

Few drops of blossom water essence

BLOSSOM WATER JELLY

30gr Gelatin powder or sheets

50gr Sugar

160gr Water

70gr Blossom water

METHOD

LEMON CURD

Mix Cremyvit with water until smooth. Add Deli Citron and mix well. Melt the gelatin mass and incorporate it into the mixture. Finish with the blossom water, mixing until fully combined.

SABLÉ BASE

In a stand mixer fitted with a paddle, mix the flour, butter, and icing sugar. Mix using the sablage technique until the mixture reaches a sandy texture. Add the egg and vanilla extract, mixing just until combined. Roll out the dough and cut into half-circle taco shells. Bake in a convection oven at 160°C (320°F) for 8 minutes, fan speed 2, until lightly golden.

ITALIAN BLOSSOM WATER MERINGUE

Place the egg whites in the bowl of a stand mixer fitted with a whisk. In a saucepan, heat the sugar and blossom water together until the syrup reaches 116°C (soft-ball stage). With the mixer running, slowly pour the hot syrup in a thin, steady stream over the whipping egg whites. Continue whisking until the meringue is glossy, voluminous, and holds firm peaks. Add a few drops of blossom water essence to intensify the flavor.

BLOSSOM WATER JELLY

Bloom the gelatin in cold water if using sheets, or dissolve powder in a small amount of cold water. In a saucepan, heat the water and sugar until the sugar dissolves completely. Add the bloomed or dissolved gelatin and stir until fully melted. Remove from heat, add the blossom water, and mix well. Pour into a shallow tray or mold and allow to set in the refrigerator until firm. Once set, cut into small decorative cubes or thin strips.

ASSEMBLY (TACO STYLE)

Shape the sablé into taco shells. Place a half-circle of lemon curd neatly inside each sablé taco shell. Pipe the blossom water meringue on top of the curd, creating height and texture. Garnish with cubes or strips of blossom water jelly for a delicate finish. Optionally, torch the meringue lightly for a golden, toasted effect.

STAR PRODUCT

MOUSSE CHOCOLATE

This product is a non-dairy and unsweetened whipping cream you can use for various applications.





تارت الليمون الرمضاني

الطريقة

كريمة الليمون

اخلط كريميفيت مع الماء حتى يصبح ناعماً. أضف ديلي سيترون
وامزج جيداً. ثم أذب الجيلاتين وأضيفه للخليط. أخيراً أضف ماء الزهر
مع التحريك.

قاعدة السابليه

اخلط الدقيق والزبدة والسكر البودرة في العجانة. افرك الخليط حتى
يصبح رملي القوام. أضف البيضة والفانيليا وامزج بخفة. افرد العجينة
وقطعها على شكل نصف دوائر. اخبز في الفرن على ١٦٠°م لمدة ٨
دقائق حتى يصبح السابليه ذهبي فاتح.

ميرينغ ماء الزهر

أخفق بياض البيض في العجانة. اغل السكر مع ماء الزهر حتى ١١٦°م.
اسكب القطر الساخن تدريجياً فوق البياض مع الخفق. استمر حتى
يصبح الميرينغ لامعاً وثابتاً. أضف قطرات من خلاصة ماء الزهر.

جيلي ماء الزهر

انقع الجيلاتين البودرة أو الشرائح في ماء بارد. سخن الماء مع السكر
حتى يذوب. أضف الجيلاتين حتى يذوب تماماً. ارفع الخليط عن النار
وأضف ماء الزهر. صبّ في صينية مسطحة واتركها تبرّد حتى تتماسك.
قطع لمكعبات أو شرائح رقيقة.

التركيب

شكّل عجينة السابليه على شكل قشرة التاكو ثم املئها بكريمة الليمون
على شكل نصف دائرة. زيّن بالميرينغ وأعطيه شكلاً مرتفعاً. أضف
مكعبات أو شرائح الجيلي للتزيين. يمكن تحمير الميرينغ بخفة لنتيجة ذهبية.

المكونات

كريمة الليمون

٣٥٠ غ ديلي سيترون من بوراتوس

١١٠ غ كريميفيت من بوراتوس

٢٩٠ غ ماء

٢٠ غ كتلة جيلاتين

٢٠ غ ماء زهر

قاعدة سابليه

٣٠٠ غ دقيق

٢٠٠ غ زبدة

١٠٠ غ سكر بودرة

بيضة واحدة

٥ غ مستخلص الفانيليا من باتيس فرانس

ميرينغ بماء الزهر

١٠٠ غ بياض بيض

١٥٠ غ سكر

٤٠ غ ماء زهر

قطرات من خلاصة ماء الزهر

جيلي ماء الزهر

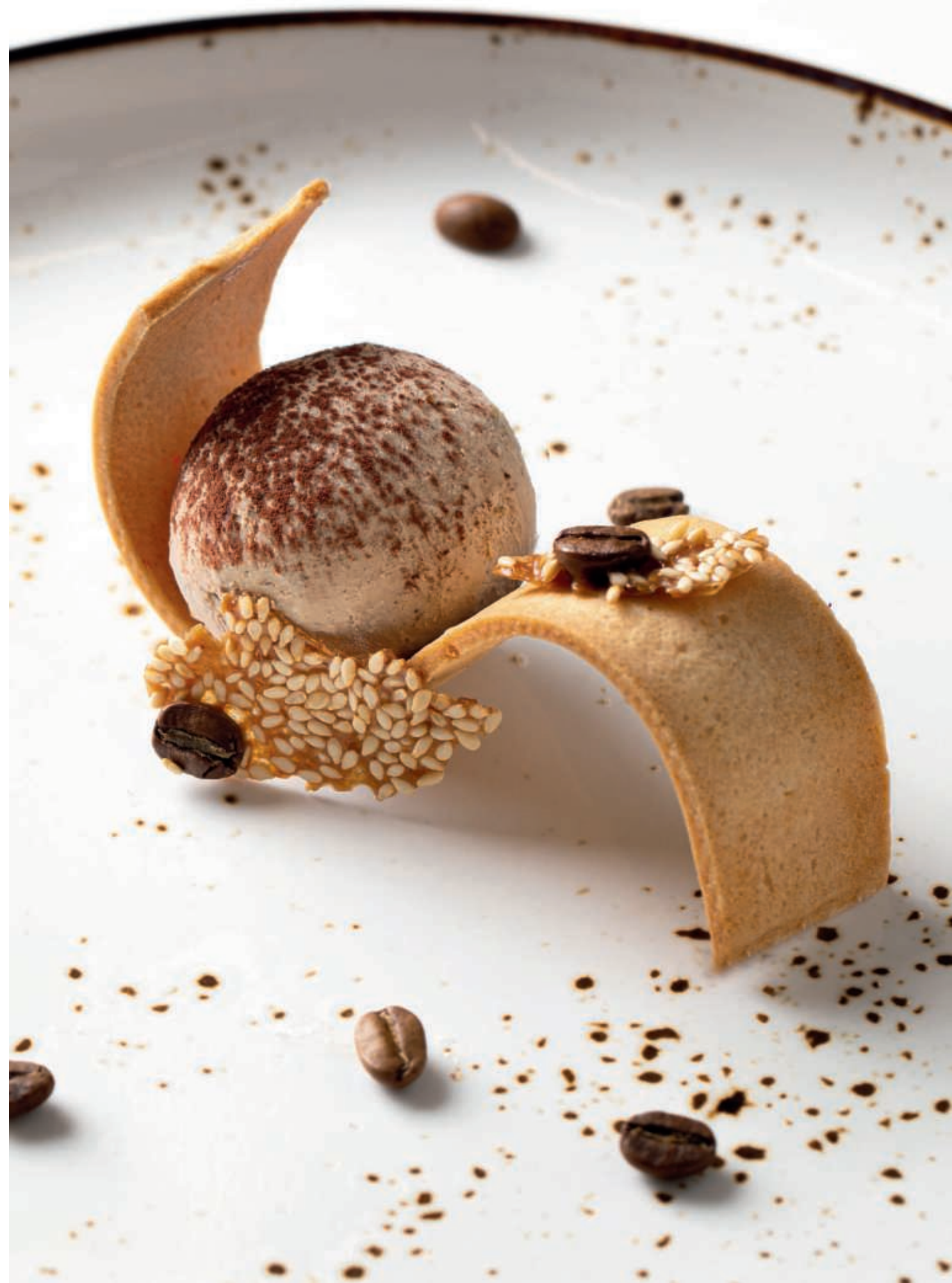
٣٠ غ جيلاتين بودرة أو شرائح

٥٠ غ سكر

١٦٠ غ ماء

٧٠ غ ماء زهر





Qahwa & Tahini Fusion Ice Cream

INGREDIENTS

ICE CREAM BASE

550g Water
135g Sugar
105g Milk powder
30g Dextrose

35g Fugar Panna Base

120g Animal cream
100g Tahini

20g Fugar Coffee Concentrate

10g Cardamom ground

SABLÉ

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

SESAME FLOREX DECORATION

Puratos Florex, as needed

Sesame seeds, as needed

METHOD

ICE CREAM BASE

Heat water, milk powder, and 67g sugar to 40°C. Add dextrose, panna base, and remaining sugar to the mixture. Heat the mixture to 80°C, then cool to 40°C. Add cream, tahini, cardamom and coffee concentrate. Rest overnight. Churn in ice cream machine until smooth.

SABLÉ

Mix flour and icing sugar together. Rub in the cold butter until mixture resembles coarse crumbs. Add eggs and gently bring the dough together (do not over-mix). Chill, roll out, and cut into S-shapes. Bake at 170–180°C until lightly golden. Cool completely.

SESAME FLOREX DECORATION

Mix florex with sesame seeds. Spread thin on a baking sheet and bake until crisp. Break into decorative shards once cooled.

ASSEMBLY & FINISH

Serve scoops of Qahwa & Tahini Fusion ice cream. Accompany with sablé “S” biscuits on the side. Garnish with sesame florex pieces for crunch and decoration. Optional: drizzle lightly with honey or coffee syrup for extra shine.



آيس كريم القهوة والطحينة

الطريقة

قاعدة الآيس كريم

سخن الماء مع الحليب البودرة و7٧ غ من السكر حتى ٤٠° درجة مئوية، ثم أضف الدكستروز وبانا بيس من فوغار وباقي السكر. سخن الخليط حتى ٨٠° درجة مئوية ثم برّده إلى ٤٠° درجة مئوية. أضف الكريمة، الطحينة، الهيل، ومركز القهوة من فوغار، واترك الخليط ليرتاح طوال الليل. أخفق الخليط في ماكينة الآيس كريم حتى يصبح ناعماً.

السابليه

اخلط الدقيق مع السكر البودرة، ثم افرك الخليط مع الزبدة الباردة حتى يصبح ملمسه رملياً. أضف البيض إلى العجينة، ثم برّدها وافردها وقطعها بشكل حرف S. اخبزها على حرارة ١٧٠-١٨٠° درجة مئوية حتى تصبح ذهبية فاتحة.

زينة فلوركس السمس

اخلط فلوركس مع السمس، ثم افرد طبقة رقيقة واخبزها حتى تصبح مقرمشة. بعد أن تبرد، كسّرها إلى قطع صغيرة للتزيين.

التركيب

ضع كرات آيس كريم القهوة والطحينة، ورافقها ببسكويت السابليه على شكل حرف S، ثم زين بقطع فلوركس السمس. يمكن أيضاً إضافة العسل أو شراب القهوة للتزيين.

المكونات

قاعدة الآيس كريم

٥٥٠ غ ماء

١٣٥ غ سكر

١٠٥ غ حليب بودرة

٣٠ غ ديكستروز

٣٥ غ أساس بانّا فوغار

١٢٠ غ كريمة حيوانية

١٠٠ غ طحينة

٢٠ غ مركز قهوة من فوغار

١٠ غ هيل مطحون

السابليه

٣٠٠ غ دقيق

٢٠٠ غ زبدة

١٠٠ غ سكر مطحون

٥٠ غ بيض

زينة فلوركس السمس

فلوركس من بوراتوس حسب الحاجة

سمس حسب الحاجة



INGREDIENTS

TEGRAL SPONGE

1kg BP Tegral Sponge White

750gr Eggs

200gr Water

100gr Butter

40gr Fugar French Vanilla

COFFEE CREMEUX

1kg Water

375gr BP Creamyvit

30gr Gelatine Mass

90gr Coffee Fugar Concentrate

PISTACHIO CARDAMOM MOUSSE

250gr Puratos Bavarois Neutre

250gr Water

500gr Puratos Whippak Cream

500gr Animal Cream

30gr cardamom powder

180gr Fugar Pistachio Plus

GLAZE

100gr Animal Cream

70gr Sugar

400gr Glucose Patisfrance

180gr Gelatine Mass

220gr White Chocolate X605 Belcolade

700gr Puratos Miroir Neutre

Yellow and green Powder Colors

Pistachio Coffee Cake

METHOD

TEGRAL SPONGE

Mix all ingredients except the butter using a whisk one min on low speed . Then mix for 10 min on high speed. Next add melted butter.

BAKING

Spread 800gr of the sponge dough on a tray. Bake it on 220 °C for 6 to 7 min max. After taking it out of the oven flip it upside down to keep the humidity inside.

COFFEE CREAM

In a bowl mix the water and the creamyvite for 7 min on fast speed. Heat 100 g of the creamyvite mix then add melted gelatine mass on it. Mix good to homogenize then add to the rest of the creamyvite mix. Finally add the coffee. Create an insert from two sponge layers and one coffee cream layer in the middle.

PISTACHIO CARDAMOM MOUSSE

In a sauce pan infuse water with cardamom at 85°C for 20 min. Melt the bavaroie neuter using the infused. Add the whipping cream mix to homogenize. In a silicon mold put the pistachio cardamon mousse add the coffee cream insert inside and push to remove the air bubbles.

GLAZE

In a sauce pan heat cream, sugar and glucose until boiling. Away from the heat add the gelatine, chocolate and then the mirror neuter. Add the colors as desired. Pour the glaze the on cake at 38°C.

★ STAR PRODUCT

BAVAROIS NEUTRE MOUSSE STABALIZER PURATOS

Gelatin-free mousse
and cream stabilizing
powder suitable for
fresh or non-dairy
cream



كيك الفستق بالقهوة

المكونات

طبقة الكيك الاسفنجية

١ كغ خليط تيفرال سبونج أبيض بانوبوراتوس

٧٥٠ غ بيض

٢٠٠ غ ماء

١٠٠ غ زبدة

٤٠ غ مركز فانيليا فرنسية فوغار

كريمة القهوة

١ كغ ماء

٣٧٥ غ كريميفيت من بانو بوراتوس

٣٠ غ كتلة جيلاتين

٩٠ غ مركز قهوة فوغار

موس الفستق والهيل

٢٥٠ غ بافاروا نيوتر من بوراتوس

٢٥٠ غ ماء

٥٠٠ غ كريم وبيباك من بوراتوس

٥٠٠ غ كريمة حيوانية

٣٠ غ هيل مطحون

١٨٠ غ بيستاشيو بلاس من فوغار

الطبقة اللامعة (الغلايز)

١٠٠ غ كريمة حيوانية

٧٠ غ سكر

٤٠٠ غ غلوكوز باتيسفرانس

١٨٠ غ كتلة جيلاتين

٢٢٠ غ شوكولاتة بيضاء X1٠0 بيلكولاد

٧٠٠ غ ميراوار نيوتر من بوراتوس غلايز

ألوان بودرة أصفر وأخضر

الطريقة

الكيك الاسفنجي

اخلط جميع المكونات ما عدا الزبدة بخفافة لمدة دقيقة على سرعة منخفضة، ثم ١٠ دقائق على سرعة عالية. أضف الزبدة المذابة وامزج جيداً، ثم افرد ٨٠٠ غ من الخليط في صينية واخبزه على حرارة ٢٢٠° درجة مئوية لمدة ٦-٧ دقائق. بعد الخبز، اقلب الصينية للحفاظ على رطوبة الكيك.

كريمة القهوة

أخفق الماء مع كريميفيت لمدة ٧ دقائق على سرعة عالية، ثم سخن ١٠٠ غ من الخليط وأضف الجيلاتين المذاب. بعد ذلك، أضف مركز القهوة من فوغار وامزج جيداً. حضّر الطبقات بالترتيب التالي: كيك، كريمة قهوة، ثم كيك.

موس الفستق والهيل

اغل الماء مع الهيل على حرارة ٨٥° درجة مئوية لمدة ٢٠ دقيقة، ثم أذب بافاروا نيوتر في الماء المنقوع. أضف كريمة الخفق وامزج حتى يتجانس المزيج، ثم اسكب الخليط في قالب سيليكون وضع طبقة كريمة القهوة في الداخل.

الطبقة اللامعة (الغلايز)

سخن الكريمة والسكر والغلوكوز حتى الغليان، ثم أزل الخليط عن النار وأضف الجيلاتين، الشوكولاتة، والميراوار. أضف الألوان المطلوبة، ثم اسكب الغلايز على الكيك عند حرارة ٣٨° درجة مئوية.





Fondant tahini & carob molasses

فوندان الطحينة ودبس الخروب

INGREDIENTS

125g Butter Bano Candia
175g White Malt X605 Belcolade
100g tahini
150g carob molasses
250g eggs
5g vanilla powder

METHOD

Melt the butter and chocolate together, add the carob and tahini and mix together. Aside, mix the sugar and eggs before adding in the vanilla then the tahini carob ganache mix. Pour in small rings lined with parchment paper and bake at 200°C for 12 minutes in a convection oven.

المكونات

١٢٥ غ زبدة بانو كانديا
١٧٥ غ Malt X ٦٠٥ بيلكولاد
١٠٠ غ طحينة
١٥٠ غ دبس خروب
٢٥٠ غ بيض
٥ غ فانيلا بودرة

الطريقة:

أذب الزبدة مع الشوكولا، ثم أضف الطحينة والدبس وأخلط. في صحن آخر، اخفق السكر مع البيض ثم أضف الفانيلا وبعدها مزيج الطحينة والدبس. اسكب الخليط في قوالب دائرية صغيرة مغطاة بورق خبز واخبزي على حرارة ٢٠٠°م لمدة ١٢ دقيقة في فرن يعمل بالهواء الساخن.





Halawat Al Lamma



INGREDIENTS

MAFROUKE PISTACHIO

400gr kunafa

35gr Bano ghee

350gr powder sugar

400gr pistachio powder

100g Pure Pistachio Paste Fugar

HALAWA MASTIKA MOUSSE:

500gr animal cream

100gr Bianchero Fugar

150gr Halawa

75gr Mastika Pronta Bano Fillings

STRAWBERRY MOUSSE

500g animal cream

100g Bianchero Fugar

100g Liquid milk

50g Classic concentrate (Strawberry)

Puratos LFC

GLAZE

100gr sugar

100gr glucose syrup Patis France.

50gr Bellor Neutre BanoPuratos.

100gr water

50gr Mass Fish gelatin Louis Francois

TOPPING ITALIAN MERINGUE

100g egg white

200g sugar white

50g water

10g Aroma Vanilla Patis France

METHOD

MAFROUKE PISTACHIO

In a bowl, mix all the ingredients until well combined.

Spread the mixture evenly into a mold.

HALAWA MASTIKA MOUSSE

In a mixer, combine the milk and cream with the Bianchero mix using the whisk attachment.

Add the classic strawberry and mix until fully incorporated.

GLAZE

In a saucepan over medium heat, combine sugar, glucose, and water, and bring to a boil.

Remove from heat and add the gelatin and Bellor.

Allow the mixture to cool, then pour over the cake when it reaches 30°C.

TOPPING ITALIAN MERINGUE

Whip the egg whites in a mixer at medium speed.

Meanwhile, boil the sugar and water until it reaches 118°C.

Gradually pour the hot sugar syrup over the egg whites while continuing to whip and add the aroma vanilla.

Continue whipping until the mixture cools and forms a stable meringue.



STAR PRODUCT

PATISFRANCE GLUCOSE SYRUP

Refined glucose syrup designed to improve texture and gloss while reducing sugar levels.



حلاوة اللّمة

المكونات

مفروكة البيستاشيو

٤٠٠ غ كنافة
٣٥٠ غ سمن بانو
٣٥٠ غ سكر بودرة
٤٠٠ غ بودرة بستاشيو
١٠٠ غ مركز البيستاشيو من فوغار

موس حلاوة المستكة

٥٠٠ غ كريمة حيوانية
١٠٠ غ بيانكيرو فوغار
١٠٠ غ حليب سائل
١٥٠ غ حلاوة
٧٥ غ مستكة بروناتا بانوبوراتوس

موس الفراولة

٥٠٠ غ كريمة حيوانية
١٠٠ غ بيانكيرو فوغار
١٠٠ غ حليب سائل
٥٠ غ مركز الفراولة بانو كلاسيك LFC

الغلايز

١٠٠ غ سكر
١٠٠ غ شراب الفلوكوز من باتيس فرانس
٥٠ غ بلور نيوتر من بانو بوراتوس
١٠٠ غ ماء
٥٠ غ جيلاتين السمك من لويس فرانسوا

التزيين الميرينغ الإيطالي

١٠٠ غ بياض البيض
٢٠٠ غ سكر أبيض
٥٠ غ ماء
١٠ غ أروما الفانيليا من باتيس فرانس

الطريقة

مفروكة البيستاشيو

في وعاء، اخلط جميع المكونات حتى تمتزج جيدًا ورّع الخليط بالتساوي في القالب.

موس الفراولة

في الخلاط، قم بخلط الحليب والقشدة مع مزيج بيانكيرو باستخدام أداة الخفق أضف مركز الفراولة واخلط حتى تمتزج تمامًا

الغلايز

في قدر على نار متوسطة، اخلط السكر والجلوكوز والماء واتركهم حتى الغليان

ارفع القدر عن النار وأضف إليه الجيلاتين والبلّور

اترك الخليط يبرد ثم اسكبه فوق الكيك عندما تصل درجة الحرارة إلى ٣٠ درجة مئوية

التزيين الميرينغ الإيطالي

اخفق بياض البيض في الخلاط على سرعة متوسطة في هذه الأثناء، قم بغلي السكر والماء حتى يصل إلى ١١٨ درجة مئوية. اسكب شراب السكر الساخن بالتدريج فوق بياض البيض مع الاستمرار في الخفق وأضف نكهة الفانيليا. استمر في الخفق حتى يبرد الخليط ويتشكل لديك ميرينغ ثابت.





Mont Frutti



INGREDIENTS

PAVLOVA MERINGUE

150gr Egg White
150gr White Sugar
150gr Icing Sugar

MONT FRUTTI MOUSSE

500gr Passionata cream Puratos
100gr Bianchero Concentrate Fugar
30gr Classic concentrate (Strawberry)
Puratos LFC
30gr Classic concentrate (Raspberry)
Puratos LFC
30gr Mango Alphonso Concentrate - Fugar
30gr Cremino Di Arancia Fugar
100gr Liquid milk

METHOD

PAVLOVA MERINGUE

In a mixer, whip the egg whites on medium speed, gradually adding the white sugar until the mixture holds stiff peaks. Gently fold in the powdered sugar by hand until fully incorporated. Transfer the mixture into a piping bag, then pipe it onto a tray lined with parchment paper. Finally, bake in the oven at 85°C for 2 hours.

MONT FRUTTI MOUSSE

In a mixer, combine the milk and cream with the Bianchero mix using the whisk attachment.

Add the classic strawberry and mix until fully incorporated.

ASSEMBLY

Layer BanoPuratos Tegral Sponge Vanilla
Add a layer of Fruit Cream
Place a layer of meringue on top
Finish with a layer of mixed fresh fruits

★ STAR PRODUCT

BIANCHERO FUGAR

Powder base made with fructose, suitable for cakes, semi-freddo, and stick ice creams.



مونتي فروتي

المكونات

بافلوا ميرينغ

١٥٠ غ بياض البيض
١٥٠ غ سكر أبيض
١٥٠ غ سكر بودرة

مونتي فروتي موس

٥٠٠ غ كريمة باسيوناتة من بوراتوس
١٠٠ غ مركز بيانكيرو فوغار
٣٠ غ مركز الفراولة كلاسيك بوراتوس LFC
٣٠ غ مركز توت العليق كلاسيك بوراتوس LFC
٣٠ غ مركز مانجو ألفونسو فوغار
٣٠ غ حشوة البرتقال أرانسيا فوغار
١٠٠ غ حليب سائل

الطريقة

بافلوا ميرينغ

اخفق بياض البيض على سرعة متوسطة، ثم أضف السكر الأبيض تدريجيًا حتى يتماسك الخليط ويصبح لامعًا. بعد ذلك، أطفئ الخليط وأضف السكر البودرة يدويًا بالتدريج، مع الخلط برفق حتى يمتزج تمامًا. ضع الخليط في كيس التزيين ووزّعه على صينية مغطاة بورق الزبدة، ثم اخبزه في الفرن على درجة حرارة ٨٥ درجة مئوية لمدة ساعتين.

مونتي فروتي موس

اخلط الكريمة مع مزيج بيانكيرو والحليب على سرعة متوسطة حتى يصبح المزيج سميكًا. أضف مركزات الفاكهة برفق، ثم اخلط المكونات بعناية حتى تمتزج جميع النكهات معًا لتشكّل موسًا ناعمًا ومتجانسًا.

ضع طبقة من التيغفال فانيلا سبونج كقاعدة.

أضف طبقة من كريمة الفاكهة.

ضع طبقة من الميرينغ في الأعلى.

زين الكيك بطبقة من الفاكهة الطازجة





Kamaredin Exotic

INGREDIENTS

- VANILLA SPONGE**
500g Tegral Extra Sponge BanoPuratos
375g Eggs
50g Water
- KAMAREDIN PUREE**
400g Kamaredin Dry
80g Water
- APRICOT MOUSSE**
120g Kamaredin Puree
120g Apricot Juice
10g Gelatin Leaves BANO
200g Chantypak Puratos
200g Fresh Whipped Cream
15g LFC Passion Concentrate Puratos
- CREAMY MANGO APRICOT**
300g Mango Juice
300g Kamaredine Paste
50g Sugar
140g Eggs
100g Egg Yolk
240g Butter
15g Gelatin Leaves BANO
15g LFC Mango Concentrate Puratos
- TRANSLUCENT YELLOW GLAZE**
100g Harmony Neutral Glaze Puratos
150g Water
500g Cold Glaze Miroir Puratos
Yellow Color Modecor as required
White Powder Color as required

BY CHEF JOLITO BARCINAS

METHOD

- VANILLA SPONGE**
Combine all ingredients in a mixing bowl
Mix at high-speed using whisk for 8 minutes
Spread on a 40x60 tray then bake at 180°C for 12 minutes
- CREAMY MANGO APRICOT**
Boil Kamaredin puree and mango juice and LFC mango.
Pour slowly into Combine eggs, egg yolk and sugar.
Cook until 85c then add the soaked gelatine and butter.
Pour into the mould then add chopped apricot fruit then freeze.
- APRICOT MOUSSE**
Warm the Kamaredin puree, apricot juice then add soaked gelatine.
Add LFC passion then fold the mixture in to whipped cream.
- YELLOW GLAZE**
Boil the water and Puratos Harmony neutral
Add the cold glaze and color
- ASSEMBLY**
Make a base of Kunafa mixed with butter in a square ring then bake
15 min at 170°C.

قمر الدين إكزوتيك

المكونات

كيك سبونج بالفانيليا بانوبوراتوس
٥٠٠ غ تيغفال إكسترا سبونج بانوبوراتوس
٣٧٥ غ بيض
٥٠ غ ماء

بيوريه قمر الدين
٤٠٠ غ قمر الدين مجفف
٨٠ غ ماء

موس المشمش
١٢٠ غ بيوريه قمر الدين
١٢٠ غ عصير مشمش
١٠ غ أوراق الجيلاتين بانو
٢٠٠ غ كريمة نباتية شانتي باك بوراتوس
٢٠٠ غ كريمة خفق طازجة
١٥ غ LFC باشن فروت مركز من بوراتوس

كريمة المانجو والمشمش
٣٠٠ غ عصير مانجو
٣٠٠ غ معجون قمر الدين
٥٠ غ سكر
١٤٠ غ بيض كامل
١٠٠ غ صفار بيض
٢٤٠ غ زبدة

١٥ غ أوراق الجيلاتين بانو
١٥ غ LFC مانجو مركز بوراتوس

غلايز شفاف أصفر
١٠٠ غ هارموني نيوترال بوراتوس غلايز
١٥٠ غ ماء
٥٠٠ غ غلايز بارد ميروار من بوراتوس
ملون أصفر: حسب الرغبة
ملون أبيض بودرة: حسب الرغبة

الطريقة

لتحضير الكيك، اخلط جميع المكونات واخفقها على سرعة عالية باستخدام المضرب الشبكي لمدة ٨ دقائق.

لتحضير كريمة المانجو والمشمش، اغل بيوريه قمر الدين مع عصير المانجو وLFC مانجو. اسكب الخليط الساخن ببطء فوق خليط البيض الكامل وصفار البيض والسكر. قم بطهي المكونات حتى تصل إلى ٨٥°م ثم أضف الجيلاتين المنقوع والزبدة. اسكب المزيج في القالب وأضف قطع المشمش المفرومة، ثم ضعه في الفريزر.

لتحضير موس المشمش، سدّن بيوريه قمر الدين مع عصير المشمش ثم أضف الجيلاتين المنقوع. أضف مركز الباشن فروت ثم ادمج الخليط بخفة مع الكريمة المخفوقة.

لتحضير التغليف الأصفر الشفاف، اغل الماء مع الهارموني. أضف الجيلي البارد والملوّن.

حضر قاعدة من الكنافة الممزوجة بالزبدة في إطار مربع ثم اخبزها لمدة ١٥ دقيقة على حرارة ١٧٠°م.





INGREDIENTS

KUNAFI DOUGH

700gr flour
100gr corn flour
100gr Bano Ghee
20gr baking powder
100gr soft semolina
300gr liquid milk
75gr Belcolade Cocoa powder

FILLING

800gr Akkawi chiki
200gr Danscorella mozzarella

BASE

400gr Kunafa
35gr Bano Ghee
350gr powder sugar
400gr pistachio powder
100gr pure pistachio Fugar

SYRUP

500gr sugar
250gr water
10gr lemon juice

DECORATION

White chocolate Belcolade

Choconafa

METHOD

KUNAFI DOUGH

In a bowl, mix all the ingredients until well combined.
Spread the mixture evenly on a baking tray.
Bake in the oven at 200°C for 15 minutes.
Allow it to cool, then cut into pieces and place in a mixer.
Blend until smooth. The mixture is now ready.
Grease a baking tray with Bano ghee and sprinkle with farek.
Spread the mixture on the tray and bake in the oven at 180°C for 10 minutes.

FILLING

Place the cheese in a bain-marie and melt it gently.
Spread the melted cheese over the farek on the baking tray.

BASE

In a bowl, mix all the ingredients until fully combined. The dough is now ready.
Spread the dough over the cheese on the baking tray.
Bake in the oven at 200°C for 5 minutes.

SYRUP

Boil water and sugar together, then add the lemon juice.
Remove from heat.
Pour the hot syrup over the kunafa.

STAR PRODUCT

BANO GHEE

Bano Butter pure
100% animalGhee
clean dairy flavor,
high thermal stability,
and consistent results.



شوكونا فا

المكونات

عجينة الكنافة

٧٠٠ غ طحين

١٠٠ غ دقيق الذرة

١٠٠ غ سمن بانو

٢٠ غ بيكينج باودر

١٠٠ غ سمن ناعم

٣٠٠ غ حليب سائل

٧٥ غ بيلكولاد بودرة الكاكاو

الحشوة

٨٠٠ غ عكاوي تشيكي

٢٠٠ غ دانسكوريللا موزاريللا

الزينة

شوكولاتة بالحليب بيلكولاد

القاعدة

٤٠٠ غ كنافة

٣٥٠ غ سمن بانو

٣٥٠ غ سكر بودرة

٤٠٠ غ بودرة بيستاشيو

١٠٠ غ مركز البيستاشيو من فوغار

السيروب

٥٠٠ غ سكر

٢٥٠ غ ماء

١٠ غ عصير ليمون

الطريقة

عجينة الكنافة

في وعاء، اخلط جميع المكونات حتى تمتزج جيدًا

وزع الخليط بالتساوي على صينية الخبز

اخبزها في الفرن على درجة حرارة ٢٠٠ درجة مئوية لمدة ١٥ دقيقة

اتركها لتبرد ثم قطعها وضعها في الخلاط

امزج المكونات حتى تصبح ناعمة.

دهن صينية الخبز بسمنة بانو ورشها وأضف الفرق.

افرد الخليط في الصينية واخبزها في الفرن على درجة حرارة ١٨٠ درجة

مئوية لمدة ١٠ دقائق.

الحشوة

ضع الجبن في حمام مائي ثم قم بتذويبه بلطف. وزع الجبن المذاب

على الفرق في صينية الخبز.

الزينة

في وعاء، اخلط جميع المكونات جيداً لتصبح العجينة متماسكة

افرد العجينة فوق الجبن في صينية الخبز.

اخبزها في الفرن على درجة حرارة ٢٠٠ درجة مئوية لمدة ٥ دقائق.

السيروب

قم بغلي الماء والسيروب معًا، ثم أضف إليهما عصير الليمون.

أزلها من الحرارة.

أسكب السيروب الساخن على الكنافة.





Kounouz Ramadan



INGREDIENTS

SATIN CREAM VANILLA

500gr Tegral Satin Cream Cake Vanilla BP

185gr Egg
150gr Oil
110gr Water
300gr date

DATE MOUSSE

150gr fresh cream
50gr liquid milk
70gr fresh date
35gr corn flour
100gr butter
50gr brown sugar
40gr egg yolk
5gr cardamom

130gr Puratos whippak

150gr Deli salted caramel BanoPuratos +
60gr liquid milk

TOPPING

100gr Florex - Puratos
100gr Crunchy pecan Bano

METHOD

SATIN CREAM VANILLA

Place all ingredients in a mixer and mix using a flat beater for 4 minutes. Spread the mixture evenly on a baking tray. Bake in the oven at 165°C for 30 minutes.

DATE MOUSSE

In a saucepan, heat the cream, milk, chopped dates, and cardamom over medium heat until the mixture comes to a boil. In a separate bowl, whisk together the egg yolks, brown sugar, and cornflour manually until smooth and homogeneous. Gradually add the hot milk and cream mixture to the egg mixture, stirring manually to combine. Transfer the combined mixture back to a saucepan and cook over low heat until small bubbles appear. Remove from heat and gradually add the butter while mixing with a hand mixer. Allow the cream to cool, then fold in the whipped Whippak cream. The cream is now ready

TOPPING

Mix the chopped pecans with the florex. Spread the mixture evenly on a baking tray and bake in the oven.

Assembly:

1. In the mold, layer as follows:
 - Satin Cream Cake Vanilla BP
 - Dates Cream
 - Deli Salted Caramel BanoPuratos
 - Liquid milk
 - Tahini
2. Repeat the layers as needed.
3. Top with the florex/pecan mixture, shaped into a disk.



STAR PRODUCT

DELI SALTED CARAMEL BANOPURATOS

Ready-to-use
caramel filling and
topping made from
a traditional recipe,
perfect for fresh
and frozen sweet
applications.



كنوز رمضان

المكونات

ساتان كريم فانيلا

٥٠٠ غ تيفرال ساتان كريم كيك فانيلا من بانوبوراتوس

١٨٥ غ بيض

١٥٠ غ زيت

١١٠ غ ماء

٣٠٠ غ تمر

موس التمر

١٥٠ غ كريمة طازجة

٥٠ غ حليب سائل

٧٠ غ تمر طازج

٣٥ غ دقيق الذرة

١٠٠ غ زبدة

٥٠ غ سكر بني

٤٠ غ صفار البيض

٥ غ هيل

١٣٠ غ ويباك كريمة خفق نباتية من بوراتوس

١٥٠ غ ديلي كراميل المملح من بوراتس +

٦٠ غ حليب سائل

التزيين

١٠٠ غ بودرة السكر المكرمل (فلوركس) من بوراتوس

١٠٠ غ حشوة البيكان من بانو

الطريقة

ساتان كريم فانيلا

ضع جميع المكونات في الخلاط واخلطها بمضرب مسطح لمدة ٤ دقائق. وزع الخليط بالتساوي على صينية خبز.

اخبزها في الفرن على حرارة ١٦٥ درجة مئوية لمدة ٣٠ دقيقة.

موس التمر

في قدر، سخن الكريمة والحليب والتمر المفروم والهيل على نار متوسطة حتى يغلي الخليط في وعاء منفصل، اخفق صفار البيض والسكر البني ودقيق الذرة يدويًا حتى يصبح المزيج ناعمًا ومتجانسًا.

انقل الخليط مرة أخرى إلى وعاء وضعه على نار خفيفة حتى الغلي

ارفع الخليط عن النار وأضف الزبدة تدريجيًا مع التحريك بالمضرب اليدوي. اترك الكريمة تبرد، ثم أضف كريمة الوباك المخفوقة. الكريمة الآن جاهزة للاستخدام

التزيين

قم بخلط البيكان المقرمش مع بودرة السكر المكرمل (فلوركس)

وزع الخليط بالتساوي على صينية الخبز واخلطه في الفرن

التجميع

١ - في قالب، ضع الطبقات على النحو التالي

• كريم الكيك ساتان الفانيلا من بانو بوراتوس

• كريمة التمر

• حشوة الكاراميل من بانو بوراتوس

• الحليب السائل

• طحينة

٢- كرر الطبقات عند الحاجة

٣- غطيها بخليط الفلوركس/البيكان، وشكلها على شكل قرص.





INGREDIENTS

COCONUT CAKE

500g Tegral Satin Vanilla BanoPuratos

150g Butter

120g Water

175g Eggs

30g Desiccated Coconut

20g LFC Coconut Concentrate Puratos

KASHTA CREAM

250g Homemade Qashta

30g Bianchero Fugar

3g Gelatin Leaves BANO

HOMEMADE KASHTA

200g Cream Cheese BANO

500g Full-Fat Milk

25g Semolina Powder

5g Blossom Water Essence

CARAMEL PINEAPPLE

400g Sugar

150g Pineapple Juice

Pineapple Chunks as Required

NEUTRAL GLAZE

500g Harmony Puratos Classic

250g Water

BY CHEF JOLITO BARCINAS



Cake Pineapple Coconut Kashta



METHOD

COCONUT CAKE

Combine all ingredients in a mixing bowl
Use flat paddle then mix for 3 min at medium speed.
Pour on top of caramelized pineapple then bake at 160°C for 35 minutes.
Finish with the blossom water, mixing until fully combined.

QASHTA CREAM

Soak the gelatine leaves in a cold water.
Mix the Qashta and Bianchero then incorporate the melted gelatine

CARAMEL PINEAPPLE

Cook the pineapple juice and sugar until it caramelizes then pour it in the silicon mould
Add the pineapple chunks on top of the caramel then bake at 160c for 15 minutes.

ASSEMBLY

After caramelizing the pineapple, cool it down then pour the coconut cake mix then bake and then cool it down
Slice the cake in to 2 layers then fill with the Qashta cream
Glaze the cake with neutral glazing then decorate with chopped walnut on the side.

كيك قشطة الأناناس بجوز الهند

المكونات

كيك جوز الهند

٥٠٠ غ تيغفال ساتان فانيليا بانوبوراتوس

١٥٠ غ زبدة

١٢٠ غ ماء

١٧٥ غ بيض

٣٠ غ جوز هند مبشور مجفف

٢٠ غ LFC مركّز جوز هند بوراتوس

كريمة القشطة

٢٥٠ غ قشطة منزلية

٣٠ غ بيانكيرو فوغار

٣ غ اوراق الجيلاتين بانو

القشطة المنزلية

٢٠٠ غ جبنة كريمية بانو

٥٠٠ غ حليب كامل الدسم

٢٥ غ سميد ناعم

٥ غ ماء زهر

الأناناس بالكراويل

٤٠٠ غ سكر

١٥٠ غ عصير أناناس

قطع أناناس: حسب الرغبة

غلايز بارد

٥٠٠ غ هارموني كلاسيك غلايز بوراتوس

٢٥٠ غ ماء

الطريقة

لتحضير كيك جوز الهند, اخلط جميع المكونات في وعاء خلط. استخدم مضرب مسطح وامزج لمدة ٣ دقائق بسرعة متوسطة. اسكب الخليط فوق الأناناس المكرمل ثم اخبزه على حرارة ١٦٠ م° لمدة ٣٥ دقيقة. أضف ماء الزهر وامزج الخليط حتى يتجانس.

لتحضير كريمة القشطة, انقع اوراق الجيلاتين في ماء بارد. اخلط القشطة مع بيانكيرو فوغار ثم أضف الجيلاتين المذاب.

لتحضير الأناناس المكرمل, اطبخ عصير الأناناس مع السكر حتى يتكرمل، ثم اسكبه في قالب سيليكون. أضف قطع الأناناس فوق الكراميل ثم اخبزه على حرارة ١٦٠ م° لمدة ١٥ دقيقة.

بعد كَرْملة الأناناس، اتركه ليبرد ثم اسكب خليط كيك جوز الهند فوقه، اخبزه ثم اتركه ليبرد. قطع الكيك إلى طبقتين ثم قم بحشيه بكريمة القشطة. غلّف سطح الكيك بالغلايز البارد ثم زيّن الجوانب بالجوز المفروم.





Mille-feuille

Dates cinnamon

INGREDIENTS

DOUGH

1kg flour
100g butter
20g salt
550g water
4g cinnamon

BUTTER & DATE MIXTURE

650g Mimetic 32 Puratos
30g date paste

FILLING

First layer: Custard (creamy fat) with cinnamon
Tegral Cremyvit Puratos
Second layer: Date paste

METHOD

PREPARE THE DOUGH

Mix flour, water, butter (100 g), cinnamon, and salt.
Shape the dough and refrigerate overnight.

PREPARE THE BUTTER-DATE MIXTURE

Mix 650g butter with date paste.
Roll into a rectangle and refrigerate.

LAMINATION

Fold the dough with the butter mixture 5–4 times.
Roll out to 2 mm thickness.

BAKING

Bake in a convection oven at 180°C.
20 minutes with a tray on top, then 10 minutes without.
Cut into squares using a cutter.

FILLING

Use a 5mm frame.
First layer: custard with cinnamon.
Second layer: date paste.
Freeze until set.
Cut to match the pastry size.

FINAL ASSEMBLY

Layer the filling between the baked pastry sheets.
Assemble the mille-feuille and serve.

ميلفوي بالقرفة والتمر

المكونات

العجينة

١٠٠٠ غ طحين
١٠٠ غ زبدة
٢٠ غ ملح
٥٥٠ غ ماء
٤ غ قرفة

خليط الزبدة والتمر

٦٥٠ غ ميمتك ٣٢ بوراتوس
٣٠ غ معجون تمر

الحشوة

الطبقة الأولى: كاسترد (دهن كريمي) بالقرفة
تيفرال كريميفيت بوراتوس
الطبقة الثانية: معجون تمر

الطريقة

لتحضير العجينة، اخلط الطحين مع الماء والزبدة (١٠٠ غ) والقرفة والملح.
شكّل العجينة وضعها في الثلاجة طوال الليل.

لتحضير خليط الزبدة والتمر، اخلط ٦٥٠ غ زبدة مع معجون التمر. افرد الخليط على شكل مستطيل وضعه في الثلاجة.

لتحضير الرقائق اطوي العجينة مع خليط الزبدة ٤-٥ مرات. افرد العجينة حتى تصل إلى سماكة ٢ مم.

للخبز، اخبز في فرن حراري على حرارة ١٨٠°م لمدة ٢٠ دقيقة مع وضع صينية فوق العجين، ثم ١٠ دقائق إضافية بدونها. قطعّ العجين المخبوز إلى مربعات.

لتحضير الحشوة، استخدم إطارًا بسماكة ٥ مم. حضر الطبقة الأولى من الكاسترد بالقرفة والطبقة الثانية من معجون التمر. جمّد الخليط حتى يتماسك. قطعّها بشكل يتناسب مع حجم رقائق العجين المخبوزة.

ضع الحشوة بين طبقات الميل فوي المخبوزة وقدمه.





Danish Presents

هدايا الداناش

INGREDIENTS

1000g flour
20g salt
20g yeast
5g Tigris Improver by puratos
30g milk powder
100g sugar
500g water
50g butter
500g Mimetic 32 by Puratos for lamination

METHOD

Knead all the ingredients together before letting the dough chill in the freezer for 10 minutes. Taking it back out, make two double folds with the mimetic and cutting up square danishes to shape the dough into small present boxes. Proof the danishes before piping in pastry cream from cremyvit by puratos, baking them at 170°C for 15 minutes. Once they are out, brush a bit of syrup on them and decorate with crushed pistachios, fill them with **Vivafil blueberry and Vivafil strawberry by Puratos**.

المكونات

١٠٠٠ غ طحين
٢٠ غ ملح
٢٠ غ خميرة
٥ غ محسن تفريس بوراتوس
٣٠ غ حليب بودرة
١٠٠ غ سكر
٥٠٠ غ ماء
٥٠ غ زبدة
٥٠٠ غ ميمتك ٣٢ بوراتوس

الطريقة:

اعجن المكونات معًا، ثم ضع العجينة في الفريزر لمدة ١٠ دقائق. بعد إخراجها، قوم بعمل طويتين مزدوجتين باستخدام ميمتك، ثم قطع مربعات صغيرة لتشكيل العجينة على شكل علب هدايا.

إترك عجينة الداناش لتتخمر ثم املئها بكريمة باتيسير كريميفيت من بوراتوس، اخبز على حرارة ١٧٠°م لمدة ١٥ دقيقة. بعد الخبز، امسحها بقليل من القطر وزينها بكسرفستق، ثم احشوها بـ **فيفافيل التوت الأزرق و فيفافيل الفريز من بوراتوس**.





Pain Lebanese nights



INGREDIENTS

DOUGH

500gr Tegral croissant from BanoPuratos

225gr Water

13gr Yeast

200gr Mimetic 32 Puratos

FILLING

500gr Fresh Milk

75gr Semolina

75gr Sugar

10gr Rose Water



METHOD

DOUGH

1. First mix the croissant dough and laminate it with the mimetic and put it inside the fridge to be ready to use.
2. To make Lebanese nights add the milk and sugar in a sauce pan and start to boil the mix and when it reach 85 add the semolina and mix the mixture with a whisk thill the mix get thick.
3. Put the mixture in a bowl and let it cool in the fridge.
4. Start to apply the croissant dough like pain Suisse.
5. Add the Lebanese night inside the dough and put some roasted pistachios inside.
6. Proof the dough for 90 min and put sunset glaze before baking.
7. Bake at 170°C for 15-17 min.

بان ليالي لبنان

المكونات

عجينة الكرواسون

٥٠٠ غ تيفرال كرواسون بانو بوراتوس

٢٣٥ غ ماء

١٣ غ خميرة

٢٠٠ غ ميميتك ٣٢ من بوراتوس

حشوة

٥٠٠ غ حليب طازج

٧٥ غ سميذ

٧٥ غ سكر

١٠ غ ماء ورد

الطريقة

١. حضّر عجينة الكرواسون وغلّفها بزبدة ميميتك، ثم ضعها في الثلاجة حتى تصبح جاهزة للاستخدام.

٢. لتحضير "ليالي لبنان": ضع الحليب والسكر في قدر على النار حتى يبدأ بالغليان، وعندما يصل إلى ٨٥° درجة مئوية أضف السميذ وامزج بالخفاق حتى يتكامل الخليط.

٣. ضع الخليط في وعاء واتركه يبرد في الثلاجة.

٤. افرد عجينة الكرواسون على طريقة بان سويس.

٥. ضع خليط ليالي لبنان داخل العجينة مع إضافة فستق محمّص.

٦. دع العجينة تتخمر لمدة ٩٠ دقيقة، ثم ادهنها بـ سنسيت غلايز قبل الخبز.

٧. اخبزها على حرارة ١٧٠° درجة مئوية لمدة ١٥-١٧ دقيقة.





INGREDIENTS

CIABATTA

1000g Flour

★ 100g Easy Ciabatta Pre-mix BanoPuratos

40g O-tentic Puratos

550g Water

SAUTÉED TOMATOES

2 Cloves Garlic

1 Onion

4 Red tomatoes

40g Olive oil

Salt and pepper



METHOD

CIABATTA

Put all the ingredients in the dough mixer and knead until the gluten network is formed. Bench rest for 20 minutes, then roll it out to 5mm and cut 10 x 6cm. Proof them for around 90 minutes at 30°C 80% RH. Score it then put the sautéed tomatoes in the scored line and bake at 200°C with 140ml steam for 12 minutes, remove to add the cheese then bake for 3 more minutes.

SAUTÉED TOMATOES

Heat the olive oil then add the onions to lightly soften, add the garlic and stir, then add the onions directly and let it cook for 5 minutes until soft. Add salt and pepper, then let it cool down.



Ramadan Ciabatta

رمضان شاباتا

المكونات

العجينة

١٠٠٠ غ طحين
١٠٠ غ خليط إيزي شاباتا بانو بوراتوس
٤٠ غ أو-تينتك بوراتوس
٥٥٠ غ ماء

طماطم سوتيه

شريحتين ثوم

١ بصلة

٤ حبات طماطم حمراء

٤٠ غ زيت زيتون

الطريقة

بسكويت سبونج

ضع جميع المكونات في عجانة العجين واعجن حتى تتكوّن شبكة الغلوتين. اترك العجينة لترتاح على الطاولة لمدة ٢٠ دقيقة، ثم افردھا بسُمك ٥ ملم وقطّعها بمقاس ٦×١٠ سم. اتركها لتتخمر حوالي ٩٠ دقيقة على حرارة ٣٠°م ورطوبة ٨٠٪. قم بعمل شق على سطحها وضع فيه الطماطم السوتيه، ثم اخبزها على حرارة ٢٠٠°م مع ١٤٠ مل بخار لمدة ١٢ دقيقة. أخرجها من الفرن، وأضف الجبن ثم اخبزها مجدداً لمدة ٣ دقائق إضافية.

كريم موسلين

سخّن زيت الزيتون ثم أضف البصل، بعد ذلك أضف الثوم وقلّب، ثم أضف الطماطم مباشرة واتركها تطهى لمدة ٥ دقائق حتى تطرى. أضف الملح والفلفل واتركها لتبرد.





O-tentic stollen



INGREDIENTS

- 900gr Flour
- 100gr Whole wheat flour
- 40gr Sugar
- 20gr Salt
- 40gr O-tentic Puratos
- 800gr Water
- 10gr Cinnamon
- 10gr Cardamom powder
- 20gr Cake spices
- 100gr Orange marmalade
- 100gr Mixed Raisins
- 100gr Almond slice

METHOD

1. Bring the orange and mixed raisins and the almond slice in a bowl and soak them with orange juice over night.
2. Start mixing the O-tentic : flour ,whole wheat , sugar , cinnamon ,etc ... and in the end add the soaked fruits with out the orange juice.
3. Rest the dough after mixing for 10 min then make double fold each fold rest the dough 15 min and let it rest for 45 min.
4. Start dividing the dough and scale each dough 250 gr and let it rest for 15 min.
5. Start to shape the dough as stollen and for the stuffing use CATANIA PATE DAMANDE 50 from Patis France you can scale 100 gr for each dough.
6. When you finish shaping put the dough in the proofer at 28°C for 75 min.
7. Bake at 230°C with steam for 20-25 min.
8. When the time is finished bring a melted butter and brush the dough with the butter and then start to sprinkle sugar powder.

اوتنتيك ستولن

المكونات

- ٩٠٠ غ طحين
- ١٠٠ غ طحين قمح كامل
- ٤٠ غ سكر
- ٢٠ غ ملح
- ٤٠ غ اوتنتيك من بوراتوس
- ٨٠٠ غ ماء
- ١٠ غ قرفة
- ١٠ غ هيل مطحون
- ٢٠ غ بهارات كيك
- ١٠٠ غ مربى برتقال
- ١٠٠ غ زبيب مشكل
- ١٠٠ غ شرائح لوز

الطريقة

١. ضع مربى البرتقال مع الزبيب واللوز الشرائح في وعاء وانقعهم بعصير برتقال طوال الليل.
٢. ابدأ بخلط الاوتنتيك مع الطحين الأبيض والقمح الكامل والسكر والبهارات (قرفة، هيل، بهارات الكيك) ثم أضف الفواكه المنقوعة بدون العصير.
٣. اترك العجينة لترتاح بعد العجن لمدة ١٠ دقائق، ثم قم بطيها مرتين (كل طية تتبعها راحة ١٥ دقيقة)، ثم دعها ترتاح ٤٥ دقيقة.
٤. قسم العجينة وزن كل قطعة ٢٥٠ غ، واتركها لترتاح ١٥ دقيقة.
٥. شكّل العجينة على شكل ستولن، وللحشوة استخدم عجين اللوز (كاتانيا بات داماند ٥٠) من باتيس فرانس بوزن ١٠٠ غ لكل قطعة.
٦. ضع القطع في الخُمارة على درجة حرارة ٢٨° مئوية لمدة ٧٥ دقيقة.
٧. اخبزها على حرارة ٢٣٠° درجة مئوية مع بخار لمدة ٢٠-٢٥ دقيقة.
٨. بعد الخبز ادهن الوجه بالزبدة الذائبة، ثم رش سكر بودرة.





Chocolate & Orange Batard

INGREDIENTS

- DOUGH**
 1000g Flour
 ✦ **300g Easy Multicereal Premix BanoPuratos**
 20g Salt
40g O-tentic Puratos
 760g Water
 2pcs Orange zest
150g Chocolate Chips Belcolade
 150g Candied orange

METHOD

DOUGH
 Knead the dough with 60% of the water hydration first, then add the rest of the water once the gluten network is formed. Then add the chocolate chips and the candied orange until they are well incorporated.

Bulk fermentation: 1 hour
 Intermediate proof: cut pieces of 250 grams and fold to make round shaped doughs. And rest for 45 minutes.
 Final fermentation: Gently flatten the dough on a lightly floured surface, fold the edges to the center to create a ball and do not over seal it, and flip it upside down.
 Baking: flip the dough ounce again and place it on baking tray. Bake them without scoring the top for 24 minutes at 240°C in a deck oven.

خبز باتار بالشوكولا والبرتقال

المكونات

العجينة

١٠٠٠ غ طحين

٣٠٠ غ ايزي ملتيسيريل بريمكس بانوبوراتوس

٢٠ غ ملح

٤٠ غ أو-تينتيك بوراتوس

٧٦٠ غ ماء

برش قشر برتقالتين

١٥٠ غ رقائق شوكولا بيلكولاد

١٥٠ غ برتقال ملبس بالسكر

الطريقة

العجينة

١. اعجن العجين مع ٦٠٪ من كمية الماء أولاً، ثم أضف باقي الماء بعد تكوّن شبكة الغلوتين.

٢. أضف رقائق الشوكولا والبرتقال الملبس بالسكر واخبط حتى أن يندمج الخليط.

التخمير الأول: ساعة واحدة.

التخمير الثاني: قسّم العجين إلى قطع وزنها ٢٥٠ غ، شكّلها على شكل كرات، واتركها لترتاح ٤٥ دقيقة.

التخمير النهائي: افرد العجين برفق على سطح مرشوش طحين خفيف، اطو الأطراف نحو الوسط لتشكيل كرة دون إغلاق محكم، ثم اقلبها.

الخبز:

اقلب العجين مرة أخرى وضعه على صينية الخبز، اخبزه دون شق سطحه لمدة ٢٤ دقيقة على حرارة ٢٤٠°م في الفرن.

BUILDING YOUR BRAND INSIDE-OUT

With our Shopfitting & technical ATSON services

Whether you're launching a boutique pastry shop, a chocolate lab, or a full-scale kitchen, ATSON and BanoPuratos's shopfitting services will be your behind-the-scenes partner.

SHOPFITTING

- Full interior design and kitchen setup tailored to your concept
- Technical services and machinery installation
- After-sales support and maintenance to keep your operations running smoothly
- Our sales team stays with you every step of the way, ensuring your vision comes to life

ATSON

As an Odoo Silver Partner, ATSON delivers complete ERP solutions, implementation, customization, development, integration, and support across industries like manufacturing, trading, healthcare, education, finance, logistics, and more.



Web & E-commerce Development

We craft innovative websites and e-commerce platforms that drive engagement, conversions, and secure transactions.

IT Infrastructure & Cybersecurity

From network setup to cloud integration and threat detection, we ensure your digital operations are secure, optimized, and compliant.

Check our
Website



BELCOLADE

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE



www.banopuratos.com