

BAKELAND

EGYPT

The Art Of Creating Mixes



PROUDUCTS *Catalogue*

www.bakelandegypt.com

[f /Bake-Land-Egypt](https://www.facebook.com/Bake-Land-Egypt)



BREAD MIXES & Improvers

“ The Art Of Creating Mixes ”

BAKELAND
EGYPT

The Art Of Creating Mixes

BAGUETTE *Mix*

for French Bread

ADVANTAGES :

Rapid and highly performance ready mix for french sticks

RECIPE:

1000 Gm. Baguette Mix 15 Gm. Instant Yeast

± 550 Gm. Ice Water.

-Mix the dough in the normal way until a smooth consistency is obtained

° 25 – Dough temperature 24 -

- Rest time 15 minutes

- Scale and forming as usual

- Proof time : 80-60 minutes

- Baking : 30 minutes by °240 – 230 c with steam

STORAGE CONDITION:

Keep in cool and dry place away from direct sun light
(below °20 C)

VALIDITY:

As Indicated on Pack .

لانتاج خبز الباجيت الفرنسي

باجيت ميكس

الطريقة :

١٠٠٠ جم باجيت ميكس ١٥ جم خميرة فورية

±٥٥٠ جم ماء مثلج

شروط التخزين :

تخزن في مكان جاف بعيداً عن أشعة الشمس ودرجة حرارة لا تزيد عن ٢٠ درجة مئوية.

الصلاحيّة:

كما هو مدون علي العبوة صــــــنع في مــــــصر

المزايا:

خلطة سريعة وجاهزة لعمل خبز الباجيت بجودة عالية

المقادير:

- يتم خلط العجينة بالطريقة العادية حتي الحصول علي عجينة ناعمة متجانسة

- درجة حرارة العجينة ٢٤ – ٢٥ ° م - راحة لمدة ١٥ دقيقة - يتم الوزن و التشكيل

حسب الطريقة المعتادة - تخمير لمدة ٦٠ – ٨٠ دقيقة - خببز لمدة ٣٠ ق علي ٢٣٠

- ٢٤٠ ° م باستخدام البخار



“ The Art Of Creating Mixes ”

BAKELAND
EGYPT

The Art Of Creating Mixes

CIABATTA *Mix*

For Italian Ciabatta Bread

Advantages :

Easy to use – Save time – Excellent volume, texture and taste .

Recipe:

1000 Gms Ciabatta mix 15 Gms Dry yeast
650 Gms Water (6 o c) 75 Gms Olive Oil

Dough Temperature : 26 °c

Method :

* Put in the mixer all ingredients and mix for 4 min on low speed and 8 min on high speed * Place the dough in a large greased plastic container and cover with cling wrap. Let the dough rest in for 10 min.
* Fermentation : 40 min.
* Pressure with hand to empty the air than re-fermentation 20 min.

* Dust the dough and shape into a rectangular form
* Let prove for about an hour
* Gently flatten the dough and turn it into the baking tray
* Re fermentation 10 min.
* Bake for 20 : 25 minutes at 230 o c with steam.

Storage Condition:

Keep in cool and dry place away from direct sun light
(below 20° C)

VALIDITY:

As Indicated on Pack .

لإنتاج خبز التشاباتا الإيطالي

تشاباتا ميكس

المزايا:

سهل الاستعمال – يوفر الوقت – يعطي نتائج مؤكدة في الحجم والطعم.

المقادير:

١٠٠٠ جم تشاباتا ميكس

١٥ جم خميرة فورية - ٦٥٠ جم ماء ٦° م - ٧٥ جم زيت زيتون.

الطريقة :

- توضع كل المكونات في العجان ويعجن ٤ ق سرعة بطيئة و ٨ ق سرعة عالية
- تنقل العجينة في وعاء بلاستيكي كبير سبق دهانة بالزيت وتغطى بقطعة قماش وتترك للراحة لمدة ١٠ ق
- تخمير لمدة ٤٠ دقيقة.

- يضغط على العجين لتفريغ الهواء ثم يستكمل التخمير ٢٠ دقيقة .

- يتم رش العجين بالدقيق وبشكل للشكل المستطيل .

- برفق يتم نقلة على صاج الخبز بعد تغيير السطح العلوي إلى الأسفل والعكس

- يخمر لمدة ١٠ دقائق أخرى .

- يخبز لمدة ٢٠ : ٢٥ ق على درجة حرارة ٢٣٠° م باستخدام البخار

شروط التخزين :

تخزن في مكان جاف بعيداً عن أشعة الشمس ودرجة حرارة لا تزيد عن ٢٠ درجة مئوية.

الصلاحيّة:

كما هو مدون علي العبوة - صــــــــــــــــنع في مــــــــــــــــصر



FOCACCIA Mix

For Italian Ciabatta Bread

Advantages :

Easy to use – Save time – Excellent volume, texture and taste .

Recipe:

2000 Gms Focaccia mix – 15 Gms Dry yeast
150 Gms Olive Oil -1200 Gms Water (6° c)

Dough Temperature : 26° c

Method :

- * Put in the mixer all ingredients and mix except yeast .
- * add the yeast before ending the kneading (3 – 4 min) .
- * Divide the dough in pieces of about 1.8 kg .
- * leave resting for 20 minutes then roll it & put the dough in sheet that painted olive oil
- * prepare a solution with (100gm water + 4 gm salt + 100 gm olive oil)

- * Distribute the solution on the dough and press it with finger to obtain small holes.
- * you can use Appetizers (Sliced tomatoes – olive – onions or herbs) .

Fermentation:

2–3h (at 30° c with 80% moisture)

Baking:

Bake for 25 : 30 minutes at 230° c .

Storage Condition:

Keep in cool and dry place away from direct sun light
(below 20° C)

VALIDITY:

As Indicated on Pack .

فوكاتشا ميكس

لإنتاج خبز التشاباتا الإيطالي

المزايا:

سهل الاستعمال – يوفر الوقت – يعطي نتائج مؤكدة في الحجم والطعم.

المقادير:

١٠٠٠ جم تشاباتا ميكس
١٥ جم خميرة فورية - ٦٥٠ جم ماء ٦° م - ٧٥ جم زيت زيتون.

الطريقة :

- توضع كل المكونات في العجانة عدا الخميرة .
- يتم وضع الخميرة في نهاية العجن من ٣-٤ ق
- تقسم العجينة لقطع حوالي ١,٨ كيلو جرام.
- تترك لمدة ٢٠ ق ثم تفرد على صاج مقاس ٤٠ x ٦٠ سم مدهون بزيت الزيتون .
- تحضير محلول عبارة عن (١٠٠ جم ماء + ٤ جم ملح + ١٠٠ جم زيت زيتون) يرش

المحلول على العجينة وتضغط باليد لعمل فتحات صغيرة على العجينة
- يمكن استخدام المشهيات (شرائح الطماطم – الزيتون – البصل – الاعشاب)

التخمير:

٢ - ٣ ساعات (٣٠° م - ٨٠ ٪ رطوبة)

الخبز:

٢٥-٣٠ ق (٢٣٠° م)

شروط التخزين :

تخزن في مكان جاف بعيداً عن أشعة الشمس ودرجة حرارة لا تزيد عن ٢٠ درجة مئوية.

الصلاحيّة:

كما هو مدون علي العبوة



“ The Art Of Creating Mixes ”

BAKELAND
EGYPT

The Art Of Creating Mixes

TASTY BREAD *Mix* Vegetable rich bread

Advantages :

Easy to use – Save time – Excellent volume, texture and taste .

Recipe:

1000 Gms TASTY BREAD MIX
15 Gms dry yeast
± 500 ml. cold water

Dough Temperature : 26° c

Method :

- Mix tasty bread , yeast then add water.
-Mix for 5 min. slow , 5 min fast speed.
-Rest for 10 min. scale “ 400- 450 Gms”, rest for 10 min.

Fermentation:

final proof for 60 min

Baking:

Bake for 25- 30 min. / 230°c (use steam).

Storage Condition:

Keep in cool and dry place away from direct sun light
(below 20° C)

VALIDITY:

As Indicated on Pack .

تيستى بريد ميكس

خلطة خبز الخضروات الغنية

المزايا:

سهل الأستعمال – يوفر الوقت – يعطي نتائج مؤكدة في الحجم والطعم.

المقادير:

١٠٠٠ جرام تيستى بريد ميكس - ١٥ جرام خميرة فورية - ±٥٠٠ مللي ماء بارد.

الطريقة :

- يتم خلط التيستى بريد والخميرة ثم يضاف الماء .

- يتم العجن على السرعة البطيئة لمدة ٥ دقائق , ثم ٥ دقائق على السرعة العالية .

- راحة لمدة ١٠ دقائق ثم وزن القطعة (٤٠٠ : ٤٥٠ جرام) ثم راحة لمدة ١٠ دقائق .

التخمير:

تخمير نهائى لمدة ٦٠ دقيقة .

الخبز:

- خببز على درجة حرارة ٢٣٠ ° م لمدة ٢٥-٣٠ دقيقة في وجود البخار .

شروط التخزين :

تخزن في مكان جاف بعيداً عن أشعة الشمس ودرجة حرارة لا تزيد عن ٢٠ درجة مئوية.

الصلاحيّة:

كما هو مدون علي العبوة



“ The Art Of Creating Mixes ”

BAKELAND
EGYPT

The Art Of Creating Mixes

HAMBURGER *Mix*

Ready Mix For Hamburger Bread

Advantages :

Easy to use – Save time – Excellent volume, texture and taste .

Recipe:

1000 Gms Hamburger mix
20-30 Gms Butter
15 Gms Dry yeast
± 500 Gms Chilled Water

Storage Condition:

Keep in cool and dry place away from direct sun light
(below 20° C)

VALIDITY:

As Indicated on Pack .

هامبورجر ميكس

المزايا:

سهل الأستعمال - يوفر الوقت - يعطي نتائج مؤكدة في الحجم والطعم.

المقادير:

١٠٠٠ جرام هامبورجر ميكس

٢٠-٣٠ جرام زبد

١٥ جرام خميرة فورية

± ٥٠٠ مللي ماء بارد.

شروط التخزين :

تخزن في مكان جاف بعيداً عن أشعة الشمس ودرجة حرارة لا تزيد عن ٢٠ درجة مئوية.

الصلاحية:
كما هو مدون علي العبوة

خلطة جاهزة لإنتاج خبز الهامبورجر



“ The Art Of Creating Mixes ”

TASTY BREAD *Mix*

Vegetable rich bread

Advantages :

Easy to use – Save time – Excellent volume, texture and taste .

Recipe:

1000 Gm Pizza Mix
± 7 Gm Yeast
± 400Gm Water
80 Gm Olive Oil

Method :

- Mix all ingredints until get smooth dough
- Rest the dough for 15 minutes.
- Cut & Roll dough to the desirable thicknees .
- final proof 20: 25 min .
- you can put the dough in cool at 50.
- In Preapration , Put pizza tooping and other ingredints then bake at 230 ° C for ± 8 minute.

Storage Condition:

Keep in cool and dry place away from direct sun light
(below 20° C)

VALIDITY:

As Indicated on Pack .

بيتزا ميكس

المزايا:

خلطة جاهزة وسريعة لإنتاج البيتزا

المقادير:

١٠٠٠ جرام بيتزا ميكس
± ٧ جرام خميرة
± ٤٠٠ جرام ماء
٨٠ جرام زيت زيتون

الطريقة :

- إعجن جميع الكونات حتى تحصل على عجينة متجانسة

خلطة جاهزة لإنتاج البيتزا

- راحة ١٥ دقيقة
- قطع العجينة وإفرد القطع حتى السمك المرغوب
- تخمير نهائي ٢٠ : ٢٥ دقيقة
- يمكن وضع العجينة في التبريد في القالب الخاص بها على درجة حرارة ٥°م.
- عند الاعداد ضع المشهيات على العجينة وأدخلها الفرن عند ٢٣٠°م لمدة ٨ دقائق

شروط التخزين :

تخزن في مكان جاف بعيداً عن أشعة الشمس ودرجة حرارة لا تزيد عن ٢٠ درجة مئوية.

الصلاحيّة:

كما هو مدون علي العبوة



“ The Art Of Creating Mixes ”

BAKELAND
EGYPT

The Art Of Creating Mixes

Express

Bread Improver

Advantages :

It gives the baked bread soft bite, white and fine structure, keep the bread soft for long period.

Addition Ratio:

add one package of Express to 50 kg of flour .(approx. wt 5 g)

Storage Condition:

Keep in cool and dry place away from direct sun light
(below 20° C)

VALIDITY:

As Indicated on Pack .

أكسبريس

محسن خبز

المزايا:

يعطي المخبوزات طراوة فائقة ومقطع أبيض ناعم - يحافظ علي طراوة المنتج لفترة أطول.

نسبة الاضافة :

أضف واحد كيس أكسبريس على ٥٠ كجم دقيق . (الوزن : ٥ جم تقريباً)

شروط التخزين :

تخزن في مكان جاف بعيداً عن أشعة الشمس ودرجة حرارة لا تزيد عن ٢٠ درجة مئوية.

الصلاحية:

كما هو مدون علي العبوة



“ The Art Of Creating Mixes ”

BAKELAND
EGYPT

The Art Of Creating Mixes

SOFT GEL

Bread softener paste

Advantages :

It gives the baked bread soft bite, white and fine structure, -
keep the bread soft for long period.

Addition Ratio:

To be added at 0.5% - 2 % to flour weight.

Storage Condition:

Keep in cool and dry place away from direct sun light
(below 20° C)

VALIDITY:

As Indicated on Pack .

سوفت جل

مطري خبز في صورة عجينة

المزايا:

يعطي المخبوزات طراوه فائقة ومقطع أبيض ناعم - يحافظ علي
طراوة المنتج لفترة أطول.

نسبة الاضافة :

يضاف بنسبة ٠,٥ %- ٢ % بالنسبة لوزن الدقيق.

شروط التخزين :

تخزن في مكان جاف بعيداً عن أشعة الشمس ودرجة حرارة لا تزيد عن ٢٠
درجة مئوية.



“ The Art Of Creating Mixes ”

BAKELAND
EGYPT

The Art Of Creating Mixes

SUPER ALFA

Universal Bread Improver Specially

Advantages :

- Highly performance improver strengthens weak flour, suitable for all types of bread and morning rolls.
- Improves tolerance of dough and increases its elasticity.

Addition Ratio:

To be added at 1% to flour weight.

Storage Condition:

Keep in cool and dry place away from direct sun light
(below 20° C)

VALIDITY:

As Indicated on Pack .

سوبر ألفا

محسن لجميع أنواع الخبز وخاصة التوست

المزايا:

- محسن خبز ذات أداء عالي يحسن من خصائص الدقيق المستخدم ومناسب لجميع أنواع الخبز.
- يحسن طبيعة العجين ويزيد مطاطيته..

نسبة الاضافة :

يضاف بنسبة : ١% من وزن الدقيق

شروط التخزين :

تخزن في مكان جاف بعيداً عن أشعة الشمس ودرجة حرارة لا تزيد عن ٢٠ درجة مئوية.

الصلاحية:

كما هو مدون علي العبوة



“ The Art Of Creating Mixes ”

BAKELAND
EGYPT

The Art Of Creating Mixes

SUPER GAMMA

Universal Bread Improver Specialist Crusty Bread - Croissant

Advantages :

- Multipurpose bread improver suitable for all types of bread and morning Rolls.
- Improves tolerance of dough and increases its elasticity.
- Thin crispy crust, nice crust colour, enhanced flavour and crumb texture.

Addition Ratio:

To be added at 1 – 1.5 % to flour weight depending on type of bread.

Storage Condition:

Keep in cool and dry place away from direct sun light
(below 20° C)

VALIDITY:

As Indicated on Pack .

Also available as :

✓ **SUPER GAMMA (M)**
Multipurpose bread improver

✓ **SUPER GAMMA (F)**
Universal Bread Improver for Frozen Dough

سوبر جاما

محسن لجميع أنواع الخبز وخاصةً للبايجيت والكرواسون

✓ **سوبر جاما (إم)**
أيضا متوفر:
محسن خبز متعدد الأغراض

✓ **سوبر جاما (إف)**
محسن للعجائن والمخبوزات المجمدة

الصلحية:
كما هو مدون علي العبوة

المزايا:
- محسن خبز متعدد الأغراض ومناسب لجميع أنواع الخبز.
- يحسن طبيعة العجين ويزيد مطاطيته ويستعمل مع أي طريقة إنتاج للخبز.
- يعطي خبز ذات سطح كرسبي بلون مرغوب ومقطع وطعم مميز.

نسبة الاضافة :
يضاف بنسبة ١ - ١,٥ ٪ لوزن الدقيق حسب نوع الخبز.

شروط التخزين :
تخزن في مكان جاف بعيداً عن أشعة الشمس ودرجة حرارة لا تزيد عن ٢٠ درجة مئوية.



“ The Art Of Creating Mixes ”

BAKELAND
EGYPT

The Art Of Creating Mixes

SUPER BETA

Universal Bread Improver

Advantages :

- Multipurpose bread improver suitable for all types of bread and morning Rolls.
- Outstanding dough properties, increases its elasticity.

Addition Ratio:

To be added at 1 – 1.5 % to flour weight depending on type of bread.

Storage Condition:

Keep in cool and dry place away from direct sun light
(below 20° C)

VALIDITY:

As Indicated on Pack .

سوبر بيتا

محسن لجميع أنواع الخبز

المزايا:

- محسن خبز متعدد الأغراض ومناسب لجميع أنواع الخبز.
- يحسن طبيعة العجين ويزيد مطاطيته ويستعمل مع أي طريقة إنتاج للخبز.

نسبة الاضافة :

يضاف بنسبة ١ - ١,٥ ٪ لوزن الدقيق حسب نوع الخبز.

شروط التخزين :

تخزن في مكان جاف بعيداً عن أشعة الشمس ودرجة حرارة لا تزيد عن ٢٠ درجة مئوية.



“ The Art Of Creating Mixes ”



BAKELAND
EGYPT

The Art Of Creating Mixes

AROMALT FINE

Dark Barley Flour

Advantages :

Excellent Natural and Healthy Taste

Addition Ratio:

Aromalt fine: Depending on Type of Baked Product.
Super aromalt: Added 3- 5% to flour weight.

Storage Condition:

Keep in cool and dry place away from direct sun light
(below 20° C)

VALIDITY:

As Indicated on Pack .



Also avilable as :

SUPER AROMALT
For Brown Bread with Malt Aroma

أرومالت فاين

دقيق الشعير الغامق

أيضا متوفر:
سوبر أرومالت
لإنتاج الخبز البني بطعم المولت



الصلاحية:
كما هو مدون علي العبوة

المزايا:

يمتاز بالنكهة و الطعم الصحي الطبيعي

نسبة الاضافة :

أرومالت فاين: حسب نوعية المخبوزات .

سوبر أرومالت: يضاف بنسبة ٣ - ٥ ٪ لوزن الدقيق.

شروط التخزين :

تخزن في مكان جاف بعيداً عن أشعة الشمس ودرجة حرارة لا تزيد عن ٢٠ درجة مئوية.



“ The Art Of Creating Mixes ”

BAKELAND
EGYPT

The Art Of Creating Mixes

PANOPLUS LIGHT

For Multicereal Brown Bread

Advantages :

Easy to use - Save time - Excellent volume, texture and taste – high nutrition value – healthy.

Recipe :

Panoplus light: 1000 Gm. Panoplus light - 15 Gm. Instant Yeast
450 – 500 ml. Water.
Super Panoplus : 1000 Gms. Super Panoplus - 3000 Gms.
Strong bakery flour 60 Gms Instant Yeast - ± 2000 ml. Cold
Water.

Storage Condition:

Keep in cool and dry place away from direct sun light
(below 20° C)

VALIDITY:

As Indicated on Pack .

Also available as :
SUPER PANOPLUS
Conc. For Multicereal Brown Bread

بانوبلس لايت

إنتاج الخبز البني متعدد الحبوب

أيضا متوفر:
سوبر بانوبلس
مركز لإنتاج الخبز البني متعدد الحبوب

شروط التخزين :

تخزن في مكان جاف بعيداً عن أشعة الشمس ودرجة حرارة لا تزيد عن ٢٠ درجة مئوية.

الصلاحية:

كما هو مدون علي العبوة

المزايا:

سهل الاستعمال - يوفر الوقت - يعطي نتائج مؤكدة في الحجم والطعم - قيمة غذائية عالية - صحي.

نسبة الاضافة :

بانوبلس لايت: ١٠٠٠ جم بانوبلس لايت - ١٥ جم خميرة فورية - ٤٥٠ : ٥٠٠ مللي ماء
سوبر بانوبلس: ١٠٠٠ جم سوبر بانوبلس - ٣٠٠٠ جم دقيق قوى للمخبوزات ٦٠ جم خميرة فورية
± ٢٠٠٠ مللي ماء بارد



“ The Art Of Creating Mixes ”

BAKELAND
EGYPT

The Art Of Creating Mixes

Multi Five C- 50 %

Conc. For Multicereal Bread

Advantages :

Easy to use - Save time - Excellent volume, texture and taste.

Recipe :

1000 Gms. Multicereal Five C-50 %
1000 Gms. Strong bakery flour
40 Gms. Instant Yeast
± 1000 ml. Cold Water.

Storage Condition:

Keep in cool and dry place away from direct sun light
(below 20° C)

VALIDITY:

As Indicated on Pack .

مالتى فايف سى - ٥٠ %

مركز لإنتاج الخبز متعدد الحبوب

الصلاحية:

كما هو مدون علي العبوة

المزايا:

سهل الاستعمال - يوفر الوقت - يعطي نتائج مؤكدة في الحجم والطعم .

المقادير :

١٠٠٠ جم مالتى فايف سى - ٥٠ % - ١٠٠٠ جم دقيق قوى للمخبوزات
٤٠ جم خميرة فورية - ± ١٠٠٠ مللي ماء بارد

شروط التخزين :

تخزن في مكان جاف بعيداً عن أشعة الشمس ودرجة حرارة لا تزيد عن ٢٠ درجة مئوية.



“ The Art Of Creating Mixes ”

Maize Bread C- 50 %

Conc. For Maize Bread

Advantages :

Easy to use - Save time - Excellent volume, texture and taste.

Recipe :

1000 Gms. Maize Bread C-50 %
1000 Gms. Strong bakery flour
40 Gms. Instant Yeast
± 1000 ml. Cold Water.

Storage Condition:

Keep in cool and dry place away from direct sun light
(below 20° C)

VALIDITY:

As Indicated on Pack .

مركز لإنتاج خبز الذرة

الصلاحية:

كما هو مدون علي العبوة

میز بیرید سی - ۵۰ %

المزايا:

سهل الاستعمال - يوفر الوقت - يعطي نتائج مؤكدة في الحجم والطعم .

المقادير :

١٠٠٠ جم میز بیرید سی - ۵۰ % - ١٠٠٠ جم دقيق قوى للمخبوزات
٤٠ جم خميرة فورية - ± ١٠٠٠ مللي ماء بارد

شروط التخزين :

تخزن في مكان جاف بعيداً عن أشعة الشمس ودرجة حرارة لا تزيد عن ٢٠ درجة مئوية.



“ The Art Of Creating Mixes ”



BAKELAND
EGYPT

The Art Of Creating Mixes

BAGUETTE C- 10 %

Concentrated for French & Italian Focaccia , Ciabatta Bread

Advantages :

Easy to use - Save time - Excellent volume, texture and taste.

Recipe & Method:

Baguette: 100 Gms. Baguette C-10 % - 900 Gms. bakery flour
15 Gms. Instant Yeast - ± 550 ml. Ice water.
Mix the dough in the normal way until a smooth consistency is obtained
- Dough temperature 24 – 25 ° c - Rest time 15 minutes.
Scale and forming as usual - Proof time : 60-80 minutes
Baking : 30 minutes by 230 – 240° c with steam.

Ciabatta: 100 Gms. Baguette C-10 % - 900 Gms. bakery flour
15 Gms. Instant Yeast - ± 600 Gms Water(6° c) Ice water - 75 Gms Olive Oil.
Put in the mixer all ingredients and mix for 4 min on low speed and 8 min on high speed - Place the dough in a large greased plastic container and cover with cling wrap - Let the dough rest in for 10 min
- Fermentation : 40 min - Dust the dough and shape into a rectangular form - Let prove for about an hour - Gently flatten the dough and turn it into the baking tray - Re fermentation 10 min- Bake for 20 : 25 minutes at 230 ° c with steam.

Focaccia: 100 Gms. Baguette C-10 % - 900 Gms. bakery flour
10 Gms. Instant Yeast - ± 600 Gms Water(6° c) Ice water - 75 Gms Olive Oil
Put in the mixer all ingredients and mix - Divide the dough in pieces of about 1.8 kg - leave resting for 20 minutes then roll it & put the dough in sheet that painted olive oil - prepare a solution with (100gm water + 4 gm salt + 100 gm olive oil) - Distribute the solution on the dough and press it with finger to obtain small holes - you can use Appetizers (Sliced tomatoes – olive – onions or herbs) .
Fermentation : 2 – 3 h (at 30 ° c with 80 % moisture)
Bake for 25 : 30 minutes at 230 ° c

Storage Condition:

Keep in cool and dry place away from direct sun light
(below 20° C)

VALIDITY:

As Indicated on Pack .

باجيت سي - ١٠ %

مركز لانتاج خبز الباجيت الفرنسى والتشاباتا والفوكاتشا

لمدة ١٠ دقائق أخرى - يخبز لمدة ٢٠ : ٢٥ ق على درجة حرارة ٢٣٠ ° م باستخدام البخار.

الفوكاتشا: ١٠٠ جم باجيت سي ١٠ % - ٩٠٠ جم دقيق مخبوزات - ١٠ ± جم خميرة فورية - ٦٠٠ ± جم ماء (٦ م) - ٧٥ جم زيت زيتون.
توضع كل المكونات في العجينة - تقسم العجينة لقطع حوالى ١,٨ كيلو جرام - تترك لمدة ٢٠ ق ثم تقرد على صاج مقاس ٤٠ x ٦٠ سم مدهون بزيت الزيتون - تحضير محلول عبارة عن (١٠٠ جم ماء + ٤ جم ملح + ١٠٠ جم زيت زيتون) - يرش المحلول على العجينة وتضغط باليد لعمل فتحات صغيرة على العجينة - يمكن استخدام المشهيات شرائح الطماطم - الزيتون - البصل - الاعشاب (- التخمر : ٢ - ٣ ساعات (٣٠ ° م - ٨٠ % رطوبة) الخبيز : ٢٥ - ٣٠ ق (٢٣٠ ° م)

شروط التخزين :

تخزن في مكان جاف بعيداً عن أشعة الشمس ودرجة حرارة لا تزيد عن ٢٠ درجة مئوية.

الصلاحيّة:

كما هو مدون علي العبوة

المزايا:

سهل الاستعمال - يوفر الوقت - يعطي نتائج مؤكدة في الحجم والطعم .

المقادير و الطريقة :

الباجت: ١٠٠ جم باجيت سي ١٠ % - ٩٠٠ جم دقيق مخبوزات - ١٥ جم خميرة فورية - ٥٥٠ ± ماء مثلج.
يتم خلط العجينة بالطريقة العادية حتي الحصول علي عجينة ناعمة متجانسة - درجة حرارة العجينة ٢٤ - ٢٥ ° م - راحة لمدة ١٥ دقيقة - يتم الوزن و التشكيل حسب الطريقة المعتادة - تخمير لمدة ٦٠ - ٨٠ دقيقة - خبيز لمدة ٣٠ ق علي ٢٣٠ - ٢٤٠ ° م باستخدام البخار

التشاباتا: ١٠٠ جم باجيت سي ١٠ % - ٩٠٠ جم دقيق مخبوزات - ١٥ جم خميرة فورية - ٦٥٠ ± جم ماء (٦ م) - ٧٥ جم زيت زيتون

توضع كل المكونات في العجان ويعجن ٤ ق سرعة بطيئة و ٨ ق سرعة عالية - تنقل العجينة في وعاء بلاستيكي كبير سبق دهانه بالزيت وتغطى بقطعة قماش وتترك للراحة لمدة ١٠ ق - تخمير لمدة ٤٠ دقيقة. - يضغط على العجين لتفريغ الهواء ثم يستكمل التخمر ٢٠ دقيقة . - يتم رش العجين بالدقيق ويشكل للشكل المستطيل - برفق يتم نقلة على صاج الخبيز بعد تغيير السطح العلوي إلى الأسفل والعكس - يخمر



CREAM

“ The Art Of Creating Mixes ”



BAKELAND
EGYPT

The Art Of Creating Mixes

WHIP W

Topping without sugar for dressing and filling

Advantages :

Excellent taste - Consistent / Thaw Stable – high volume.

Recipe :

1000 Gms WHIP W

400 Gms Sugar

2000 Gms Chilled Water Or Milk

Storage Condition:

Keep in cool and dry place away from direct sun light
(below 20° C)

VALIDITY:

As Indicated on Pack .

Also available as :
WHIP S
Topping with sugar for decorating
and filling

ويب دبليو

كريم شانتيه للتزييق والحشو بدون سكر

أيضا متوفر:
ويب إس
كريم شانتيه للتزييق والحشو مع السكر

المزايا:

طعم ممتاز- قوام ثابت- يعطي حجماً كبيراً.

المقادير:

١٠٠٠ جم ويب دبليو ٤٠٠ جم سكر

٢٠٠٠ جم ماء مثلج أو حليب

شروط التخزين :

تخزن في مكان جاف بعيداً عن أشعة الشمس ودرجة حرارة لا

تزيد عن ٢٠ درجة مئوية.

الصلاحية:

كما هو مدون علي العبوة

“ The Art Of Creating Mixes ”

PATISSERIE CREAM

Topping without sugar for dressing and filling

Advantages :

Excellent taste - Consistent / Thaw Stable – high volume.

Recipe :

400 Gms Patisserie Cream
1000 Gms Water Or Milk

Method :

Put water in a bowl and slowly add Cream Patisserie.
Mix by hand or machine.
Leave to stand for 15- 20 minutes before use.

Storage Condition:

Keep in cool and dry place away from direct sun light
(below 20° C)

VALIDITY:

As Indicated on Pack .

Also avilable as :
**Patisserie Cream
Choco**
CREAM Patisserie (on cold)

باتسيري كريم

المزايا:

سهل الاستعمال - سريع التجهيز - مذاق ممتاز -
متعددة الإستعمالات - ذو ثبات بحيث يمكن وضعه في
الفرن

المقادير:

٤٠٠ جم باتسيري كريم
١٠٠٠ جم ماء أو حليب

الطريقة:

ضع الماء في وعاء وأضف إليها ببطء كريم باتسيري. يتم
الخلط يدوياً أو باستعمال مضرب كهربائي يترك
لمدة ١٥- ٢٠ دقيقة قبل أن يستعمل.

كريم باتسيري (علي البارد)

أيضاً متوفر:
باتسيري كريم شوكو
كريم باتسيري شوكو (علي البارد)

شروط التخزين :

تخزن في مكان جاف بعيداً عن أشعة الشمس ودرجة
حرارة لا تزيد عن ٢٠ درجة مئوية.

الصلاحية:

كما هو مدون علي العبوة



“ The Art Of Creating Mixes ”

BAKELAND
EGYPT

The Art Of Creating Mixes

FILLING CREAM

Instant Bavarian Filling Cream (On Cold)

Advantages :

Easy to use - Excellent taste – Versatile use.

Recipe :

450 Gms Filling Cream
1000 Gms Cold Water (10-15 °C)

Method :

Put water in a bowl and slowly add Filling Cream.
Mix with whisk on high speed for 4-6 minutes.

Storage Condition:

Keep in cool and dry place away from direct sun light
(below 20° C)

VALIDITY:

As Indicated on Pack .

Also available as :
Filling Cream Choco
Instant Bavarian Filling Choco
Cream (On Cold)

فيلينج كريم

كريم بافاريان حشو علي البارد

أيضاً متوفر:
فيلينج كريم شوكو
كريم بافاريان شوكو حشو علي البارد

شروط التخزين :

تخزن في مكان جاف بعيداً عن أشعة الشمس ودرجة
حرارة لا تزيد عن ٢٠ درجة مئوية.

الصلاحية:

كما هو مدون علي العبوة

المزايا:

سريع التجهيز - مذاق ممتاز- متعددة الإستعمالات.

المقادير:

٤٥٠ جم فيلينج كريم شوكو
١٠٠٠ جم ماء بارد (من ١٠-١٥ م)

الطريقة:

ضع الماء في وعاء وأضف إليها ببطء فيلينج كريم.
يتم الخلط بإستعمال مضرب كهربائي لمدة ٤-٦ دقائق
علي السرعة القصوي. .



“ The Art Of Creating Mixes ”

BAKELAND
EGYPT

The Art Of Creating Mixes

ORIENT CREAM - W

Filling cream without sugar

Advantages :

Easy to use–Bake stable –For Batta and Corissant

Recipe :

400 Gms Orient cream – W
1000 Gms Water Or milk

Method :

Put water in a bowl and slowly add Orient Cream.
Mix by hand or machine.
Leave to stand for 15- 20 minutes before use.

Storage Condition:

Keep in cool and dry place away from direct sun light
(below 20° C)

VALIDITY:

As Indicated on Pack .

Also avilable as :
✓ **ORIENT CREAM - S**
Filling cream with sugar

أورينت كريم – دبليو

كريم حشو بدون سكر

أيضاً متوفر:
أورينت كريم – أس
كريم حشو بالسكر

يترك لمدة ١٥- ٢٠ دقيقة قبل أن يستعمل.

شروط التخزين :

تخزن في مكان جاف بعيداً عن أشعة الشمس ودرجة حرارة لا تزيد عن ٢٠ درجة مئوية.

الصلاحية:

كما هو مدون علي العبوة

المزايا:

سريع التجهيز - ذو ثبات بحيث يمكن وضعه في الفرن - يستخدم لحشو الباتية و الكرواسون

المقادير:

٤٠٠ جم أورينت كريم - دبليو

١٠٠٠ جم ماء أو حليب

الطريقة:

ضع الماء في وعاء وأضف إليه ببطء أورينت كريم.
يتم الخلط يدوياً أو باستعمال مضرب كهربائي.





“ The Art Of Creating Mixes ”

BAKELAND
EGYPT

The Art Of Creating Mixes

FROSTY CHOCO

Icing Topping Choco for cake and muffin

Advantages :

Easy to use – Excellent taste - quick preparation –Stable at room temperature – Could be coold without cracking .

Recipe :

1000 Gms. Frosty Choco
± 100 ml. water.

Method :

Mix ingredients at medium speed for 1 min (use butterfly)

Storage Condition:

Keep in cool and dry place away from direct sun light
(below 20° C)

VALIDITY:

As Indicated on Pack .

Also avilable as :
FROSTY VANILLA
Icing Topping for cake and muffin

فروستى شوكو

كريمة أيسنج شوكو لتزويق الكيك والمافن

أيضاً متوفر:
فروستى فانيليا
كريمة أيسنج لتزويق الكيك والمافن

شروط التخزين :

تخزن في مكان جاف بعيداً عن أشعة الشمس ودرجة حرارة لا تزيد عن ٢٠ درجة مئوية.

الصلاحية:

كما هو مدون علي العبوة

المزايا:

سهل الاستعمال - مذاق ممتاز - سريع التجهيز - ثابت علي درجة حرارة الغرفة - يتحمل التبريد بدون تشقق

المقادير:

١٠٠٠ جم فروستى شوكو
± ١٠٠ مللي ماء

الطريقة:

يتم خلط جميع المكونات على السرعة المتوسطة لمدة ١ دقيقة بإستخدام مضرب الكف.



“ The Art Of Creating Mixes ”

BAKELAND
EGYPT

The Art Of Creating Mixes

FROSTY FILLING

Filling Cream for cake and Red Velvet

Advantages :

Easy to use – Excellent taste - quick preparation – Excellent pure white color – color can be add – Stable at room temperature – Could be cooled without cracking .

Recipe :

1000 Gms. Frosty Filling
± 800 ml. cold water.

Method :

Mix ingredients at high speed for 4 : 5 min with a whisk.
In case of filling for Red velvet cake , add 500 gms. Philadelphia cheese and mix for 5 min with a whisk.

Storage Condition:

Keep in cool and dry place away from direct sun light
(below 20° C)

VALIDITY:

As Indicated on Pack .

فروستي فيلينج

كريمة الحشو للكيك و الريد فيلفيت

المزايا:

سهل الاستعمال - مذاق ممتاز - سريع التجهيز - يعطي لون أبيض ناصع - يمكن إضافة ألوان إليها - ثابت على درجة حرارة الغرفة - يتحمل التبريد بدون تشقق

المقادير:

١٠٠٠ جم فروستي فيلينج - ± ٨٠٠ مللي ماء

الطريقة:

يتم خلط جميع المكونات على السرعة المتوسطة لمدة ١ دقيقة باستخدام مضرب الكف.

شروط التخزين :

تخزن في مكان جاف بعيداً عن أشعة الشمس ودرجة حرارة لا تزيد عن ٢٠ درجة مئوية.

الصلاحية:

كما هو مدون على العبوة



Cake

“ The Art Of Creating Mixes ”

BAKELAND
EGYPT

The Art Of Creating Mixes

BLONDY Mix White Cake Mix

Advantages :

Easy to use - Save time - Excellent volume .

VALIDITY:

As Indicated on Pack .

Recipe:

1000 gms White Cake
700 gms Water

Method :

Mix all ingredients with a whisk for 1 min at medium speed then
3 min on high speed.
Put 600- 800 Gms. of dough in tin size 24 cm.

Baking:

Bake at 180 °C. for 50 min.

Storage Condition:

Keep in cool and dry place away from direct sun light
(below 20° C)

بلوندى ميكس

خلطة جاهزة للوايت كيك

المزايا:

سهل الاستعمال - يوفر الوقت - حجم ومقطع وقوام ممتاز.

المقادير:

١٠٠٠ جم وايت كيك ٧٠٠ جم ماء

الطريقة :

تخلط كل المقادير وتضرب بأستخدام مضرب السلك على السرعة المتوسطة لمدة ١ دقائق
ثم ٣ دقائق على السرعة العالية .

يوضع ٦٠٠ - ٨٠٠ جم من العجينة في صينية مقاس ٢٤ سم

الخبيز:

تخبز في فرن درجة حرارته ١٨٠°م لمدة ٥٠ دقيقة.

شروط التخزين :

تخزن في مكان جاف بعيداً عن أشعة الشمس ودرجة حرارة لا تزيد عن ٢٠ درجة مئوية.

الصلاحية:

كما هو مدون علي العبوة



“ The Art Of Creating Mixes ”

BAKELAND
EGYPT

The Art Of Creating Mixes

Brownny Mix

For Chocolate Swiss Roll & Black forest

Advantages :

Easy to use - Save time - Excellent volume .

Recipe:

For Black forest: 1000 gm BROWN- 600 gm egg - 200 gm Water.

For Chocolate Swiss Roll: 1000 gm BROWN- 1000 gm Egg.

Method :

Mix all ingredients with a whisk on top speed.

For Black Forest 7 - 10 min.

For Swiss Roll 5 - 7 min.

Baking:

Black Forest: Bake at 170 - 180 °C for 50 min. 25 - 30 min.

Swiss-Roll: Bake at 180 - 190 °C. for 10 - 15 min.

Storage Condition:

Keep in cool and dry place away from direct sun light
(below 20° C)

VALIDITY:

As Indicated on Pack .

براونى ميكس

خلطة جاهزة سويس رول والبلاك فورست

المزايا:

سهل الاستعمال - يوفر الوقت - حجم ومقطع وقوام ممتاز.

المقادير:

بلاك فورست: ١٠٠٠ جم براونى مكس - ٦٠٠ جم بيض - ٢٠٠ جم ماء

سويس رول: ١٠٠٠ جم براونى مكس - ١٠٠٠ جم بيض

الطريقة :

تخلط كل المقادير وتضرب باستخدام مضرب السلك على السرعة العالية .

الخبز:

بلاك فورست: خبز في فرن درجة حرارة ١٧٠ - ١٨٠ م لمدة ٢٥ - ٣٠ دقيقة.

سويس رول: خبز في فرن درجة حرارة ١٨٠ - ١٩٠ م لمدة ١٠ - ١٥ دقيقة.

شروط التخزين :

تخزن في مكان جاف بعيداً عن أشعة الشمس ودرجة حرارة لا تزيد عن ٢٠ درجة مئوية.

الصلاحيّة:

كما هو مدون علي العبوة



“ The Art Of Creating Mixes ”

BAKELAND
EGYPT

The Art Of Creating Mixes

Also available as :
BUTTER CAKE CHOCO
Cake Mix Choco

BUTTER CAKE *Mix*

Cake Mix

Advantages :

Easy to use - Save time - Excellent volume , texture and consistency - texture allows the addition of fruits and Chocolate pieces - Good Keeping qualities.

Recipe:

1000 Gms. Butter Cake

500 Gms. Egg

500 Gms butter or Margarine or Vegetable oil

Method :

Mix the butter in the first with butterfly to be smooth then add the rest ingredients and mix with a butterfly on second speed for 5 min.

Put 400 Gms. of mix in tin size 19 cm.

Baking:

Bake at 160 - 170 °C. for 45 min.

Storage Condition:

Keep in cool and dry place away from direct sun light (below 20° C)

VALIDITY:

As Indicated on Pack .

أيضا متوفر:
بتر كيك شوكو
خلطة الكيك شيكولاتة

بتر كيك *ميكس*
خلطة الكيك

بمضرب الكف على السرعة الثانية لمدة ٥ ق يوضع ٤٠٠ جم من العجين في قالب مقاس ١٩ سم.

الخبيز:

تخبز في فرن درجة حرارة ١٦٠°م - ١٧٠°م لمدة ٤٥ دقيقة.

شروط التخزين :

تخزن في مكان جاف بعيداً عن أشعة الشمس ودرجة حرارة لا تزيد عن ٢٠ درجة مئوية.

الصلاحيّة:

كما هو مدون علي العبوة

المزايا:

سهل الاستعمال - يوفر الوقت -حجم ومقطع وقوام ممتاز- تكوينه الداخلي يسمح بإضافة الفواكه وقطع الشيكولاتة - يمكن الاحتفاظ بالكيك لفترة أطول من الوقت.

المقادير:

١٠٠٠ جم بتر كيك - ٥٠٠ جم بيض

٥٠٠ جم زبدة أو مارجرين أو زيت نباتي

الطريقة :

يتم ضرب الزبدة أولاً بمضرب الكف حتى تنعم ثم يضاف باقي المكونات والخلط



“ The Art Of Creating Mixes ”

BAKELAND
EGYPT

The Art Of Creating Mixes

Also available as :
CUP CAKE CHOCO
Cup Cake & Muffin Mix Choco

CUP CAKE *Mix* Cup Cake & Muffin Mix

Advantages :

Easy to use- high quality- Excellent shape and taste , suitable for any time.

Recipe:

1000 Gms - Cup Cake Mix - 250 Gms Fresh Eggs
350 Gms Veg. Oil - 350 Gms Water

Method :

Mix all ingredients by Hobart for 5 minutes.
Fruits or nuts can be add.
Fill Muffin tray with batter (65 gm / piece)

Baking:

Bake at 180 °C for 25/35 Minutes.

Storage Condition:

Keep in cool and dry place away from direct sun light
(below 20° C)

VALIDITY:

As Indicated on Pack .

أيضاً متوفر:
كوب كيك شوكو
خلطة الكيك شيكولاتة

كوب كيك *ميكس*
خلطة الكيك

المزايا:

سهل الاستعمال - جودة عالية - طعم وشكل ممتاز - وجبة مناسبة لأي وقت.

المقادير:

١٠٠٠ جم كوب كيك ميكس - ٢٥٠ جم بيض - ٣٥٠ جم زيت نباتي - ٣٥٠ جم ماء

الطريقة :

ضع المقادير في الخلاط الهوبرت - أخلط لمدة ٥ - ٦ دقيقة علي السرعة الأولى.
يمكن إضافة فواكه أو مكسرات إلي العجينة.
ضع العجينة في الأوعية المخصصة لها (حوالي ٦٥ جم للقطعة)

الخبيز:

تخبز عند درجة حرارة ١٨٠°م لمدة ٢٥ - ٣٥ دقيقة

شروط التخزين :

تخزن في مكان جاف بعيداً عن أشعة الشمس ودرجة حرارة لا تزيد عن ٢٠ درجة مئوية.

الصلاحية:

كما هو مدون علي العبوة



“ The Art Of Creating Mixes ”

BAKELAND
EGYPT

The Art Of Creating Mixes

Also available as :
OIL MUFFIN CHOCO
Muffins Cake mix Choco

OIL MUFFIN *Mix* Muffin's Cake mix

Advantages :

Easy to use- high quality- Excellent shape and taste , suitable for any time.

Recipe:

1000 Gms Oil Muffin - 200 Gms Water
300 Gms Egg fresh - 400 Gms Vegetable Oil

Method :

Mix all ingredients by Hobart for 5 minutes.
Mix On 1st speed using butterfly beater
Mix until you get good and smooth batter.
Fruits or nuts can be add.
Fill Muffin tray with batter (65 gm / piece)

Baking:

Bake at 180 °C for 25/35 Minutes.

Storage Condition:

Keep in cool and dry place away from direct sun light
(below 20° C)

VALIDITY:

As Indicated on Pack .

أيضاً متوفر:
أويل مافن شوكو
خلطة المافن كيك شوكولاتة

خلطة المافن كيك

أويل مافن ميكس

المزايا:

سهل الاستعمال - جودة عالية - طعم وشكل ممتاز - وجبة مناسبة لأي وقت.

المقادير:

١٠٠٠ جم أويل مافن ميكس - ٣٠٠ جم بيض - ٤٠٠ جم زيت نباتي - ٢٠٠ جم ماء

الطريقة :

ضع المقادير في الخلاط الهوبرت - أخلط لمدة ٥ - ٦ دقيقة علي السرعة الأولى.

استعمل مضرب الكف في الخلط حتي تحصل علي عجينة ناعمة ومتجانسة.

يمكن إضافة فواكه أو مكسرات إلي العجينة.

ضع العجينة في الأوعية المخصصة لها (حوالي ٦٥ جم) للقطعة

الخبز:

تخبز عند درجة حرارة ١٨٠°م لمدة ٢٥ - ٣٥ دقيقة

شروط التخزين :

تخزن في مكان جاف بعيداً عن أشعة الشمس ودرجة حرارة لا تزيد عن ٢٠ درجة مئوية.

الصلاحيّة:

كما هو مدون علي العبوة



“ The Art Of Creating Mixes ”

BAKELAND
EGYPT

The Art Of Creating Mixes

Berliner DONUT *Mix*

Berliner Donut Mix (Yeast raised Donut)

Advantages :

Easy and rapid mix for a high quality product with minimum absorption of fat.

Frying:

Fry in Shorting for 2 – 4 min. at temp. of 170-180 °C.
Turn Donut, twice during frying.

Recipe:

R1: Berliner Donut 1000 Gms - Water 250 - 300 Gms
Egg 150 Gms Yeast (instant) 15 - 20 Gms.
R2: Berliner Donut 1000 Gms - Water 420 Gms
Yeast (instant) 15 - 20 Gms

Storage Condition:

Keep in cool and dry place away from direct sun light
(below 20° C)

VALIDITY:

As Indicated on Pack .

Method :

Put all ingredients and Knead intensively for 6-8 minutes.
Leaving for Rest 15-20 min.
Then divide and mould to shapes.

Fermentation: about 25 - 30 min.

خلطة البرلينر ميكس (دونت خميرة)

برلينر دونت ميكس

المزايا:

خلطة سهلة وسريعة لإنتاج عالي الجودة مع أقل نسبة امتصاص للدهون .

المقادير:

مقترح ١ : ١٠٠٠ جم برلينر دونت - ٢٥٠ - ٣٠٠ جم ماء

١٥٠ جم بيض - ١٥ - ٢٠ جم خميرة فورية

مقترح ٢ : ١٠٠٠ جم برلينر دونت - ٤٢٠ جم ماء

١٥ - ٢٠ جم خميرة فورية

الطريقة :

ضع كل المكونات في العجانة وأعجن بشدة لحوالي ٦-٨ دقائق.

أترك العجينة للراحة لمدة ١٥ - ٢٠ دقيقة ثم قسم وشكل للشكل المطلوب.

تخمير لمدة ٢٥ - ٣٠ دقيقة.

القلي:

أقلي في الشورتنج ٢ - ٤ دقيقة (١٧٠ - ١٨٠°م) أقلبها مرتين في أثناء القلي.

شروط التخزين :

تخزن في مكان جاف بعيداً عن أشعة الشمس ودرجة حرارة لا تزيد عن ٢٠ درجة مئوية.

الصلاحية:

كما هو مدون علي العبوة



“ The Art Of Creating Mixes ”



BAKELAND
EGYPT

The Art Of Creating Mixes

QUICK GEL

Improver for Cake and Sponge

Advantages :

Easy to use - Excellent volume and homogeneous texture - prolongs freshness of end product - suitable for “ all-in “ method.

Recipe:

Sponge Cake: Flour 400 Gms, Sugar 400 Gms, Egg 500 Gms, Baking Powder 10 Gms, Quick Gel 30 Gms, Water 100 Gms, Vanilla 1.

Cake: Flour 300 Gms, Sugar 200 Gms, Egg 300 Gms, Butter 200 Gms, Baking Powder 10 Gms, Quick Gel 20 Gms, Vanilla 1.

Method :

Mix all ingredients with a whisk on top speed for 5 minutes.
For Cake beat butter first and then add rest ingredients and Mix
For 5 minutes medium speed

Storage Condition:

Keep in cool and dry place away from direct sun light
(below 20° C)

VALIDITY:

As Indicated on Pack .

كويك جل

محسن الأسبونج والكيك

المزايا:

سهولة الاستخدام - يعطي حجم ممتاز ومقطع ناعم متجانس - يحافظ على طراوة المنتج لفترة أطول - يضاف لجميع المكونات بدون ترتيب مخصوص في الخلط.

المقادير:

الإسبونج: دقيق ٤٠٠ جم، سكر ٤٠٠ جم، بيض ٥٠٠ جم، بيكينج بودر ١٠ جم، كويك جل ٣٠ جم، ماء ١٠٠ جم، ١ فانيليا.
الكيك: دقيق ٣٠٠ جم، سكر ٢٠٠ جم، بيض ٣٠٠ جم، زبدة ٢٠٠ جم، بيكينج بودر ١٠ جم، كويك جل ٢٠ جم، ١ فانيليا

الطريقة :

أخلط كل المقادير في وعاء ويستخدم مضرب الخلط علي السرعة القصوي لمدة ٥ دقائق في حالة الكيك يتم ضرب الزبدة أولاً ثم أضف باقي المكونات و أخلط علي السرعة المتوسطة لمدة ٥ دقائق.

شروط التخزين :

تخزن في مكان جاف بعيداً عن أشعة الشمس ودرجة حرارة لا تزيد عن ٢٠ درجة مئوية.

الصلاحيّة:

كما هو مدون علي العبوة



“ The Art Of Creating Mixes ”

BAKELAND
EGYPT

The Art Of Creating Mixes

BROWNIES *Mix*

Mix for Brownies

Advantages :

Easy to use - Save time - Excellent volume, texture and consistency – it's texture allows the addition of fruits and Chocolate pieces - Good Keeping qualities.

Recipe:

R1: Brownies 1000 Gms, Fresh Egg 500 Gms, Butter 500 Gms.
R2: Brownies 1000 Gms, Fresh Egg 250Gms, Oil 150 Gms, Water 200 Gms.

Method :

Mix all ingredients together with a butterfly on second speed for 5 min, Put mix in tin size 30 X 30 cm.

Baking:

Put tin in oven at 170 - 180 °C. for 25 - 30 min.

Storage Condition:

Keep in cool and dry place away from direct sun light (below 20° C)

VALIDITY:

As Indicated on Pack .

براونيز ميكس

خلطة لعمل البرونيز

المزايا:

خلطة سهلة وسريعة لإنتاج عالي الجودة مع أقل نسبة أمتصاص للدهون .

المقادير:

مقترح ١ : ١٠٠٠ جم براونيز ميكس، ٥٠٠ جم بيض طازج، ٥٠٠ جم زبدة
مقترح ٢ : ١٠٠٠ جم براونيز ميكس، ٢٥٠ جم بيض طازج، ١٥٠ جم زيت، ٢٠٠ جم ماء

الطريقة :

تخلط كل المقادير مع بعضها بإستعمال مضرب الكف علي السرعة الثانية لمدة ٥ دقائق.
يوضع العجين في قالب مقاس ٣٠ X ٣٠ سم

الخبز:

يوضع القالب في فرن درجة حرارته ١٧٠°م - ١٨٠°م لمدة ٢٥ - ٣٠ دقيقة.

شروط التخزين :

تخزن في مكان جاف بعيداً عن أشعة الشمس ودرجة حرارة لا تزيد عن ٢٠ درجة مئوية.

الصلاحية:

كما هو مدون علي العبوة



“ The Art Of Creating Mixes ”

BAKELAND
EGYPT

The Art Of Creating Mixes

Choux *Mix* Choux and éclairs mix.

Advantages :

Easy to use and save time, ingredients are added in specific sequence, Can be filled with “Filling Cream or Filling Cream Choco”

Recipe:

1000 gm Choux Mix - 1000 gm Water at approx. 42° C - 600 gm Fresh Eggs - 400 gm Oil.

Method :

Mix choux mix powder with oil and one third the amount of eggs at low speed until achieving a smooth homogeneous mixture. Slowly add the rest of the egg while stirring at high speed. All-in method until a smooth homogeneous mixture is obtained.

Baking:

Pipe batter on a pan approx 25-30 min at heat 220°C, use little steam.

Storage Condition:

Keep in cool and dry place away from direct sun light (below 20° C)

VALIDITY:

As Indicated on Pack .

شوو ميكس

خلطة الشوو والإكلير

المزايا:

خلطة سهلة وسريعة لإنتاج عالي الجودة ، يمكن الحشو بشوكو كريم فيلينج أو كريم فيلينج.

المقادير:

١٠٠٠ جم شوو ميكس - ١٠٠٠ جم ماء عند درجة حرارة ٤٢° م تقريبا - ٦٠٠ جم بيض طازج، ٤٠٠ جم زيت

الطريقة :

يخلط الشوو ميكس مع الزيت وثلث كمية البيض على سرعة منخفضة حتى يصبح الخليط متجانس وسلس أضف ببطء ما تبقى من البيض مع التحريك بسرعة عالية.

حتى يتم الحصول على خليط متجانس وسلس.

الخبيز:

يوضع في فرن درجة حرارة ٢٢٠° م لمدة ٢٥ - ٣٠ دقيقة.

شروط التخزين :

تخزن في مكان جاف بعيداً عن أشعة الشمس ودرجة حرارة لا تزيد عن ٢٠ درجة مئوية.

الصلاحيّة:

كما هو مدون علي العبوة



“ The Art Of Creating Mixes ”

BAKELAND
EGYPT

The Art Of Creating Mixes

Cookies Mix

American cookies Mix

Advantages :

Typical American cookies available in both vanilla and chocolate, Could be filled with chocolate chips, nuts, etc...

Rich recipe:

1000 gm Cookies Mix -350 gm butter-125 gm fresh egg -150 gm chocolate chips.

Economic recipe:

1000 gm Cookies Mix-140 gm veg.oil -100 gm fresh egg -100 gm water -150 gm, chocolate chips.

Method :

For rich recipe:

Mix butter with a butterfly until it's soft, Add the egg and mix until it's homogeneous, Add Cookies Mix, and mix for 3min. Add chocolate chips, and mix for 1min, then add water if the paste needs, Roll the paste in butter paper and put it in freezer for 40min., Cut and form.

For economic recipe:

Blend water, egg ,and oil then add Cookies Mix. Mix for 5min by butterfly to get smooth dough. Shape dough.

Baking:

Put in oven at 170-180°C for 13-15min.

Storage Condition:

Keep in cool and dry place away from direct sun light (below 20° C)

VALIDITY:

As Indicated on Pack .

كوكيز ميكس

أمريكان كوكيز ميكس

يخلط الشوو ميكس مع الزيت وثلث كمية البيض على سرعة منخفضة حتى يصبح الخليط متجانس وسلس أضف ببطء ما تبقى من البيض مع التحريك بسرعة عالية. حتى يتم الحصول على خليط متجانس وسلس.

الخبيز:

يوضع في فرن درجة حرارة ١٨٠°م لمدة ١٣ - ١٥ دقيقة.

شروط التخزين :

تخزن في مكان جاف بعيداً عن أشعة الشمس ودرجة حرارة لا تزيد عن ٢٠ درجة مئوية.

الصلاحية:

كما هو مدون علي العبوة

المزايا:

الكوكيز الأمريكي التقليدي بالفانيليا أو الشوكولاتة ، يمكن إضافة رقائق الشوكولاتة أو المكسرات وغيرها ...

المقادير:

الكوكيز التقليدي:

١٠٠٠ جم كوكيز ميكس -٣٥٠ جم زبد - ١٢٥ جم بيض طازج، ١٥٠ جم رقائق شوكولاتة.

الكوكيز الإقتصادي:

١٠٠٠ جم كوكيز ميكس - ١٤٠ جم زيت نباتي - ١٢٥ جم بيض طازج، ١٠٠ جم ماء، ١٥٠ جم رقائق شوكولاتة.

الطريقة :



“ The Art Of Creating Mixes ”



BAKELAND
EGYPT

The Art Of Creating Mixes

CINROLL *Mix*

Mix For Roll dough

Advantages :

Mix for all Kinds Roll dough .
The Roll Base dough Could be filled with Cinnamon , Jam Or fruit filling.

Recipe:

1000 Gms CINROLL Mix
± 425 Gms Water, ± 10 Gms Yeast

Method :

Mix all ingredints until get smooth dough
Put the dough in cool at 5 ° C for 3-4 hours .
Extended the dough to the desirable thicknees & rolled it to the roll form and put the butter or margarine & Cut it to sutible size .
Rest the dough (final proof 40 min).

Baking:

baking temprature 220° C for ± 10 minute

Storage Condition:

Keep in cool and dry place away from direct sun light
(below 20° C)

VALIDITY:

As Indicated on Pack .

سينرول ميكس

خلطة خاصة لعمل عجائن الرول

المزايا: ثم يتم وضع الحشو المناسب وتلف العجينة على هيئة رول وتقطع للحجم المناسب.

يتم وضع قطع العجينة في المخمر حوالي ٤٠ دقيقة .

الخبيز:

يتم الخبيز على عند ٢٢٠ م لمدة ± ١٠ دقائق

شروط التخزين :

تخزن في مكان جاف بعيداً عن أشعة الشمس ودرجة حرارة لا تزيد عن ٢٠ درجة مئوية.

الصلاحية:

كما هو مدون علي العبوة

المقادير:

- خلطة خاصة لعمل جميع أنواع العجائن على هيئة رول . - يمكن حشو عجينة الرول بيز بالقرفة أو بالمرية أو بفواكة الحشو.

المقادير:

١٠٠٠ جم سينرول ميكس - ± ٤٢٥ جم ماء - ± ١٠ جم خميرة

الطريقة :

- إعجن جميع المكونات حتى تحصل على عجينة متجانسة

- يتم وضع العجينة في التبريد على درجة حرارة ٥ ° م لمدة

من ٣ - ٤ ساعات . - يتم فرد العجينة الى السمك المرغوب وتدهن بالزبدة أو المارجرين



“ The Art Of Creating Mixes ”

BAKELAND
EGYPT

The Art Of Creating Mixes

RED VELVET *Mix* Red Velvet Cake mix

Advantages :

Easy to use - Save time - Excellent volume , texture and consistency - texture allows the addition of fruits and Chocolate pieces
Good Keeping qualities.

Recipe:

1000 Gms. Red Velvet Cake, 300 Gms. Egg, 150 Gms butter, 250 Gms Water.

Method :

Mix the butter in the first to be smooth then add the rest ingredients and mix on second speed for 5 min.
In case of filling use Frosty filling .

Baking:

Put tin in oven at 170 - 180 °C. for 45 min

Storage Condition:

Keep in cool and dry place away from direct sun light
(below 20° C)

VALIDITY:

As Indicated on Pack .

ريد فيلفيت ميكس

المزايا:

سهل الاستعمال - يوفر الوقت -حجم ومقطع وقوام ممتاز- تكوينه الداخلى يسمح بإضافة الفواكه وقطع الشيكولاتة - يمكن الاحتفاظ بالكيك لفترة أطول من الوقت.

المقادير:

١٠٠٠ جم ريد فيلفيت كيك ، ٣٠٠ جم بيض ١٥٠ جم زبدة، ٢٥٠ جم ماء

الطريقة :

يتم ضرب الزبدة أولاً تنعم ثم يضاف باقى المكونات والخلط على السرعة الثانية لمدة ٥ ق

خلطة الرد فيلفيت كيك ميكس

ينصح في حالة الحشو باستخدام فروستى فيلينج .

الخبيز:

يوضع في فرن درجة حرارة ١٧٠°م - ١٨٠°م لمدة ٤٥ دقيقة.

شروط التخزين :

تخزن في مكان جاف بعيداً عن أشعة الشمس ودرجة حرارة لا تزيد عن ٢٠ درجة مئوية.

الصلاحيّة:

كما هو مدون علي العبوة



“ The Art Of Creating Mixes ”

BAKELAND
EGYPT

The Art Of Creating Mixes

CAKE DONUT *Mix*

Advantages :

Easy and rapid mix for a high quality product with minimum absorption of fat.

Recipe:

1000 Gms Cake Donut
500 Gms Egg, 100 Gms Water.

Method :

Mix all ingredients together with a butterfly on second speed for 5 min.
Put the past in the dozer machine .

Frying:

Fry for 4 - 6 min. at temp. of (160-170 °C in Oil or shortening)
Turn Donut many- times during frying.

Donut Mix

Storage Condition:

Keep in cool and dry place away from direct sun light
(below 20° C)

VALIDITY:

As Indicated on Pack .

كيك دونت ميكس

خلطة الدونت ميكس

يتم وضع العجينة في ماكينة التشكيل الخاصة لها .

القلي:

أقلي (٤ - ٦ دقيقة) ١٦٠-١٧٠ زيت أو شوريتنج ، أقلبها عدة مرات أثناء القلي .

شروط التخزين :

تخزن في مكان جاف بعيداً عن أشعة الشمس ودرجة حرارة لا تزيد عن ٢٠ درجة مئوية.

الصلاحية:

كما هو مدون علي العبوة

المزايا:

سهل الاستعمال - يوفر الوقت -حجم ومقطع وقوام ممتاز- تكوينه الداخلي يسمح بإضافة الفواكه وقطع الشيكولاتة - يمكن الاحتفاظ بالكيك لفترة أطول من الوقت.

المقادير:

١٠٠٠ جم كيك دونت ، ٥٠٠ جم بيض، ١٠٠ جم ماء

الطريقة :

تخلط كل المقادير مع بعضها بإستعمال مضرب الكف علي السرعة الثانية لمدة ٥ دقائق.

يتم وضع العجينة في ماكينة التشكيل الخاصة لها .



GLAZING JELLIES

“ The Art Of Creating Mixes ”

BAKELAND
EGYPT

The Art Of Creating Mixes

GLAZE POWDER

Transparent glazing jelly powder

Advantages :

Easy to use – quick preparation - ready for glazing, Filling and covering- can be frozen and reversible by heating.

Recipe:

1000 Gm. Glaze powder, 4 Ltr. Water.

Method :

Mix powder with water and boiling.
When powder is dissolved, the solution is ready for use
Half of the needed water can be replaced by fruit juice .
Color and flavor can be added
Can be brushed or sprayed .

Storage Condition:

Keep in cool and dry place away from direct sun light
(below 20° C)

VALIDITY:

As Indicated on Pack .

- ✓ Also available as :
GLAZE GEL
Glazing jelly past on hot transparant
- ✓ Also available as :
GLAZE GEL (C)
Concenrated Glazing jelly past on hot transparant
- ✓ Also available as :
PIPING GEL
Glazing jelly past on cold transparant

جليز بودر

(جيلي تجليز بودرة طبيعي) علي الساخن

أيضا متوفر:

جليز چل

جليز چل في صورة عجينة على الساخن

أيضا متوفر:

جليز چل (سي)

مركز جليز چل في صورة عجينة على الساخن

أيضا متوفر:

بيبنج چل

جليز چل في صورة عجينة على البارد

المزايا

سهل الاستعمال – سريع التجهيز – للتلميع والحشو والتغطية – يمكن تجميده ويمكن إعادة تسخينه

المقادير:

١٠٠٠ جم جليز بودر ، ٤ لتر ماء

الطريقة :

أخلط البودرة مع الماء وأغلي. عندما تذوب البودرة في المحلول يصبح جاهز للاستعمال،
يمكن استبدال حتي نصف الماء بعصائر الفواكة، يمكن إضافة اللون و النكهة المطلوبة أثناء التحضير.

يمكن استخدام الفرشاه أو الرش

شروط التخزين :

تخزن في مكان جاف بعيداً عن أشعة الشمس ودرجة حرارة لا تزيد عن ٢٠ درجة مئوية.

الصلاحيّة:

كما هو مدون علي العبوة



ICE CREAM

“ The Art Of Creating Mixes ”

BAKELAND
EGYPT

The Art Of Creating Mixes

ICE BROWN *Mix* Instant Chocolate Ice Cream mix

Advantages :

Easy to use – Excellent and stable product – natural taste and flavour..

VALIDITY:

As Indicated on Pack .

Also available as :

ICE WHITE

Instant Cream mix Vanilla

Recipe:

500 Gms. of Ice brown.
1000 Ml. Water Or Milk

Method :

Add water to Ice Brown.
Stir gently with hand whisk for one min.
Pour mix in Ice Cream machine container.
Turn on the machine from 10 – 15 min.
Ice Cream is ready to be stored in freezer.

Storage Condition:

Keep in cool and dry place away from direct sun light
(below 20° C)

أيس براون ميكس

خلطة أيس كريم شيكولاتة

أيضا متوفر:

ايس وايت

خلطة أيس كريم فانيليا

يوضع الخليط في الوعاء الخاص بماكينة الأيس كريم.

يتم تشغيل الماكينة من ١٠ - ١٥ دقيقة.

يصبح الأيس كريم جاهز ويحفظ في مكان تجميد.

شروط التخزين :

تخزن في مكان جاف بعيداً عن أشعة الشمس ودرجة حرارة

لا تزيد عن ٢٠ درجة مئوية.

الصلحية:

كما هو مدون علي العبوة

المزايا:

سهل الاستخدام - نتائج ثابتة وممتازة - ذو طعم

ونكهة طبيعية

المقادير:

٥٠٠ جم أيس براون

١٠٠٠ مللتر ماء أو حليب

الطريقة :

يضاف الماء إلي الأيس براون.

يقلب برفق بالمضرب اليدوي لمدة دقيقة واحدة.



“ The Art Of Creating Mixes ”

BAKELAND
EGYPT

The Art Of Creating Mixes

ICE BISC *Mix* For Ice Cream Cones and Wafer

Advantages :

Easy to use - high quality - Excellent Shape and taste.

Recipe:

1000 Gms. Ice Bisc
165 Gms. Butter
500 – 600 ml. warm water.

Method :

Mix butter with the powder, then add warm water, blend with a suitable mixer until you get smooth paste.
Leave for 15 min. rest before use.
For best result, leave for 60 min. then add small quantity of warm water.

Baking:

Bake at 200°C - 250°C for 40 - 80 second with pressure in re-quested mould.

Storage Condition:

Keep in cool and dry place away from direct sun light
(below 20° C)

VALIDITY:

As Indicated on Pack .

أيس بيسك ميكس

لإنتاج الويفر والكونو

المزايا:

سهل الاستعمال - جودة عالية - طعم وشكل ممتاز.

المقادير:

١٠٠٠ جم أيس بيسك

١٦٥ جم زبدة

٥٠٠ - ٦٠٠ ملي ماء دافئ

الطريقة :

تخلط الزبدة مع البودر ثم يضاف الماء الدافئ تدريجياً مع التقليب بالمضرب الكهربائي حتي تصبح العجينة ناعمة ومتجانسة.

شروط التخزين :

تخزن في مكان جاف بعيداً عن أشعة الشمس ودرجة حرارة لا تزيد عن ٢٠ درجة مئوية.

الصلاحية:

كما هو مدون علي العبوة



“ The Art Of Creating Mixes ”

BAKELAND
EGYPT

The Art Of Creating Mixes

WAFFLE MIX *Mix*

Ready mix for waffle

Advantages :

Easy to use - high quality - Excellent Shape and taste.

VALIDITY:

As Indicated on Pack .

Recipe:

1 Kg Waffle Mix
1000 - 1500 ml. Water

Method :

Mix all ingredients on second speed for 5 min .

Baking:

Bake at 190oc for 2 min .

Storage Condition:

Keep in cool and dry place away from direct sun light
(below 20° C)

خلطة جاهزة لعمل الوافل

وافل ميكس ميكس

المزايا:

سهل الاستعمال - جودة عالية - طعم وشكل ممتاز.

المقادير:

١ كجم وافل ميكس

١٠٠٠ - ١٥٠٠ مللي ماء

الطريقة :

توضع المكونات كلها في الخلاط ويتم الخلط على السرعة المتوسطة لمدة ٥ دقائق

الخبيز:

يتم التسوية على ١٩٠ ° م لمدة ٢ دقيقة.

شروط التخزين :

تخزن في مكان جاف بعيداً عن أشعة الشمس ودرجة حرارة لا تزيد عن ٢٠ درجة مئوية.

الصلاحية:

كما هو مدون علي العبوة



MISCELLANEC

“ The Art Of Creating Mixes ”

BAKELAND
EGYPT

The Art Of Creating Mixes

Basboussa Mix

Ready Basboussa Mix

Advantages :

Easy to use - high quality - Excellent Shape and taste.

Recipe:

1000 gm Basboussa Mix
200 gm MILK
200 gm Ghee
50 gm Heavey Syrup Or glucose.

Method :

- Warm Milk and Ghee in first , than add glucose and mix to glucose is dissolution And add Basboussa Mix .
- Spread it in tray coated by ghee , for straight surface use wet hand .

Baking:

- Put the tray in the oven (temprature 200 ° C for 30-40 min.)
- Add the hot Syrup (sugar solution) and let it cold and cut into

pieces requested mould.

Preparation of Syrup (Sugar Solution) :

Add 1 kg Sugar to 1kg Water and heat it untill boiling and add few drops of lemon .

Storage Condition:

Keep in cool and dry place away from direct sun light
(below 20° C)

VALIDITY:

As Indicated on Pack .

بسبوسة ميكس

خلطة جاهزة للبسبوسة

المزايا:

سهل الاستعمال - جودة عالية - طعم وشكل ممتاز.

المقادير:

١٠٠٠ جم بسبوسة ميكس، ٢٠٠ جم حليب، ٢٠٠ جم سمن
٥٠ جم شربات ثقيل أو جلوكوز

الطريقة :

- يتم تدفئة الحليب والسمن جيداً ثم تضاف للجلوكوز السائل ويتم التقليب جيداً حتى ذوبان الجلوكوز ثم يضاف خليط البسبوسة وتقلب برفق .
- يتم فرد العجينة في صينية مدهونة بالسمن ويتم تسوية السطح باليد المبللة.

الخبز:

يتم وضع الصينية في الفرن على ٢٠٠ ° م لمدة ٣٠ - ٤٠ دقيقة.
تسقى بالشربات الساخن فور تحضيره وفور خروجها من الفرن وتترك لتبرد وتقطع

أعداد الشربات :

يضاف ١ كيلو سكر الى ١ كيلو ماء ويقرب على النار حتى الغليان ويضاف قليل من الليمون .

شروط التخزين :

تخزن في مكان جاف بعيداً عن أشعة الشمس ودرجة حرارة لا تزيد عن ٢٠ درجة مئوية.

الصلاحيّة:

كما هو مدون علي العبوة



“ The Art Of Creating Mixes ”

BAKELAND
EGYPT

The Art Of Creating Mixes

MARINGO *Mix*

Meringues mix

Advantages :

Easy to use – quick preparation – stable quality.

Recipe:

200 Gms. Maringo Powder
200 Gms. Sugar 1st addition.
200 Gms. Sugar 2nd. Addition.
200 ml. water.

Method :

Whip Maringo with water until dissolve.
Gradually add sugar 1 on medium speed.
Then slowly add sugar 2 on highest speed while stirring.
The whipped mass is then piped on paper to desired shapes.

Baking:

Bake at 100°C for one hour.

Storage Condition:

Keep in cool and dry place away from direct sun light
(below 20° C)

VALIDITY:

As Indicated on Pack .

خلطة مارينج

مارينجو ميكس

المزايا:

سهل الاستعمال - جودة عالية - طعم وشكل ممتاز.

المقادير:

٢٠٠ جم بودرة مارينجو

٢٠٠ جم سكر إضافة أولي

٢٠٠ جم سكر إضافة ثانية

٢٠٠ مللي ماء

الطريقة :

أخلط المارينجو مع الماء حتي الذوبان.

تدرجياً أضف كمية السكر الأولي علي سرعة متوسطة.

ثم أضف كمية السكر الثانية مع التقليب علي السرعة العالية.

باستعمال الكيس وعلي ورق جهز الأشكال المطلوبة.

الخبز:

توضع بعد ذلك في الفرن عند ١٠٠ م° لمدة ساعة.

شروط التخزين :

تخزن في مكان جاف بعيداً عن أشعة الشمس ودرجة حرارة لا تزيد عن ٢٠ درجة مئوية.

الصلاحية:

كما هو مدون علي العبوة



“ The Art Of Creating Mixes ”

BAKELAND
EGYPT

The Art Of Creating Mixes

SUGAR GLAZE

Wedding Tart glazing and decorating

Advantages :

Easy to use – Excellent taste - quick preparation – Excellent pure white color – color can be add Not affected by cooling – Stable at elevated temperature .

Recipe:

200 Gm. SUGER GLAZE.
30-35 ml . Water.

Method :

Mix all ingredients with a butterfly beater at medium speed for 4-5 min and becomes ready to use .

Storage Condition:

Keep in cool and dry place away from direct sun light
(below 20° C)

VALIDITY:

As Indicated on Pack .

شوجر جليز

لتجليز وتزويق تورتة الافراح

شروط التخزين :

تخزن في مكان جاف بعيداً عن أشعة الشمس ودرجة حرارة لا تزيد عن ٢٠ درجة مئوية.

الصلاحية:

كما هو مدون علي العبوة

المزايا:

سهل الاستعمال – مذاق ممتاز - سريع التجهيز – يعطى لون أبيض ناصع – يمكن إضافة ألوان إليه – لايتأثر بالتبريد لفترات طويلة بعد التجهيز – ثابت على درجات الحرارة العالية .

المقادير:

٢٠٠ جم شوجر جليز ، ٣٠-٣٥ مللى ماء

الطريقة :

يتم خلط الماء مع البودرة على السرعة المتوسطة لمدة ٤-٥ دقيقة ويصبح جاهز للاستخدام



“ The Art Of Creating Mixes ”

BAKELAND
EGYPT

The Art Of Creating Mixes

BLOW UP

Baking Powder

Advantages :

Raising Agent – increases volume of dough and gives good baking quality – used for all types of baked confectionaries.

Addition Ratio:

to be use as 0,5% - 2%.

Storage Condition:

Keep in cool and dry place away from direct sun light
(below 20° C)

VALIDITY:

As Indicated on Pack .

بلوآب

بيكنج بودر

المزايا:

الصلاحيّة:

مستحضر يزيد من حجم العجين - يعطي حجم جيد وخصائص خبز جيدة - يستخدم في صناعة جميع أنواع الحلوي التي تقبل الخبز.

نسبة الاضافة:

من ٠,٥ - ٢ %

شروط التخزين :

تخزن في مكان جاف بعيداً عن أشعة الشمس ودرجة حرارة لا تزيد عن ٢٠ درجة مئوية.



“ The Art Of Creating Mixes ”

MOUSSE DESSERT *Mix*

Mousse Dessert mix “ Vanilla ”

Advantages :

Easy to use – Excellent taste - quick preparation – Excellent pure white color – color can be add Not affected by cooling – Stable at elevated temperature .

Recipe:

500 Gms. Mousse Desert
900 Ml. Chilled water.

Method :

Mix Mousse with water in mixer until homogenous.
Mix at highest speed for 5 min.
Fill the batter in a ring and put in refrigerator for a minimum of one hour to set, then ready for decoration.
You can add color, flavor while mixing.
You can replace fruit juice instead of some water.

Also available as :
GLAZE GEL
Glazing jelly past on hot transparant

Storage Condition:

Keep in cool and dry place away from direct sun light
(below 20° C)

VALIDITY:

As Indicated on Pack .

موس ديزيرت ميكس

موس ديزيرت « فانليا »

أيضا متوفر:

موس ديزيرت - شوكو

موس ديزيرت « شيكولاتة »

ضع المخلوط في القالب ثم ضعه في الثلاجة لمدة ساعة علي الأقل يصبح بعدها جاهز للتزييق والتقديم.

شروط التخزين :

تخزن في مكان جاف بعيداً عن أشعة الشمس ودرجة حرارة لا تزيد عن ٢٠ درجة مئوية.

الصلاحية:

كما هو مدون علي العبوة

المزايا:

سهل الاستعمال - يقبل التجميد - يقبل إضافة طعم ولون - يمكن استخدامه في حشو التارت.

المقادير:

٥٠٠ جم موس ديزيرت

٩٠٠ مللي ماء مثلج

الطريقة :

يخلط البودرة مع الماء ويقلب حتي التجانس.
التقليب علي السرعة العالية لمدة ٥ دقائق.



“ The Art Of Creating Mixes ”

BAKELAND
EGYPT

The Art Of Creating Mixes

ALMOND PASTE 1:1

Almond paste ready to use

Advantages :

Produced from highest quality of almond – Excellent quality -
Easy to use.

Recipe:

Ready for use

Method :

Decorating and Filling as usual.

Storage Condition:

Keep in cool and dry place away from direct sun light
(below 20° C)

VALIDITY:

As Indicated on Pack .

ألمونديست ١:١

عجينة لوز جاهزة للاستعمال

شروط التخزين :

تخزن في مكان جاف بعيداً عن أشعة الشمس ودرجة حرارة لا تزيد عن ٢٠ درجة مئوية.

الصلاحية:

كما هو مدون علي العبوة

المزايا:

مصنعة من أجود أنواع اللوز - جودة عالية - سهولة في التشكيل.

المقادير:

جاهزة للاستعمال

الطريقة :

الطريقة المعتادة للتزييق والحشو.



“ The Art Of Creating Mixes ”



BAKELAND
EGYPT

The Art Of Creating Mixes

Fondo

Extra white Fondant Paste

Advantages :

High quality; made from very fine ingredients, extra white gives smooth surface after dipping or icing.

Recipe:

1000 Gm Fondo - 100 ml water.

Method :

Decorating and Filling as usual.

Storage Condition:

Keep in cool and dry place away from direct sun light
(below 20° C)

VALIDITY:

As Indicated on Pack .

Also available as :
FONDO CHOCO
Choco Fondant Past

فونندو

عجينة الفونندو ناصعة البياض

أيضا متوفر:

فونندو شوكو
عجينة الفونندو شوكو

شروط التخزين :

تخزن في مكان جاف بعيداً عن أشعة الشمس ودرجة حرارة لا تزيد عن ٢٠ درجة مئوية.

الصلاحية:

كما هو مدون علي العبوة

المزايا:

جودة عالية، مصنوعة من المكونات الجميلة جداً، بياض ناصع و سطح أملس بعد التجميد.

المقادير:

١٠٠٠ جم فونندو - ١٠٠ مل ماء

الطريقة :

الطريقة المعتادة للتزويق والحشو.



“ The Art Of Creating Mixes ”

BAKELAND
EGYPT

The Art Of Creating Mixes

Fondo Roll

Extra white Fondant Paste on cold

Advantages :

- This is a superior type of icing sugar paste with extra white color, and very smooth structure.
- Easy to roll or shape on cold for decorating pastry, wedding cakes, muffin, cupcakes, donuts, etc..
- Has a control elasticity to handle easily even upon covering large surfaces.
- Keeps structure upon cooling over night.
- Doesn't crack, wrinkle, and doesn't form moisture on surface.
- Could be colored with special color concentrate specially
- made for icing sugar paste, otherwise it could become sticky with the wrong coloring material.

Storage Condition:

Keep in cool and dry place away from direct sun light (below 20° C)

VALIDITY:

As Indicated on Pack .

Recipe:

Used as it is

Method :

Decorating and Filling as usual

فوندورول

عجينة الفوندو ناصعة البياض على البارد

المقادير:

تستخدم كما هي

الطريقة :

الطريقة المعتادة للتزيين والحشو.

شروط التخزين :

تخزن في مكان جاف بعيداً عن أشعة الشمس ودرجة حرارة لا تزيد عن ٢٠ درجة مئوية.

الصلاحيّة:

كما هو مدون علي العبوة

المزايا:

- عجينة السكر فائقة الجودة ناصعة البياض ، ناعمة وسلسة في التشكيل
- سهلة اللف والتشكيل وتصلح لتزيين تورتة العرائس والمافن والكب كيك والدونات وغيرها ...
- لديها مرونة وسهولة لتغطية الأسطح الكبيرة.
- تحافظ على هيئتها في التبريد لأكثر من ليلة.
- لا تشقق ولا تشكل الرطوبة على السطح.
- يمكن تلوينها إستخدام مركّزات التلوين الغذائية المصنعة خصيصاً لعجينة السكر، وإلا فإنه يمكن أن تصبح لزجة مع المواد التلوين خاطئة.



“ The Art Of Creating Mixes ”



BAKELAND
EGYPT

The Art Of Creating Mixes

GUM PASTE

Extra white modeling / Sculpting Paste

Advantages :

High quality – Pearly white – Easy to use ..

Recipe:

Used as it is

Method :

For covering special occasions and wedding cakes - For decorative purposes and display items - Suitable for colouring - May be used at room temperature - Pass through dough sheeter or roll by hand to be soft- Roll out in fine powder sugar or starch .

Storage Condition:

Keep in cool and dry place away from direct sun light
(below 20° C)

VALIDITY:

As Indicated on Pack .

جم بيست

عجينة السكر الأبيض للتشكيل والنحت

المزايا:

جودة عالية - بياض ناصع - سهولة في التشكيل .

المقادير:

تستخدم كما هي

الطريقة :

للتغطية وخاصة تورتة الزفاف و المناسبات لاغراض التزيي و المنتجات المعروضة - يقبل التلوين - يستخدم على درجة حرارة الغرفة - كن فرده يدويا أو اكنة فرد العجينة حتى الحصول على عجينة طرية - يتم فرده في السكر الناعم أو النشا.

شروط التخزين :

تخزن في مكان جاف بعيداً عن أشعة الشمس ودرجة حرارة لا تزيد عن ٢٠ درجة مئوية.

الصلاحية:

كما هو مدون علي العبوة



“ The Art Of Creating Mixes ”

BAKELAND
EGYPT

The Art Of Creating Mixes

SUGAR LACE

Wedding Tart glazing and decorating

Advantages :

Easy to use – Excellent taste - quick preparation – Excellent pure white color – color can be add Not affected by cooling – Stable at elevated temperature .

Storage Condition:

Keep in cool and dry place away from direct sun light (below 20° C)

VALIDITY:

As Indicated on Pack .

Recipe:

100 Gm. SUGER LACE
80 ml . Warm Water (45°- 50° C)

Method :

- Mix all ingredients at low speed for 1 min and 3 min at high speed
- Spread the paste on silecon form whith scraper at light pres sure until full the spaces .
- Put in oven at 80- 90°C. for 10 – 12 min.
- Turn down the form on the table and gently remove the deco ration with the help of a scraper .

شوجر لايس

لتجليز وتزويق تورتة الافراح

المزايا:

سهل الاستعمال – مذاق ممتاز - سريع التجهيز – يعطى لون أبيض ناصع – يمكن إضافة ألوان إلية – لايتأثر بالتبريد لفترات طويلة بعد التجهيز – ثابت على درجات الحرارة العالية .

المقادير:

١٠٠ جرام شوجر لايس
٨٠ جرام ماء دافئ (درجة الحرارة ٤٥° - ٥٠°م)

الطريقة :

تخلط المقادير وتضرب بالمضرب السلك لمدة ١ دقيقة بطى ء ثم ٣ دقائق على السرعة

شروط التخزين :

تخزن في مكان جاف بعيداً عن أشعة الشمس ودرجة حرارة لا تزيد عن ٢٠ درجة مئوية.

الصلاحيّة:

كما هو مدون علي العبوة





“ The Art Of Creating Mixes ”



BAKELAND
EGYPT

The Art Of Creating Mixes



www.bakelandegypt.com

[f /Bake-Land-Egypt](https://www.facebook.com/Bake-Land-Egypt)



BAKELAND

The Art Of Creating Mixes **EGYPT**

Member of Fahmy Group

Raw Materials Co. for Edible Ind. S.A.E

Factory: Industrial zone C-1, Block 20 C,
Tenth of Ramdan City, Egypt.

Tel.: 0020 153 640 16 - 0020 153 640 17
0020 153 640 18 - Fax: 0020 153 640 12

شركة الخامات الأولية للصناعات الغذائية ش.م.م
المصنع: المنطقة الصناعية C1 قطعة 20C - مدينة العاشر
من رمضان - جمهورية مصر العربية.

تليفون: ١٥٣٦٤٠١٦ - ٢٠ - ١٥٣٦٤٠١٧ - ٢٠ - ١٥٣٦٤٠١٨
فاكس: ١٥٣٦٤٠١٢ - ٢٠

E-mail: info@bakelandegypt.com