

سەر شەھیدو اتی

الرمضانيه



sofadex  
puratos  
Food Innovation for Good



رَمَضَان  
الكَرِيم



رمضان كريم  
RAMADAN KAREEM

رجل شهر رمضان الفضيل



Les stars du mois  
de Ramadan

# ميميتك بريمرور

جيل جديد من المادة الدهنية  
التي تحتوي على 10% من الزبدة



# صابوري الشعبي

منتوج جاهز للاستعمال يعتمد  
على التخمر، ويعطي مزايا  
ذوق الخميرة التقليدية ...



# بذور للتزيين Puravita



RAMADAN MUBARAK

رَمَضَانَ مَبَارَكًا



# وصفاتكم الرمضانية

كرواسون بالتولاد



05

كيك بالشكولاتة



06

دانيش بانانا



07

حديقة العجائب



08

مثلثات الفاكهة  
المجففة



09

زهرة توت العليق



10

بريوش مورقة



11

الشباكية



12

سلو



13

الفطيرة المورقة  
بالفواكه الحمراء



14

# كرواسون بالتولاد



المكونات	الوزن (g)	النسبة %	التكلفة (dhs)
دقيق الهلايات	1000	37,75	4,00
ميميتك بريمرور	100	3,77	4,20
سكر سنيحة	140	5,28	0,84
حليب بودرة	30	1,13	3,00
إس 500 أكتي بلوس	4	0,15	0,16
ملح	20	0,75	0,08
بيض	50	1,88	1,00
ماء	420	15,85	0,00
خميرة الخبز	250	1,32	0,40
بورافيتا ديكور	35	9,43	13,75
ميميتك بريمرور للتوريق	600	22,65	25,20
<b>المجموع</b>	<b>2649</b>	<b>100</b>	<b>52,63</b>

**نصائح عملية**  
استعمل رذاذ الماء  
قبل طهي الكرواسون

للحصول على 37 قطعة من فئة 70g

**طريقة التحضير**

- العجين** : 6 دقائق بسرعة بطيئة و 4 دقائق بسرعة عالية .
- الراحة** : 15 دقيقة في درجة حرارة الغرفة وساعة في الثلاجة
- التوريق** : قم بدورتين مزدوجتين
- الراحة** : 30 دقيقة في درجة حرارة 2 مئوية
- التشكيل** : نمّد العجين على سمك 3 ملم ثم نقوم بتشكيل و حشو الكرواسون بالتولاد
- التخمير** : ساعتان في درجة حرارة 280 مئوية و 80% رطوبة نسبية
- الطهي** : 17 دقيقة في درجة حرارة 175 مئوية
- التزيين** : تزيين الكرواسان حسب الصورة

# كيك بالشكولاتة



المكونات	الوزن (g)	النسبة % التكلفة(dhs)
<b>الكبك</b>		
البيض	210	11,13
سكر	250	1,25
دقيق	220	1,10
بودرة الكاكو	20	0,70
<b>سبيدو نيو</b>		
فستيباك	6	0,20
شكلاطة بيلكولاد سوداء D600	180	4,41
ميميتك بريمور	80	6,08
<b>الكاناش</b>		
شكلاطة بيلكولاد بالحليب	100	4,20
لوز محمص	250	10,00
<b>الكلاصاج</b>		
شكلاطة بيلكولاد بالحليب	100	7,00
زيت	330	25,74
	100	1,80
<b>المجموع</b>	<b>1846</b>	<b>66,48</b>

نصائح عملية  
يحفظ لعدة أيام  
في المجمد

للحصول على 4 كيك من فئة 460g

طريقة التحضير

**الكيك :** نقوم بخلط البيض، السكر، سبيدو نيو، الدقيق، الكاكو والملح ثم نضيف فستيباك و كريم شكلاطة بيلكولاد سوداء D600 الذائبة مع ميميتك بريمور نقوم بسكب مستويين من الخليط في قوالب مدهونة بالزيت (قوالب 15 سم \* 8 سم \* 5 سم)

**الطهي :** من 35 إلى 40 دقيقة في درجة حرارة 160 مئوية  
**اللوز المحمص :** تحميص اللوز لمدة 10 دقائق في درجة حرارة 160 مئوية  
**الكاناش :** نقوم بتمدد شكلاطة بيلكولاد على الكيك بالكامل , نضع القليل من اللوز المحمص، ثم نضع الكيك في المجمد  
**الكلاصاج :** نذوب شكلاطة بيلكولاد بالحليب مع الزيت، نخرج الكعكة من المجمد ثم نقوم بغمس بسكب الكاناش على الكيك ككريمة للتزيين.

# دائيش بانانا



المكونات	الوزن (g)	النسبة %	التكلفة(dhs)
دقيق الملاليات	1000	37,75	4,00
ميميتك بريمور	100	3,77	4,20
سكر سنيحة	140	5,28	0,84
حليب بودرة	30	1,13	3,00
إس 500 أكتي بلوس	4	0,15	0,16
ملح	20	0,75	0,08
بيض	50	1,88	1,00
ماء	420	15,85	0,00
خميرة الخبز	35	1,32	0,40
بورافيتا ديكور	250	9,43	13,75
ميميتك بريمور للتوريق	600	22,65	25,20
<b>المجموع</b>	<b>2649</b>	<b>100</b>	<b>52,63</b>

## نصائح عملية

من الضروري احترام  
درجة الحرارة الأساسية  
(54 درجة مئوية)

للحصول على 44 قطعة من فئة 60g

## طريقة التحضير

- العجين :** 6 دقائق بسرعة بطيئة و 4 دقائق بسرعة عالية .
- الراحة :** 15 دقيقة في درجة حرارة الغرفة وساعة في الثلاجة
- التوريق :** قم بدورتين مزدوجتين
- الراحة :** 30 دقيقة في درجة حرارة 2 مئوية
- التشكيل :** نمدد العجين على سمك 3 ملم ثم نقوم بتشكيل و حشو الكرواسون بالموز
- التخمير :** ساعتان في درجة حرارة 280 مئوية و 80% رطوبة نسبية
- الطهي :** 17 دقيقة في درجة حرارة 175 مئوية
- التزيين :** نقطع الموز إلى نصفين ثم نزين على شكل موزه (أنظر الصورة)

# حديقة العجائب



المكونات	الوزن (g)	النسبة %	التكلفة(dhs)
عجين جوز الهند	260	14,30	11,7
جوز الهند المحمص	120	6,60	0,72
سكر سنيذة	40	2,20	1,68
ميميتك بريemor	60	3,30	0,5
بياض البيض	5	0,27	1
قشرة الليمون	450	24,75	4,5
كريمة الحلويات بالبرتقال	50	2,75	2
عصير برتقال	100	5,50	0,60
عصير ليمون	60	3,30	0,91
سكر سنيذة	3	0,18	1,00
CPT	20	1,10	1,50
قشرة الليمون	150	8,25	8,85
زبدة	200	11,00	17,70
طوفيل توت العليق	200	11,00	4,92
الكاناش المخفوق	50	2,75	0,65
شكلاطة بيلكولاد	50	2,75	3
كاكاو ترايس بيضاء	1818	100	61,23
فستياك			
الفراولة			
التوت			
المجموع			

## نصائح عملية

أثناء إزالة قالب  
نضعه على طبق  
ثم نحرك ورق الطهي  
تحتة لتفادي كسر الفطيرة

## طريقة التحضير

نقوم بخلط مسحوق جوز الهند، قشر الليمون والسكر ثم نضيف بياض البيض و ميميتك بريemor المذاب للحصول على خليط لزج قليلا. نضع العجين في صينية الفرن مع قرص من ورق الفرن تحتها ، وباستخدام ملعقة مبللة قليلا ، أضغط عليه ووزعه على السطح بالكامل.

**كريمة الحلويات بالبرتقال** : نضع على نار هادئة خليط عصير البرتقال ،عصير الليمون،نكهة البرتقال ونصف كمية السكر وفي غضون ذلك ، نقوم بخلط CPT مع النصف الثاني من كمية السكر المتبقي نسكب ثلث العصائر المغلية فوق خليط السكر و CPT ثم نضع الخليط على نار هادئة لمدة 30 ثانية، حتى تصبح الكريمة سميكة نغطي الخليط لمدة 1 دقيقة ثم نضيف الزبدة واخلطها بقوة، نسكب الكريمة على ورق الفرن، نغطيها ونحتفظ بها لإستعمالها فيما بعد.

**الكاناش المخفوق** : نقوم بغلي فستياك بعد ذلك نضيف شكلاطة بيلكولاد كاكاو ترايس بيضاء بعيدا عن النار ،نقوم بالخلط جيدا ونحتفظ بها في الثلاجة طوال الليل.

**التزيين** : نأخذ قاع الفطيرة ، ونضع طبقة من توفيل التوت تحتها ثم نخفق الكريمة البرتقالية عندما تصبح متجانسة ونزينها بطبقة طوفيل توت العليق

نقوم بصنع الورود من العاناش الأبيض المخفوق جيدا ، ونزينها بالفاكهة (انظر الصورة)..

# مثلثات الفاكهة المجففة



المكونات	الوزن (g)	النسبة %	التكلفة(dhs)
العجين	940	22,12	4,7
دقيق	280	6,59	1,4
سكر	380	8,94	15,96
ميميتك بريemor	300	7,06	6
بيض	14	0,33	0,28
سيدو نيو	5	0,12	0,001
ملح	400	9,41	16,8
طوبفيل التفاح	400	9,41	16,8
حشوة الفاكهة المجففة	260	6,12	1,3
ميميتك بريemor	10	0,24	0,72
سكر	160	3,77	3,90
نكهة الفانيليا	400	9,41	24
فستيباك	400	9,41	24
اللوز المحمص	400	9,41	24
بنق محمص	400	9,41	24
التزيين	300	7,06	26,07
شكلاطة بيلكولد كاكاو ترايس			

## نصائح عملية

للحصول على مثلثات  
متساوية يمكن قطع  
المربعات إلى نصفين

## طريقة التحضير

نقوم بخلط جميع المكونات معا حتى نحصل على عجينة متجانسة.  
نوزع العجينة على صينية خبز مقاس 60/40 سم باستخدام ملعقة ثم نضع طبقة من **طوبفيل التفاح**  
ثم نحتفظ بالعجين في الثلاجة لمدة 30 دقيقة.  
**حشوة الفاكهة المجففة** : في إناء نقوم بغلي مزيج السكر الناعم و **فستيباك** , ثم نضيف **ميميتك بريemor**,  
نرفع الوعاء من على النار بعد ذلك نضيف نكهة الفانيليا والفاواكه المجففة ثم نقوم بتوزيع الخليط  
على إطار الرمل المليء ب**طوبفيل التفاح**  
**الطهي** : 35 دقيقة في درجة حرارة 160 مئوية  
**التزيين** : نترك الكل ليبرد قليلا قبل تقطيعه إلى مثلثات,  
نقوم بغمس زوايا المثلثات في **شوكولاتة حليب الكاكاو من بيلكولد** ثم يترك ليبرد.

# زهرة توت العليق



التكلفة(dhs)	النسبة %	الوزن (g)	المكونات
5,00	46	1000	دقيق الهلاليات
4,20	4,6	100	ميميتك بريمرور
0,78	5,98	130	سكر سنيذة
0,16	0,18	4	إس 500 أكتي بلوس
0,00	19,32	420	ماء
2,43	1,15	25	حليب بودرة
0,02	0,92	20	ملح
0,48	1,84	40	خميرة الخبز
18,22	19,97	434	ميميتك بريمرور للتوريق
		QS	للحشو
		QS	طوبفيل توت العليق
		QS	توت العليق
1,79		100	عجين الشوكولاتة
1,20		10	عجين الهلاليات
34,28	100	2283	بودرة الكاكاو
			المجموع

للحصول على 28.5 زهرة من فئة 80g

## نصائح عملية

يمكن تغيير التزيين  
حسب الحاجة  
طولة أو مالحة

## طريقة التحضير

**العجين :** نقوم بخلط جميع المكونات معا لمدة 6 دقائق بسرعة بطيئة و 6 دقائق بسرعة عالية نترك 100 جرام من عجينة الهلاليات و 10 إلى 15 جرام من مسحوق الكاكاو لتحضير عجين الشوكولاتة  
**الراحة :** 15 دقيقة في درجة حرارة الغرفة ثم ساعة و نصف في المجمد  
**التوريق :** قم بدورتين مزدوجتين  
**الراحة :** 45 دقيقة في درجة حرارة 2 مئوية  
**التشكيل :** نمدد عجين الشوكولاتة حتى تصبح بسمك 3 ملم ثم نضعها على عجين الهلاليات , نمدد العجين حتى تصبح بسمك 4 ملم ثم نقطع دوائر 12 سم ونقطع 8 فروع مستديرة حول دائرة العجين ثم نصلح نهاية القطع في المنتصف ثم نضعه في قالب مدهون بالزبدة  
**التخمير :** ساعة في درجة حرارة 28 مئوية و 75% رطوبة نسبية  
**الطهي :** 15 دقيقة في درجة حرارة 175 مئوية (قبل الطهي , استخدم قوالب صغيرة للتثبيت الفطائر من الداخل  
**الحشوة :** طوبفيل توت العليق  
**التزيين :** نزين بتوت العليق الطازج

# بريوش مورقة



التكلفة(dhs)	النسبة %	الوزن (g)	المكونات
5,00	40,40	1000	دقيق T45
4,20	4,00	120	سكر سنيطة
0,84	4,80	100	ميميتك
0,20	0,20	5	إس 500 أكتي بلوس
6,00	12,10	30	صابوري شعبي
1,40	8,00	300	بيض
0,42	1,20	200	حليب سائل
0,04	0,80	30	خميرة طازجة
21,00	20,20	500	ميميتك للتوريق
13,68	8,00	200	كرات سوبر كريم نتولد
	100	2475	المجموع

## نصائح عملية

يمكن حشوه بعد أن يبرد المنتج النهائي ويمكن أن نستعمل حشوات أخرى (على سبيل المثال: CREAMFIL ، TOPFIL ، إلخ).

**العجين :** نقوم بخلط جميع المكونات ما عدا **ميميتك** لمدة 3 دقائق بسرعة بطيئة ثم 4 دقائق بسرعة عالية، نضيف **ميميتك** للعجين ثم نستمر بالعجن لمدة دقيقتين بسرعة بطيئة و 4 دقائق بسرعة عالية  
**درجة حرارة العجين :** 24 درجة مئوية  
**الراحة :** 15 دقيقة في درجة حرارة الغرفة ثم ساعة و نصف في المجمد  
**التوريق :** قم بدورتين مزدوجتين  
**الراحة :** 30 دقيقة في المجمد  
**التشكيل :** نمدد العجين حتى تصبح بسمك 3 ملم ثم نقطع إلى شرائح بطول 2/7 سم نضع 3 شرائح، ثلثان على الآخر، ثم نغم بلف الشرائح الثلاثة لتشكيل دوامة ونلصق الأطراف للأسفل ونضغط على الجزء العلوي بالأصبع لعمل ثقب في المنتصف وبالتالي نضع القالب مدهون بالزبدة  
**التخمير :** ساعتان في درجة حرارة 28 مئوية و 75% رطوبة نسبية  
**الطهي :** 20 دقيقة في درجة حرارة 170 مئوية  
**التزيين :** نملأ بكرات سوبر كريم نتولد و نرش بالسكر الناعم.

# الشباكية



التكلفة(dhs)	النسبة %	الوزن (g)	المكونات
4,50	34,86	1000	دقيق
5,04	4,18	120	<b>ميميتك بريمور</b>
3,50	3,49	100	بذور السمسم (زنجلان)
6,00	3,49	100	اللوز
0,30	0,10	3	<b>سبيدو نيو</b>
2,00	0,07	2	اليانسون
2,00	0,01	0.2	مسكة حرة
6,25	8,72	250	ماء الزهر
0,01	0,17	5	ملح
10,00	0,01	0.25	زعفران
1,00	1,74	50	خل
0,096	0,28	8	خميرة الخبز
0,00	5,23	150	ماء
			<b>التزيين</b>
20,00	34,86	1000	عسل
2,80	2,78	80	بذور السمسم (زنجلان)
<b>63,50</b>	<b>100</b>	<b>2868,45</b>	<b>المجموع</b>

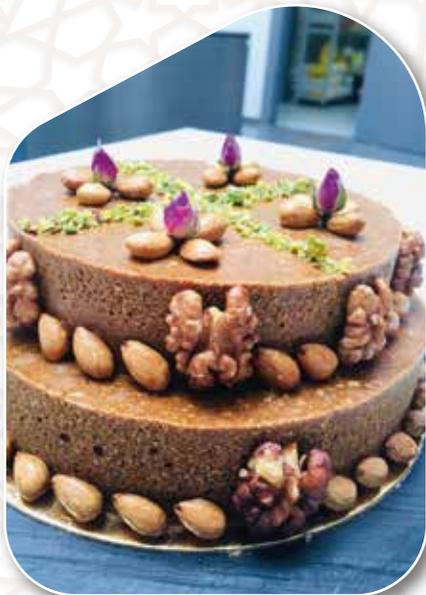
## نصائح عملية

ينصح استعمال ميميتك بريمور لضمان جودة عالية للشباكية

## طريقة التحضير

نقوم بطحن اللوز، السمسم، اليانسون و المسكة الحرة جيدا ثم نخوب **ميميتك بريمور**. ينقع الزعفران في ماء الزهر ونسخنهم إلى درجة حرارة 45 مئوية في الخلاط، نقوم بخلط جميع المكونات (حتى يتم الحصول على عجينة متجانسة) نترك العجين يرتاح في الثلاجة لمدة 30 دقيقة على الأقل باستخدام المدلك نمدد العجين بشكل رقيق جدا على سمك 2 ملم ثم نقطعه إلى أشكال صغيرة مماثلة لشباكية **الطهي**: تقلى الشباكية بالزيت الساخن وتنقع في العسل، ثم تزين بالسمسم.

# سلو



التكلفة(dhs)	النسبة %	الوزن (g)	المكونات
75,00	31,40	1000	اللوز الخام
35,00	31,40	1000	سمسم (زنجلان)
4,00	31,40	1000	دقيق
1,50	7,85	250	مسحوق السكر الناعم
1,00	0,47	15	لب جوز الهند
2,00	1,57	50	يانسون (بستاني)
2,00	1,57	50	يانسون
8,00	0,63	20	مسكة حرة
2,50	1,57	50	قرفة
12,60	9,42	300	<b>ميميتك بريمور</b>
18,00	9,42	300	زيت الزيتون
13,50	4,71	150	عسل
<b>175,10</b>	<b>100</b>	<b>3185</b>	<b>المجموع</b>

## نصائح عملية

ينصح بطحن المسكة الحرة و جوز الطيب جيدا لضمان مذاق جيد

## طريقة التحضير

يحمّر اللوز الكامل المسلوق في الماء الساخن ويقشر , وكذلك بذور السمسم (البني). نخلط نصف كمية اللوز وبذور السمسم حتى نحصل على عجين كريمي (قوام حلوى البرالين). يحمص الدقيق حتى يتحول إلى لون أشقر جميل مع التقليب جيدا لكي لا يحترق. يحمص نوعي اليانسون قليلا , ونخلطهم جيدا , وأيضا المسكة الحرة و جوز الطيب. في إناء عميق , نخلط الدقيق ونصف اللوز وبذور السمسم (قوام البرالين) والصفغ العربي وجوزة الطيب واليانسون والقرفة والسكر سنيذة. نعلق جميع المكونات بتفاحة اليد. نضيف **ميميتك بريمور** المذابة (حتى الحصول على لون البندق) والعسل الدافئ قليلا وزيت الزيتون. نمزجه جيدا للحصول على عجين. ثم نضيف ما تبقى من اللوز المحمص وبذور السمسم , والقليل من اللوز المفروم في النهاية ونستمر بدمج الكل. سلّو جاهز ويمكن تشكيله لدوائر على شكل حلويات (انظر الصورة).

# الفطيرة المورقة بالفواكه الحمراء



المكونات	الوزن (g)	النسبة %	التكلفة(dhs)
دقيق الهلاليات	1000	46,00	5,00
<b>ميميتك بريمرور</b>	100	4,60	4,20
سكر سنيدة	130	5,98	0,78
<b>إس500 أكتي بلوس</b>	4	0,18	0,16
ماء	420	19,32	0,00
حليب بودرة	25	1,15	2,43
ملح	20	0,92	0,02
خميرة الخبز	40	1,84	0,48
<b>ميميتك بريمرور للتوريق</b>	434	19,97	18,22
كريمة الحلويات	Q5		
الفواكه الحمراء	Q5		
<b>المجموع</b>	<b>2173</b>	<b>100</b>	<b>31,29</b>

## نصائح عملية

يمكن تغيير التزيين  
حسب الحاجة  
حلو أو مالحة

للحصول على 36 فطيرة من فئة 60g

## طريقة التحضير

**العجين** : نقوم بخلط جميع المكونات في نفس الوقت بسرعة بطيئة لمدة 6 دقائق و 6 دقائق بسرعة عالية  
**الراحة** : 15 دقيقة في درجة حرارة الغرفة ثم ساعة و نصف في المجمد  
**التوريق** : قم بدورتين مزدوجتين  
**الراحة** : 45 دقيقة في درجة حرارة 2 مئوية  
**التشكيل** : نمدد العجين على سمك 3 ملم ثم نقطع دوائر قطرها 8 سم ثم نستخدم قطاعة البسكويت  
6 سم لتقطيع آخر وتثبيتها على شكل فولوفو ونضع في دائرة زبدة  
**التخمير** : ساعة في درجة حرارة 280 مئوية و 75% رطوبة نسبية  
**الطهي** : قبل الطهي، نستخدم قوالب صغيرة للتثبيت الفطائر من الداخل،  
15 دقيقة في درجة حرارة 175 مئوية  
**الحشوة** : كريمة الحلويات  
**التزيين** : فواكه حمراء



 **sofadex  
puratos**  
Food Innovation for Good

صوفاديكس بوراتوس على طيلة رمضان جامعانا



رمضان كريم

RAMADAN KAREEM



Toujours  
à l'écoute  
de nos  
Clients



جرب وصفاتنا في أقرب وقت و شاركنا رأيك!  
إتصل بممثلنا التجاري المحلي أو فريقنا التقني للمزيد من المعلومات و التوضيحات

[www.sofadex-puratos.ma](http://www.sofadex-puratos.ma)

Angle Rues Jules Zannier et Bir Hakim Boulevard de l'Oasis - Oasis - Casablanca  
Tél : +212 (0) 5 22 25 11 35 / 25 40 71 - Fax : +212 (0) 5 22 99 46 85  
E-mail : [sdgsfadex@sofapur.com](mailto:sdgsfadex@sofapur.com)

