

# Deli Amlou

 **sofadex  
puratos**  
Food Innovation for Good



**PRODUCED IN MOROCCO  
WITH LOCAL TASTE**

منتج مغربي بمذاق محلي

**TiO<sub>2</sub>**

NO TITANIUM  
DIOXIDE



PLANT-BASED

کتاب وصفات دلی املو Book recette Deli Amlou



تتمثل إرادة صوفاديكس بوراتوس  
في إبراز المعرفة المغربية  
باستخدام مواد أولية مغربية

La volonté de Sofadex-Puratos  
est de mettre ici en avant  
le savoir-faire marocain  
en utilisant des matières  
premières locales.

**ديلي أملو** هو الحشوة الوحيدة ذات الرائحة التقليدية اللذيذة والممتازة للصحة.  
ديلي أملو من أساس أملو الذي يمثل الإبداع المحلي بمكونات مغربية بحتة.

**Deli Amlou** est un nouveau fourrage à base d'Amlou développé et fabriqué au Maroc par Sofadex-Puratos en partenariat avec des coopératives agricoles.



# Brioche Amlou

## بريوش بأملو

Ingrédients :	Grammage (g) الوزن	المكونات
Tergal Brioche moelleuse	1000	تيكرال بريوش رطبة
Oeufs	100	بيض
Mimetic primeur	150	ميميتك بريمور
Levure fraîche	35	خميرة الخبز
Eau	300	ماء
Fibre	50	ألياف
<b>Fourrage</b>		<b>للحشو</b>
Deli Amlou	320	ديلي أملو

يمكنك تزيين الكعك حسب الذوق. من الضروري احترام درجة الحرارة الأساسية (54 درجة مئوية).

### Conseils Pratiques

Vous pouvez décorer les brioches comme vous le souhaitez. il est impérativement de respecter la température de base (54°C).

## METHODE

## طريقة التحضير

**Pétrissage :** 6 min vitesse lent et 8 min vitesse rapide

**Pointage :** 30 min température 1c°et la nuitée 2c°

**Température de la pâte :** 24c°

**Façonnage :** boules de 60g

**Fermentation :** 2 heures à 28c° humidité 80%

Dorer les brioches avec les œufs, fourrer avec le **Deli Amlou**, saupoudrer la surface des brioches avec les fibres de la farine complète

**Cuisson :** 17 min à 175 c°

**العجين :** 6 دقائق بسرعة بطيئة و 8 دقائق بسرعة عالية .  
**الراحة :** 30 دقيقة في درجة حرارة 1 مئوية و 2 درجة مئوية في المساء  
**درجة حرارة العجين :** 24 درجة مئوية  
**التشكيل :** نقوم بتشكيل كرات من فئة 60 جرام  
**التخمير :** ساعتان في درجة حرارة 28 مئوية و 80% رطوبة نسبية  
بعد ذلك نقوم بحشو البريوش **بديلي أملو**  
**التزيين :** نرش سطح البريوش بألياف الدقيق القمح الكامل  
**الطهي :** 17 دقيقة في درجة حرارة 175 مئوية

# بريوش سوس

## Brioche Souss



Ingrédients :	Grammage (g) الوزن	المكونات
<b>Tergal Brioche moelleuse</b>	1000	<b>تيكرال بريوش رطبة</b>
Oeufs	100	بيض
<b>Mimetic primeur</b>	150	<b>ميميتيك بريemor</b>
Levure fraîche	35	خميرة الخبز
Eau	300	ماء
<b>Fourrage</b>		<b>للحشو</b>
<b>Deli Amlou</b>	320	<b>ديلي أملو</b>
<b>Crumble</b>		<b>كزميل</b>
<b>Mimetic Primeur</b>	150	<b>ميميتيك بريemor</b>
Sucre semoule	100	سكر
Farine	150	دقيق
Poudre Cacao	10	بودرة الكاكاو
<b>Finition</b>		<b>التزيين</b>
Sucre Glacé	320	مسحوق السكر

يمكنك تزيين الكعك حسب الذوق.  
من الضروري احترام درجة الحرارة الأساسية (54 درجة مئوية).

### Conseils Pratiques

Vous pouvez décorer les brioches comme vous le souhaitez.  
il est impérativement de respecter la température de base (54°C).

## METHODE

**Pétrissage** : 6 min vitesse lent et 8 min vitesse rapide

**Pointage** : 30 min température 2c°

**Température de la pâte** : 24c°

**Façonnage** : boules de 60g

**Fermentation** : 2 heures à 28c° humidité 80%

Dorer les brioches avec les œufs, fourrer avec

le **Deli Amlou**, décorer la surface des brioches avec le crumble

**Cuisson** : 17 min à 175 c°

## طريقة التحضير

**العجين** : 6 دقائق بسرعة بطيئة و 8 دقائق بسرعة عالية .

**الراحة** : 30 دقيقة في درجة حرارة 2 مئوية

**درجة حرارة العجين** : 24 درجة مئوية

**التشكيل** : نقوم بتشكيل كرات من فئة 60 جرام

**التخمير** : ساعتان في درجة حرارة 28 مئوية و 80% رطوبة نسبية

**التزيين** : نقوم نرش سطح البريوش بالكزميل

**الطهي** : 17 دقيقة في درجة حرارة 175 مئوية



# Cookies Amlou

# كوكيز أملو

Ingrédients :	Grammage (g) الوزن	المكونات
Tegral Satin crème cake neutre ou chocolat	600	تيكرال ساتان كريم كيك محايد أو شوكولاتة
Mimetic Primeur	180	ميميتك بريمور
Œufs	120	بيض
<b>Fourrage</b>		للحشو
Deli Amlou	300	ديلي أملو
<b>Décoration</b>		التزيين
Amande	80	لوز

أنتجت بدوق مغربي نموذجي.

Conseils Pratiques

Produit avec goût typiquement Marocain.

## METHODE

## طريقة التحضير

**Fourrage :** dresser le **Deli Amlou** sur des flexipans demi sphère (15g) et congeler  
Au batteur, mélanger **Mimetic primeur** pommade, **Tegral Satin crème cake neutre ou bien chocolat** selon le choix et les œufs.  
Reposer le mélange cookies 30 minutes au frigo.  
Former des boules de 45 g.  
Insérer le **Deli Amlou** congeler au centre des cookies  
**Décoration :** décorer au choix  
**Cuisson :** 17 min a 170 c°

**الحشوة :** نضع **ديلي أملو** على فليكسيبان نصف كروية 15 (جم) وقم بتجميدها في الخلاط، نقوم بمرج **ميميتك بريمور** و **تيكرال ساتان كريم كيك محايد أو شوكولاتة** حسب الاختيار مع البيض.  
نضع خليط البسكويت في الثلاجة لمدة 30 دقيقة .  
نقوم بتشكيل كرات من فئة 45 جرام.  
نقوم بإدخال **ديلي أملو** في المجمد في وسط **التزيين :** نقوم بتزيين الكوكيز حسب الرغبة  
**الطهي :** 17 دقيقة في درجة حرارة 170 مئوية

## Dattes Farcies



Ingrédients :	Grammage (g) الوزن	المكونات
Dattes (MAJHOUL)	1000	تمر (المجهول)
Pâte d'amande CATANIA 50%	530	عجين اللوز كاتانيا 50%
AROMA fraise	2	أروما فراولة
AROMA Pistache	2	أروما بالفستق
DELI AMLOU	330	ديلي أملو

يمكنك مزج ديلي أملو مباشرة مع عجين كاتانيا بنسبة 50% محاييد وحشو التمر

### Conseils Pratiques

On peut mélanger le DELI AMLOU directement avec la pâte d'amande CATANIA 50% neutre est fourrer les dattes.

### METHODE

### طريقة التحضير

Faire essuyer les dattes avec un peu d'eau fleur d'oranger.  
Diviser la pâte d'amande **CATANIA 50 %** en deux, la colorer avec L'**AROMA pistache** et fraise.  
Fourrer les dattes avec **DELI AMLOU** (5gr par PC), puis faire des bâtons avec de la pâte d'amande **CATANIA 50%** déjà colorée, et terminer le fourrage  
Des dattes avec les bâtons de **CATANIA 50%** (voir photos).  
Finalement décorer les dattes selon le choix.  
**Fermentation** : 1,5 heures à 28C° /80 % h  
**Cuisson** : 16min à 180 C°  
**Finition** : Sucre neige

نقوم بمسح التمر بقليل من ماء الزهر.  
ثم نقسم **عجين اللوز كاتانيا 50%** إلى قسمين، قسم بنكهة الفستق والآخر بنكهة الفراولة.  
ثم نقوم بحشو التمر بـ 5 غرام لكل واحدة **ديلي أملو**، نقوم بصنع أعوادا من عجين اللوز كاتانيا ملونة، ثم نقوم بحشو التمر بعجين اللوز (انظر الصور).  
وأخيرا نزين التمور حسب الرغبة.  
**التخمير** : ساعتان في درجة حرارة 28 مئوية و 80% رطوبة نسبية  
**الطهي** : 16 دقيقة في درجة حرارة 180 مئوية  
**التزيين** : نقوم برش السكر الناعم



# Paris-Brest d'Amlou

# أنتجت بذوق مغربي نموذجي

## Ingrédients :

## Grammage (g) الوزن

## المكونات

### Pâte à Choux

Lait	100
Eau	100
MIMETIC PRIMEUR	90
Sel	4
Sucre	8
Farine	110
CEufs	200
Fourrage	
DELI AMLOU	300
PREPARATION CREME MOUSLINE	500
Finition	
Amande effilée	150

### عجينة الشو

طليب
ماء
ميميتك بريemor
ملح
سكر
دقيق
بيض
للحشو
ديلي أملو
كريم موسلين
التزيين
لوز مقشر

أنتجت بذوق مغربي نموذجي.

## Conseils Pratiques

Produit avec goût typiquement Marocain.

## METHODE

## طريقة التحضير

Faire essuyer les dattes avec un peu d'eau fleur d'oranger.

Diviser la pâte d'amande **CATANIA 50 %** en deux, la colorer avec L'**AROMA pistache** et fraise.

Fourrer les dattes avec **DELI AMLOU** (5gr par PC), puis faire des bâtons avec de la pâte d'amande **CATANIA 50%** déjà colorée, et terminer le fourrage

Des dattes avec les bâtons de **CATANIA 50%** (voir photos).

Finalemnt décorer les dattes selon le choix.

**Fermentation** : 1,5 heures à 28C° /80 % h

**Cuisson** : 16min à 180 C°

**Finition** : Sucre neige

**عجينة الشو** : على نار هادئة نقوم بمرج الطليب , الماء , الملح , السكر و ميميتك بريemor, بعيدا عن النار نضيف الدقيق للمزيج , بعد المزج الجيد نعيد الخليط فوق نار هادئة مع التحريك المستمر , بعد ذلك نترك العجين يبرد لمدة 3 دقائق ثم نضيف البيض واحدا تلو الآخر للحصول على عجينة متجانسة. ثم نقوم بحشو العجين في جيب الحلواني ثم نقوم بغليها في أنبوب Paris-Brests , بعد ذلك نزين الجزء السفلي منها باللوز المقطع.

**الطهي** : 45 دقيقة في درجة حرارة 180 مئوية  
نحضر خليط **كريم موسلين** بالماء (الطريقة المعتادة).

بعد الطهي , ثم نقوم بتقطيع Paris-Brest إلى نصفين ونملأها بطبقة خفيفة بـ 20 جرام ديلي أملو ونزينها بـ **كريمة الموسلين** , ثم نقوم بخلطها مع باقي طبق ديلي أملو

# Food Innovation for Good



@sofadex-puratos

[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 : [sdgsofadex@sofapur.com](mailto:sdgsofadex@sofapur.com)

 **sofadex  
puratos**  
Food Innovation for Good