

 **sofadex
puratos**
Food Innovation for Good




مطبخنا
الأمير

Food
Innovation
for Good

 **sofadex
puratos**
Food Innovation for Good



بيهم غيدوز رمضان أحلى

تيكرال بريوش رطبة TEGRAL BRIOCHE MOELLEUSE

مستحضر مسحوق لصنع البريوش الرطبة
و منتجات العجائن اللينة.



تيكرال قلب الفوندان TEGRAL CŒUR FONDANT

تحضير لفوندان الشوكولاتة



ديلي أملو Deli Amlou

ديلي أملو هو الحشوة الوحيدة ذات
الرائحة التقليدية اللذيذة
والممتازة للصحوة.



ميميتك بريمور Mimetic Primeur

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



سموبيز Smoobees

سموبيز عبارة عن حبوب ناعمة وسلسة
تجلب المزيد من النكهة،
والمزيد من الملمس، والمزيد من الإبداع
للسلع المخبوزة والكعك.





Reed Apple



Choux Amlou



Amandine



Parfum du sud



Brownies cookies



Quiche salée sucrée



tarte aux poires et au sirop Danish aux choco abricot



schneck salé



Danish Amlou



Cheesy pizza



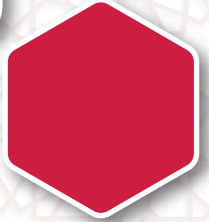
Multigrains sandwich



وصفاتكم الرمضانية

التفاحة الحمراء

Reed Apple



التكلفة (Dhs)	النسبة %	الوزن (g)	المكونات
20	6,81	200	الطبقة المقرمشة
2	1,70	50	باتسفرونس 50% برالين البندق السائل
13	5,11	150	زبدة
18	6,81	200	بيلكولاد حليب سيليكسيون
9	17,03	500	كروستكريب
2,7	5,11	150	بيسكوي تيكرال
3	5,96	175	تيكرال ساتان كريم كعك نوتر
2	5,11	150	زيت
17,5	8,51	250	بيض
9	12,13	356	حليب
18	6,81	200	مزيج التفاح
12	13,62	400	طوبفيل تفاح
15	3,41	100	موس الكراميل
4	1,70	50	كريمة إنجليزية
3	0,17	5	بيلكولاد حليب كرامل
148,2	100	2936	فاستباك
			رذاذ الشوكولاتة
			زبدة الكاكاو
			بيلكولاد أبيض سلكسيون
			صبغة حمراء قابلة للذوبان في الدهون
			المجموع

Pulvérisation
chocolate rouge
mousse caramel
insert pomme
mousse caramel
Biscui caramel
Fond croqant

طريقة التحضير

الطبقة المقرمشة: نذوب الشوكولاتة، نضيف البراليني بندق، الزبدة، و نضيف الكروستكريب في الأخير. ثم املأ قوالب الفطيرة حسب الصورة وضعها جانباً في الثلاجة

بيسكوي تيكرال: تمزج جميع المكونات في نفس الوقت لمدة 4 دقائق وتوزع على صينية الفرن 60/40 وتطهى على حرارة 170 درجة مئوية لمدة 12 دقيقة

حشوة التفاح: ضع **توبفيل التفاح** في قالب سيليكون نصف كروي وقم بتجميده

موس الكراميل: حضر الكريمة الإنجليزية الأساسية واخلطه مع **شوكولاتة الحليب بالكراميل بيلكولاد** املأ قوالب السيليكون بالموس **فيستيياك** اتركه ليبرد حتى 35 درجة مئوية ثم صف الكريمة النباتية المخفوقة من قبل و **طوبفيل التفاح** المجمد كما هو موضح في الرسم التخطيطي و احتفظ بها في الثلاجة طوال الليل

رذاذ الشوكولاتة: نذوب زبدة الكاكاو والشوكولاتة ثم نضيف الملون ويستعمل على درجة حرارة 27 درجة مئوية

شو أملو

Choux Amlou



التكلفة (Dhs)	النسبة %	الوزن (g)
3,36	11,42	420
9,63	4,76	175
0	0,19	7
0	0,19	7
0,8	4,35	160
0,4	0,60	22
1	1,36	50
12	11,42	420
5,5	2,72	100
3	3,67	135
0,55	2,99	110
0,88	0,60	22
8,75	6,80	250
4	13,59	500
9	2,72	100
15	5,44	200
15	13,59	500
41	13,59	500
129,87	100,00	3678

المكونات

عجينة الشو

حليب
ميמתك بريمور
ملح
سكر
دقيق
نشأ الذرة
مسحوق الكاكاو
بيض

كريميل الكاكاو

ميמתك بريمور
سكر بني
دقيق
مسحوق الكاكاو

موسيلين الفاتيليا

التحضر للموسلين
حليب

برالين اللوز السائل باتسفرونس

أملو

دلي أملو

غاناش مخفوق

فاستباك

شكولاتة بالكالد حليب سلكسيون

المجموع

pâte à choux

mousseline

deli amlou

mousseline

pâte à choux

طريقة التحضير

عجينة الشو : يصلق الحليب، الزبدة، الملح، السكر، ويضاف خليط الدقيق، النشأ، بودرة الكاكاو جفف و أضف البيض تدريجيا

رتب الشو على مقاس 55 مم، ضع الكرامبل على سطح عجينة الشو

الطهي : على درجة حرارة 165 درجة مئوية لمدة 25 إلى 30 دقيقة

كرامبل الكاكاو : نخلط الكل و نوزع بين ورقتي الطهي بسمك 2 مم. قم بالتجميد وقطع دوائر 60 مم

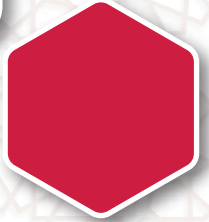
موسلين براليني : اخفق الحليب و بودرة الموسلين من 4 إلى 5 دقائق

وفي النهاية يضاف براليني باللوز 50% و استخدم ديلي أملو كحشوة بعد ملاً الفطائر بكريم موسيلين

غاناش مخفوق : سخن كريمة فاستيباك و أضيف الشوكولاتة، اتركه ليرتاح في الثلاجة طوال الليل

و في اليوم التالي اخلط الغاناش واستخدمه للتزيين

اماندين Amandine



نصيحة عملية

طوال الليل قبل الطهي
ضع خليط الكيك في الثلاجة

المكونات	الوزن (g)	النسبة %	التكلفة (Dhs)
كعكة الشوكولاتة باللوز	375	26	27
عجينة اللوز كاتانيا	237	16	4
باتيس فرونس 50%	200	14	6.06
بيض	2	0	0.5
ميمتك بريمر	30	2	0.12
مسحوق الفانिला	12	1	0.86
دقيق	50	3	3.5
سبيدو نيو	200	14	5.6
بودرة الككاو	200	14	17.2
غاناش مخفوق	150	10	10.8
فستيباك	1456	100	75.64
بلكلاد أبيض سيليكسيون			
الحشوة			
دلي أملوا			
المجموع			

طريقة التحضير

كعكة الشوكولاتة باللوز : أخفق عجينة اللوز كاتانيا 50% مع البيض واحدا تلو الآخر

ثم أضف البودرة المغرلة من قبل (دقيق، بودرة الكاكاو، سبيدو نيو، بودرة الفانيليا
ثم قم بدمج ميمتك بريمر الذائبة الدافئة واملأ القوالب

الطهي : على درجة حرارة 160 درجة مئوية لمدة 12 دقيقة

الغاناش المخفوق : اغلي القشدة النباتية فيستباك، بعد رفعها عن النار

نضيف **الشوكولاتة بيلكولاد الأبيض** وضعها جانباً في الثلاجة طوال الليل ونخفقها للتزيين

التزيين : بعد أن يبرد الكيك، قم بتزيينه بالغاناش الأبيض المخفوق وديلي أملو



نصيحة عملية

من الناحية المثالية، يجب طهي كعكة الغريبة في قوالب لأنه بخلاف ذلك، عند ملاستها للحرارة، سيتمدد العجين ولن تحصل على الشكل السميك الذي يحظى بتقدير كبير

كعكة الغريبة بريتون
صفار البيض
السكر الناعم
بونا للوصفات التقليدية
سبيدو
دقيق
ملح
دلي أملوا
الميرانغ الإيطالي
بياض البيض
السكر الناعم
ماء
المجموع

المكونات	الوزن (g)	النسبة %	التكلفة (Dhs)
صفار البيض	60	6.59	3
السكر الناعم	120	13.19	0.6
بونا للوصفات التقليدية	100	10.99	3
سبيدو	1.65	0.26	
دقيق	21.98	0.9	
ملح	0.55	0.05	
دلي أملوا	200	21.98	
الميرانغ الإيطالي	60	6.59	
بياض البيض	120	13.19	2
السكر الناعم	3.3	0	1.08
المجموع	910	100	24.89

طريقة التحضير

صابلي بروتون : اخفق صفار البيض بخفة مع سكر سنيده حتى يصبح المزيج أبيض ورغوي قم بدمج **بونا للوصفات التقليدية** ناعمة ثم أضف الدقيق، الملح و سبيدو اخلط كل شيء للحصول على عجينة متجانس و أملس، قم بلفها في غلاف بلاستيكي وضعها في الثلاجة لمدة 30 دقيقة. افرد العجين إلى 5:1 باستخدام قالب دائري ومدهون بالزبدة بمقاس 24 سم

حشوة دلي أملوا : سخن ديلي أملو ووزعه على سيلبات بسمك 3 ملم ثم ضعه في الثلاجة قطع قرص 20 سم وضعه في منتصف كعكة الصابلي بروتون من القالب الأول ثم ضعه في الفرن لمدة 20 دقيقة عند 180 درجة مئوية

الميرانغ الإيطالي : ضع الماء والسكر في كسرولة و اطهي حتى تصل درجة حرارة هذا سيرو إلى 118 درجة مئوية في هذه الأثناء، نخفق بياض البيض حتى يصبح كالثلج ثم صف السيرو إلى بياض البيض المخفوق باستمرار في الخفق حتى يبرد الخليط تماما تزيين الكعكة بوريدات الميرانغ حسب الصورة



التكلفة (Dhs)	النسبة %	الوزن (g)
57	46.19	1000
5	11.55	250
0	11.55	250
20	9.24	200
5.5	11.55	250
2.85	4.38	95
1	2.31	50
1.2	0.92	20
3.5	2.31	50
96.05	100	2165

المكونات

البراوني

تيغرال القلب الذائب

بيض

ماء

بندق

كوكيز

كوكيز تيغرال

بونا للوصفات التقليدية

بيض

التزيين

سكر صقيل

دلي أملوا

المجموع

نصيحة عملية

يُنصح بوضع عجينة الكوكيز في الثلاجة قبل الخبز لأنها تتيح لك عمل كوكيز سميك وناعم بالداخل

طريقة التحضير

البراوني : خلط جميع المكونات ما عدا الجوز الذي يجب إضافته في النهاية. ضع الخليط

في إطار مقاسه 30/40 سم

الكوكيز : امزج جميع المكونات دفعة واحدة باستعمال مضرب حتى يتم الحصول على خليط متجانس

و ضعه في الثلاجة لمدة 15 دقيقة ثم سرح العجين ليصل سمكه 2 مم ثم غطيه بالبراوني من فوقه

ضعه في الفرن لمدة 27 دقيقة على حرارة 170 درجة مئوية

بعد أن يبرد المنتج النهائي، قم بتقطيعه إلى مربعات وتزيينه بالسكر البودرة

وديلي أملوا كما في الصورة

كيش مالح حلو
Quiche salée
sucrée



(التكلفة (Dhs)	النسبة %	الوزن (g)	المكونات
1	6	100	المعجنات القصيرة
2	29.9	500	حليب سائل
13	14.3	240	دقيق
3	4.4	74	ميمنك بريمور
0	0.7	12	صفار البيض
0.5	0.7	12	ملح
			السكر الناعم
1.2	7.5	125	كريمة الكيش حليب سائل
6.5	7.5	125	فستياك
3	4.5	75	حليب سائل
0.5	0.2	3	صفار البيض
0.2	0.3	5	الفلفل
0.5	0.2	3	ملح
			جوزة الطيب
25	11.9	200	المرافقة
5	6	100	بندق
8	6	100	الجبنة الأبيض
69.4	100	1674	جبنة حمراء
			المجموع

طريقة التحضير

المعجنات المكسرة

العجين : 6 دقائق بسرعة بطيئة

الراحة : 30 دقيقة على درجة حرارة 1 مئوية

التشكيل : سطح العجين إلى سمك 3 مم وقطعه على شكل دوائر 12 سم ثم شكلها في قوالب دائرية

الراحة : ساعتان في الثلاجة على درجة حرارة 6 مئوية

الحشوة : ضع المكسرات (بندق) والجبنة الأحمر والجبنة الأبيض للكيش، وضع خليط الكيش

في القوالب الدائرية

الطهي : 15 دقيقة على 175 درجة مئوية

التزيين : مع الجبنة الأبيض وإنهاء الكيش حسب الصورة

كريمة الكيش : في وعاء خلط الحليب مع الكريمة النباتية **فيستياك** و صفار البيض

ثم صف الملح والفلفل ولب جوز الهند

فطيرة الإجاص

Tarte aux poires
et au sirop



التكلفة (Dhs)	النسبة %	الوزن (g)
4.5	21.9	1000
1	2.8	130
0	0.4	20
5.2	2.1	100
0.5	0.08	4
0.5	0.65	30
0.5	0.32	15
0	10	460
20.8	8.7	400
20	10.95	500
20	21.91	1000
2	6.57	300
0	13.14	600
0.5	0.1	5
75.5	100	4564

المكونات

عجينة كرواسون بالشوكولاتة

T45 دقيق

السكر الناعم

ملح

ميمنتك بريمور

S 500 أكتي بلوس

خميرة طازجة

بودرة الككاو

ماء

التوريق

ميمنتك بريمور

حشو

طوبفل تفاح

إجاص

السكر الناعم

ماء

القرفة بودرة

المجموع

طريقة التحضير

عجينة كرواسون بالشوكولاتة

العجين : 6 دقائق بسرعة بطيئة و4 دقائق بسرعة عالية

الراحة : 30 دقيقة على درجة حرارة الغرفة ولمدة دقيقة على 2 درجة مئوية

درجة الحرارة : 24 درجة مئوية

التوريق : دورتان مزدوجتان

التشكيل : افرد العجين إلى أن يصل سمكه 4 مم وقطعه إلى مربعات 8 سم / 8 سم

ثم ضعه في دائرة من الإنوكس 6 سم / 6 سم

التخمير : ساعة على 28 درجة مئوية / 80% رطوبة

الحشوة : ضع **توبفل التفاح** في وسط المربعات

الطهي : 17 دقيقة على 175 درجة مئوية

التزيين : تحضير السيرو مع (ماء، سكر، قرفة) ثم ضع الإجاص في قدر واتركه ينضج لمدة 20 دقيقة

تقريبا و في الأخير إستعمل الإجاص لإنهاء الفطائر حسب الصورة



التكلفة (Dhs)	النسبة %	الوزن (g)
4.5	34	1000
1	4.77	140
0	0.68	20
0.5	0.13	4
5.5	3.4	100
0.5	1.36	40
0.5	1	30
0	15.33	450
22	13.36	400
3	6.81	200
21	17.04	500
7.5	1.7	50
66	100	2934

المكونات

عجينة كراسون بالشوكولاتة

T45 دقيق

السكر الناعم

ملح

500 S أكتي بلوس

ميمتك بريمور

خميرة طازجة

بودرة الككاو

ماء بارد

التوريقي

ميمتك بريمور

حشو

فروتفل المشمش

المشمش المعلب

التزيين

فستق

المجموع

نصيحة عملية

التذهيب : قطعة من صفار البيض
+ ملعقة كبيرة حليب 1

طريقة التحضير

عجينة كراسون بالشوكولاتة

العجين : 6 دقائق بسرعة بطيئة و4 دقائق بسرعة عالية

درجة الحرارة : 24 درجة مئوية

الراحة : 15 دقيقة على درجة حرارة الغرفة و في الليل على 3 درجات مئوية

التوريقي : دورتان مزدوجتان

الاسترخاء : 30 دقيقة في الثلجة

التشكيل : افرد العجين إلى أن يصل سمكه 4 مم وقطعه إلى مربعات 8 سم / 8 سم

ثم ثبت الزوايا الأربع باتجاه المركز واضغط بالإبهام لتحديد النقاط

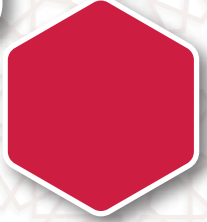
التخمير : ساعة و 30 دقيقة على 28 درجة مئوية . 80% رطوبة

الحشوة : بعد تخمير الدانيش وتصفيته من المشمش في مصفاة ضعه جانباً واحشو الدانيش بالجيب

الحلواني **فروتفل المشمش** وضع المشمش المصفى على كل قطعة الدانيش

الطهي : 17 دقيقة على 175 درجة مئوية

شنيك مالح Schneck salé



التكلفة (Dhs)	النسبة %	الوزن (g)	المكونات
40.89		1000	بريوش مورق
4.08		100	طغرال بريوش مويلوز
4.08		100	ميتمك بريمور
10.22		250	بيض
1.43		35	ماء
			خميرة طازجة
16.35		400	لف العجين
			ميتمك بريمور
			المرافقة
4.08		100	ديك رومي مدخن
2.04		50	بصل
8.17		200	الجبنة الأبيض
			التزيين
2.04		50	الثوم المعمر
3.27		80	كاتشب
3.27		80	مايونيز
100		2445	المجموع

طريقة التحضير

بريوش مورق

العجين : 6 دقائق بسرعة بطيئة و4 دقائق بسرعة عالية

الراحة : 30 دقيقة في درجة حرارة الغرفة و ليلة واحدة في 2 درجة مئوية

التوريق : دورة مزدوجة و1 دورة واحدة

الراحة : 30 دقيقة على 4 درجات مئوية

التشكيل : سطح العجين إلى سمك 4 مم ووزع الحشوة بالتساوي و لف العجين حتى تتشكل لفافة

التخمير : ساعة على درجة حرارة 28 درجة مئوية .80% رطوبة

الطهي : 17 دقيقة على 175 درجة مئوية

التزيين : تزيين الشنيك بسيبوليت و الكاتشب و المايونيز كما في الصورة

دانيش أملاو Danish Amlou



التكلفة (Dhs)	النسبة %	الوزن (g)	المكونات
4	38.4	1000	عجينة كرواسون
0.56	5.38	140	دقيق
0.2	0.77	20	السكر الناعم
0.16	0.15	4	ملح
1.2	1.92	50	500 S أكتي بلوس
6.24	4.61	120	بيض
0	14.59	380	ميمتك بريمرور
0.52	1.54	40	ماء
			خميرة طازجة
20.8	15.36	400	لف العجين
28.8	15.36	400	ميمتك بريمرور
10	1.92	50	حشو
72.48	100	2604	دلي أملاو
			التزيين
			فستق مقطع
			المجموع

طريقة التحضير

عجينة كرواسون

العجين : 6 دقائق بسرعة بطيئة و4 دقائق بسرعة عالية

الراحة : 30 دقيقة في درجة حرارة الغرفة وليلة واحدة في 2 درجات مئوية

التوريق : دورة مزدوجة و دورة عادية

الراحة : 30 دقيقة على 4 درجات مئوية

التشكيل : نسطح العجين إلى سمك 4 مم ونقطعه على شكل ثلاثة شرائط بطول 20 سم / 2 مم

ثم نقم بلحام الأطراف الخارجية ثم لفها للحصول على ضفيرة كما هو موضح بالصورة

ثم نضع الكل في قالب بقطر 10 سم، يتم إدخال قطعة من العجين في منتصف القالب

ثم يتم طيها للحصول على ضفيرة وتشكيل الضفائر على الحواف (وإتقان دائرة من العجين

(في صينية التورنة مقاس 10 سم

التخمير : ساعة على 28 درجة مئوية / 80% رطوبة

الطهي : 17 دقيقة على 175 درجة مئوية، بعد تخمير العجين وقيل الطهي، اضغط بالأصبع

في المنتصف للحفاظ على الشكل النهائي. ثم نقوم بدهن الفطائر قبل الطهي

الحشوة : نملأ الدانيش بدليلي أملاو

التزيين : تزين بالفستق

شيزي بيتزا

Cheesy pizza



التكلفة (Dhs)	النسبة %	الوزن (g)
4	40.45	1000
0.34	0.4	10
0.02	0.8	20
0	28.31	750
2	0.8	20
0.2	0.08	2
6	2.02	50
5	2.02	50
8	2.02	50
5.5	4.04	100
6	16.18	400
1	0.8	20
1	0.8	20
2	1.21	30
41.06	100	2472

المكونات

عجينة البيتزا

دقيق الخبز

صابوري شعبي

ملح

ماء

أطونتيك دوروم

زعتر

المرافقة

استخدام 4 أنواع من الجبن

حسب الرغبة

جينة الشيدر

جبن إيدام

جبن إيمنتال

جينة موتزاريللا

صلصة طماطم بيتزا

بازيليك طازج

إكليل جبل طازج

زيت الزيتون

المجموع

طريقة التحضير

العجين : 8 دقائق بسرعة بطيئة و 4 دقائق بسرعة عالية

الراحة : 45 دقيقة في درجة حرارة الغرفة و ليلة واحدة في 2 درجات مئوية

التشكيل : أحشو السميد الناعم على سطح العمل ثم نسطح كرة عجينة البيتزا

نحاول ألا تنزع حواف العجين ثم نضع صلصة الطماطم على العجين

ثم نضع 4 أنواع من الجبن و إكليل الجبل

الطهي : ندخل البيتزا إلى الفرن على 270 درجة مئوية لمدة 10 إلى 12 دقيقة

التزيين : نزين بزيت زيتون وأوراق ريحان الطازجة



التكلفة (Dhs)	النسبة %	الوزن (g)
12.9	53.24	1000
0.02	0.95	18
0	34.61	650
0.13	0.53	10
10.2	10.64	200
		QS
		QS
		QS
		QS
		QS
		QS
23.25	100	1878

المكونات

عجين

طغريل متعدد الحبوب

ملح

ماء

خميرة طازجة

بورافيتا ديكور

المرافقة

الجبنة الأبيض

سلطة خضراء

طماطم

جبنة إيدام

خيار

صلصة الكوكتيل

المجموع

طريقة التحضير

العجين : 8 دقائق بسرعة بطيئة و4 دقائق بسرعة عالية

الراحة : 20 دقيقة في درجة حرارة الغرفة

التقسيم : 120 جرام

التشكيل : تدوير العجين

الاسترخاء : 15 دقيقة

التشكيل : شكل العجين على شكل الساندويتش و ضعه فوق قطعة قماش مبللة و بورافيتا ديكور

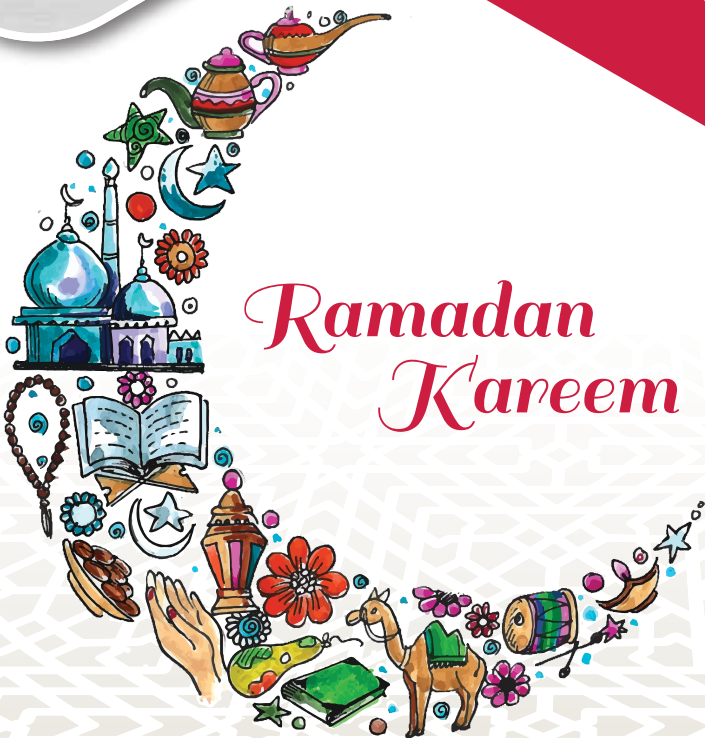
الراحة : ساعة و15 دقيقة في درجة حرارة الغرفة

الطهي : 10 دقائق على 240 درجة مئوية

المكسب المحقق : 15 سندويش 120 جرام



 **sofadex
puratos**
Food Innovation for Good



*Ramadan
Kareem*





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



@sofadex-puratos

www.sofadex-puratos.ma

Angle Rues Jules Zannier et Bir Hakim Boulevard de l'Oasis
Oasis - Casablanca

Fax : +212 (0) 5 22 99 46 85

E-mail : sdgsofadex@sofapur.com

 **sofadex
puratos**
Food Innovation for Good

**Food
Innovation
for Good**