

CHRISTMAS & NEW YEAR'S

Celebrating the season with inspiring new recipes.

VALENTINE'S LOVELY RECIPES

Crafted with passion, made to be shared.

RAMADAN ORIENTAL RECIPES

Honoring traditions, inspiring togetherness.



TABLE OF CONTENTS

06	—	OUR LATEST جديد بانو بوراتوس
08	—	CHRISTMAS & NYE RECIPIES وصفات العيد ورأس السنة
34	—	ADAT. أداة.
36	—	VALENTINE'S RECIPES وصفات عيد الحب
54	—	ABA ACADEMY أكاديمية ABA
56	—	RAMADAN CREATIONS ابتكارات رمضان
116	—	ATSON TECH SOLUTIONS حلول ATSON الرقمية

OUR EDITORIAL TEAM



EDITOR - IN - CHIEF

Mohamad Hachwi
Serine Jaroudi

PHOTOGRAPHY

Amar Hossari
Aya Youssef
Rouba Abou-Elhoda
Leen Lawand

GRAPHIC DESIGNERS

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

EDITOR

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

EDITORIAL

The world of bakery, pastry, chocolate, and ice cream is constantly evolving. New trends emerge, customer expectations shift, and every season brings new opportunities to create something memorable.

This edition of BanoPuratos Magazine brings together ideas, products, expertise, and inspiration designed to help you turn these opportunities into creations that stand out. From seasonal celebrations to everyday indulgence, our goal is to help you discover new possibilities while staying connected to the craft that defines our industry.

Whether you are looking to refresh your menu, explore new techniques, improve efficiency, or simply find your next idea, we hope these pages become a source of inspiration for your business.

يشهد عالم المخبوزات والحلويات والشوكولاتة والآيس كريم تطورًا مستمرًا. فالالاتجاهات تتغير، وتوقعات الزبائن تتطور، وكل موسم يحمل معه فرصًا جديدة للابتكار وتقديم منتجات وتجارب مميزة.

في هذا العدد من مجلة بانوبوراتوس نجمع لكم الأفكار، والمنتجات، والخبرات، ومصادر إلهام لمساعدتكم على تحويل هذه الفرص إلى ابتكارات مميزة. من المواسم والمناسبات إلى متطلبات العمل اليومية، نهدف إلى مساعدتكم على اكتشاف إمكانيات جديدة، مع الحفاظ على الحرفية والشغف اللذين يميزان هذا القطاع.

سواء كنتم تبحثون عن أفكار جديدة لتطوير قائمة منتجاتكم، أو تقنيات مختلفة، أو حلول لتحسين الكفاءة، أو ببساطة عن مصدر للإلهام، نأمل أن تكون هذه الصفحات مساحة لاكتشاف أفكار جديدة وفتح آفاق أوسع لأعمالكم.



TECHNICAL
ADVISORS



Omar AlHammal



Duaa AlJamal



Badereddin Al Khatib



Issam Antar



Joelito Barcenas



Fidaa Bou Ghannam



Ahmed Chaar



Rama Chehab



Khaled Chehadah



Muhieddine Chatilla



Jad Ghanem



Alaa Al Houchaimi



Ibraheem Qatrooz



Omar Saridar



Hassan Abdul Razaq



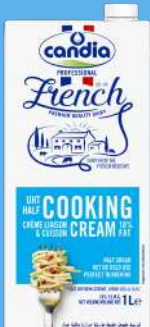
Hassan Taytiyi

candia
PROFESSIONAL
French
PREMIUM QUALITY DAIRY



➤ BanoPuratos is Now the official distributor of Candia Professional in Lebanon! ➤

BanoPuratos is proud to bring Candia Professional to the Lebanese market, offering premium dairy solutions trusted by chefs and food professionals worldwide. Discover products designed to deliver consistent quality, exceptional performance, and outstanding results in every professional kitchen.



Candia Professional Cooking Cream 18%

Low-fat cooking cream with 18% fat and around 60% yield, offering a smooth, creamy texture and high resistance to acidic ingredients ideal for sauces, soups, pasta, & savory dishes.

Candia Professional Whipping Cream 35.1%

Premium French cream with 35.1% fat, up to 2.7x whipping yield, 24+ hour shape retention, and excellent stability at +4°C ideal for whipping, filling, frosting, mousses, ganache, and pastries.



Candia Professional Gourmet Butter 82% – 500g

Rich French-style butter with 82% milk fat for a smooth, creamy texture, ideal for baking, pastry, cooking, & spreading.



82% Fat Extra Puff Pastry Butter

Professional butter with 82% fat, a 6-month chilled or 12-month frozen shelf life, and a high 34–38°C melting point; ideal for working environments above 25°C and everyday baking with an extra buttery taste.



82% Brittany Puff Pastry Butter

Professional butter with 82% fat, a 6-month chilled or 12-month frozen shelf life, and a high 34–38°C melting point; ideal for working environments above 25°C and everyday baking with an extra buttery taste.



82% Incorporation Butter

Professional butter with 82% fat, a 24-month shelf life, and 25 kg format ideal for industrial cooking, bakery, and pastry applications.



01 Christmas & NYE Recipes

This festive season is a time for new creations, flavours, and opportunities. At BanoPuratos, we bring together quality ingredients, market insights, and technical expertise to help you create seasonal products that stand out.





The Christmas Brownie

INGREDIENTS

BROWNIE

500g Tegral Satin Brownie – BanoPuratos

225g Eggs

225g Candia Butter

100g Belcolade B504 Dark Chocolate

300g Whole Walnuts

SALTED CARAMEL CENTER

Caramello Salato Fugar, as needed

CINNAMON CARAMEL CRÉMEUX

500g Candia Cream %35g

140g Sugar 140 g

200g Egg Yolks

35g Gelatine Mass

25g Cinnamon

a pinch of salt

CHOCOLATE & WALNUT COATING

300g Belcolade Milk Chocolate 03X5

50g Oil

70g Walnut Crunch

METHOD

BROWNIE

- Mix the Tegral Satin Brownie with the eggs until combined.
- Separately, melt the Belcolade B504 and Candia Butter together to form a smooth ganache.
- Add the chocolate-butter mixture to the brownie mixture and mix until homogeneous. Fold in the walnuts.
- Bake at °170C for 25–20 minutes, until set but still moist in the center. Allow to cool completely.

SALTED CARAMEL CENTER

- Cut the brownie into two layers.
- Spread Caramello Salato filling evenly between the layers and close the brownie.

CINNAMON CARAMEL CRÉMEUX

- Caramelize the sugar.
- Add the hot candia Cream %35 and cinnamon and mix well.
- Add the egg yolks and cook until thickened.
- Add the gelatine mass and salt and mix until smooth. Allow to cool and set.

CHOCOLATE & WALNUT COATING

- Melt Belcolade Milk Chocolate 03X5. Add the oil and walnut crunch and mix well.
- Coat the brownie evenly with the chocolate mixture and allow to set.

ASSEMBLY

- Layer the brownie with Caramello Salato in the center.
- Finish with the Cinnamon Caramel Crèmeux, then coat with the chocolate and walnut mixture.
- Decorate with toasted walnuts and dark chocolate.



براوني عيد الميلاد

المكونات

البراوني

٥٠٠ غ تيفرال براوني بانوبوراتوس

٢٢٥ غ بيض

٢٢٥ غ زبدة كانديا

١٠٠ غ بيلكولاد شوكولا داكنة B٥٠٤

٣٠٠ غ جوز

حشوة الكراميل المملح

كارميلو سلاتو فوغار ، حسب الحاجة

كريمة الكراميل والقرفة

٥٠٠ غ كريمة كانديا ٣٥٪

١٤٠ غ سكر

٢٠٠ غ صفار البيض

٣٥ غ كتلة جيلاتين

٢٥ غ قرفة

رشة ملح

تغطية الشوكولاتة والجوز

٣٠٠ غ بيلكولاد ٣x٥، شوكولاتة حليب

٥٠ غ زيت

٧٠ غ جوز مكسر

الطريقة

البراوني

- اخلط تيفرال براوني بانوبوراتوس مع البيض حتى تتجانس المكونات.
- في وعاء منفصل، ذوّب بيلكولاد B٥٠٤ مع زبدة كانديا للحصول على غاناش ناعم.
- أضف خليط الشوكولاتة والزبدة إلى خليط البراوني واخلط حتى يصبح متجانساً. أضف الجوز وقلّبه برفق.
- اخبز على حرارة ١٧٠°م لمدة ٢٠-٢٥ دقيقة، حتى تتماسك الحواف ويبقى الوسط رطباً. اتركه ليبرد تماماً.

حشوة الكراميل المملح

- قطع البراوني إلى طبقتين.
- ضع كارميلو سلاتو بالتساوي بين الطبقتين، ثم أغلق البراوني.

كريمة الكراميل والقرفة

- كرمل السكر.
- أضف كريمة كانديا ٣٥٪ الساخنة والقرفة واخلط جيداً.
- أضف صفار البيض واطهه حتى يتكاثف الخليط.
- أضف كتلة الجيلاتين والملح واخلط حتى يصبح الخليط ناعماً. اتركه ليبرد ويتماسك.

تغطية الشوكولاتة والجوز

- ذوّب بيلكولاد ٣x٥ X أضف الزيت والجوز المكسر واخلط جيداً.
- غط البراوني بالتساوي بخليط الشوكولاتة واطهه حتى يتماسك.

التجميع

- ضع طبقات البراوني مع كارميلو سلاتو في المنتصف.
- زين طبقة من كريمة الكراميل والقرفة، ثم غطها بخليط الشوكولاتة والجوز.
- زين بالجوز المحمص والشوكولاتة الداكنة.







Black Forest Bûche de Noël

INGREDIENTS

TEGRAL SATIN CRÈME CAKE CHOCOLATE

500g Tegral Satin crème cake BanoPuratos

200g Eggs

160g Water

175g Oil

CHOCOLATE MOUSSE

150g Dark Chocolate Belcolade D600

150g Candia Whipping Cream

350g Candia Semi Whipped Cream

LIGHT VANILLA CREAM

500g Candia Semi Whipped Cream

100g Bianchero fugar

10g Vanilla 30 plus concentrate fugar

METHOD

TEGRAL SATIN CRÈME CAKE CHOCOLATE

- Mix all the ingredients together for 7 minutes, then bake at 220 °C for 8 minutes.

CHOCOLATE MOUSSE

- Mix the chocolate with the cream, then add Semi Whipped Cream.

BIANCHERO VANILLA CREAM

- Mix the fresh cream with the Bianchero and the vanilla together.

المكونات

خليط تيفرال ساتان كريم الشوكولاتة

٥٠٠ غ تيفرال ساتان كريم بانوبوراتوس

٢٠٠ غ بيض

١٦٠ غ ماء

١٧٥ غ زيت

موس الشوكولاتة

١٥٠ غ شوكولاتة دارك ٦٠٪ من بيلكولاد

١٥٠ غ كريمية الخفق كانديا

٣٥٠ غ كريمية كانديا نصف مخفوقة

كريمة الفانيليا الخفيفة

٥٠٠ غ كريمية كانديا نصف مخفوقة

١٠٠ غ بيانكيرو من فوغار

١٠ غ مركز الفانيليا ٣٠ من فوغار

الطريقة

خليط تيفرال ساتان كريم الشوكولاتة

- اخلط جميع المكونات معاً لمدة ٧ دقائق، ثم اخبز على حرارة ٢٢٠°C لمدة ٨ دقائق

موس الشوكولاتة

- اخلط الشوكولاتة مع الكريمية، ثم أضف الكريمية نصف المخفوقة

كريمة الفانيليا الخفيفة

- اخلط الكريمية الطازجة مع بيانكيرو والفانيليا





Gianduja Crémaux Bûche

INGREDIENTS

SPONGE

500g Tegral Satin Vanilla BP

175g Eggs

150g Oil

110g Water

LAYERS

Pralicrac Beurre Salé PatisFrance

Fior de Exotic Fugar

GIANDUJA CRÉMAUX

500g Whole Milk

500g Candia Whipping Cream

200g Egg Yolks

100g Sugar

260g Dark Chocolate D600 Belcolade

260g Gianduja Lait PatisFrance

GLAZING & DECORATION

Miroir Glaçage Noir BP

METHOD

SPONGE

- Mix Tegral Satin, eggs, oil and water until smooth and homogeneous.
- Spread the mixture evenly onto a baking tray.
- Bake at 190°C for approximately 10 minutes.
- Allow to cool completely before cutting.

GIANDUJA CRÉMAUX

- Heat the whole milk, Candia Whipping Cream and sugar together.
- Gradually pour the hot mixture over the egg yolks while whisking continuously.
- Return the mixture to the heat and cook, stirring constantly, until it reaches 82°C.
- Pour the anglaise over the dark chocolate and Gianduja Lait.
- Mix until completely melted and emulsified, creating a smooth and glossy crémaux.

ASSEMBLY

- Pour approximately one-quarter of the gianduja crémaux into the Bûche mold.
- Add a layer of sponge spread with a thin layer of Pralicrac Beurre Salé.
- Cover with another quarter of the gianduja crémaux.
- Add two layers of sponge, each spread with a thin layer of Fior de Exotic.
- Finish with the remaining gianduja crémaux.
- Freeze completely until firm.
- Demold the Bûche and glaze with Miroir Glaçage Noir.
- Finish with chocolate decorations and hazelnut leaves.



بوش كريمة الجاندويا

المكونات

السبونج

٥٠٠ غ تيغفال ساتان فانيليا بانوبوراتوس

١٧٥ غ بيض

١٥٠ غ زيت

١١٠ غ ماء

الطبقات

براليكراك كراميل بالزبدة المملحة باتيسفرانس

فيور دي إكزوتيك فوغار

جياندويا كريمو

٥٠٠ غ الحليب كامل الدسم

٥٠٠ غ كريمة الخفق كانديا

٢٠٠ غ صفار البيض

١٠٠ غ السكر

٢٦٠ غ الشوكولاتة الداكنة D1٠٠ بيلكولاد

٢٦٠ غ جاندويا لايت باتيسفرانس

التزيين

ميروار غلاساج نوار بانوبوراتوس

الطريقة

السبونج

- اخلط تيغفال ساتان مع البيض والزيت والماء حتى يصبح الخليط ناعمًا ومتجانسًا.
- افرد الخليط بالتساوي على صينية الخبز.
- اخبز على حرارة ١٩٠°C لمدة ١٠ دقائق تقريبًا.
- اتركه ليبرد تمامًا قبل التقطيع

جياندويا كريمو

- سخّن الحليب كامل الدسم وكريمة الخفق والسكر معًا.
- أضف الخليط الساخن تدريجيًا إلى صفار البيض مع الخفق المستمر.
- أعد الخليط إلى النار واطهه مع التحريك المستمر حتى تصل حرارته إلى ٨٢°C
- اسكب خليط الكريمة الإنجليزية فوق الشوكولاتة الداكنة وجاندوجا لايت.
- اخلط حتى تذوب المكونات تمامًا ويتجانس الخليط ويصبح ناعمًا ولامعًا.

التجميع

- اسكب حوالي ربع كمية جاندوجا كريمو في قالب البوش.
- أضف طبقة من السبونج مدهونة بطبقة رقيقة من براليكراك كراميل بوريه ساليه.
- غطّ بطبقة أخرى تعادل ربع كمية جاندوجا كريمو.
- أضف طبقتين من السبونج، مع دهن كل طبقة بطبقة رقيقة من فيور دو إكزوتيك.
- أنه بطبقة جاندوجا كريمو المتبقية.
- جمّد البوش بالكامل حتى تتماسك.
- أخرج البوش من القالب وغطّه بميروار غلاساج نوار.
- زين بالشوكولاتة وأوراق البندق



Cheesecake Croissant

INGREDIENTS

CROISSANT CRUST

1000g Flour

20g Salt

20g Yeast

5g Tigris Improver Puratos

30g Milk Powder

100g Sugar

500g Water

50g Candia Incorporation Butter

500g Candia Butter for Lamination

CHEESECAKE

400g Bano Cream Cheese

150g Icing Sugar

1pc Egg

10g Vanilla Arome PatisFrance

200g Biscuits

50g Candia Butter

5g Honey

TOPPING

Repieno Strawberry Filling Bano as needed

METHOD

CROISSANT CRUST

- Knead the dough for 3 minutes on slow speed, then 4 minutes on fast speed.
- Roll out the dough to 18 mm, then freeze for 20–40 minutes.
- Meanwhile, flatten the lamination butter and place it in the refrigerator.
- When the dough is very cold, roll it out to 9 mm. Place the butter in the center and pinch the butter walls into the dough.
- Close the dough and score the sides to help with lamination.
- Give the dough 2 double folds at 6 mm, then freeze for 20–30 minutes.
- Give the dough some width, slightly more than 33 cm, then roll it out to approximately 3 mm thickness.
- Cut isosceles triangles measuring 16 cm in height and 6 cm at the base, then roll them into croissants.
- Proof at 28°C for approximately 2 hours. Preheat the oven to 210°C.

CHEESECAKE

- Mix the Bano Cream Cheese, icing sugar, egg, and Vanilla Arome PatisFrance together until smooth.
- Crush the biscuits, then add the melted butter and honey. Mix until well combined.

ASSEMBLY

- Take the crushed biscuit mixture and form a cheesecake base.
- Arrange the croissants beside each other in a circular shape, connecting the dough together around the cheesecake biscuit base.
- Pour the cheesecake mixture over the biscuit base.
- Bake at 170°C for approximately 16 minutes.
- Allow to cool completely.
- Finish with Repieno Strawberry Filling by Idea Gelato.

★
**STAR
PRODUCT**

**BANO
CREAM CHEESE**

A smooth, creamy texture and a rich, balanced taste, making it ideal for a variety of bakery, pastry, and culinary applications.





تشيزك الكرواسون

المكونات

قاعدة الكرواسون

- ١٠٠ غ الطحين
- ٢٠ غ الملح
- ٢٠ غ الخميرة

٥ غ محسن تيغريس بوراتوس

٣٠ غ حليب بودرة

١٠٠ غ السكر

٥٠ غ الماء

٥٠ غ زبدة كانديا إنكوربوريشن

٥٠ غ زبدة كانديا للترويق

التشيزك

٤٠٠ غ كريمة الجبن بانو

١٥٠ غ سكر بودرة

١ حبة البيض

١٠ غ فانيليا أروم باتيسفرانس

٢٠٠ غ بسكويت

٥٠ غ زبدة كانديا

٥ غ عسل

التزيين

حشوة الفراولة ريبينو من بانو — حسب الحاجة

الطريقة

قاعدة الكرواسون

- اعجن العجينة لمدة ٣ دقائق على سرعة بطيئة، ثم لمدة ٤ دقائق على سرعة عالية.
- افرد العجينة حتى سماكة ١٨ مم، ثم جمدها لمدة ٢٠-٤٠ دقيقة.
- في هذه الأثناء، افرد زبدة الترقيق وضعها في الثلجة.
- عندما تصبح العجينة باردة جدًا، افردتها حتى سماكة ٩ مم. ضع الزبدة في المنتصف وأغلق عليها من خلال ضم أطراف العجينة فوق الزبدة.
- أغلق العجينة بالكامل وقم بعمل شقوق على الجوانب للمساعدة في عملية الترقيق.
- قم بعمل طيتين مزدوجتين بسماكة ٦ مم، ثم جمّد العجينة لمدة ٢٠-٣٠ دقيقة.
- أعطِ العجينة بعض العرض بحيث تصبح أعرض قليلًا من ٣٣ سم، ثم افردتها حتى سماكة حوالي ٣ مم.
- قطّع العجينة إلى مثلثات متساوية الساقين بقياس ١٦ سم للطول و ٦ سم للقاعدة، ثم لفّها لتشكيل الكرواسون.
- اترك الكرواسون ليتخمر على حرارة ٢٨°C لمدة ساعتين تقريبًا. سخّن الفرن مسبقًا إلى ٢١٠°C.

التشيزك

- اخلط كريمة الجبن من بانو، السكر البودرة، البيض، وفانيليا أروم باتيسفرانس معًا حتى يصبح الخليط ناعمًا.
- اطحن البسكويت، ثم أضف إليه الزبدة المذابة والعسل. اخلط جيدًا حتى تتجانس المكونات.

التجميع

- وشكّل خليط البسكويت المفتّت على هيئة قاعدة للتشيزك.
- رتّب قطع الكرواسون بجانب بعضها على شكل دائرة، مع وصل العجينة ببعضها حول قاعدة البسكويت.
- اسكب خليط التشيزك فوق قاعدة البسكويت.
- اخبز على حرارة ١٧٠°C لمدة ١٦ دقيقة تقريبًا.
- اتركه ليبرد تمامًا.
- زيّن بحشوة ريبينو بالفراولة من إيديا جيلاتو.





Christmas Flat Cryst-o-fil

INGREDIENTS

VANILLA FLAT COOKIES

100g Tegral Satin creme cake BP
50g Butter combined with egg white 45g
20g Milk powder
25g Whippak Puratos

CHOCOLATE FLAT COOKIES

100g Tegral Satin cream cake Dark BP
50g Butter
45g Egg white
20g Milk powder
25g Whippak Puratos

FILLINGS

Mango
200g Cryst-o-fil White Belcolade
30g LFC Mango Puratos Concentrate

Strawberry
200g Crystofil white Puratos
30g LFC Strawberry Puratos Concentrate

Pistachio
200g Crystofil White Belcolade
30g Pistachio Concentrate Bano

Mascarpone
200g Crystofil White Belcolade
20g Mascarpone powder

Coffee
200g Crystofil White Belcolade
20g LFC Moka Puratos

METHOD

FLAT COOKIES

- Mix all ingredients using flat paddle until the mixture is combined well. Add color that will match your desired filling using Modacor color gel.
- Apply the dough on a flat rubber stencil with a desired shape.
- Remove the stencil then bake at °150C convection oven for 7 minutes

FILLING

- Soften the cryst-o-fil then add the flavor.
- Spread the filling on the same stencil used for the cookies to match the size of your fillings and cookies.

ASSEMBLY

- Make a tart with the shape of the box, decorate the edges with a rope design using Deco fondant paste.
- Fill the box with assorted cookies.



كريستوفيل بسكويت الكريسماس

المكونات

بسكويت الفانيليا المسطح

١٠٠ غ تيغفال ساتان كريم كيك بانو بوراتوس

٥٠ غ زبدة

٤٥ غ بياض البيض

٢٠ غ حليب بودرة

٢٥ غ وبياك بوراتوس

بسكويت الشوكولاتة المسطح

١٠٠ غ تيغفال ساتان كريمة كيك داكلن - بانو بوراتوس

٥٠ غ زبدة

٤٥ غ بياض البيض

٢٠ غ حليب بودرة

٢٥ غ وبياك بوراتوس

الحشوات

حشوة المانجو

٢٠٠ غ كريستوفيل أبيض بيلكوالد

٣٠ غ مركز إل إف سي مانجو بوراتوس

حشوة الفراولة

٢٠٠ غ كريستوفيل أبيض بوراتوس بيلكوالد

٣٠ غ مركز إل إف سي فراولة بوراتوس

حشوة الفستق

٢٠٠ غ كريستوفيل أبيض بوراتوس بيلكوالد

٣٠ غ مركز فستق طبيعي بانو

حشوة الماسكاربوني

٢٠٠ غ كريستوفيل أبيض

٢٠ غ بودرة الماسكاربوني

حشوة القهوة

٢٠٠ غ كريستوفيل أبيض بوراتوس بيلكوالد

٢٠ غ مركز إل إف سي موكا بوراتوس

الطريقة

البسكويت المسطح

- تُخلط جميع المكونات باستخدام المضرب المسطح حتى تتجانس تماماً.
- يُضاف اللون المناسب للحشوة المطلوبة باستخدام جل الألوان من موديكور.
- يُفرد خليط العجين على قالب سيليكون مسطح بالشكل المطلوب.
- يُرفع القالب، ثم يُخبز البسكويت في فرن حراري على درجة حرارة ١٥٠ درجة مئوية لمدة ٧ دقائق.

الحشوة

- يليين الكريستوفيل، ثم تُضاف النكهة المطلوبة.
- تُفرد الحشوة على نفس القالب المستخدم للبسكويت، مع مراعاة أن تكون بنفس حجم وشكل قطع البسكويت.

التجميع

- يشكل تارت على شكل صندوق.
- تُزين حواف الصندوق بتصميم الحبل باستخدام عجينة ديكو فوندان. ثم يُمَلَأ الصندوق بمجموعة متنوعة من البسكويت.

Tegral Cookies BP Ready Mix

One Mix, A Lot To Offer

One ready mix, thousand creations



COOKIE BASES



Vanilla Cookie

Ingredients

400g Tegral Cookie BP Mix
100g Butter
2 Eggs + 1 Egg Yolk
100g Belcolade Chocolate Chunks



Red Velvet Cookie

Ingredients

400g Tegral Cookie BP Mix
120g Butter
10g Belcolade Coco Powder
100g Tegral Satin Red Velvet BP Mix
2 Eggs + 2 Egg Yolk
100g Belcolade Chocolate Chunks



Chocolate Cookie

Ingredients

400g Tegral Cookie BP Mix
100g Butter
35g Belcolade Cocoa Powder
2 Eggs + 2 Egg Yolk
100g Belcolade Chocolate Chunks



Cream Cheese Filling

Ingredients

200g Bano Cream Cheese
20g Icing Sugar

THOUSAND CREATIONS



Classic · Fillable · Shapeable · Shareable
MULTIPLE PRODUCTS FROM ONE BASE



One Simple Base

A convenient starting point for a variety of cookie applications.



Consistent Results

Reliable taste and quality from batch to batch.



Easy to Master

Great results without requiring advanced technical expertise.



More to Offer

Same base; different shapes & applications.

Bûche Crumble Praline



INGREDIENTS

GENOISE

1000g Tegral Sponge Ready Mix BanoPuratos

1000g Eggs

200g Water

CREAM PRALINE

1000g Tegral DecoVit Puratos

200g Candia Butter

300g PatisFrance Praline Filling

CRUMBLE

100g Butter

100g Granulated Sugar

100g Almond Powder PatisFrance

100g Flour

CHOCOLATE & COCOA BUTTER SPRAY

Milk X305 Belcolade Chocolate, as required

Cocoa Butter Belcolade, as required

Cocoa Powder Belcolade, as required

SWISS MERINGUE MUSHROOMS

100g Egg Whites

200g Sugar

A pinch of Vanilla

GREEN CHIFFON CAKE

200g Eggs

80g Sugar

15g Cornstarch

3g Green Food Colour

METHOD

GENOISE

- Whip all ingredients together for 8 minutes.
- Spread 750 g of batter in a 40 × 60 cm tray.
- Bake at 230°C for 8 minutes.

CREAM PRALINE

- Place all ingredients in the mixer.
- Whip with the whisk until the volume doubles.
- Spread evenly over the cooled Genoise.
- Roll tightly into a roulade and freeze for 15 minutes.

CRUMBLE

- Mix all ingredients together.
- Form into small balls/pieces.
- Bake at 180°C for 12 minutes.
- Cool completely and break into crumble pieces.

ASSEMBLY & CRUMBLE COATING

- Remove the roulade from the freezer.
- Coat the roulade with soft cream.
- While the cream is still soft, cover the Buche completely with the prepared crumble.
- Return to the freezer until completely firm.

CHOCOLATE & COCOA BUTTER SPRAY

- Spray with the chocolate and cocoa butter mixture at approximately 40°C.
- Finish with cocoa powder for the desired natural wood/forest effect.

SWISS MERINGUE MUSHROOMS

- Combine egg whites, sugar, and vanilla.
- Heat to 65°C.
- Whip until cool, glossy, and stable.
- Pipe mushroom shapes.
- Dry/bake at 100°C for 1 hour 30 minutes.

GREEN CHIFFON CAKE

- Prepare the chiffon mixture with the listed ingredients.
- Fill perforated cardboard coffee cups.
- Microwave for 20 seconds.
- Cool, remove from the cups, and break into small pieces.





بوش كرامبل برالين

المكونات

الجينواز

١٠٠٠ غ خليط كيك سبونج من بانوبوراتوس

١٠٠٠ غ بيض

٢٠٠ غ ماء

كريمة البرالين

١٠٠٠ غ تيغفال ديكوفيت من بوراتوس

٢٠٠ غ زبدة كانديا

٣٠٠ غ حشوة البرالين من باتيس فرانس

الكرامبل

١٠٠ غ زبدة

١٠٠ غ سكر حبيبات

١٠٠ غ بودرة اللوز باتيس فرانس

١٠٠ غ طحين

خليط رش الشوكولاتة وزبدة الكاكاو

شوكولاتة حليب من بيلكولاد، حسب الحاجة

زبدة الكاكاو بيلكولاد، حسب الحاجة

بودرة الكاكاو بيلكولاد، حسب الحاجة

فطر المارينغ السويسري - للديكور

١٠٠ غ بياض البيض

٢٠٠ غ سكر

رشة فانيليا

كيك الشيفون الأخضر

٢٠٠ غ بيض

٨٠ غ سكر

١٥ غ نشا الذرة

٣ غ ملون غذائي أخضر

الطريقة

الجينواز

- تُخفق جميع المكونات معاً لمدة ٨ دقائق.
- يُفرد ٧٥٠ غ من الخليط في صينية قياس ٤٠ × ٦٠ سم.
- تُخبز على حرارة ٢٣٠ درجة مئوية لمدة ٨ دقائق.

كريمة البرالين

- توضع جميع المكونات في الخلاط.
- تُفرد الكريمة بالتساوي فوق الجينواز الباردة.
- تُلف بإحكام على شكل رول، ثم توضع في المجمد لمدة ١٥ دقيقة.

الكرامبل

- تُخلط جميع المكونات معاً.
- تُخبز على حرارة ١٨٠ درجة مئوية لمدة ١٢ دقيقة.
- تُترك لتبرد تماماً، ثم تُكسّر إلى قطع كرامبل صغيرة.

التجميع وتغطية الكرامبل

- تُخرج الرول من الفريزر.
- تُغطى الرول بطبقة من الكريمة الطرية.
- بينما لا تزال الكريمة طرية، تُغطى البوش بالكامل بالكرامبل المحضّر.

رش الشوكولاتة وزبدة الكاكاو

- تُرش بخليط الشوكولاتة وزبدة الكاكاو على حرارة تقارب ٤٠ درجة مئوية.
- تُرش ببودرة الكاكاو للحصول على قوام الخشب.

فطر المارينغ السويسري

- يُخلط بياض البيض مع السكر والفانيليا.
- يُسخّن الخليط حتى يصل إلى حرارة ٦٥ درجة مئوية.
- يُخفق حتى يبرد ويصبح لامعاً وثابتاً.
- يُجفف أو يُخبز على حرارة ١٠٠ درجة مئوية لمدة ساعة و ٣٠ دقيقة.

كيك الشيفون الأخضر

- تملأ أكواب القهوة الكرتونية المثقبة بالخليط.
- توضع في الميكروويف لمدة ٢٠ ثانية.
- تُترك لتبرد، ثم تُخرج من الأكواب وتُكسّر إلى قطع صغيرة.



Precision
starts here



Crafted for professionnels
Priced for everyone





adat
CRAFTED FOR PROFESSIONALS

Crafted for Professionals

Whether you're baking, decorating, tempering, or creating, adat equips professionals with the tools to work with precision and confidence. From everyday essentials to specialized equipment, discover reliable solutions designed to support every stage of the creative process.

Explore an extensive collection of premium kitchen tools and accessories, from precision knives and whisks to cutters, silicone mats, chocolate moulds, and so much more. Whether you're working with dough, chocolate, pastry, or delicate decorations, adat offers the right tools for a wide range of professional applications.

With a focus on practicality, performance, and ease of use, adat brings together tools designed to meet the demands of professional kitchens. From preparation to finishing touches, each piece is selected to help make everyday techniques more efficient and consistent.



Scan and check out our Adat Instagram Page



Scan and discover our full Adat Collection

02 Valentine's Day Recipes

Valentine's is a season where presentation and indulgence drive product choice. BanoPuratos brings together the ingredients, applications, and expertise needed to create premium products designed for gifting and sharing.







Rouge Doux

INGREDIENTS

MOLDING

Belcolade White Chocolate X605

Belcolade Dark Chocolate D600

RASPBERRY MARMALADE

150g Raspberry Puree

200g Raspberry Brisée (Frozen)

200g Sugar (1)

6g Pectin

50g Sugar (2)

2g Poppy Aroma

CRUNCHY AMANDE DOUX

45g Belcolade White Chocolate X605

25g Belcolade Pure Prime Pressed Cocoa Butter
Cacao-Trace

200g PatisFrance Amande Doux Filling

45g Freeze Dried Raspberry Pieces

2g Yoghurt Powder Fugar

METHOD

MOLDING

- Melt and temper the Belcolade Selection Blanc Extra Cacao-Trace.
- Mold a sprayed (red) mold very thin.
- Melt and temper the Belcolade Selection Noir Intense Cacao-Trace.
- Mold it for a second time into a very thin layer with chocolate.

RASPBERRY MARMALADE PREPARATION

- Mix the raspberry puree, raspberry brisée, and sugar (1) and heat in a saucepan.
- Add the pectin mixed with sugar (2).
- Cook till 103°C.
- Pour on a tray and clean film.
- Let cool down.
- Put 2/3 of the marmalade in the mold and let set.

CRUNCHY AMANDE DOUX PREPARATION

- Melt the Belcolade Selection Blanc Extra Cacao-Trace and Belcolade Pure Prime Pressed Cocoa Butter Cacao-Trace.
- Add the PatisFrance Amande Doux, freeze dried raspberry pieces, and yoghurt powder.
- Reheat till 45°C and temper (24-26°C).
- Pipe on top of the marmalade (1/3).
- Put for maximum 5 minutes in a fridge of 4°C.
- Leave to crystallize at 16°C with relative humidity below 60%.

ASSEMBLY

- Color the molds with tempered colored Belcolade Pure Prime Pressed Cocoa Butter Cacao-Trace (8% liposoluble color in powder form).
- Temper the molds two times very thin with the different chocolates.
- When the marmalade is cold, pipe 2/3 in the mold.
- Continue with 1/3 tempered crunchy Amande Doux filling.
- Close with tempered Belcolade Selection Blanc Extra Cacao-Trace.



قالب شوكولاته الحب

المكونات

التشكيل بالقوالب

شوكولاتة بيلكولاد البيضاء ٢٨٪

شوكولاتة بيلكولاد الداكنة ٦٠٪

مربى توت العليق

١٥٠ غ بيوريه توت العليق

٢٠٠ غ بالتوت العليق (مجمّدة)

٢٠٠ غ سكر أ

٦ غ بكتين

٥٠ غ سكر ب

٢ غ نكهة الورد

كرانشي اللوز الحلو

شوكولاتة بيلكولاد البيضاء ٢٨٪

زبدة الكاكاو الخام من بيلكولاد

٢٠٠ غ حشوة اللوز من باتيس فرانس

٤٥ غ قطع توت العليق المجففة بالتجميد

٢ غ مركز بودرة اللبن من فوغار

الطريقة

التشكيل بالقوالب

- ذوب وتمبر الشوكولاتة البيضاء من بيلكولاد
- شكّل طبقة رقيقة جدًا باللون الأحمر.
- ذوب وتمبر الشوكولاتة الداكنة من بيلكولاد.
- شكّل طبقة ثانية رقيقة داخل القالب باستخدام هذه الشوكولاتة.
- اتركها حتى تتبلور.

تحضير مربى توت العليق

- اخلط بيوريه توت العليق مع عجينة البريزيه بالتوت العليق والسكر (١)، ثم سخّن الخليط.
- أضف البكتين المخلوط مع السكر (٢).
- اطهّ الخليط حتى يصل إلى درجة حرارة ١٠٣°م.
- اسكب الخليط في صينية مبطنه بفيلم بلاستيكي نظيف.
- ضع ثلثي كمية المربى داخل القالب.

تحضير كرانشي اللوز الحلو

- ذوب الشوكولاتة الداكنة من بيلكولاد مع زبدة الكاكاو من بيلكولاد
- أضف حشوة اللوز من باتيس فرانس وقطع توت العليق المجففة بالتجميد وبودرة الزبادي.
- أعد تسخين الخليط حتى ٤٥°م، ثم عدل حرارته حتى يصل إلى درجة حرارة ٢٤-٢٦°م.
- زيّن أو شكّل الخليط فوق طبقة المربى (الثلث المتبقي).
- ضع القالب في الثلاجة بدرجة حرارة ٤°م لمدة لا تتجاوز ٥ دقائق.
- اتركه ليتبلور على درجة حرارة ١٦°م، مع الحفاظ على رطوبة نسبية أقل من ٦٠٪.

التجميع

- لوّن القوالب باستخدام زبدة الكاكاو من بيلكولاد الملوّنة، مع إضافة ٨٪ من الملوّن الغذائي.
- شكل طبقتين رقيقتين جدًا داخل القوالب باستخدام أنواع الشوكولاتة المختلفة
- عندما تبرّد المربى، شكّل ثلثي الكمية داخل القالب.
- أكمل بالثلث المتبقي من حشوة كرانشي اللوز الحلو.
- أغلق القالب بطبقة من شوكولاتة البيضاء من بيلكولاد المُعادلة حرارتها.



Raspberry Velvet Tart

INGREDIENTS

TART SHELL

352g Flour

170g Candia Butter

135g Icing Sugar

75g Eggs

45g PatisFrance Almond Powder

3g Salt

RED VELVET

200g Tegral Satin Red Velvet BanoPuratos

70g Eggs

60g Oil

45g Water

RASPBERRY FILLING

PatisFrance Raspberry Pepin Filling, as required

VANILLA CREAM CHEESE FROSTING

250g Bano Cream Cheese

120g Candia Butter

100-120g Icing Sugar

35g Candia Whipping Cream %35

5g Aroma Vanilla PatisFrance

1g Salt

WHITE CHOCOLATE DECORATION

Belcolade White Chocolate X605, as required

METHOD

TART SHELL

- Combine the flour, almond powder, icing sugar and salt.
- Add the butter and mix using the sablage technique. Then add the eggs and mix until a dough forms.
- Roll out to the desired thickness and line the tart moulds. Bake at 165°C for 7 minutes.

RED VELVET

- Mix all ingredients for 5 minutes.
- Pour into the partially baked tart shells and bake for another 5 minutes.
- Allow to cool.

RASPBERRY FILLING

- Spread a thin layer of PatisFrance Raspberry Pepin over the Red Velvet.

VANILLA CREAM CHEESE FROSTING

- Beat the butter and icing sugar until smooth.
- Add the cream cheese, vanilla and salt.
- Gradually add the whipping cream and whip until light and smooth.

WHITE CHOCOLATE DECORATION

- Melt and temper the white chocolate. Shape as desired and allow to set.

ASSEMBLY

- Add the Raspberry Filling over the Red Velvet layer.
- Pipe the Vanilla Cream Cheese Frosting on top and finish with the white chocolate decoration.





تارت ريد فيلقت بتوت العليق

المكونات

قالب التارت

٣٥٢غ طحين

١٧٠غ زبدة كانديا

١٣٥غ سكر بودرة

٧٥غ بيض

٤٥غ بودرة اللوز باتيس فرانس

٣غ ملح

ريد فيلقت

٢٠٠غ تيفرال ريد فيلقت بانوبوراتوس

٧٠غ بيض

٦٠غ زيت

٤٥غ ماء

حشوة توت العليق

حشوة توت العليق ببيان باتيس فرانس، حسب الحاجة

كريمة الجبنة بالفانيليا

٢٥٠غ جبنة كريمية بانو

١٢٠غ زبدة كانديا

١٠٠-١٢٠غ سكر بودرة

٨٠غ كريمة خفق كانديا ٣٥٪

٥غ اروما فانيليا باتيس فرانس

١غ ملح

زينة الشوكولاتة البيضاء

شوكولاتة بيضاء بلكولاد، حسب الحاجة

الطريقة

قالب التارت

- اخلط الطحين، بودرة اللوز، والسكر البودرة والملح.
- أضف الزبدة واخلط باستخدام تقنية السابللاج. ثم أضف البيض واخلط حتى تتشكل عجينة.
- افرد العجينة بالسماكة المطلوبة وضعها في قوالب التارت.
- اخبز على حرارة ١٦٥°م لمدة ٧ دقائق.

ريد فيلقت

- اخلط جميع المكونات لمدة ٥ دقائق.
- اسكب الخليط في قوالب التارت المخبوزة جزئياً، واخلز لمدة ٥ دقائق إضافية.
- اتركها لتبرد.

حشوة التوت العليق

- افرد طبقة رقيقة من حشوة توت العليق فوق طبقة الريد فيلقت.

كريمة الجبنة بالفانيليا

- اخفق الزبدة والسكر البودرة حتى يصبح الخليط ناعماً.
- أضف الجبنة الكريمية والفانيليا والملح.
- أضف كريمة الخفق تدريجياً واخلق حتى تصبح الكريمة خفيفة وناعمة.

التجميع

- أضف حشوة توت العليق فوق طبقة الريد فيلقت.
- زين بكريمة الجبنة بالفانيليا، وانه التارت بزينة الشوكولاتة البيضاء.



Marguerite

INGREDIENTS

SATIN CHOCOLATE CAKE

250g Tegral Satin cream cake dark BP

75g Oil

87.5g Eggs

55g Water

DARK CHOCOLATE MOUSSE

200g Belcolade C501 Dark Chocolate

100g Milk

6g Gelatine leaves Bano

150g Whipping Cream Ambiente Nata

150g Whippak Puratos

WHITE CHOCOLATE MOUSSE

265g Belcolade White Chocolate X605

130g Whipping Cream Ambiente Nata

50g Milk liquid

160g Whipping Cream Ambiente Nata

100g Whippak Puratos

6g Gelatine leaves Patis France

MORENA BASE

300g Bano Morena Burro Salato

20g Belcolade cocoa butter

150g Belcolade Amber chocolate

250g feuilletine

RED GLAZE

225g Sugar

160g Condensed milk

225g Belcolade White Chocolate X605

225g PatisFrance glucose syrup

25g Gelatine leaves Bano

125g Water

100g PatisFrance Cold glaze

Modacor red color gel SQ

METHOD

SATIN CHOCOLATE CAKE CAKE

- Mix at medium speed all ingredients with flat paddle for 3 minutes.
- Bake at 180c for 15 minutes in a round ring or flat tray

DARK CHOCOLATE MOUSSE

- Make boil the milk then add C501 dark chocolate to make a ganache.
- Add the pre-soaked gelatine leaves while the ganache is warm
- Fold into whipped cream and Whippak.

WHITE CHOCOLATE MOUSSE

- Heat the cream and milk then add the X605 white chocolate.
- Add the pre-soaked gelatine leaves while the ganache is warm
- Fold into whipped cream and Whippak.

MORENA BASE

- Melt the Amber chocolate then add all the ingredients

RED GLAZE

- Pre soak the gelatine leaves in cold water
- In a sauce pan, combine the water, sugar and the PatisFrance glucose syrup then bring to a boil.
- Add the Belcolade X605 white chocolate, condensed milk and gelatin.
- Mix with stick blender
- Add desired color qty.

ASSEMBLY

- Assemble in the Love Kit mold: dark chocolate mousse, white chocolate mousse, 2 layers of Chocolate Satin cake, Bano Raspberry filling, then Morena base. Freeze and unmould.
- Glaze with red glaze and decorate with a chocolate flower and a Bano Deco fondant rose.





مارغريت

المكونات

كيك ساتان بالشوكولاتة

٢٥٠ غ تيفرال ساتان كريمة كيك داكن - بانو بوراتوس
٧٥ غ زيت
٨٧,٥ غ بيض
٥٥ غ ماء

موس الشوكولاتة الداكنة

٢٠٠ غ شوكولاتة بيلكولاد C٥٠١
١٠٠ غ حليب
٦ غ أوراق جيلاتين بانو
١٥٠ غ كريمة خفق أمبيانتي
١٥٠ غ ويباك بوراتوس

موس الشوكولاتة البيضاء

٢٦٥ غ شوكولاتة بيلكولاد البيضاء X٦٠٥
١٣٠ غ كريمة خفق أمبيانتي
٥٠ غ حليب سائل
١٦٠ غ كريمة خفق أمبيانتي
١٠٠ غ ويباك بوراتوس
٦ غ أوراق جيلاتين بانو

قاعدة مورينا

٣٠٠ غ بانو مورينا زبدة مملحة
٢٠ غ زبدة كاكاو بيلكولاد
١٥٠ غ شوكولاتة بيلكولاد أمبر
٢٥٠ غ فيلوتين

التغطية الحمراء

٢٢٥ غ سكر
١٦٠ غ حليب مكثف
٢٢٥ غ شوكولاتة بيلكولاد X٦٠٥
٢٢٥ غ شراب الفلوكوز باتيس فرانس
٢٥ غ أوراق جيلاتين بانو
١٢٥ غ ماء
١٠٠ غ غلايز بارد باتيس فرانس
جل ألوان أحمر موديكور: حسب الحاجة

الطريقة

كيك ساتان بالشوكولاتة

- خلط جميع المكونات باستخدام المضرب المسطح على سرعة متوسطة لمدة ٣ دقائق.
- يُخبز الخليط في حلقة دائرية أو صينية مسطحة على درجة حرارة ١٨٠ درجة مئوية لمدة ١٥ دقيقة.

موس الشوكولاتة الداكنة

- يُغلى الحليب، ثم تُضاف شوكولاتة C٥٠١ الداكنة لتحضير الغاناش.
- تُضاف أوراق الجيلاتين المنقوعة مسبقاً بينما الغاناش لا يزال دافئاً.
- يُضاف الخليط إلى كريمة الخفق وويباك المخفوقين، ثم تُقلب المكونات برفق حتى تتجانس.

موس الشوكولاتة البيضاء

- تُسخن الكريمة مع الحليب، ثم تُضاف شوكولاتة X٦٠٥ البيضاء.
- تُضاف أوراق الجيلاتين المنقوعة مسبقاً بينما الغاناش لا يزال دافئاً.
- يُضاف الخليط إلى كريمة الخفق وويباك المخفوقين، ثم تُقلب المكونات برفق حتى تتجانس.

قاعدة مورينا

- تُذاب شوكولاتة الأمبر.
- تُضاف جميع المكونات الأخرى وتُخلط جيداً حتى تتجانس.

الغلايز الأحمر

- نقع أوراق الجيلاتين مسبقاً في الماء البارد.
- اخلط الماء والسكر وشراب الجلوكوز في قدر، ثم ارفع الخليط على النار حتى يصل إلى درجة الغليان.
- أضف الشوكولاتة البيضاء Belcolade X٦٠٥ والحليب المكثف والجيلاتين.
- اخلط المكونات باستخدام الخلاط اليدوي (Stick Blender) حتى تتجانس تماماً.

التجميع

- تُرتب في قالب Love Kit: موس الشوكولاتة الداكنة، موس الشوكولاتة البيضاء، طبقتان من كيك ساتان بالشوكولاتة، حشوة توت العليق من بانو، ثم قاعدة مورينا. تُجمّد وتُفك من القالب.
- تُغطى بالغلايز الأحمر وتُزيّن بزهرة من الشوكولاتة ووردة من فوندان بانو ديكو.





Valentine's Blossom



INGREDIENTS

TART SHELL

325g Flour

170g Candia Butter

135g Icing Sugar

75g Eggs

45g PatisFrance Almond Powder

3g Salt

BASIL & STRAWBERRY FILLING

200g Strawberry filling Bano

15g Fresh basil, finely chopped

MANGO DOUBLE CREAM

100g Puratos Cremyvit

250g Water

25g Fugar Filling Pasta Mango Alfonso

MANGO TOPPING

Fugar Fior di Mango Fugar Filling, as required



METHOD

TART SHELL

- Combine the flour, almond powder, icing sugar and salt.
- Rub the Candia butter into the flour and dry ingredients until the mixture resembles fine breadcrumbs. technique until the mixture resembles fine crumbs.
- Add the eggs last and mix until a smooth dough forms.
- Roll out the dough and line the tart moulds. Bake at °165C for 10 minutes. Allow to cool completely.

BASIL & STRAWBERRY FILLING

- Combine the Strawberry Filling Repieno with the finely chopped fresh basil and mix well.

MANGO DOUBLE CREAM

- Combine Puratos Cremyvit, water and Fugar Mango Alfonso. Mix until smooth and homogeneous.

ASSEMBLY

- Fill the cooled tart shell with a layer of Basil & Strawberry Filling.
- Add the Mango Double Cream and finish with Fugar Fiore di Mango.
- Garnish with fresh strawberries



فالتين بلوسوم

المكونات

قالب التارت

٣٥٢ غ طحين

١٧٠ غ زبدة كانديا

١٣٥ غ سكر بودرة

٧٥ غ بيض

٤٥ غ بودرة اللوز باتيس فرانس

٣ غ ملح

حشوة الريحان والفراولة

٢٠٠ غ حشوة الفراولة بانو

١٥ غ ريحان طازج، مفروم ناعم

كريمة المانغو

١٠٠ غ كريمفيت بوراتوس

٢٥٠ غ ماء

٢٥ غ باستا مانجو ألفونسو فوغار

تغطية المانجو

فيوري دي مانغو فوغار، حسب الحاجة

الطريقة

قالب التارت

- اخلط الطحين، وبودرة اللوز، والسكر البودرة والملح.
- تُفرك الزبدة مع الطحين والمكونات الجافة حتى يصبح الخليط شبيهاً بفتات الخبز الناعم.
- أضف البيض في النهاية واخلط حتى تتشكل عجينة ناعمة.
- افرد العجينة وضعها في قوالب التارت.
- اخبز على حرارة ١٦٥°م لمدة ١٠ دقائق. اتركها لتبرد تماماً.

حشوة الريحان والفراولة

- اخلط حشوة الفراولة ريبينو مع الريحان الطازج المفروم ناعماً واخلط جيداً.

كريمة المانغو

- اخلط كريمفيت بوراتوس والماء ومانغو ألفونسو فوغار حتى يصبح الخليط ناعماً ومتجانساً.

التجميع

- املأ قالب التارت المبرد بطبقة من حشوة الحبق والفراولة.
- أضف كريمة المانغو وأنه بطبقة من فيوري دي مانجو فوغار.
- زين بالفراولة الطازجة.

ABA Lebanon

One year after its relaunch, ABA Academy Lebanon has become the go-to to learn professional culinary education, welcoming local and international chefs offering a diverse range of masterclasses in pastry, bakery, chocolate, gelato, and more.

Combining hands-on practical training with essential theoretical knowledge, the academy has earned the trust of students and professionals alike, while its tailored private classes continue to provide personalized learning experiences.

As of **August 2026**

40%
of our Student come
back to us!



96/100
Customer Satisfaction



100%
5 Star Reviews



ABA Kuwait

programs, courses and student experiences

Successfully launched the 4-Week Intensive Baking Program, now running every two months.

Introduced loyalty discounts for returning students.

Launched exclusive offers for Boubyan Bank customers.

ABA certificates are now officially accredited by PAAET.

Successfully delivered corporate workshops and team-building events.

Welcomed nearly

400
new students in 2026



Strengthened the academy's online reputation with a 5 Stars Google Reviews.



Established ABA Academy as a leading baking academy in Kuwait on Google Search.

ABA UAE

a year of growth & innovation

- Hosted the Samaref Experience, featuring live demonstrations, a cold room experience & blind tasting.
- Launched the 5-Week Fundamentals Program, will be running 5 times through 2027.
- Launched the SPEA-attested 5-Week Fundamentals Programme.
- Expanded specialized workshops and professional masterclasses.
- Strengthened industry partnerships and hands-on learning opportunities.

149
new students

4.9/5
GOOGLE RATING

03 Ramadan Recipes

Ramadan brings strong demand for both traditional and contemporary creations. BanoPuratos supports professionals with solutions that combine regional preferences, product quality, consistency, and new creations.







Halawa Royale

INGREDIENTS

SABLÉ BRETON

175 g Sugar

250 g Flour

190 g Butter

40 g PatisFrance Almond Powder

2.5 g Salt

13 g Baking powder

75 g Egg yolks

PRALICRAC BEURRE SALÉ INSERT

120g PatisFrance Pralirac Beurre Salé

CHOCOLATE CRÉMEUX 70%

500g Milk

500g Candia Whipping Cream 35%

200g Egg yolks

100g Sugar

520g Belcolade Selection Noir E740S 70%

HALAWA MONTÉE

450g Candia Cream 34%

170g Belcolade White Chocolate X605

40g Gelatine BANO

150g Icing sugar

200g Tahini

SÉSAME TUILE

200g Puratos Florex

100g Sesame seeds

METHOD

SABLÉ BRETON

- Cream the butter and sugar until smooth.
- Add the egg yolks and mix well.
- Add the flour, almond powder, salt and baking powder.
- Mix until a dough forms.
- Roll the dough to 5 mm thickness and place in the tart mould.
- Bake at 165°C for 12 minutes, or until golden and crisp. Allow to cool completely.

PRALICRAC BEURRE SALÉ

- Spread 120 g PatisFrance Pralirac Beurre Salé evenly over the cooled Sablé Breton. Allow to set.

CHOCOLATE CRÉMEUX

- Heat the milk and cream.
- Whisk the egg yolks and sugar together.
- Gradually add the hot liquid and cook until the mixture thickens. Pour over the Belcolade dark chocolate and emulsify until smooth. Allow to cool completely.

HALAWA MONTÉE

- Heat the cream and pour over the Belcolade White Chocolate. Add the hydrated gelatine and mix until smooth.
- Add the tahini and icing sugar and emulsify. Chill completely, then whip until light and creamy.

SÉSAME TUILE

- Combine 200 g Puratos Florex with 100 g sesame seeds.
- Spread thinly and evenly, then bake at 180°C until golden and crisp.
- Allow to cool before shaping or using for decoration.



حلاوة رويال

المكونات

سابليه بريتون

١٧٥ غ سكر

٢٥٠ غ طحين

١٩٠ غ زبدة

٤٠ غ بودرة اللوز باتيسفرانس

٢,٥ غ ملح

١٣ غ بيكنغ باودر

٧٥ غ صفار البيض

براليكراك بالزبدة المملحة

١٢٠ غ باتيس فرانس براليكراك الزبدة المملحة

كريمو الشوكولاتة ٧٠٪

٥٠٠ غ حليب

٥٠٠ غ كريمة الخفق كانديا

٢٠٠ غ صفار بيض

١٠٠ غ سكر

٥٢٠ غ شوكولاتة بيلكولاد سيلكشن دارك ٧٠٪

كريمة الحلاوة المخفوقة

٤٥٠ غ كريمة كانديا ٣٥٪

١٧٠ غ شوكولاتة بيلكولاد البيضاء

٤٠ غ جيلاتين بانو

١٥٠ غ سكر بودرة

٢٠٠ غ طحينة

رقائق السمسم

٢٠٠ غ بوراتوس فلوريكس

١٠٠ غ بذور سمسم

الطريقة

سابليه بريتون

- تُخفق الزبدة مع السكر حتى يصبح الخليط ناعماً ومتجانساً.
- يُضاف صفار البيض ويُخلط جيداً. ثم يُضاف الطحين، بودرة اللوز، الملح والبيكنغ باودر.
- يُخلط حتى تتكوّن عجينة متماسكة.
- تُرقّ العجينة بسماكة ٥ مم وتوضع في قالب التارت.
- تُخبز على حرارة ١٦٥° لمدة ١٢ دقيقة أو حتى تصبح ذهبية اللون ومقرمشة.

براليكراك بالزبدة المملحة

- يُوزّع ١٢٠ غ من باتيسفرانس براليكراك الزبدة المملحة بالتساوي فوق السابليه بريتون البارد. يُترك حتى يتماسك.

كريمو الشوكولاتة

- يُسخّن الحليب والكريمة.
- يُخفق صفار البيض مع السكر.
- يُضاف خليط الحليب والكريمة الساخن تدريجياً مع التحريك.
- يُسكب الخليط فوق شوكولاتة بيلكولاد سيلكشن دارك ٧٠٪.

كريمة الحلاوة المخفوقة

- تُسخّن الكريمة وتُسكب فوق شوكولاتة بيلكولاد البيضاء. يُضاف الجيلاتين المرطّب ويُخلط حتى يصبح الخليط ناعماً ومتجانساً.
- تُضاف الطحينة والسكر البودرة، ثم يُستحلب الخليط جيداً.
-

رقائق السمسم

- يُخلط ٢٠٠ غ من بوراتوس فلوريكس مع ١٠٠ غ من بذور السمسم.
- يُفرد الخليط بطبقة رقيقة ومتساوية، ثم يُخبز على حرارة ١٨٠°.
- يُترك ليبرد قبل تشكيله أو استخدامه للتزيين.

Maamoul Cheesecake



INGREDIENTS

MAAMOUL DOUGH

115g Flour
90g Semolina
50g Candia Butter
50 g Oil
100g Bano Ghee
25g Rose Water
25g Blossom Water
1g Mahlab Powder
40g Sugar
15g Milk Powder
3g Yeast

BAKED CHEESECAKE

360 g Bano Cream Cheese
150g Sugar
20g Flour
50g Eggs
90g Candia Whipping Cream 35%
13 g Egg Yolk
10g Vanilla
20g Orange Blossom Water
20g Rose Water

PISTACHIO TOPPING

150g Pistachio Chunks
50g Sugar
10g Blossom Water
10g Rose Water

WALNUT TOPPING

150g Walnut Chunks
50g Sugar
10g Blossom Water
10g Rose Water

DATE TOPPING

200g Dates, Pitted
30g Bano Ghee
10g Blossom Water
10g Rose Water

METHOD

MAAMOUL DOUGH

- Combine flour, semolina, milk powder, sugar, mahlab and yeast. Add Candia Butter, oil and Bano Ghee and mix until combined. Add rose water and blossom water and mix until a soft dough forms. Rest the dough, then shape into the desired moulds. Bake at 160°C for 15 minutes.

BAKED CHEESECAKE

- Beat Bano Cream Cheese with sugar until smooth, then add flour and vanilla.
- Gradually add the eggs, egg yolk and Candia Cream 35%.
- Add blossom water and rose water and mix until smooth.
- Pour the cheesecake mixture into the baked maamoul shells.
- Bake at 100°C for 1 hour. Remove from the oven and allow to rest and cool completely.

TOPPINGS

- For the pistachio and walnut toppings, combine all ingredients and mix until evenly combined.
- For the date topping, combine the dates, Bano Ghee, rose water and blossom water and mix until smooth and well combined.

ASSEMBLY

- Allow the baked cheesecake to cool completely, then spread the pistachio, walnut or date topping evenly over the surface.





تشيز كيك المعمول

المكونات

عجينة المعمول

١١٥ غ طحين

٩٠ غ سميذ

٥٠ غ زبدة كانديا

٥٠ غ زيت

١٠٠ غ سمنة بانو

٢٥ غ ماء ورد

٢٥ غ ماء زهر

١ غ بودرة محلب

٤٠ غ سكر

١٥ غ حليب بودرة

٣ غ خميرة

تشيز كيك مخبوز

٣٦٠ غ كريمة الجبن بانو

١٥٠ غ سكر

٢٠ غ طحين

٥٠ غ بيض

٩٠ غ كريمة الخفق كانديا ٣٥٪

١٣ غ صفار بيض

١٠ غ فانيليا

٢٠ غ ماء زهر

٢٠ غ ماء ورد

طبقة تزيين بالفسق

١٥٠ غ فستق مبروش

٥٠ غ سكر

١٠ غ ماء زهر

١٠ غ ماء ورد

طبقة تزيين بالجوز

١٥٠ غ جوز مبروش

٥٠ غ سكر

١٠ غ ماء زهر

١٠ غ ماء ورد

طبقة تزيين بالتمر

٢٠٠ غ تمر

٣٠ غ سمنة بانو

١٠ غ ماء زهر

١٠ غ ماء ورد

الطريقة

عجينة المعمول

- يُخلط الطحين والسميد وحليب البودرة والسكر والمحلب والخميرة.
- تُضاف زبدة كانديا والزيت وسمنة بانو، وتُخلط المكونات حتى تتجانس.
- يُضاف ماء الورد وماء الزهر ويُخلط حتى تتشكل عجينة طرية.
- تُترك العجينة لترتاح، ثم تُشكّل في القوالب المطلوبة.
- تُخبز على حرارة ١٦٠°C لمدة ١٥ دقيقة.

التشيز كيك المخبوز

- تُخفق كريمة جبن بانو مع السكر حتى يصبح الخليط ناعماً، ثم يُضاف الطحين والفانيليا.
- يُضاف البيض وصفار البيض وكريمة كانديا ٣٥٪ تدريجياً.
- يُضاف ماء الزهر وماء الورد ويُخلط حتى يصبح الخليط ناعماً ومتجانساً.
- يُسكب خليط التشيز كيك داخل قوالب المعمول المخبوزة.
- يُخبز على حرارة ١٠٠°C لمدة ساعة. يُخرج من الفرن ويُترك ليرتاح ويبرد تماماً.

التزيين

- زينة الفستق والجوز: تُجمع جميع المكونات وتُخلط حتى تتجانس بشكل متساوٍ.
- زينة التمر: يُخلط التمر مع سمنة بانو وماء الورد وماء الزهر حتى يصبح الخليط ناعماً ومتجانساً.

التجميع

- يُترك التشيز كيك المخبوز ليبرد تماماً، ثم تُوزّع زينة الفستق أو الجوز أو التمر بالتساوي على السطح.



Pistachio Lazy Cake

ليزي كيك الفستق

INGREDIENTS

120g Eggs
120g Candia Butter 25kg 82% Fat
120g Icing Sugar
75g Bano Cream Cheese
240g White Chocolate Belcolade CT X605
375g Crushed Biscuits
100g Pistachio Concentrate Bano

METHOD

- Heat the first four ingredients together until they reach 60°C.
- Add the white chocolate when the mixture reaches 45°C and mix until fully incorporated.
- Allow the mixture to cool slightly, then add the crushed biscuits.
- Place the mixture into a mold.
- Refrigerate until completely cold and set.

المكونات

١٢٠ غ بيض
١٢٠ غ زبدة كانديا ٨٢٪ دهون
١٢٠ غ سكر بودرة
٧٥ غ كريمة الجبن من بانو
٢٤٠ غ شوكولاتة بيضاء بيلكولاد CT X٦٠٥
٣٧٥ غ بسكويت مطحون
١٠٠ غ مركز بستاشيو بانو

الطريقة

- تُسخّن المكونات الأربعة الأولى معًا حتى تصل درجة حرارتها إلى ٦٠°.
- تُضاف الشوكولاتة البيضاء عندما تصل حرارة الخليط إلى ٤٥°، وتُخلط حتى تتجانس تمامًا.
- يُترك الخليط ليبرد قليلًا، ثم يُضاف البسكويت المطحون.
- يوضع الخليط في قالب.
- يُحفظ في الثلاجة حتى يبرد ويتماسك تمامًا.





INGREDIENTS

COLD CHEESECAKE BATTER

500g Bano Cream cheese

250g Candia Whipping Cream

140g Icing sugar

120g Sour cream

10g Gelatine leaves

5g Vanilla 30 plus – Fugar Concentrate

2g Mastic powder

15g Blossom water

PISTACHIO CRUST

250g Digestive biscuit plain

25g Pistachio powder

75g Candia Butter

APRICOT JELLO

250g Apricot puree

50g Sugar

8g Gelatine leaves

FOR DECORATION

200g Kunafeh dough

50g Bano ghee



Cold cheese cake

Eastern nights

METHOD

PISTACHIO CRUST

- Finely crush the digestive biscuits and blend with the pistachio powder.
- Melt the butter and mix thoroughly with the crushed biscuit and pistachio mixture until a uniform sandy consistency is achieved.
- Press the mixture evenly into the bottom of a lined cake mold/ring to form a solid base.
- Chill in the refrigerator for 20 minutes to set firm.

COLD CHEESECAKE BATTER

- Soak 10g of gelatine leaves in cold water for 5 to 10 minutes until bloomed, squeeze out excess water, then melt gently.
- In a mixing bowl with a paddle attachment, beat the Bano Cream Cheese, sour cream, and icing sugar together until smooth and creamy.
- Add the vanilla, finely crushed mastic powder, and orange blossom water.
- In a separate bowl, whip the Candia Whipping Cream to soft/medium peaks.
- Temper a small portion of the warm melted gelatine into a few spoons of the cheese mixture, then combine back into the main cheesecake batter.
- Gently fold in the whipped fresh cream until light, smooth, and homogeneous.

APRICOT JELLO

- Soak 8g of gelatine leaves in cold water for 5 to 10 minutes until soft and pliable.
- In a saucepan or induction pan, heat the apricot puree with the sugar until warm and sugar is fully dissolved.
- Remove the puree from the heat/induction stove.
- Squeeze out excess water from the bloomed gelatine leaves and stir them directly into the warm apricot puree until completely dissolved. Allow to cool to room temperature.

LAYERING & ASSEMBLY

- Pour the first layer (%50) of the prepared cold cheesecake batter over the chilled pistachio crust.
- Freeze for 5 to 10 minutes until the top surface sets firm enough to hold the fruit layer.
- Gently pour or pipe the room-temperature Apricot Jello evenly over the first cheesecake layer.
- Freeze again for 5 to 10 minutes to allow the jello layer to set.
- Pour the remaining cold cheesecake batter over the set apricot jello layer and smooth the top with an offset spatula.
- Refrigerate for at least 4 to 6 hours (preferably overnight) until set firm.

KUNAFEH TOPPING

- Melt the Bano ghee.
- Shred or loosen the Kunafeh dough and mix thoroughly with the melted ghee to coat all strands evenly.
- Press the coated Kunafeh dough into a round cake mold/ring matching the exact diameter size of the cold cheesecake.
- Bake in a preheated oven at °180C until golden brown and crispy, then let it cool completely to room temperature.
- Unmold the chilled cold cheesecake, then place the baked and completely cooled Kunafeh disk neatly on top right before serving.

الطريقة

قاعدة الفستق

- اطحن بسكويت الدايجستيف ناعماً، ثم اخلطه مع بودرة الفستق الحلبي
- أذب الزبدة واخلطها جيداً مع خليط البسكويت والفستق حتى تحصل على قوام رملي متجانس.
- اضغط الخليط بالتساوي في قاع قالب الكيك أو الحلقة المبطننة لتشكيل قاعدة متماسكة.
- بردها لمدة ٢٠ دقيقة حتى تتماسك.

خليط التشيز كيك البارد

- انقع ١٠ غ من أوراق الجيلاتين في الماء البارد لمدة ٥ إلى ١٠ دقائق حتى تنتفخ، ثم اعصرها للتخلص من الماء الزائد وأذبها برفق.
- اخفق جبنة بانو الكريمة مع الكريمة الحامضة وسكر البودرة حتى تحصل على خليط ناعم وكريمي.
- أضف الفانيليا وبودرة المستكة المطحون ناعماً وماء الزهر.
- اخفق كريمة كانديا الطازجة حتى تصل إلى قوام طرية إلى متوسطة.
- أضف كمية صغيرة من الجيلاتين المذاب الدافئ إلى بضع ملاعق من خليط الجبنة تدريجياً، ثم أعد خلطه مع خليط التشيز كيك الأساسي.
- أضف الكريمة الطازجة المخفوقة وقلّبها برفق.

جيلي المشمش

- انقع ٨ غ من أوراق الجيلاتين في الماء البارد لمدة ٥ إلى ١٠ دقائق حتى تصبح طرية ومرنة.
- في قدر أو على سطح تسخين بالحث الحراري (Induction)، سخّن بيوريه المشمش مع السكر حتى يصبح دافئاً ويذوب السكر تماماً.
- ارفع بيوريه المشمش عن النار أو عن سطح التسخين.
- اعصر أوراق الجيلاتين جيداً للتخلص من الماء الزائد، ثم أضفها مباشرة إلى بيوريه المشمش الدافئ وحرك حتى تذوب تماماً.
- اترك الخليط ليبرد حتى يصل إلى درجة حرارة الغرفة.

التشكيل والتجميع

- اسكب الطبقة الأولى (٥٠٪) من خليط التشيز كيك البارد المحضّر فوق قاعدة الفستق المبردة.
- جمد لمدة ٥ إلى ١٠ دقائق حتى يتماسك السطح بما يكفي لتحمل طبقة الفاكهة.
- اسكب أو زين جيلي المشمش بدرجة حرارة الغرفة برفق وبشكل متساوٍ فوق طبقة التشيز كيك الأولى
- أعد التجميد لمدة ٥ إلى ١٠ دقائق حتى تتماسك طبقة الجيلي.
- اسكب الكمية المتبقية من خليط التشيز كيك البارد فوق طبقة جيلي المشمش المتماسكة، ثم سوّ السطح باستخدام سباتولا مسطحة.
- ضع التشيز كيك في الثلاجة لمدة لا تقل عن ٤ إلى ٦ ساعات، ويفضل طوال الليل، حتى يتماسك تماماً.

تزيين الكنافة

- ذوّب سمنة بانو.
- فوّت أو فكّك عجينة الكنافة، ثم اخلطها جيداً مع السمن المذاب حتى تتغطى جميع الخيوط بالسمن بشكل متساوٍ.
- اضغط عجينة الكنافة المغطاة بالسمن داخل قالب أو حلقة كيك دائرية مطابقة تماماً لقطر التشيز كيك البارد.
- اخبزها في فرن مُسخّن مسبقاً على درجة حرارة ١٨٠°م حتى تصبح ذهبية اللون ومقرمشة، ثم اتركها لتبرد تماماً حتى تصل إلى درجة حرارة الغرفة.
- أخرج التشيز كيك البارد المتماسك من القالب، ثم ضع قرص الكنافة المخبوز والمبرد تماماً بشكل مرتب على سطح التشيز كيك قبل التقديم مباشرة.

تشيز كيك الشرق

المكونات

خلطة التشيز كيك

٥٠٠ غ كريمة الجبن بانو

٢٥٠ غ كريمة الخفق كانديا

١٤٠ غ سكر بودرة ناعم

١٢٠ غ قشدة حامضة

١٠ غ اوراق الجيلاتين

٥ غ مركز الفانيليا ٣٠ من فوغار

٢ غ بودرة المستكة

١٥ غ ماء الزهر

قاعدة الفستق الحلبي

٢٥٠ غ بسكويت الدايجستيف السادة

٢٥ غ بودرة الفستق الحلبي

٧٥ غ زبدة كانديا

جيلي المشمش

٢٥٠ غ هريس المشمش

٥٠ غ سكر

٨ غ اوراق الجيلاتين بانو

للتزيين

٢٠٠ غ عجينة الكنافة

٥٠ غ سمينة بانو





English Cake Series



INGREDIENTS

TEGRAL SATIN VANILLA

1000g Tegral Satin Vanilla BanoPuratos

350g Eggs
220g Water
300g Oil

TEGRAL SATIN CHOCOLATE

1000g Tegral Satin Chocolate BanoPuratos

350g Eggs
220g Water
300g Oil

TEGRAL SATIN RED VELVET

1000g Tegral Satin Red Velvet BanoPuratos

350g Eggs
220g Water
300g Oil

FLAVORS & FINISHING

Orange

300g Tegral Satin Vanilla BP
30g LFC Orange (Puratos) Concentrate
Sugar glaze topping

Dried Fruits & Nuts

300g Tegral Satin Vanilla BP
70g Chopped dried fruits & nuts
Apricot Jam topping



METHOD

ROSA PLUS

300g Tegral Satin Vanilla
30g Rosa Plus (Fugar) Concentrate
White chocolate X605 with rose — topping

CHOCOLATE GIANDUJA

300g Tegral Satin Chocolate
25g Gianduja Concentrate (Fugar)
Belcolade cocoa — finishing
Chocolate topping 15% oil

MATCHA

300g Tegral Satin Vanilla BP
100g Matcha Filling BANO
White chocolate + matcha powder + nuts — topping
Matcha filling is added inside after baking

CHOCOLATE & CRANBERRY

300g Tegral Satin Chocolate BP
50g Cranberries
Dark chocolate Belcolade D600 topping
Cranberries topping
Oil 15% of the chocolate weight

TEGRAL SATIN MIXES

1. Place eggs, water, oil, and Tegral Satin mix in the mixing bowl.
2. Mix using the paddle attachment for 4 minutes until the batter is smooth and homogeneous.
3. Weigh 300 g of the prepared batter into a separate bowl.
4. Add the desired flavoring or nuts to the 300 g batter and mix until evenly incorporated.
5. Pour the batter into the moulds.
6. Bake at 165°C until fully baked.

METHOD FOR THE FLAVORINGS

1. Place eggs, water, oil, and Tegral satin mix in the mixing bowl.
2. Mix using the paddle attachment for 4 minutes until the batter is smooth and homogeneous.
3. Weigh 300 g of the prepared batter into a separate bowl.
4. Add the desired flavoring or nuts to the 300 g batter and mix until evenly incorporated.
5. Pour the batter into the moulds.
6. Bake at 165°C until fully baked.



سلسلة الكيك الإنكليزي

المكونات

ماتشا

٣٠٠ غ تيفرال ساتان فانيلا من بانو بوراتوس
١٠٠ غ حشوة الماتشا من بانو
شوكولاتة بيضاء + بودرة ماتشا + مكسرات
للتزيين
تُضاف حشوة الماتشا داخل الكيك بعد الخبز.

الشوكولاتة والتوت البري

٣٠٠ غ تيفرال ساتان شوكولاتة من بانو بوراتوس
٥٠ غ توت بري مجفف
شوكولاتة داكنة بيلكولاد للتزيين
توت بري مجفف للتزيين
١٠٪ زيت من وزن الشوكولاتة

طريقة تحضير خلطات التيفرال ساتان:

١. ضع البيض، الماء، الزيت، وخلطة تيفرال ساتان في وعاء الخلط.
٢. اخلط باستخدام مضرب المجداف لمدة ٤ دقائق حتى يصبح الخليط ناعماً ومتجانساً.
٣. يُوزن ٣٠٠ غ من الخليط المحضّر ويوضع في وعاء منفصل.
٤. صف النكهة أو المكسرات المطلوبة إلى الـ ٣٠٠ غ من الخليط، واخلط حتى تتوزع المكونات بشكل متجانس.
٥. وُزّع الخليط في القوالب.
٦. يُخبز على درجة حرارة ١٦٥°م حتى ينضج تماماً.

طريقة تحضير النكهات:

١. يوضع البيض، الماء، الزيت، وخلطة تيفرال ساتان في وعاء الخلط.
٢. تُخلط باستخدام مضرب المجداف لمدة ٤ دقائق حتى يصبح الخليط ناعماً ومتجانساً.
٣. يُوزن ٣٠٠ غ من الخليط المحضّر ويوضع في وعاء منفصل.
٤. تُضاف النكهة أو المكسرات المطلوبة إلى ٣٠٠ غ من الخليط، وتُخلط حتى تتوزع بشكل متجانس.
٥. يُوزع الخليط في القوالب.
٦. يُخبز على درجة حرارة ١٦٥°م حتى ينضج تماماً.

تيفرال ساتان فانيلا

١٠٠ غ تيفرال ساتان فانيلا من بانو بوراتوس
٣٥٠ غ بيض
٢٢٠ غ ماء
٣٠٠ غ زيت

تيفرال ساتان شوكولاتة

١٠٠ غ تيفرال ساتان شوكولاتة من بانو بوراتوس
٣٥٠ غ بيض
٢٢٠ غ ماء
٣٠٠ غ زيت

تيفرال ساتان ريد فيلغت

١٠٠ غ تيفرال ساتان ريد فيلغت من بانو بوراتوس
٣٥٠ غ بيض
٢٢٠ غ ماء
٣٠٠ غ زيت

النكهات والتزيين

البرتقال

٣٠٠ غ تيفرال ساتان فانيلا من بانو بوراتوس
٣٠ غ إل إف سي مركز البرتقال من بوراتوس
تغطية السكر للتزيين

الفواكه المجففة والمكسرات

٣٠٠ غ تيفرال ساتان فانيلا من بانو بوراتوس
٧٠ غ فواكه مجففة ومكسرات مفرومة
مرعى المشمش للتزيين

روزا بلس

٣٠٠ غ تيفرال ساتان فانيلا من بانو بوراتوس
٣٠ غ مركز الورد من فوغار
شوكولاتة بيضاء بنكهة الورد للتزيين

شوكولاتة جياندوجا

٣٠٠ غ تيفرال ساتان شوكولاتة من بانو بوراتوس
٢٥ غ مركز جياندوجا من فوغار
كاكاو بيلكولاد للتزيين
١٠٪ زيت من وزن الشوكولاتة للتغطية





Tropic Iftar

INGREDIENTS

WALNUT CAKE

250g Tegral Satin Cream Cake BP

80g Melted Butter

80g Eggs

25g Milk

20g Dark brown sugar

70g Crushed walnuts

PINEAPPLE MOUSSE

200g Pineapple Puree

80g Cremano BP

60g LFC Coco Puratos Concentrate

120g LFC Pineapple Puratos Concentrate

200g Whipping Cream Ambiante

200g Whippak Puratos

COCONUT COOKIES

100g Tegral Satin cream cake BP

50g Butter

45g Egg white

20g Milk powder

25g Whippak Puratos

15g LFC Coco Puratos Concentrate

1g Baking soda

EXOTIC CARAMEL FILLING

200g Deli Caramel Puratos

80g Deli Citron Puratos

40g LFC Pineapple Puratos Concentrate

GANACHE

200g Belcolade X605 White Chocolate

5g Gelatine mass

100g Puratos Whippak

METHOD

WALNUT CAKE

- Mix all ingredients except walnuts with the flat paddle on medium speed for 3 min. Add walnuts at the end.
- Bake at 180°C for 15 min in a round ring.

PINEAPPLE MOUSSE

- Mix Cremano with pineapple purée.
- Add melted gelatine mass.
- Fold into whipped cream and Whippak.

COCONUT COOKIES

- Mix all ingredients with the flat paddle until combined.
- Spread on a small square stencil, remove the stencil, and sprinkle with desiccated coconut.
- Bake at 150°C for 6 min.

EXOTIC CARAMEL FILLING

- Combine all ingredients.

ASSEMBLY

- In an Eclipse silicone mould, layer walnut cake, pineapple mousse, and exotic caramel filling, repeating for 3 layers of cake. Freeze and unmould.
- Glaze with ganache and decorate with coconut cookies and amber chocolate.

GANACHE

- Heat the Chantypak then add the X605 white chocolate and gelatine mass.
- Emulsify with stick blender.



تروبيك إفطار

المكونات

كيك الجوز

٢٥٠ غ تيجرال ساتان كريمة كيك بانو بوراتوس

٨٠ غ زبدغ مذابة

٨٠ غ بيض

٢٥ غ حليب

٢٠ غ سكر بني داكن

٧٠ غ جوز مطحون

موس الأناناس

٢٠٠ غ بيوريه الأناناس

٨٠ غ كريمانو بانو بوراتوس

٦٠ غ مركز إل إف سي جوز الهند بوراتوس

١٢٠ غ مركز إل إف سي أناناس بوراتوس

٢٠٠ غ كريمة خفق أمبيانتي

٢٠٠ غ وبياك بوراتوس

بسكوييت جوز الهند

١٠٠ غ تفجرال ساتان كريم كيك بانو بوراتوس

٥٠ غ زبة

٤٥ غ بدياض البيض

٢٠ غ حليب بودرة

٢٥ غ وبياك بوراتوس

١٥ غ مركز إل إف سي جوز الهند - بوراتوس

١ غ بيكر بونات الصوديوم

حشوة الكراميل الاستوائي

٢٠٠ غ ديلي كراميل بوراتوس

٨٠ غ ديلي سيترون بوراتوس

٤٠ غ مركز إل إف سي أناناس بوراتوس

الغاناش

٢٠٠ غ شوكولاتة بيلكولد البيضاء إكس ٦٠٥

٥ غ كتلة الجيلاتين

١٠٠ غ وبياك بوراتوس

الطريقة

كيك الجوز

- تَخلط جميع المكونات ما عدا الجوز بالمضرب المسطح على سرعة متوسطة لمدة ٣ دقائق، ثم يُضاف الجوز.
- يُخبز في حلقة دائرية على ١٨٠°م لمدة ١٥ دقيقة.

موس الأناناس

- يُخلط كريمانو مع بيوريه الأناناس.
- تُضاف كتلة الجيلاتين المذابة.
- تُقلب مع كريمة الخفق ووبياك حتى تتجانس.

بسكوييت جوز الهند

- تَخلط جميع المكونات بالمضرب المسطح حتى تتجانس.
- يُفرد الخليط داخل قالب مربع صغير، ثم يُزال القالب ويُرش بجوز الهند المجفف.
- يُخبز على ١٥٠°م لمدة ٦ دقائق.

حشوة الكراميل الاستوائي

- تَخلط جميع المكونات حتى تتجانس.

التجميع

- في قالب سيليكون إكلييس، تُرتب طبقات كيك الجوز، موس الأناناس، وحشوة الكراميل، مع تكرارها حتى تحصل على ٣ طبقات من الكيك.
- تُجمد وتُفك من القالب، ثم تُغطى بالغاناش وتُزين ببسكوييت جوز الهند وشوكولاتة الأمبر

الغاناش

- تسخين كريمة شانتيبياك ثم أضف الشوكولاتة البيضاء X٦٠٥ وكتلة الجيلاتين.
- اخلط المكونات جيداً باستخدام الخلاط اليدوي حتى يصبح الخليط متجانساً وناعماً.

MASTER THE ART OF AUTHENTIC SWEETS

Tegral Oriental BanoPuratos

Engineered in BanoPuratos UAE for traditional sweets like Baklava and Borma, Tegral Oriental BP delivers the elasticity needed for tissue-thin, tear-free filo layers. It offers a 12-month shelf life and comes packaged in 15 kg bags

Perfect for Regional Sweets:
Formulated to optimize traditional
recipes for Baklava, Borma, and
classic oriental pastries.

Certified Quality Standard:
Non-GMO, non-irradiated,
GFSI-certified, and
Halal-certified.

Dietary Versatility:
Suitable for Vegans, Ovo-Lacto,
and Lacto-Vegetarians.

Superior Stretch & Strength:
Holds tissue-thin filo dough
together without cracking or
tearing during rolling and layering.



EARN CASHBACK ON YOUR ORDERS

With the BanoPuratos E-Commerce

Experience a seamless way to shop for all your bakery, pastry, and chocolate essentials with our full product range. Order whenever it suits you, enjoy cashback rewards, and keep your business running smoothly with just a few clicks!



Get Started in 5 Easy Steps

- 1 Visit BanoPuratos E-Commerce website.
- 2 Click Sign In.
- 3 Select "Don't have an account?"
- 4 Complete your registration details.
- 5 Shop easily, earn cashback, and enjoy our full product range!





Amber Liège Waffle

INGREDIENTS

LIEGE WAFFLE

500g Flour

50g Easy Brioche BanoPuratos

10g Salt

12g Yeast

100g Butter

70g Brown Sugar

50g Eggs

20g French Vanilla Fugar

225g Water

AMBER MOUSSE

75g Milk

5g Vanilla Syrup PatisFrance

20g Egg yolk

55g Belcolade Amber Chocolate

5g Gelatine mass

70g Whipping Cream Ambiante

65g Whippak Puratos

LEIGE WAFFLE BASE

150g Dried and powdered Leige waffle

60g Melted Butter

PRALINE CARAMEL

200g Deli Caramel Puratos

100g Praline Traditional PatisFrance

1g Salt

METHOD

LIÈGE WAFFLE

- Mix all ingredients with the hook, adding butter gradually until a smooth dough forms.
- Rest for 20 min, divide into 30 g pieces, coat with pearl sugar, and proof for 45 min.
- Bake at °180C for 4 min. Cool and grind.

AMBER MOUSSE

- Make crème anglaise with milk, vanilla, and egg yolk. Add amber chocolate and melt.
- Add gelatin, then fold in whipped cream and Whippak.

LIÈGE WAFFLE BASE

- Mix waffle powder with melted butter.

ASSEMBLY

- Add waffle base and pipe praline caramel on top.
- Coat the silicone mould with a thin layer of amber chocolate.
- Fill with amber mousse and close with the waffle base.



LOUIS FRANÇOIS BOVINE GELATINE

High-quality halal bovine gelatine with 200 Bloom strength, ideal for mousses, panna cotta, aspics, and pastry applications. It creates a soft, elastic, crystal-clear gel with excellent stability and reliable professional results.



وافل لبيج الامبر

المكونات

وافل لبيج

٥٠٠ غ طحين

٥٠ غ إيزي بريوش بانو بوراتوس

١٠ غ ملح

١٢ غ خميرة

١٠٠ غ زبدة

٧٠ غ سكر بني

٥٠ غ بيض

٢٠ غ فانيليا فرنسية فوغار

٢٢٥ غ ماء

موس الأمبر

٧٥ غ حليب

٥ غ شراب الفانيليا باتيس فرانس

٢٠ غ صفار البيض

٥٥ غ شوكولاتة بيلكولاد امبر

٥ غ كتلة الجيلاتين

٧٠ غ كريمة خفق أمبيانتى ناتا

٦٥ غ وبياك بوراتوس

قاعدة وافل لبيج

١٥٠ غ وافل لبيج مجفف ومطحون

٦٠ غ زبدة مذابة

برالين الكراميل

٢٠٠ غ ديلي كراميل بوراتوس

١٠٠ غ برالين تقليدي باتيس فرانس

١ غ ملح

الطريقة

وافل لبيج

- تُخلط المكونات بالعجانة، وتُضاف الزبدة تدريجياً حتى تتكون عجينة متماسكة.
- تُترك ٢٠ دقيقة، ثم تُقسم إلى قطع ٣٠ غ، وتُغطى بالسكر اللؤلؤي وتُخمر ٤٥ دقيقة.
- تُخبز على ١٨٠°م لمدة ٤ دقائق، ثم تُبرد وتُطحن.

موس الأمبر

- تُحضّر كريمة أنغليز بالحليب والفانيليا وصفار البيض، ثم تُضاف شوكولاتة الأمبر حتى تذوب.
- يُضاف الجيلاتين، ثم تُقلب مع الكريمة المخفوقة ووبياك.

قاعدة وافل لبيج

- يُخلط بودرة الوافل مع الزبدة المذابة.

التجميع

- توضع قاعدة الوافل ويُضاف برالين الكراميل.
- يُغطى القالب بطبقة رقيقة من شوكولاتة الأمبر.
- يملأ القالب بموس الأمبر، ثم تُضاف القاعدة.



Pistachio Shell Baklava



METHOD



INGREDIENTS

BAKLAVA DOUGH

1000g Tegral Oriental BP

80g Sugar

60g Bano Butter Ghee

60g Syrup

20g Salt

200g Water

200g Ice

PISTACHIO FILLING

2000g Premium Green Pistachios

50g Water

CREAM CHEESE QASHTA FILLING

1L Liquid Milk

300g Corn Starch

200g Sugar

800g Bano Cream Cheese

SYRUP

1000g White Sugar

500g Water

10g Lemon Juice

BAKLAVA DOUGH

- Place all dry ingredients, syrup and ghee in the mixer and mix for 6 minutes.
- Gradually add the water at low speed, then mix for 5 minutes at high speed. The dough is ready when it reaches °24C.
- Rest the dough for 20 minutes before cutting.
- Cut the dough into 200 g pieces. Dust the table and the dough pieces with corn starch to prevent sticking. Rest for 30 minutes.
- Roll each piece from the edges and rest for another 30 minutes.
- Roll the dough wider and stack the pieces on top of each other, dusting corn starch between the layers.
- Rest for 30 minutes. In the final stage, gently stretch the layers by hand, then pass them through the sheeter until reaching a thickness of 2 mm.
- Cut the baklava sheets. Crinkle each sheet to create a shell-like shape, then spread it on the table.

CREAM CHEESE QASHTA FILLING

- Place the milk, corn starch and sugar in a small pot. Mix while cold, then cook while whisking until boiling and thickened.
- Turn off the heat, add the cream cheese and blend with a hand blender until homogeneous.
- Chill the mixture in the chiller until firm and ready for use.

BAKLAVA ASSEMBLY

Filling

- Pistachio paste mixed with water, cream cheese filling, and Albicocche al Miele by Fugar.
- Crinkle each sheet individually and spread it on the table.
- Add the filling.
- Arrange the baklava pieces in the tray, then cover them with Bano ghee.
- Bake at °180C for 35 minutes.
- Sugar Syrup

SYRUP

- Boil the sugar and water until boiling.
- Add the lemon juice, then turn off the heat.
- Remove the baklava from the oven and pour the hot syrup over it while hot. Leave to cool.

Important: The syrup must be boiling and the baklava must be hot when the syrup is added to maintain the crispness of the baklava.



بقلاوة بالفستق

المكونات

عجينة البقلاوة

١٠٠٠ غ تيفرال أورينتال بانوبوراتوس

٨٠ غ سكر

٦٠ غ سمن بانو

٦٠ غ قطر

٢٠ غ ملح

٢٠٠ غ ماء

٢٠٠ غ ثلج

حشوة الفستق

٢٠٠٠ غ فستق أخضر فاخر

٥٠ غ ماء

حشوة القشطة بالكريم تشيز

١ لتر حليب سائل

٣٠٠ غ نشاء الذرة

٢٠٠ غ سكر

٨٠٠ غ بانو كريم شيز

قطر

١٠٠٠ غ سكر أبيض

٥٠٠ غ ماء

١٠ غ عصير ليمون

الطريقة

عجينة البقلاوة

- توضع جميع المواد الجافة مع القطر والسمن في العجانة وتُعجن لمدة ٦ دقائق.
- يُضاف الماء تدريجياً على سرعة بطيئة، ثم يُستكمل العجن لمدة ٥ دقائق على سرعة عالية حتى تصل حرارة العجين إلى ٢٤ درجة مئوية.
- يُترك العجين ليرتاح لمدة ٢٠ دقيقة قبل التقطيع.
- يُقطع العجين بوزن ٢٠٠ غ لكل قطعة، مع رش نشاء الذرة على الطاولة وبين قطع العجين لمنع الالتصاق. تُترك القطع لترتاح لمدة ٣٠ دقيقة.
- تُفرد كل قطعة من الأطراف، ثم تُترك لترتاح لمدة ٣٠ دقيقة إضافية.
- تُفرد القطع بشكل أوسع وتوضع فوق بعضها، مع رش نشاء الذرة بين الطبقات.
- يُترك العجين ليرتاح لمدة ٣٠ دقيقة. في المرحلة الأخيرة، تُفرد الطبقات قليلاً يدوياً، ثم تمرر على الفرادة حتى الوصول إلى سماكة ٢ مم.
- تُقطع ورق البقلاوة، ثم تُجعد كل ورقة لتعطي شكل الصدفية وتُفرد على الطاولة.

حشوة القشطة بالكريم تشيز

- يوضع الحليب ونشاء الذرة والسكر في طنجرة صغيرة، وتُخلط المكونات على البارد، ثم تُطهى مع التحريك بمضرب الخفق حتى الغليان والتماسك.
- تُطفأ النار، ثم تُضاف الجبنة ويُخفق الخليط باستخدام الخلاط اليدوي حتى يتجانس.
- يُبرد الخليط حتى يتماسك ويصبح جاهزاً للاستعمال.

طريقة التجميع

الحشوة

- عجينة الفستق مع الماء، وحشوة الكريم تشيز، وحشوة Albicocche al Miele من فوغار.
- تُجعد كل ورقة وتُفرد على الطاولة.
- تُضاف الحشوة.
- تُصف حبات البقلاوة في الصينية، ثم تُغمر بسمن بانو.
- تُخبز على حرارة ١٨٠ درجة مئوية لمدة ٣٥ دقيقة.

قطر الشيرة

- يُغلى السكر مع الماء حتى الغليان.
 - يُضاف عصير الليمون، ثم تُطفأ النار.
 - تخرج البقلاوة من الفرن ويُضاف إليها القطر وهي ساخنة، ثم تُترك لتبرد.
- ملاحظة مهمة: عند تشريب البقلاوة، يجب أن يكون القطر في حالة غليان والبقلاوة ساخنة للحفاظ على قرمشة البقلاوة.





Berry Kunafa Dome



INGREDIENTS

CREAM

1L Festipak Cream Puratos
200g Bianchero Fugar
50g Bano Mascarpone Powder

KUNAFAH

150g Kunafa
20g Powdered Sugar
50g Bano Butter Ghee

FILLING

200g Bellor Mixed Berries BanoPuratos
25g Harmony Classic Neutre BanoPuratos

COATING

200g Bellor Glaze Neutre
25g Harmony Classic Glaze Neutre



METHOD

CREAM

- Mix the Festipak Cream with the Bianchero until it sets slightly.
- Add the mascarpone powder and mix until combined.

KUNAFAH

- Mix the kunafa with the powdered sugar and Bano Ghee.
- Bake at 170°C for 15 minutes.

FILLING

- Mix the mixed berries with the Harmony Classic Neutre

COATING

Mix Bellor Neutre with Harmony Classic Neutre and heat to 45°C.

ASSEMBLY

- Form a kunafa base in a round-shaped mold.
- Add one layer of cream.
- Add a layer of the mixed berries filling with kunafa.
- Add another layer of cream.
- At 30°C, pour the remaining Harmony Classic coating over the top to cover the surface.



دوم الكنافة بالتوت

المكونات

الكريمة

١ لتر فيسيتيّاك كريم من بوراتوس
٢٠٠ غ بينكيرو من فوغار
٥٠ غ بودرة ماسكاربوني من بانو

الكنافة

١٥٠ غ كنافة
٢٠ غ سكر بودرة
٥٠ غ سمن بانو

الحشوة

٢٠٠ غ بلّور توت مشكل من بانو بوراتوس
٢٥ غ هارموني كلاسيك شفاف من بانو بوراتوس

التغطية

٢٠٠ غ بلّور غلايز شفاف
٢٥ غ هارموني غلايز كلاسيك شفاف

الطريقة

الكريمة

- تُخلط كريمة فيسيتيّاك مع بينكيرو حتى تتماسك قليلاً.
- تُضاف بودرة الماسكاربوني ويُخفق الخليط باستخدام الخلاط اليدوي حتى يتجانس.

الكنافة

- تُخلط الكنافة مع السكر البودرة وسمن بانو.
- تُخبز على حرارة ١٧٠ درجة مئوية لمدة ١٥ دقيقة.

الحشوة

- تُخلط حشوة التوت المشكل مع هارموني كلاسيك شفاف.

التغطية

- يُخلط البلّور الشفاف مع هارموني كلاسيك شفاف، ويُسخّن على درجة حرارة ٤٥° مئوية.

التجميع

- تُشكّل قاعدة من الكنافة داخل قالب دائري.
- تُضاف طبقة من الكريمة.
- تُضاف طبقة من حشوة التوت المشكل مع الكنافة.
- تُضاف طبقة أخرى من الكريمة.
- على حرارة ٣٠ درجة مئوية، يُسكب خليط التغطية المتبقي من هارموني كلاسيك شفاف على الوجه لتغطية السطح.





Exotic Nougat

INGREDIENTS

SATIN CREAM CAKE VANILLA

1000g Tegral Satin Cream Cake Vanilla BP

350g eggs

300g oil

225g water

NOUGAT MOUSSE

500g animal cream

500g Whippak Cream Puratos

100g Belcolade White Chocolate X605

150g Bianchero (Fugar)

60g honey

MANGO LAYER

140g Bano Puratos Topfil Mango

12g gelatine mass

BLUEBERRY LAYER

140g Bano Puratos Topfil Blueberry

12g gelatine mass

GELATINE MASS

550g water

100g fish gelatine

METHOD

SATIN CREAM CAKE VANILLE

- Mix all ingredients together for 4 minutes at medium speed.
- Spread onto a 60 × 40 cm tray.
- Bake at 180°C for 17 minutes.

NOUGAT MOUSSE

- Whip the animal cream, Whippak cream, honey, and Bianchero together for 3–4 minutes using a whisk.
- Gradually add the melted Belcolade White Chocolate and mix until fully incorporated.

MANGO LAYER

- Prepare the gelatine mass by combining 550g water with 100g fish gelatine.
- Melt the required amount of gelatine mass.
- Mix the Topfil Mango with the melted gelatine mass and freeze.

BLUEBERRY LAYER

- Melt the required amount of gelatine mass.
- Mix the Topfil Blueberry with the melted gelatine mass and freeze.

ASSEMBLY

- Layer the Satin Cream Cake Vanille with the Mango and Blueberry layers, placing a cake layer between each fruit layer.
- Top with the Nougat Mousse and smooth the surface.
- Freeze until fully set, then unmould and finish as desired.



نوغا إكزوتيك

المكونات

كيك ساتان كريم فانيلا

١٠٠ غ خليط ساتان كريم كيك فانيلا بانوبوراتوس

٣٥٠ غ بيض

٣٠٠ غ زيت

٢٢٥ غ ماء

موس النوجا

٥٠٠ غ كريمة حيوانية

٥٠٠ غ كريمة وبياك بوراتوس

١٠٠ غ شوكولاتة بيضاء بيلكولاد

١٥٠ غ بيانكيرو (فوغار)

٦٠ غ عسل

طبقة المانجو

١٤٠ غ بانو بوراتوس توبفيل مانجو

١٢ غ كتلة الجيلاتين

طبقة التوت البري

١٤٠ غ بانو بوراتوس توبفيل التوت البري

١٢ غ كتلة الجيلاتين

كتلة الجيلاتين

٥٥٠ غ ماء

١٠٠ غ جيلاتين سمك

الطريقة

كيك ساتان كريم فانيلا

- تُخلط جميع المكونات معًا لمدة ٤ دقائق على سرعة متوسطة.
- يُوزع الخليط في صينية مقاس ٦٠ × ٤٠ سم.
- يُخبز على حرارة ١٨٠ لمدة ١٧ دقيقة.

موس النوجا

- تُخفق الكريمة الحيوانية مع كريمة وبياك بوراتوس والعسل وبيانكيرو لمدة ٣-٤ دقائق باستخدام المضرب.
- تُضاف شوكولاتة بيلكولاد البيضاء المذابة تدريجيًا مع الخلط حتى تتجانس المكونات.

طبقة المانجو

- يُحضّر الجيلاتين بخلط ٥٥٠ غ ماء مع ١٠٠ غ جيلاتين سمك.
- تُذاب الكمية المطلوبة من الجيلاتين.
- تُخلط توبفيل مانجو مع الجيلاتين المذاب، ثم تُجمّد.

طبقة التوت البري

- تُذاب الكمية المطلوبة من الجيلاتين.
- تُخلط توبفيل التوت البري مع الجيلاتين المذاب، ثم تُجمّد.

التجميع

- تُرتب طبقات كيك ساتان كريم فانيلا مع طبقتي المانجو والتوت البري، مع وضع طبقة كيك بين كل طبقة فاكهة.
- تُغطى بطبقة من موس النوجا ويُسوّى السطح.
- تُجمّد حتى تتماسك تمامًا، ثم تُخرج من القالب وتُزيّن حسب الرغبة.



Pistachio Étoile



INGREDIENTS

BAKED CHEESECAKE

360g Cream Cheese Bano

150g sugar

20g flour

50g eggs

90g Candia Cream %35.5

13g egg yolk

PISTACHIO MOUSSE

125g Bavaois Neutre Puratos

125g water

500g Whipped cream Candia

120g Pistachio Plus Fugar

SPONGE VANILLA

1kg Tegral Sponge Vanilla BP

750g eggs

100g water

Amarena Fugar

METHOD

BAKED CHEESECAKE

- Soften the cream cheese with sugar in a bowl .
- Add eggs with yolk.
- Add flour and mix, then slowly pour the cream until smooth.
- Bake at °100C for 30 to 50 min depending on the quantity.

PISTACHIO MOUSSE

- Mix bavaois with water until smooth.
- Add pistachio concentrate then gradually add the cream.
- Layer of Amarena Fugar on top on the baked cheesecake

SPONGE VANILLA

- Mix all with a whisk at high speed for 8 min. Bake at 190°C for approximately 10 minutes.

المكونات

تشيزكيك مخبوز

٣٦٠ غ كريمة الجبن من بانو بوراتوس

١٥٠ غ سكر

٢٠ غ طحين

٥٠ غ بيض

٩٠ غ كريمة كانديا بنسبة دسم ٣٥.٥%

١٣ غ صفار البيض

موس الفستق

١٢٥ غ بافارواز نوتر من بوراتوس

١٢٥ غ ماء

٥٠٠ غ كريمة خفق من كانديا

مركز بيسناتشيو بلس فوغار

سبونج الفانيليا

١٠٠٠ غ تيغفال سبونج فانيليا من بانو بوراتوس

٧٥٠ غ بيض

١٠٠ غ ماء

امارينا فوغار

الطريقة

تشيزكيك مخبوز

- تُطَرَّى كريمة الجبن مع السكر
- يُضاف البيض مع صفار البيض.
- يُضاف الطحين ويُخلط جيداً، ثم تُضاف الكريمة تدريجياً.
- يُخبز على حرارة ١٠٠°م لمدة ٣٠ إلى ٥٠ دقيقة، بحسب الكمية

موس الشوكولاتة

- يُخلط البافارواز مع الماء حتى يصبح الخليط ناعماً ومتجانساً.
- تُضاف خلاصة الفستق، ثم تُضاف الكريمة المخفوقة تدريجياً مع التحريك.
- طبقة ريبينو أمارينا على التشيزكيك المخبوز.

سبونج الفانيليا

- تُخلط جميع المكونات باستخدام الخفاقة على سرعة عالية لمدة ٨ دقائق واخلبها على حرارة ١٩٠ لمدة ١٠ دقائق.





Date & Pistachio Dessert



INGREDIENTS

ROSE AND SAFFRON MUHALLABIA

500g Full-fat milk
70g Sugar
40g Cornstarch
30g Rose water
0.25g Saffron

DATE JELLY

200g Pitted dates
150g Water
10g Lemon juice

5g Gelatine leaves Bano

PISTACHIO CREAM

60g Pistachio Paste Fugar
300g Chantypak Cream Puratos

FOR DECORATION

15g Pistachios
3g Dried rose petals
0.5g Edible gold flakes (optional)



METHOD

ROSE & SAFFRON MUHALLABIA

- Boil the milk with saffron.
- Mix sugar and cornstarch, then add to the milk and stir until thickened.
- Remove from heat, add rose water, pour into cups, cool and refrigerate.

DATE JELLY

- Cook dates with water over low heat until smooth.
- Add lemon juice and gelatin, mix until dissolved.
- Cool slightly, pour over muhallabia and refrigerate until set.

PISTACHIO CREAM

- Whip Chantypak until firm.
- Add pistachio paste and mix until smooth. Transfer to a piping bag.

ASSEMBLY & DECORATION

- Pipe pistachio cream on top and decorate with crushed pistachios, dried rose petals and edible gold flakes.



حلى التمر والفسق

المكونات

المهلبية بالورد والزعفران

- ٥٠٠ غ حليب كامل الدسم
- ٧٠ غ سكر
- ٤٠ غ نشا الذرة
- ٣٠ غ ماء الورد
- ٠,٢٥ غ زعفران

جيلي التمر

- ٢٠٠ غ تمر
- ١٥٠ غ ماء

١٠ غ عصير ليمون

٥ غ أوراق جيلاتين من بانو

كريمة الفسق

٦٠ غ معجون الفسق من فوغار

٣٠٠ غ شانتى باك من بوراتوس

للتزيين

١٥ غ فسق

٣ غ ورد مجففة

٠,٥ غ رقائق ذهب صالحة للأكل، اختياري

الطريقة

مهلبية الورد والزعفران

- يُسخن الحليب مع الزعفران حتى الغليان.
- يُخلط السكر مع النشا، ثم يُضاف إلى الحليب مع التحريك حتى يتماسك.
- تُرفع عن النار، ويُضاف ماء الورد.
- تُصب في الأكواب وتُبرد، ثم تُحفظ في الثلاجة.

جيلي التمر

- يُطهى التمر مع الماء على نار هادئة حتى يذوب ويتجانس.
- يُضاف عصير الليمون والجيلاتين ويُحرّك حتى يذوب.
- يُترك ليبرد قليلاً، ثم يُصب فوق المهلبية ويُبرد حتى يتماسك.

كريمة الفسق

- تُخفق كريمة شانتىباك حتى تتماسك.
- يُضاف معجون الفسق ويُخلط حتى يتجانس، ثم يوضع في كيس تزيين.

التجميع والتزيين

- تُزيّن بطبقة من كريمة الفسق، ثم يُرش الفسق المجروش وبتلات الورد المجففة.
- تُضاف رقائق الذهب للتزيين الفاخر.



Pistachio and Saffron Layers



INGREDIENTS

DATE CAKE

100g Pitted dates

80g Water

350g Eggs

1000g Satin Chocolate BanoPuratos

230g Water

WHITE SATIN AND SAFFRON MOUSSE

100g White chocolate Belcolade X605

100g Chantypak Puratos

50g Milk

5g Glucose BanoPuratos

2g Saffron

2g Gelatine leaves Bano

10g Preparation

1g Vanilla 30 Fugar Concentrate

PISTACHIO CREAM

30g Milk

30g White Chocolate belcolade X605

30g Chantypak Puratos

5g Pistachio Paste Fugar



METHOD

DATE CAKE

- Mix dates with water until smooth. Mix the remaining ingredients.
- Pour into a tray and bake at 180°C for 12 minutes.

WHITE CHOCOLATE & SAFFRON MOUSSE

- Soak gelatine in cold water.
- Heat milk with saffron and glucose, then add hydrated gelatine and mix until dissolved.
- Pour over white chocolate and mix until melts. Add Chantipak and mix until smooth.
- Add vanilla and saffron.

PISTACHIO CREAM

- Melt white chocolate, then add Chantipak, milk, and pistachio paste.
- Mix until smooth and creamy. Transfer to a piping bag.

ASSEMBLY

- Place a circle of date cake as the base, then pipe a layer of pistachio cream.
- Fill with white chocolate and saffron mousse.
- Freeze for 3–4 hours, unmold and decorate with pistachios, saffron threads, rose petals and gold flakes.





طبقات الفستق والزعفران

المكونات

كيك التمر

- ١٠٠ غ تمر
- ٨٠ غ ماء
- ٣٥٠ غ بيض
- ٣٠٠ غ زيت
- ٢٣٠ غ ماء

١٠٠٠ غ خليط شوكولاتة ساتان من بانو بوراتوس

موس الساتان والزعفران

١٠٠ غ شوكولاتة بيضاء بيلكولاد X1٠0

١٠٠ غ شانتلي باك من بوراتوس

٥٠ غ حليب

٥ غ غلوكوز بانو بوراتوس

٢ غ زعفران

٢ غ أوراق جيلاتين من بانو

١٠ غ ماء بارد

١ غ مركز فانيليا ٣٠ بلس من فوغار

كريمة الفستق

٣٠ غ حليب

٣٠ غ شوكولاتة بيضاء بيلكولاد X1٠0

٣٠ غ شانتلي باك من بوراتوس

٥ غ معجون فستق من فوغار

الطريقة

كيك التمر

- يُطهى التمر مع الماء حتى يصبح ناعماً، ثم يُخلط مع باقي المكونات.
- يُصب الخليط في صينية ويُخبز على ١٨٠°م لمدة ١٢ دقيقة.

موس الشوكولاتة البيضاء والزعفران

- يُنقع الجيلاتين في الماء البارد.
- يُسخن الحليب مع الزعفران والجلوكوز، ثم يُضاف الجيلاتين ويُحرّك حتى يذوب.
- يُصب الخليط فوق الشوكولاتة البيضاء ويُخلط حتى تذوب، ثم تُضاف كريمة شانتيباك ويُخلط حتى يتجانس.
- تُضاف الفانيليا والزعفران.

كريمة الفستق

- تُذاب الشوكولاتة البيضاء، ثم تُضاف كريمة شانتيباك والحليب ومعجون الفستق.
- تُخلط حتى تصبح ناعمة وكريمة، ثم توضع في كيس تزيين.

التجميع

- توضع دائرة من كيك التمر كقاعدة، ثم طبقة من كريمة الفستق.
- يُمَلأ القالب بموس الشوكولاتة البيضاء والزعفران.
- يُجمّد لمدة ٣-٤ ساعات، ثم يُفك من القالب ويُزيّن بالفستق، خيوط الزعفران، بتلات الورد ورقائق الذهب.

Achieve the Softest & Fluffiest Potato Bun

WITH

EASY POTATO BUN BP

A premium 15% concentrated pre-mix that delivers consistently soft, fluffy potato buns with exceptional color, texture & freshness to your recipe.



Scaling & Shaping
60g



Fermentation
50' at 40°C & 90% humidity



Baking
250-240°C for 7 min

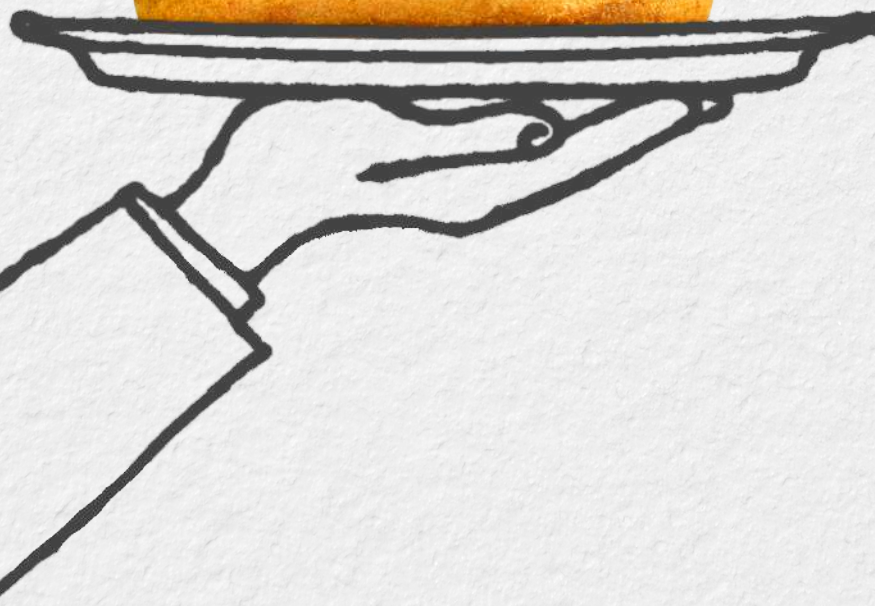
Superior volume

Golden finish

Soft & fluffy

Consistent quality

Easy to use









Protein Bread

INGREDIENTS

1kg Flour

40g O-tentic Puratos

20g Salt

60g Whey Protein Powder

30g Cocoa Powder Belcolade

650g Water

المكونات

١ كغ طحين

٤٠ غ أو-تنتيك من بوراتوس

٢٠ غ ملح

٦٠ غ بودرة البروتين

٣٠ غ بودرة الكاكاو بلكولاد

٦٥٠ غ ماء

METHOD

- Mix all ingredients on the first speed for 4 minutes.
- Continue mixing on second speed for 6 minutes.
- Leave the dough to bulk ferment for 30 minutes.
- Divide the dough into 550 g pieces.
- Leave for an intermediate proof of 30 minutes.
- After the intermediate proof, shape the dough and place it into the ADAT Toast Mold.
- Leave to ferment for 90 minutes at 28°C and 82% relative humidity.
- Bake at 220°C for 30 minutes in a preheated oven.

الطريقة

- تُخلط جميع المكونات على سرعة أولى لمدة ٤ دقائق
- تُخلط على السرعة الثانية لمدة ٦ دقائق.
- تُترك العجينة لتتخمّر تخميرًا أوليًا لمدة ٣٠ دقيقة.
- تُقسّم العجينة إلى قطع بوزن ٥٥٠ غ.
- تُترك لترتاح لمدة ٣٠ دقيقة.
- بعد فترة الراحة، تُشكّل العجينة وتوضع في قالب التوست من ADAT.
- تُترك لتتخمّر لمدة ٩٠ دقيقة على درجة حرارة ٢٨° ورطوبة نسبية ٨٢٪.
- تُخبز على درجة حرارة ٢٢٠° لمدة ٣٠ دقيقة في الفرن.

1



2



3



4



5



6



7



8





Chocolate Bonbon Collection

مجموعة الشكولاتة

- 1 **PRALICRAC EXOTIQUE**
400g Pralirac Exotique PatisFrance
1kg Cryst-o-Fil Belcolade
Chocolate Shell: ZA 306 Belcolade

براليكراك الإكزوتيك
٤٠٠ غ براليكراك الإكزوتيك من باتيس فرانس
١ كغ كريستوفيل من بيلكولاد
غلاف الشكولاتة: ZA ٣٠٦

- 2 **PRALICRAC CITRON FRAMBOISE**
400g Pralirac Citron
1kg Cryst-o-Fil Belcolade
Chocolate Shell: ZA 306 Belcolade

براليكراك الليمون وتوت العليق
٤٠٠ غ براليكراك الليمون
١ كغ كريست-أو-فيل من بيلكولاد
غلاف الشكولاتة: ZA ٣٠٦

- 3 **GIANDUJA AU LAIT**
200g Gianduja Au Lait PatisFrance
40 g Feuilletine
Pinch of salt
Chocolate Shell: ZA 306 Belcolade

جياندوجا بالحليب
٢٠٠ غ جياندوجا بالحليب من باتيس فرانس
٤٠ غ رقائق الفوييتين
رشة ملح
غلاف الشكولاتة: ZA ٣٠٦

- 4 **PRALIFIZZ**
400g Pralifizz PatisFrance Filling
1kg Cryst-o-Fil Belcolade
Chocolate Shell: Dark Chocolate D600

براليفيز
٤٠٠ غ حشوة براليفيز من باتيس فرانس
١ كغ كريستوفيل من بيلكولاد
غلاف الشكولاتة: الشكولاتة الداكنة D ٦٠٠

1



2



3



4



5



6



7



8



- 5 **PRALICRAC PRALINE + CITRON**
200 g Pralirac Praline
60 g Milk Chocolate ZA 306
Layer: Pralirac Citron Pastifrance
Chocolate Shell: ZA 306 belcolade

براليكراك البرالين والليمون
٢٠٠ غ براليكراك البرالين
١٠ غ شوكولاتة الحليب ZA ٣٠٦
طبقة: براليكراك الليمون من باتيس فرانس
غلاف الشوكولاتة: ZA ٣٠٦

- 6 **CHEESECAKE**
60-40 g Cheesecake
1 kg Cryst-o-Fil Belcolade
Layer: Framboise Pepins PatisFrance
Chocolate Shell: Dark Chocolate D600

تشيزكيك
٤٠-٦٠ غ تشيزكيك
١ كغ كريست-أو-فيل من بيلكولاد
طبقة: حشوة بذور توت العليق من باتيس فرانس
غلاف الشوكولاتة: الشوكولاتة الداكنة D ٦٠٠

- 7 **PRALICRAC PECAN + CARAMEL BEURRE SALÉ**
400g Pralirac Pecan PatisFrance
1kg Cryst-o-Fil Belcolade
Layer: Caramello Salato Fugar
Chocolate Shell: ZA 306 belcolade

براليكراك البيكان والكراميل بالزبدة المملحة
٤٠٠ غ براليكراك البيكان من باتيس فرانس
١ كغ كريست-أو-فيل من بيلكولاد
طبقة: كراميل سالاتو من فوغار
غلاف الشوكولاتة: ZA ٣٠٦

- 8 **FUGAR EXOTIC**
500g Fugar Exotic Filling
1kg Cryst-o-Fil Belcolade
Chocolate Shell: Dark Chocolate D600

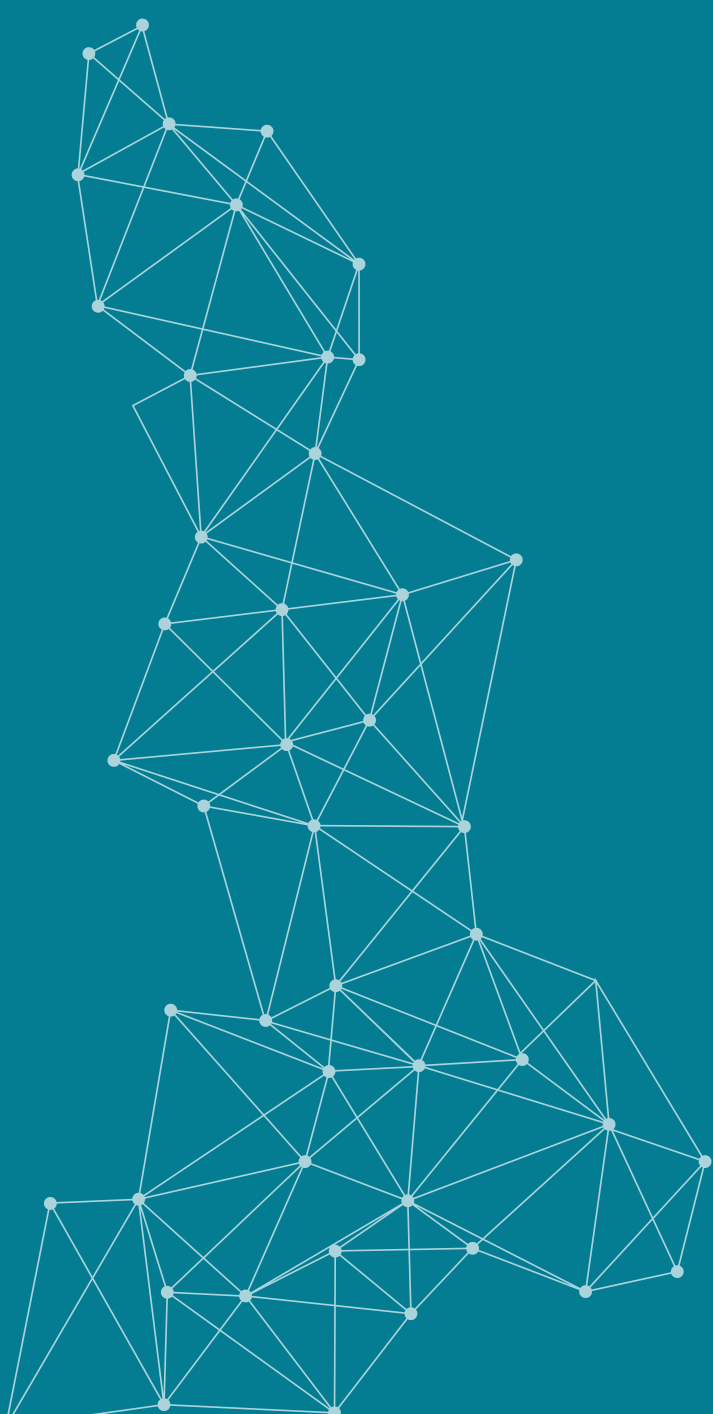
حشوة الإكزوتيك من فوغار
٥٠٠ غ حشوة الإكزوتيك من فوغار
١ كغ كريست-أو-فيل من بيلكولاد
غلاف الشوكولاتة: الشوكولاتة الداكنة D ٦٠٠

ENVISION • DEVELOP • REVOLUTIONIZE

ATSON is a leading provider of innovative technology solutions and an Odoo Silver Partner, delivering end-to-end Odoo ERP services as a complete, all-in-one business solution. With unmatched flexibility, we tailor every system to your unique operations, helping businesses streamline processes, improve efficiency, and grow with confidence through ERP, web development, e-commerce, IT infrastructure, and cybersecurity solutions.



OUR SERVICES



✓ Odoo Services

As an Odoo Silver Partner, we deliver end-to-end ERP solutions, from implementation and customization to integration and support, helping businesses operate more efficiently.

✓ Innovative Websites

We create modern, user-focused websites that deliver seamless experiences and drive meaningful business results.

✓ E-commerce Solutions

Our e-commerce platforms are designed to help you maximize online sales with secure transactions, intuitive shopping experiences, and efficient management.

✓ IT Infrastructure & Cybersecurity

We provide reliable IT infrastructure and cybersecurity solutions that keep your business connected, protected, and ready for growth.



EXPLORE OUR FEATURED MACHINERY



Samaref Retarder Proofer

The Samaref Retarder Proofer merges refrigeration and proofing in a single professional cabinet, giving you precise fermentation control for perfectly timed dough production.



Temperature Range:
-5°C to +40°C



55–95%
Humidity Control



7" Touchscreen
Display



Energy-Efficient
R290 Refrigerant

- 1 Consistent product quality
- 2 Enhanced dough flavor
- 3 Overnight production scheduling
- 4 Reduced labor and waste



Selmi Ghana Legend

Achieve consistent, flawless tempering for pralines, molds, and decorations with the Selmi Ghana Legend; the professional chocolatier's choice for reliable efficiency and precise control.



24 kg Tank



Up to 90 kg/hour



Digital
Temperature Control



Tempering, Molding
& Chocolate
Decoration

- 1 Consistent chocolate quality
- 2 Easy operation
- 3 Improved production efficiency
- 4 Ideal for professional chocolate applications



Selmi Legend R200

Compact and precise, the Selmi R200 Legend chocolate enrobing belt pairs with Selmi tempering machines to deliver perfectly coated pralines, ganaches, biscuits, and bars.



0.5 kW – 220V



1800 × 410 × 1250 mm



3-section
Coating Belt



Electronically
Adjustable Speed



Adjustable Air Blower



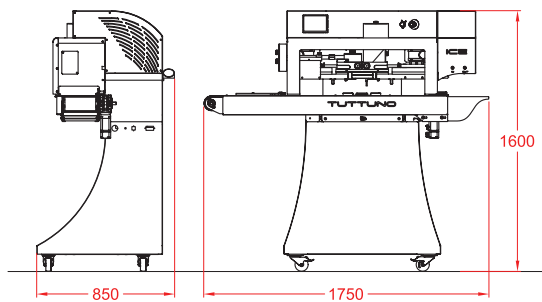
Vibrating System

- 1 Uniform chocolate coating
- 2 Adjustable chocolate thickness
- 3 Faster production with less manual work
- 4 Ideal for pralines, biscuits & chocolate bars

SELMI TUTTUNO ICE

The Selmi Tuttuno ICE combines tempered chocolate and ice cream in a single depositing cycle using advanced One-Shot technology.

Designed for chocolatiers, pastry professionals, and gelato producers, it delivers consistent, high-quality products while reducing production time and simplifying the manufacturing process.



WHY YOU NEED IT ?

Deposit tempered chocolate into the mold manually by hand

Empty excess chocolate to form the shell

Cool the chocolate shell

Fill each bonbon with ice cream

Seal with a layer of chocolate

Final freezing/cooling

5-4 production steps before freezing

Higher labor and longer production time

Traditional Method

Deposits tempered chocolate and ice cream simultaneously

No shell-forming step required

Not required before filling

Filling is deposited in the same cycle

Sealing is completed automatically during deposition

Final freezing/cooling

1 automated depositing step before freezing

Reduced labor, faster workflow, and consistent results

Tuttuno ICE

BELCOLADE

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE



www.banopuratos.com