

Sofadex
Puratos
Reliable partners in innovation

مجلة دورية مهداة لمهنيي
الحلويات والخبازين المغاربة

رؤية

vision

Journal trimestriel dédié aux pâtisseries et boulangers marocains

فبراير | 2019
Février

العدد
Numéro 10



Saint valentin





لورون لونجوفان
Laurent LANGEVIN

بما أن الحب هو لغة عالمية ، فقد اخترنا ، في صوفاديكس- بوراتوس ، الاحتفال في هذه النسخة الجديدة بالعشق الذي لدينا لمهنتنا والذي نحافظ عليه منذ عدة سنوات بفضل ولائكم وثقتكم.

إن حب ما نقوم به يقودنا إلى الامتياز وتطوير منتجات راقية بشكل خاص. ومن هذا المنطلق ، نسعى يوماً بعد يوم إلى اقتراح مستجدات تليبي احتياجاتكم.

بما أن شهر فبراير يرمز بشكل مثالي إلى هذا الشعور النبيل ، فإننا نقدم لكم هذا العدد الخاص من مجلة "رؤية" لمساعدتكم في صنع وصفات جديدة والتي نأمل أن تحظى بشعبية كبيرة لدى عملائكم.

لن أفتقد الفرصة لتذكيركم بأن مجموعتنا في الخبازة و الحلويات مثل **هارموني** بمظهر **المرأة** أو حتى شوكولاته **بيلاولاد** ستمكنكم من خلق مجموعة واسعة من أشهى الوصفات من أجل زبائنكم.

كما أعتزم فرصة هذا العدد لأعطيكم موعداً في الملتقى الدولي لمهنيي المطاعم الغذائية والفندقة **CREMAI** من أجل اكتشاف كل منتجاتنا الجديدة ومهاراتنا وذلك في الفترة الممتدة من **19 إلى 22 مارس 2019** بمكتب أسواق ومعارض الدار البيضاء

وفي هذه الأثناء ، استمروا في حب عملكم وأبدعوا بدون حدود لأن الشغف هو بدون شك مفتاح النجاح. (**OFEC**) على أمل أن يزورنا العديد منكم.

L'amour étant un langage universel, nous avons choisi, chez **Sofadex-Puratos**, de fêter, pour cette nouvelle édition, celui que nous avons pour notre métier et que nous entretenons depuis plusieurs années maintenant grâce à votre fidélité et votre confiance.

Aimer ce que nous faisons nous pousse à l'excellence et au développement de produits particulièrement soignés. C'est dans cette optique que nous cherchons de jour en jour à vous proposer des nouveautés adaptées à vos besoins.

Puisque le mois de février symbolise parfaitement ce sentiment noble, nous vous offrons ce numéro spécial de votre magazine **VISION** afin de vous aider à créer de nouvelles recettes qui, nous l'espérons, rencontreront beaucoup de succès auprès de votre clientèle.

Je ne manquerai pas l'occasion de vous rappeler que notre gamme en boulangerie-pâtisserie comme **HARMONY** effet **MIROIR** ou encore le chocolat **BELCOLADE** vous permettra de créer un large éventail de délices dédiés à vos clients.

Je profite également de ce numéro pour vous donner rendez-vous lors du salon **CREMAI** pour découvrir toutes nos nouveautés et notre savoir-faire du **19 au 22 Mars 2019** à l'office des foires et expositions de Casablanca (**OFEC**), en espérant que vous serez nombreux à nous rendre visite.

En attendant, continuez à aimer votre métier et à créer sans limites car, sans aucun doute, la passion est la clé de la réussite.

3 Le couple gourmand

عرض



5 وصفة You and Me



6 وصفة سحابة الحب



7 CREMAI 2019



8 Recette palmier



مدير النشرة : لورون لونجوفان

للتواصل مع النشرة اتصلا ب : منى بوعدرة

Directeur de publication : **Laurent LANGEVIN**

Votre contact pour cette lettre : **Mouna BOUADRA**

الهاتف : 05 22 254 071 - 05 22 251 135

www.sofadex-puratos.com

www.facebook.com/sofadexpuratos

تصميم ونشر / Conception et édition
MEDIAZAIN - www.mediazain.com



Le Couple Gourmand

كوبل شره



Recette Muffin coeur :

Base TSCC Neutre et chocolat

Fourrage : Fruitfil

Concept :

Coeur surprise : dans chaque muffin une saveur

Recette :

Muffin :

1000g Tégral satin crème cake (neutre ou chocolat)

300g Huile

225g Eau

350g Oeufs

Fourrage :

Fruitfil au choix

Battre tous les éléments et mettre dans des

Caissettes à muffins

Cuisson: environ 25min à 170°C

وصفة الموفين على شكل قلب :

الموفين بإستعمال تيجرال ساتان كريم كيك محايد أو شوكولاتة

الحشو : فروتفيل

المبدأ :

مفاجأة في قلب الموفين : مذاق في كل موفين

الوصفة :

1000 غ تيجرال ساتان كريم كيك محايد أو شوكولاتة

300 غ زيت

225 غ ماء

350 غ بيض

الحشو :

فروتفيل حسب الرغبة

نخلط جميع العناصر و نضع في قالب الموفين

الطهي : حوالي 25 دقيقة على 170 درجة مئوية



À l'achat des deux produits de la recette, un cadeau est offert en présentant le bon ci-dessous
مع شراء اثنين من المنتجات من الوصفة ، يتم تقديم هدية من خلال تقديم القسيمة أدناه



le client

Boulangerie Pâtisserie : : مخبزة وحلويات

Nom et Prénom : : الإسم الكامل

(Montrez ce bon à votre représentant commercial habituel et bénéficiez de l'offre)

(اعط هذا المقصود للممثل التجاري المعتاد للإستفادة من العرض)

Sofadex
Puratos
Reliable partners in innovation

تيغرال البريوش الرطبة Tégral Brioche Moelleuse



Mixe en poudre destiné à la fabrication de viennoiserie, pain soft et produits briochés.

مستحضر مسحوق لصنع الهاليات، الخبز اللين ومنتجات البريوش

Avantages :

- 2 qualités de recettes avec une même préparation ;
- Gain de temps avec seulement trois pesées ;
- Gain de temps de pétrissage par rapport à la recette traditionnelle de la brioche ;
- Décollement rapide de la pâte au pétrissage ;
- Façonnage facile ;
- Meilleure conservation du moelleux par rapport à une recette traditionnelle ;
- Réduction de matière grasse ;
- Valable pour pains soft ;
- Volume excellent du produit fini ;
- Contient du levain en poudre...



Tégral Brioche Moelleuse

Sac de 10kg
كيس من فئة 10 كغ

الفوائد :

- يمنح وصفتان بجودة عالية بنفس طريقة التحضير؛
- يسمح بتوفير الوقت مع 3 أوزان فقط ؛
- يسمح بتوفير الوقت العجين مقارنة مع الوصفة التقليدية للبريوش ؛
- عجين سريع التقطيع ؛
- سهولة التشكيل ؛
- الحفاظ على أفضل ليونة بالمقارنة مع الوصفة التقليدية ؛
- نسبة أقل من المواد الدهنية ؛
- صالحة للخبز اللين؛
- حجم ممتاز للمنتج النهائي؛
- يحتوي على مسحوق الخميرة؛

أنت و أنا You And Me

هذه الورقة قابلة للفصل
Recette détachable



INGRÉDIENTS

Produits	الوزن grammage	%	التكلفة Coût	المنتوج
Biscuit tégral				البسكويت
Tégral satin crème cake	500	12.88	7.85	تكرال ساتان كريم كيك محايد
Eau	160	4.12	0	ماء
Oufs	200	5.15	2.8	بيض
Huile	150	3.86	2.25	زيت
Coulis fruits des bois				كولي فواكه الغابة
Fruitfil fruits des bois	500	12.88	15	فرويتفل فواكه الغابة
Gélatine	15	0.39	3.75	الجيلاتين
Mousse vanille				موس الفانيلا
Lait	500	12.88	3.5	حليب
Sucre semoule	125	3.22	6.625	سكر سنيده
Jaunes d'œufs	100	2.58	4	أصفر البيض
BELCOLADE blanc selection	450	11.59	35.04	بيكولاد أبيض سيلكسيون
Gélatine	23	0.59	5.75	الجيلاتين
Arôme vanille	10	0.26	1.22	أروما فانيلا
Festipak	650	16.74	14.63	فستيباك
Glaçage Miroir				كلاصاج بمظهر المرأة
HARMONY effet MIROIR fruits des bois	500	12.88	38.94	هارموني بمظهر المرأة - فواكه الغابة
Total	3883	100%	135.34	المجموع

METHODE

1/ Biscuit tégral battre tous les ingrédients à la fois pendant 3 min. Déposer 950g de pâte par plaque de 60/40. Cuisson 180C° environ 10 min.

2/ coulis fruits des bois : Chauffer le Fruitfil fruits des bois, puis ajouter la gélatine déjà trompée dans l'eau froide. Verser sur le biscuit tégral et réserver au congélateur pour le montage.

3/ Mousse vanille Bouillir le lait jusqu'à ébullition, blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre semoule puis verser sur le lait chaud.

Sur feu doux continuer la cuisson de la crème anglaise jusqu'à 85°C, puis ajouter la gélatine déjà trompée dans l'eau froide. Verser la crème anglaise sur le chocolat BELCOLADE blanc sélection et ajouter le AROME vanille. Laisser refroidir jusqu'à 30°C, incorporer la crème FESTIPAK demi montée et réserver pour le montage.

4/ glaçage Miroir Harmony effect miroir fruit de bois Melanger légèrement à l'aide d'une spatule le HARMONY effet MIROIR fruits des bois ou bien le mixer (sans chauffer) pour avoir une texture applicable et sans bulles d'air.

Gain réalisé : excellent produit avec une brillance incomparable.

الطريقة

بسكويت التكرال : إخفق جميع المكونات لمدة 3 دقائق . ضع 950 غ من العجين في كل لوحة بقياس 40*60. الطهي لمدة 10 دقيقة على 180 درجة مئوية .

كولي فواكه الغابة : سخن فرويتفل بفواكه الغابة ثم أضف الجيلاتين المبلل بالماء البارد. أسكب الكل على البسكويت و احتفظ به في المبرد للتركيب .

موس الفانيلا : غلي الحليب ، حرك البيض و السكر سنيده ثم أضف الخليط إلى الحليب.

على نار هادئة ، تابع طهي الكريمة الإنجليزية إلى 85 درجة مئوية ، ثم أضف الجيلاتين المنقوعة في الماء مسبقا.

بعد ذلك، أضف الكريمة الإنجليزية إلى الشوكولاتة و أضف أروما فانيلا. أترك الخليط يبرد إلى أن يصل إلى 30 درجة ، أضف كريمة فستيباك نصف مطربة، احتفظ بالخليط للتركيب.

كلاصاج بمظهر المرأة هارموني بفواكه الغابة : إخلط بدهوء هارموني بمظهر المرأة بفواكه الغابة (دون تسخين) للحصول على شكل سهل الوضع دون فقاعات الهواء. **الريح المحقق** : منتج نهائي رائع بلمعان لا مثيل له.

سحابة الحب Nuage D'amour



INGRÉDIENTS

المقادير

Produits	الوزن grammage	%	التكلفة Coût	المنتوج
Biscuit Joconde				بسكويت جوكوند :
Oeufs entiers	250	7.16	5,00	بيض كامل
Sucre glace	180	5.16	1,80	سكر صقيل
Poudre d'amandes	180	5.16	16.20	بودرة اللوز
Farine	50	1.43	0.20	دقيق
BONNA TRADITION	40	1.15	0.84	بونا للتحضيرات التقليدية
Blanc d'œufs	320	9.17	0.36	أبيض البيض
Sucre semoule	90	2.58	8.80	سكر صقيل
Nougat noix				نوغا الجوز
Fondant patis'France	300	8.60	5.63	فوندون باتيس فرانس
Glucose	300	8.60	4.50	كليكوز
Noix	300	8.60	36.00	جوز
Crème mousseline				كريمة موسلين
Crème pâtissière avec CPT	1000	28.65	10.12	كريمة حلوانية باستعمال س-ب-ت
Crème au beurre avec BONNA TRADITION	1000	28.65	15.42	كريمة بالزبدة باستعمال بونا للتحضيرات التقليدية
vanille en poudre	10	0.29	1.20	بودرة الفانيليا
Pâte d'amandes (pour la décoration)				عجين اللوز (للتزيين)
Pâte d'amandes	500	14.33	60	عجين اللوز
Arôme Fraise	10	0.29	0.81	اروما فراولة
Total	3490	100%	155.91	المجموع

METHODE

الطريقة

Biscuit Joconde : Au batteur, monter au fouet jusqu'au ruban le mélange sucre glace, poudre d'amandes, farine et les œufs entiers. Ajouter les blancs serés avec le sucre semoule et à la fin incorporer BONNA TRADITION fondue, étaler sur les feuilles de papiers cuisson 850g du mélange. Cuisson à 200C° environ 8 à 10min.

Nougat noix : Caraméliser le glucose et le fondant. Ajouter les noix; continuer la cuisson jusqu'à l'obtention d'un nougat bien caramélisé laisser refroidir, hacher au rebot. réserver pour l'aromatization de la crème mousseline.

Crème mousseline : Préparer une crème mousseline avec les deux crèmes (crème au beurre et crème pâtissière en ajoutant la vanille en poudre et le nougat haché),

Pâte d'amandes : couper la pâte d'amandes en grands dés, les enrober avec une goutte de Arôme fraise, puis les recoller sous forme d'une boule, maître au réfrigérateur au moins 2h puis couper la boule en deux, et les étaler pour la couverture du gâteau déjà monté en trois couches de biscuit et trois couches de crème mousline avec le nougat au noix.

بسكويت جوكوند : في الخلاط، طرب السكر الصقيل ، بودرة اللوز، الدقيق و البيض الكامل. أضف أبيض البيض الممزوج جيدا بالسكر سنيدة و في النهاية أضف بونا للتحضيرات التقليدية ذائبة . مدد 850 غ من الخليط على ورقة الطهي. الطهي ما بين 8 و 10 دقائق على 200 درجة مئوية

نوگا الجوز : سخن الكليكوز و فوندون باتيس فرانس إلى أن يصبح الخليط على شكل كاراميل ثم أضف الجوز، تابع الطهي حتى الحصول على نوگا ثم أتركه يبرد. بعد ذلك إفرمه في آلة الفرمة ثم إحتفظ به للمزج مع كريمة الموسلين.

كريمة موسلين : حضر كريمة موسلين باستعمال الكريمتين (كريمة الزبدة و الكريمة الحلوانية) مع إضافة بودرة الفانيليا و النوغا مفرومة.

عجين اللوز : قطع عجين اللوز على شكل مكعبات كبيرة، ضع عليهم نقطة من أروما فراولة ثم نلصقهم على شكل كرة و نترك في المبرد لمدة 2 ساعات على الأقل؛ بعدها نقطع الكرة إلى نصفين و نسرح لتغطية الحلوى المركبة مسبقا على شكل ثلاث طبقات من البسكويت، ثلاث طبقات من كريمة موسلين مع النوغا و الجوز.





الملتقى الدولي لمهنيي المطاعم
المواد الغذائية و الفندقية
LE CARREFOUR INTERNATIONAL
DES PROFESSIONNELS DE LA RESTAURATION
DE L'ALIMENTAIRE & DE L'INDUSTRIE HÔTELIÈRE

Du 19 au 22 Mars 2019

Ne rattriez pas la 9ème édition du salon CREMAI, le rendez-vous incontournable des professionnels de la restauration, de l'alimentaire et de l'industrie hôtelière.

Visitez-nous au stand N°D1

من 19 إلى 22 مارس 2019

لا تفوتوا النسخة التاسعة من الملتقى الدولي لمهنيي المطاعم، المواد الغذائية و الفندقية.

زوروا موقعنا رقم D1



Recette Palmier

وصفة بالمبي



Ingrédients :

- 1kg Farine
- 20g sel
- 50g BONNA TRADITION
- 500g Eau
- 785g BONNA FEUILLETAGE (pour laminage)

Méthode :

Mélanger tous les ingrédients pendant 5 min à la première vitesse et 2 min à la deuxième vitesse.

Étaler la pâte et la laisser refroidir au réfrigérateur pendant 1h

Laminage : Faire 5 tours et au 5^{ème} tour ajouter le sucre semoule.

Façonner la pâte pour avoir des palmiers comme sur la photo.

Cuisson : 25 à 30 min à 190°C



Bonna Feilletage
pain de 500g emballé
dans un carton de 10kg
بونا الخاصة بالتوريق
قطعة من فئة 500 غ
معبأة في كرتون 10 كلغ



Bonna Tradition
Bloc de 5 kg
en carton
بونا للتحضيرات التقليدية
قطعة من فئة 5 كلغ
معبأة في كرتون

المقادير :

1 كلغ دقيق

20 غ ملح

50 غ بونا للتحضيرات التقليدية

500 غ ماء

785 غ بونا الخاصة بالتوريق (لمرحلة التوريق)

طريقة :

خلط جميع المقادير لمدة 5 دقائق في السرعة الأولى

ثم دقيقتين في السرعة الثانية

مدد العجين ثم دعه في المبرد لمدة ساعة

التوريق : 5 توريقات مع إضافة السكر سنيده في

التوريقة الخامسة .

شكل العجين للحصول على بالمبي مثل الصورة

الطهي : 25 إلى 30 دقيقة على 190 درجة مئوية

Patisfrance

باتيس فرانس



PATISFRANCE®
SOURCE DE SÉDUCTION


Belcolade
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

**Sofadex
Puratos**
Reliable partners in innovation

PATISFRANCE®
SOURCE DE SÉDUCTION



Instagram
Sofadex_puratos

Nous vous invitons à nous suivre
sur notre compte Instagram
تابعونا على صفحة الإنستغرام

HARMONY effet MIROIR

هارموني بمظهر المرآة

HARMONY effet MIROIR, glaçage prêt à l'emploi

Avantages uniques de HARMONY effet MIROIR :

- Idéal pour glacer vos entremets pour un effet MIROIR ;
- Utilisable à froid ;
- Excellente tenue sur le produit fini ;
- Stable à la congélation et à la surgélation ;
- Glaçage MIROIR prêt à l'emploi ;
- Ne coule pas lors de la découpe ;
- Très belle couleur et brillance ;
- Excellent goût ;
- Longue conservation du produit fini...



تلاصاح جاهز للإستعمال

الفوائد :

- تلاصاح بمظهر المرآة ؛
- يستعمل باردا ؛
- جد متماسك فوق المنتج النهائي ؛
- ثابت عند التجميد و التبريد ؛
- تلاصاح جاهز للإستعمال ؛
- لا يسيل عند تقطيع الحلويات ؛
- لون و لمعان متميزان ؛
- مذاق جيد ؛
- يمكن الإحتفاظ بالمنتج النهائي لمدة طويلة ...

Seau de 4kg



دلو من فئة 4 كلف

Ganache Belcolade

غاناش بلوكلا د

Ganache Belcolade

Ganache prête à l'emploi, pour la décoration, le fourrage, le glaçage, le chocolat praliné et pour les produits de confiserie.

Avantages :

- Goût de chocolat couverture ;
- Prête à l'emploi ;
- Facile à appliquer ;
- Lisse et brillante ;
- Stable au moment du pochage ;
- stable à la congélation ;
- Meilleure décoration ;
- Facile à stocker ;
- Gain de temps ;



غاناش بيلكولاد

غاناش بيلكولاد جاهزة للإستعمال، للحشو و للديكور تلاصاح، شوكولاتة براليني، تستعمل لصناعة الحلويات

فوائد :

- طعم الشوكولاتة الأصلي ؛
- جاهزة للإستعمال ؛
- سهلة الإستخدام ؛
- ناعمة و لامعة ؛
- ثابتة عند الإستخدام ؛
- ثابتة عند التجميد ؛
- تزيين رائع ؛
- سهلة التخزين ؛
- كسب الوقت ؛

Seau de 4 kg



دلو من فئة 4 كلف

Harmony Fakiamel

هارموني بمظهر المرأة كراميل

هذه الورقة قابلة للفصل
Recette détachable

Methode:

Biscuit caramel

- Battre le sucre et **BONNA TRADITION**, et ajouter les oeufs et le glucose, tamiser la farine et **SPIDO** puis verser le caramel traditionnel.

- Etaler 1200 Gr par plaque et faire cuire 12 min à 180°C. Laisser refroidir une plaque sur une grille.

Pour la deuxième, ajouter le **FLORENTINE** et laisser cuire la plaque pendant 8min.

Florentine :

- Mettre le sucre, le miel, et le **FESTIPAK** dans une casserole, faire cuire à 118°C, quand le mélange atteint la bonne température, enlever la casserole du feu.

- Ajouter les amandes, les noix, les dattes, les raisins et les figes sèches.

- Ajouter sur le biscuit et mettre au four pendant 10 min à 160°C.

Crèmeux vanille :

- Faire ramollir la gélatine dans l'eau froide, faire bouillir la crème, le lait, les gousses de vanille et la moitié du sucre

- Battre ensuite les jaunes d'oeufs et l'autre moitié du sucre restante.

- Cuire jusqu'à 85°C puis refroidir le mélange à 35°C et ajouter sur le **BELCOLADE BLANC** déjà fondu. Mixer puis verser sur le florentin déjà froid.

Mousse caramel :

- Porter à ébullition le lait, blanchir les jaunes d'oeufs et le sucre. Verser le lait sur les jaunes d'oeufs blanchis.

Remettre le tout en casserole puis cuire à 85°C. Incorporer la gélatine déjà trempée dans l'eau froide, puis chinoiser sur le **BELCOLADE LAIT CARAMEL** et refroidir le mélange.

- Terminer en incorporant délicatement la crème fouettée.

Finition :

Glaçage **HARMONY** effet **MIROIR** caramel

بسكويت الكراميل :

- طرب السكر و **بوننا** للتحضيرات التقليدية. أضف البيض والكليكويز. غربل الدقيق والخميرة الكيميائية **سيبدو** ثم أضفهما إلى الكراميل التقليدي.

- مدد 1200 غرام من الخليط على لوحين. قم بالطهي لمدة 12 دقيقة على درجة حرارة 180. أترك لوحا واحدا يبرد على الشبيكة. أضف الفلورنتين على اللوح الثاني ثم إطهه لمدة 8 دقائق.

فلورنتين :

- ضع السكر، العسل، و **الفيستباك** في إناء وأطهه الكلي إلى 118 درجة مئوية. ضع الإناء جانبا عند وصوله إلى الحرارة المطلوبة.

- أضف اللوز، الجوز، التمر، الزبيب والشريحة على البسكويت ثم أدخله الفرن لمدة 10 دقائق على درجة حرارة 160.

كريمو فانيليا :

- ضع الجيلاتين في الماء البارد، إغلي **فيستباك**، الحليب، فصوص الفانيليا، ونصف كمية السكر.

- طرب أصفر البيض والكمية المتبقية من السكر.

- اطه الخليط إلى حدود 85 درجة مئوية ثم اتركه يبرد إلى حدود 35 درجة مئوية. أضف **بيلكولاد أبيض** المذوب مسبقاً، إمزج ثم أفرغ الخليط على الفلورنتين.

موس كراميل :

- أغلي الحليب. طرب أصفر البيض والسكر إلى البياض. ضع الكلي في إناء وسخنه إلى حدود 85 درجة مئوية. أضف الجيلاتين المنقوعة في الماء البارد مسبقاً. أضفي الخليط ثم أضفه إلى **بيلكولاد حليب-كراميل**. أترك الخليط يبرد.

- أتمم التحضير بإدماج الكريمة المطربة.

التزيين :

هارموني بمظهر المرأة كراميل.

INGRÉDIENTS

المقادير

Produits	الوزن grammage	%	التكلفة Coût	المنتوج
Biscuit caramel				
Bonna Tradition	470	6	10	بسكويت الكراميل
Sucre Semoule	340	4	2	بونا للتحضيرات التقليدية
Œufs	450	6	6	سكر سنيدة
Glucose	170	2	1	بيض
Farine	413	5	2.5	جلكوز
Poudre D'amande	300	4	27	دقيق
Caramel Traditionel	375	5	7	مسحوق اللوز
Spido	15	0	1	كراميل تقليدي
Florentine				
Sucre	450	6	3	سيبدو
Miel	156	2	5	فلورنتين
Festipak	475	6	10	سكر
Amandes Entières	200	3	18	عسل
Noix	100	1	12	فيستباك
Dattes	150	2	7	لوز
Raisins Secs	100	1	7	جوز
Figes Sèches	100	1	7	تمر
Crèmeux Vanille				
Festipak	500	6	11	زبيب
Lait	500	6	3	شريحة
Sucre	100	1	1	كريمو فانيليا
Jaune D'oeufs	200	3	6	فيستباك
Gousse De Vanille	2	0	30	حليب
Poudre De Vanille	10	0	20	سكر سنيدة
Gélatine	15	0	6	أصفر البيض
Belcolade blanc Sélection	300	4	23	فص الفانيل
Mousse Caramel				
Lait	500	06	3	مسحوق الفانيل
Jaune D'oeufs	100	1	5	جيلاتين
Sucre	50	0.29	1	بيلكولاد أبيض
Gélatine	12	1	6	موس كراميل
Belcolade Lait Cramel	450	0	35	حليب
Festipak	750	6	11	فيستباك
Total	7753	100%	155.91	المجموع



صوفاديكس-بوراتوس

Sofadex-Puratos

Angle Rues Jules Zannier et Bir Hakim,

Boulevard de L'oasis - Casablanca

Tél. : 05 22 254 071 - 05 22 251 135

Fax : 05 22 99 46 85

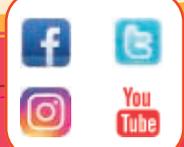
www.sofadex-puratos.com

تقاطع زنقة جول زانير وبير حكيم ، شارع الوازيس ، حي

الوازييس (قرب محطة القطار وازيس) الدار البيضاء.

الهاتف : 05 22 254 071 - 05 22 251 135

الفاكس : 05 22 99 46 85



Harmony Fakiamel

هارموني بقطر المرأة كراميل

