

رمضان كريم  
2021

Sofadex-Puratos vous souhaite



Sofadex  
Puratos  
*Reliable partners in innovation*

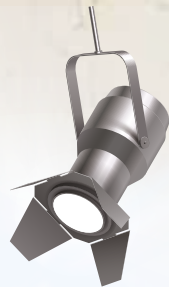
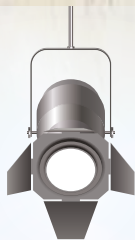
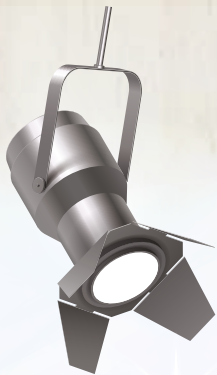


Sois créatif



سر شهيواتي الرمضانية





# نجوم شهر رمضان الفضيل

## Les Stars du ramadan

تيدال بريوتك رطبة  
تيدال ساتان كريم كيك  
أوطونتيك



## تَبْكَرَال سَاتَاه كَرِيم كَبْكَ

يعتبر التَبْكَرَال سَاتَاه كَرِيم كَبْكَ مسحوق جاهز لاعداد الكَبْكَ لكه، وبالإضافة إلى ذلك، له استعمالات متعددة في مجال الحلويات.  
كَبْكَ الوصفات هذا يقدم لكم نبذة عن أنواع الوصفات التي يمكن تحضيرها بَتْكَرَال سَاتَاه كَرِيم كَبْكَ للحصول على نتيجة متميزة.



## تَبْكَرَال بَرِيوشَة رَطْبَة

- لديه عدة مزايا منها :
- توفير وقت العجينة مقارنة مع الوصفة التقليدية للبروش ؛
  - سهولة التشكيل ؛ عجينة سريعة التقطيع ؛
  - الحفاظ على أفضل ليونة بالمقارنة مع الوصفة التقليدية ؛
  - صالح للخبز اللين ؛ نسبة أقل من المواد الدهنية ؛
  - حجم ممتاز للمنتجات النهائية ...



## أَوْطُونْتَبْكَ

يعتبر O-tentic عنصر حيوي بالنسبة لجبال الخبازة والذي يستخلص أساسا من ما يطلق عليه الخميرة البلدية.  
يعطي هذا المنتوج طعما مميزا تماما مثل طعم الخبز الذي تم تخميره مدة طويلة.  
O-tentic هو منتج مَبْكَر  
يحول لكم خلق وصفات متنوعة للخبز ترضون بها ربناكم.



Pain au Fromage



01

Pain traditionnel Mahrach  
au cumin et nigelle



02

Panna Cotta Nutolade



03

Pain plat aux graines  
et oignons



04

Brioche Tennis



05

Cookies salés



06

Feuilleté au hotdog



07

Pizza végétale



08

Tegral fleur d'oranger



09

Brioche salée



10

# Recette Pain au Fromage

Ramadan  
Kareem



Ingredients	Grammage (g)	%	Coût(Dhs)
Pâte fermentée	60	7,50	0,50
Farine T65	250	31,25	1,00
Farine de seigle	30	3,75	0,75
O'tentic	14	1,75	1,40
Eau à 20-25°C	200	25,00	0,00
Sel	5	0,62	0,02
Coriandre en poudre	5	0,62	0,60
<b>Garniture :</b>			
Fromage mozzarella	120	15,00	9,00
Dinde fumée	80	10,00	12,00
<b>Finition :</b>			
Thym	10	1,25	0,50
<b>Total</b>	<b>800</b>	<b>100</b>	<b>25</b>

لتحضير 24 قطعة  
من فئة 80 غرام

العجين : خلط جميع المكونات لمدة 4 دقائق بالسرعة الأولى ثم 6 دقائق بسرعة متوسطة (السرعة الثانية)،

راحة العجين : اترك العجين يرتاح لمدة 45 دقيقة في درجة حرارة الغرفة،

التقسيم : قسم العجين إلى 8 قطع كل منها 100 غرام باستخدام قطعة العجين وتشكيلها على شكل كرة،

الاسترخاء : اترك قطع العجين يرتاحون لمدة 15 دقيقة،

التشكيل : تشكيل عجين باتار،

التخمير : ساعة و 15 دقيقة في درجة حرارة الغرفة،

الطهي : طهي المنتج النهائي لمدة 15 إلى 16 دقيقة عند 230 درجة مئوية

باستخدام رذاذ الماء قبل وضعه في الفرن.



فوائد الزعتر عديدة، فهو أحد أشهر الأعشاب  
المستخدمة في عالم المضادات الحيوية  
وتقوية الذاكرة وعلاج مشاكل عسر الهضم

**Pétrissage** : Mélanger tous les ingrédients pendant 4 min à première vitesse, puis 6 min en vitesse moyenne (deuxième vitesse),

**Pointage** : Laisser reposer la pâte pendant 45 min à température ambiante,

**Division** : Diviser la pâte en 8 pâtons de 100g à l'aide d'un coupe pâte, et les mettre sous forme de boule,

**Détente** : Laisser reposer les pâtons pendant 15 min,

**Façonnage** : Façonner la pâte en batard,

**Fermentation** : 1h 15min à température ambiante,

**Cuisson** : Cuire pendant 15 à 16 min dans 230°C en utilisant le spray d'eau avant l'enfournement.





Ingredients	Grammage (g)	%	Coût(Dhs)
Faine d'orge	750	41,94	3,00
Faine de tradition	250	13,98	1,00
O-tentic	40	2,23	3,60
Sel	18	1,00	0,07
Eau	700	39,14	0,00
Cumin en grains	15	0,83	0,60
Nigelle en grains	15	0,83	0,60
Semoule d'orge	QS	QS	QS
<b>Total</b>	<b>1788</b>	<b>100</b>	<b>8.87</b>

لتحضير 18 قطعة  
من فنة 100 غرام  
الحرارة الأساسية للعجين 70°C  
درجة حرارة العجين 28°C

العجين : 6 دقائق بسرعة بطيئة و 4 دقائق بسرعة عالية مع اضافة الحبة السوداء وحبوب الكمون في نهاية العجن.

راحة العجين : 45 دقيقة في حرارة المحيط.

التقطيع : تقطيع كويرات بوزن 100 غرام.

التكوير : نقوم بإعادة تطوير العجين ونغمسه في الماء ثم نخلط سميدة الشعير و حبة

السوداء وحبوب الكمون.

استرخاء العجين : 20 دقيقة.

التشكيل : فرد العجين حتى سمك 1 سنتمتر.

التخمير : 1 ساعة و 30 دقيقة على حرارة 82°C و في رطوبة نسبية 80%.

الطهي : 12 دقيقة على درجة حرارة 250°C.



تساعد الحبة السوداء على تقوية المناعة

ومحاربة العديد من الامراض و يعد الكمون

من الأعشاب والتوابل الغنية بالمواد المفيدة.

فلطالما عرف عنه أنه مضاد للفطريات.

وملين للأمعاء، ومسكن للالام، وطارد للغازات.

**Pétrissage** : 6 min vitesse lente /4 min vitesse rapide puis ajouter les graines en fin de pétrissage,

**Pointage** : 45 min dans une température ambiante,

**Division** : diviser la pâte en boule de 100g,

**Boulage** : Bouler les pièces puis tromper dans l'eau et passer par le mix,  
de semoule fine d'orge et cumins/nigelle

**Détente** : 20 min,

**Façonnage** : aplatir les boules à 1 cm,

**Apprêt** : 1h 30 à 28°C/80 % humidité,

**Cuisson** : 12 min à 250°C.



Ingredients	Grammage (g)	%	Coût(Dhs)
<b>Panna cotta Nutolade</b>			
<b>FESTIPAK</b>	200	14,97	4,83
Sucre semoule	80	5,99	0,40
<b>Gélatine Patis France</b>	14	1,05	3,92
<b>Carat Supercrem Nutolade</b>	400	29,94	27,84
<b>Crumble au grain Puravita décor</b>			
Beurre	150	11,23	10,50
Sucre semoule	150	11,23	0,75
Sel	2	0,15	0,00
Farine T65	150	11,23	0,40
<b>Puravita decors</b>	100	7,49	5,39
Poudre d'amande	90	6,74	8,10
<b>Total</b>	<b>1336</b>	<b>100</b>	<b>62,13</b>

للحصول على 6 كؤوس  
من الباناكوتا

#### باناكوتا نيتولاد :

تنقع الجيلاتين في الماء البارد فوق نار هادئة ثم تغلى الكريمة، بعد ذلك تضاف الجيلاتين وكريمة الشكلاطة كراط سويبر كريم نيتولاد، يخلط الكل و نضع 150غرام من الخليط في الكؤوس،

#### كرنبل بيرافيتا ديكور (حبيبات بيرافيتا ديكور) :

خلط جميع العناصر في خلاط كهربائي ببطء (زبدة، سكر خشن، دقيق، مسحوق اللوز، ملح، و خليط حبيبات البرافيتا ديكو مطحونة من قبل) حتى الحصول على تركيبة مرملة، يطهى الكرنبل في الفرن على درجة حرارة 160°C لمدة 16 دقيقة.

#### PANNA COTTA NUTOLADE :

Tromper les feuilles de la gélatine dans de l'eau froide, Faites bouillir la crème **FESTIPAK** dans une casserole à feu doux, Puis, hors feu ajouter la gélatine et le **CARAT SUPERCREM NUTOLADE**, ensuite mixer le tout et remplir les verres (150 g),

#### CRUMBLE aux graines de Puravita decors :

Dans le batteur, sabler tous les ingrédients : le beurre sucre semoule, farine, poudre d'amande, sel et graine de **Puravita decors** (moulu), Puis cuire le crumble au four à 160°C pendant 16 min.



Ingredients	Grammage (g)	%	Coût(Dhs)
Farine T55	750	39,26	2,50
Farine de seigle T130	250	13,08	4,00
Jus d'oignon	250	1,04	0,02
Sel	20	13,08	0,50
Sucre	40	2,09	0,20
Otentik	40	2,09	4,00
Huil d'olive	50	2,61	2,00
Puravita decors	60	3,14	3,23
Eau	450	23,66	0,00
<b>Total</b>	<b>1910</b>	<b>100</b>	<b>16.45</b>

لتحضير 24 قطعة  
من فئة 80 غرام

العجين : يخلط جميع المكونات إلا خليط الحبوب يضاف في نهاية العجن في سرعة بطيئة لمدة 8 دقائق /سرعة عالية لمدة 6 دقائق،  
راحة العجين : 45 دقيقة في حرارة المحيط،

التقطيع : كويرات بحجم 80 غرام،

استرخاء العجين : 15 دقيقة ثم 24 ساعة في حرارة 6°C درجات،

التشكيل : يفرد العجين حتى يصل سمكه 3 ملم مع رش سميد القمح الصلب الرقيق،

التخمير : 45 دقيقة على حرارة 28°C درجة و نسبة رطوبة 80 في المئة،

الطهي : 2 إلى 3 دقائق في حرارة عالية 280°C درجة مع استعمال بخار الماء في الفرن.



يحتوي البصل على كمية كبيرة بشكل خاص

من فيتامين (C)، والألياف الغذائية وحمض

الفوليك. إضافة الى ذلك، يوجد في البصل الحديد،

الكالسيوم والبروتينات ذات الجودة العالية

**Pétrissage** : Mélanger l'ensemble des ingrédients sauf les graines pendant 8 min à première vitesse, et 6 min deuxième vitesse,

**Pointage** : 45 min dans une température ambiante,

**Division** : Diviser la pâte en 80g par boule,

**Détente** : 15 min dans une température ambiante et 24 heures dans 6°C,

**Façonnage** : Aplatir la pâte jusqu'à obtenir 3 mm d'épaisseur avec fleurage de semoule fine,

**Fermentation** : 45 min dans 28°C/80 humidité;

**Cuisson** : 2 à 3 min dans 280°C avec buée.





Ingredients	Grammage (g)	%	Coût(Dhs)
TEGRAL BRIOCHE MOEULLEUSE	1000	47,61	18,9
Beurre	100	4,76	5,00
Oeuf	100	4,76	4,00
Lait frais	100	4,76	0,70
Levure fraiche	40	1,90	0,40
Eau	200	9,52	0,00
<b>Craquelin :</b>			
Sucre	50	2,38	0,50
Farine	50	2,38	0,50
BONNA TRADITION	40	1,90	0,84
Colorant jaune	QS		
<b>Fourrage :</b>			
PREPARATION POUR CREME MOUSSELINE	120	5,71	4,78
Eau froid	200	9,52	0,00
Curd citron	100	4,76	3,80
<b>Total</b>	<b>2100</b>	<b>100</b>	<b>39,42</b>

لتحضير 31 قطعة  
من فئة 50 غرام.



#### TEGRAL BRIOCHE MOEULLEUSE

هو جزء من مجموعة المنتوجات البراسليم التي تعتبر من المواد قليلة الدهون

العجين : 6 دقائق في سرعة بطيئة و 10 دقائق في سرعة عالية،  
راحة العجين : 20 دقيقة.

التقطيع : 50 غرام على شكل كويرات،  
إسترخاء العجين : 10 دقائق،

التشكيل : وضع كويرات العجين في قالب دائري مناسب و مدهون،  
التخمير : 1 ساعة و 45 دقيقة في 80 في المئة نسبة الرطوبة،

التزيين قبل الطهو : نحضر الكراكالان (خليط الدقيق، السكر، ملون ومرغرين بونا ترادسيون)

بعد تجميده نقوم بقطع دوائر ووضعه على البريوش المخمّر،

الطهي : 10 دقائق على حرارة 180°C درجة،

الحشو : نستعمل خليط كريمه الموسلين و الكورد الحامض،

التزيين بعد الطهو : نرش سكر الصقيل على المنتج النهائي.

**Pétrissage :** Pétrir tous les ingrédients pendant 6 min à une vitesse lente et 10 min à une vitesse rapide,

**Pointage :** 20 min

**Division :** Diviser la pâte sous forme de boule de 50 g,

**Repos :** Laisser reposer la pâte pendant 10 min,

**Façonnage :** Mettre les boules dans des moules beurrés,

**Fermentation :** 1H45 min /28°C/80H,

**Décoration :** Préparer le craquelin (mélanger la farine, sucre, colorant et BONNA TRADITION),  
après le repos dans le frigo, couper la pâte sous forme de cercles puis la déposer sur les brioches,

**Cuisson :** 10 min à 180°C,

**Fourrage :** Fourrer avec la PREPARATION CREME MOUSSELINE et CURD CITRON,

**Finition :** Saupoudrer le sucre glace sur la préparation finale.



Ingredients	Grammage (g)	%	Coût(Dhs)
Farine	280	17,97	1,12
Carotte	300	19,26	1,20
Oeufs	200	12,84	4,00
<b>BONNA TRADITION</b>	180	11,55	3,51
<b>FESTIPAK</b>	40	2,57	0,58
<b>SPIDO NEW</b>	8	0,51	0,12
Fumé de bœuf	200	12,84	36,00
Fromage de brie	200	12,84	26,00
Fromage rouge	150	9,63	14,70
Cumin	QS	0,00	0,10
Sel	QS	0,00	0,10
Poivre	QS	0,00	0,10
<b>Total</b>	<b>1558</b>	<b>100</b>	<b>87.53</b>

هذه الوصفة تعطي  
من 35 إلى 40 قطعة  
من الكوكيز المالح



يحتوي الكمون على كمية كبيرة من العناصر الغذائية الضرورية للصحة، حيث إنه غني بالفيتامينات والمعادن ومضادات الأكسدة، مما يحمي ويعالج الجسم من بعض الأمراض

يقطع الجزر إلى قطع صغيرة (أو يهرس بدقة)، تذاب بونا التقليدية و في هذا الوقت يخلط الدقيق، البيض، الخميرة سيدو نيو، الثوابل و الكريمة النباتية فيستيباك في إناء،

ثم تضاف بونا التقليدية اللينة،

في مقلاة فوق نار هادئة نقوم بطهي اللحم المدخن و الجزر مع القليل من الزبدة،

ثم نضيفهم إلى الخليط الأول،

باستعمال الجيب الحلواني يوضع الكوكيز المالح بنفس الحجم فوق صفيحة الطهي،

يقطع الجبن الأبيض إلى مربعات صغيرة ثم توضع في ثلاث إلى أربعة قطع فوق كل حبة كوكيز،

وأخيرا نشر الجبن الأحمر في الواجهة،

يطهى الكوكيز المالح من 20 إلى 25 دقيقة في فرن حرارته 170°C درجة.

Couper les carottes en dés (ou les hacher finement), faire fondre **BONNA TRADITION**, pendant ce temps mélanger la farine, les œufs, **SPIDO NEW**, les épices (sel, poivre, cumin) et **FESTIPAK** dans un bol puis ajouter la margarine **BONNA TRADITION** ramollie, Ensuite sauter le fumé de bœuf et les carottes dans une poêle avec un petit peu du beurre, puis les ajoutés ensemble à la pâte,

Avec une poche dresser les cookies en obtenant la même taille sur une plaque à four, couper le fromage de brie en petit dés et ajouter 3 à 4 cubes sur chaque cookies, et parsemer le fromage rouge sur la surface des cookies,

Enfin, cuire entre 20 et 25 min dans un four préalablement réchauffer à 170°C.



Ingredients	Grammage (g)	%	Coût(Dhs)
Farine T45	1000	34,86	4,00
Sel	25	0,87	0,00
Eau	420	14,64	0,00
<b>BONNA TRADITION</b>	<b>150</b>	<b>5,23</b>	<b>3,00</b>
Vinaigre	18	0,62	0,50
<b>Mimetic pour tourage</b>	<b>800</b>	<b>27,89</b>	<b>20,80</b>
<b>Fourrage et décoration</b>			
Hot dog	250	8,71	22,00
Mozarella bloc	200	6,97	12,00
Thym	5	0,17	1,00
<b>Total</b>	<b>2868</b>	<b>100</b>	<b>63</b>

للحصول على 90 غرام  
من نقائق المورقة المالحة



فوائد الزعتر عديدة، فهو أحد أشهر الأعشاب المستخدمة في عالم المضادات الحيوية وتقوية الذاكرة وعلاج مشاكل عسر الهضم

العجين : اعجن المكونات لمدة 6 دقائق بالسرعة الأولى و 6 دقائق بالسرعة الثانية، راحة العجين : 15 دقيقة في درجة حرارة الغرفة و في الليل عند 3°C درجات، التوريق : 5 دورة عادية، التشكيل : تسطح العجين إلى أن يصبح سمكه 3 مم وتقطيعه على شكل مستطيل 4x12 سم، الدهن : يدهن المنتج النهائي بالبيض، الطهي : المنتج النهائي لمدة 25 دقيقة على 175°C درجة مئوية.

**Pétrissage** : Pétrir les ingrédients pour la pâte pendant 6 min à première vitesse, et 6 min deuxième vitesse

**Pointage** : 15 min à température ambiante et la nuit à 3 degrés,

**Tourage** : 5 tours simples,

**Façonnage** : aplatir la pâte jusqu'à obtention de 3 mm d'épaisseur et couper sous forme d'un un rectangle de 4x12 cm,

**Dorure** : Dorer à l'oeuf,

**Cuisson** : Cuire pendant 25 min à 175°C.





Ingredients	Grammage (g)	%	Coût(Dhs)
Farine T65	1000	35,00	4,00
Eau	550	18,90	0,00
Sel	20	0,00	0,00
O'tentic	40	1,37	4,00
<b>GARNITURE</b>			
Brocolis	300	10,30	7,00
Cornichons	200	6,87	10,00
Sauce tomate	400	13,74	11,00
Mozarella bloc	400	13,74	23,00
<b>FINITION</b>			
Huile d olive	QS	QS	QS
<b>Total</b>	<b>2910</b>	<b>100</b>	<b>59</b>

من المهم تسخين الفرن  
مسبقا إلى 240 درجة مئوية  
عن طريق وضع وعاء من الماء في  
الفرن أثناء الطهي في حالة  
عدم وجود بخار في الفرن.



يطلق على البروكلي الغذاء الخارق بفضل  
ما يحمله من قيمة غذائية عالية وسعرات حرارية  
قليلة و أضيفت إليه فوائد عظيمة تعود على الجسم،  
وهذا ما جعل المختصين يدعون إلى أهمية دمجه  
ضمن النظام الغذائي الصحي.

العجين : اعجن المكونات لمدة 6 دقائق بالسرعة الأولى و 8 دقائق بالسرعة الثانية،  
راحة العجين : 45 دقيقة في درجة حرارة الغرفة ،  
التقطيع : تقطيع كويرات بوزن 200 غرام،  
التشكيل : يفرد العجين حتى يصل سمكه 4 ملم مع رش سميد القمح الصلب الرقيق،  
التخمير : 1 ساعة و 15 دقيقة في درجة حرارة الغرفة ،  
الطهي : يطهى من 15 إلى 16 دقيقة في فرن حرارته 230°C درجة.

**Pétrissage** : Pétrir tous les ingrédients pendant 6 min à première vitesse et 8 min deuxième vitesse,

**Pointage** : Pendant 45 min à température ambiante,

**Division** : 200g boules,

**Détente** : 15 min,

**Façonnage** : Etaler la pâte avec un rouleau jusqu'à l'obtention de 4 mm avec le fleurage de semoule fine,

**Fermentation** : 1 h 15 à température ambiante,

**Cuisson** : Cuire pendant 15 à 16 min à 230°C.



Ingredients	Grammage (g)	%	Coût(Dhs)
<b>TEGRAL SATIN CRÈME CAKE NEUTRE</b>	1000	43,57	15,70
Eau	150	6,54	0,00
Eau fleur d'oranger	75	3,27	2,60
Huile	300	13,07	4,80
Œufs	350	15,25	5,60
<b>Belcolade GRAINS</b>	100	4,36	8,80
Amande éfilé	100	4,36	9,00
<b>Sirop eau fleur d'oranger</b>			
Sucre semoule			
Eau	100	4,36	0,50
Eau fleur d'oranger	60	2,61	0,00
<b>Total</b>	<b>2295</b>	<b>100</b>	<b>49,1</b>

للحصول على 35 قطعة  
كيك من 60 غرام



فوائد ماء الزهر :

1. علاج اضطرابات النوم

2. التخلص من القلق

3. علاج السعال

4. ضبط مستوى الكوليسترول في الدم

5. علاج آلام المعدة

6. إسترخاء الأعصاب

خلط المكونات التالية : مسحوق الكيك تيكال ستان كريم كيك محايد، زيت، الماء، ماء الزهر والبيض، بسرعة متوسطة لمدة 3 حتى 4 دقائق، أضف حبيبات الشكلاطة بيلكولاد، أترك الخليط يرتاح في الثلاجة لمدة ساعتين على الأقل (من الأفضل ليلة كاملة)، ضع الخليط في القوالب وزينه بواسطة حبيبات الشكلاطة و رقائق اللوز، مدة الطهي 25 دقيقة في حرارة 170°C درجة،  
**سيرو ماء الزهر** : يغلى الماء وماء الزهر مع السكر، ويوضع بواسطة الفرشات دافئا علي الكيك مباشرة بعد الطهي.

Battre le **TEGRAL SATIN CREME CAKE NEUTRE**, eau, eau de fleurs d'oranger, huile et les œufs pendant 3 à 4 minutes puis ajouter **BELCOLADE Grains**, (Laisser reposer le mélange au réfrigérateur au moins 2h (de préférence une nuit puis remplir les caissettes à moitié, Enfin, décorer avec les amandes éfilées, Cuire à 170°C pendant 25 minutes,  
**Sirop eau fleurs d'oranger** : Bouillir l'eau, fleurs d'oranger, et le sucre, À la sortie de four napper les muffins avec le sirop tiède.



Ingredients	Grammage (g)	%	Coût(Dhs)
<b>TEGRAL BRIOCHE MOELLEUSE</b>	1000	43,50	18,90
Œufs	100	4,35	2,00
<b>BONNA TRADUCTION</b>	150	6,53	3,00
Levure fraiche	35	1,52	0,50
Eau	300	13,07	0,00
<b>Garniture</b>			
Jambon de bœuf	250	10,89	21,00
Fromage Edam	250	10,89	25,00
Tomate cerise	200	8,71	3,00
Haricots verts	200	8,71	11,00
<b>Finition</b>			
Romarin	10	0,43	1,00
<b>Total</b>	<b>2295</b>	<b>100</b>	<b>85.4</b>

للحصول على 30 قطعة  
من 70 غرام من البريوش المالح

العجين : اعجن المكونات ( تيكرال بريوش رطبة، البيض، بونا التقليدية، الخميرة و الماء)  
لمدة 6 دقائق بالسرعة الأولى و 8 دقائق بالسرعة الثانية،

حرارة العجين : 24°C،

التخمير : 30 دقيقة في درجة حرارة 1C و في الليل عند 2 درجات،

التقطيع : تقطيع كويرات بوزن 200 غرام،

التشكيل : يفرد العجين حتى يصل سمكه 3 ملم باستخدام قطعة العجين وتشكيلها على شكل كرة،

التخمير : 2 ساعة في درجة حرارة 28°C في المئة نسبة الرطوبة 85 %،

الدهن : يدهن المنتج النهائي بالبيض،

الطهي : 15 دقيقة على حرارة 180°C درجة.



تعتبر عشة الأزير من أفضل العناصر الطبيعية

الخاصة بالتخلص من المشاكل المعوية

والهضمية، حيث تطرد الغازات،

وتقضي على الشعور بالانتفاخ،

وتعد مثالية لتحسين عملية الهضم

**Pétrissage** : Pétrir tous les ingrédients (TEGRAL BRIOCHE MOELLEUSE, Œufs, BONNA TRADITION, Levure fraiche et l'eau) pendant 6 min première vitesse et 8 min deuxième vitesse,

**Température de la pâte** : 24°C,

**Pointage** : 30 min à température -1C° et la nuit à 2 degrés,

**Façonnage** : Aplatir la pâte jusqu'à obtention 3 mm d'épaisseur et couper sous forme de rond,

**Fermentation** : 2h à 28°C/85 H,

**Décoration** : Garni et dorée à l'œuf,

**Cuisson** : 15 min à 180°C.



صوفاديلكس بوراتوسه على طيلة رمضان جمعانا



صوفاديلكس بوراتوسه كتمنى ليكم

رمضان كريم





جرب وصفاتنا في أقرب وقت و شاركنا رأيك!  
اتصل 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)

**Sofadex**  
**Puratos**  
*Reliable partners in innovation*

