



PASTACILIK ÜRÜNLERİ / PASTRY PRODUCT



PASTACILIK ÜRÜNLERİ / PASTRY PRODUCT



HDR

GIDA SANAYİ VE TİC. LTD. ŞTİ.

KALİTE , GIDA VE İŞ SAĞLIĞI GÜVENLİĞİ POLİTİKAMIZ

Pastacılık Sektöründe Kullanılan Katkı Maddeleri Üretiminde; sektörümüzün ihtiyaçları doğrultusunda müşterilerimizin istek ve arzularına tam olarak cevap verebilecek özellikle teknigue uygun, hijyenik ve halal ürünler sunmak.

İşlem teknolojimizi geliştirerek, ürün kalitesini sürekli iyileştirmek ve ürünlerde oluşabilecek tehlikeleri tespit etmek ve koruyucu önlemleri alarak gıda güvenliğini sağlamak.

Kaliteli ürün sunmak için hammaddeden başlayarak, proses aşamalarında ve son ürünlerde ilgili yasa ve standartlara uymak.

İş sağlığı ve iş güvenliğini temin edecek TEKNOLOJİ VE YÖNTEMLERİ kullanarak iş kazalarını, meslek hastalıklarını önlemek, çalışanlarımızın sağlıklı, huzurlu ve güvenli bir iş ortamında çalışmalarını sağlamak.

En üst düzeyde müşteri memnuniyetini sağlamak.

Çalışanlarımız, Tedarikçilerimiz ve Müşterilerimiz ile birlikte Firmamızda uygulanmakta olan Kalite, Gıda Güvenliği ve Halal Entegre Yönetim Sistemi sürekli iyileştirmek.

QUALITY, FOOD AND OCCUPATIONAL HEALTH AND SAFETY POLICY

Additives used in the confectionery industry in production; needs of the sector in line with the wishes and desires of our customers to respond fully to the property in accordance with the technical, hygienic and halal products to offer.

Developing our process technologies, to continuously improve product quality and to identify hazards that may occur in the product and taking preventive measures to ensure food safety.

From raw materials to provide quality products, process stages and the final product to comply with the relevant laws and standards.

Occupational health and safety by using technology and methods that will provide occupational accidents, occupational diseases and to prevent our employees healthy, peaceful and work to ensure a safe work environment.

Provide the highest level of customer satisfaction.

Our employees, our suppliers and our customers along with our company implemented Quality, Food Safety and Halal Integrated Management System to continually improve.





PASTACILIK ÜRÜNLERİ / PASTRY PRODUCT

TOZ KREM ŞANTİ WHIPPING POWDER

Meister Toz Krem Şanti, kolay sürülebilen çatlama, çökme, kuruma ve sararma yapmayan özel yapısıyla pasta krema dondurma yapımında, tatlı süslemelerinde ve meyve salatalarında dekoratif amaçlı kullanılır.

Thanks to its special texture that is easily spreadable and that does not crack, subside, dry or pale, it is used making cakes, cream and ice-cream as well as desert decoration and fruit salads.



TOZ KREM ŞANTİ / WHIPPING POWDER

ÜRÜNÜN ADI	KULLANIM TALİMATI	AMBALAJ
TOZ KREM ŞANTİ	<p>MEISTER Toz Krem Şanti: 1.000 g Su veya Süt: 2.000 g Toplam Ağırlık: 3.000 g Krem Şanti miksi, 5 °C civarında su veya süt ile mikserde 4-5 dk çırpınız. Ürünün, kullanılmadan önce 15-20 dk kadar soğutucuda bekletilmesi tavsiye olunur.</p>	<p>10 Kg'luk karton koli (1Kg x 10 Ad.) 10 Kg'luk Kraft</p>
PRODUCT NAME	DIRECTIONS FOR USE	PACKAGE
WHIPPING POWDER	<p>MEISTER Whipping Powder: 1.000 g Water or Milk: 2.000 g Total Weight: 3.000 g Whip the cream mix with water or milk Aprx. 5 °C for 4 or 5 min. It is suggested to keep whipped cream in fridge for 15 min before using.</p>	<p>10 Kg carton box (10 pcs. x 1 Kg) 10 Kg kraft bag</p>
НАЗВАНИЕ ПРОДУКЦИИ	ИНСТРУКЦИЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ	УПАКОВКА
ВЗБИТЫЕ СЛИВКИ	<p>Взбитые сливки MEISTER: 1.000 гр Вода или молоко: 2.000 гр Всего вес: 3.000 гр Взбейте в миксере смесь взбитых сливок (приблизительно 5° С) с водой или молоком 4 - 5 мин Перед тем как использовать продукцию рекомендуется подержать ее в холодильнике около 15-20 минут.</p>	<p>Картонный ящик на 10 кг (1кг x 10 шт.) крафт-пакет на 10 кг</p>
اسم المنتوج	تعليمات الاستخدام	التعبئة والتغليف
كريم شانتي مايستر (القشدة المخفوقة بالسكر/المحللة)	<p>كريم شانتي مايستر 1.000 غ الماء او الحليب 2.000 غ الوزن الاجمالي 3.000 غ قوموا بتحفيق مiks كريم شانتي (في درجة حرارة حوالي 5 ج) مع الماء او الحليب في الخلاط طوال 4-5 دقائق يوصى بانتظار المنتج في البراد قدر 15-20 دقيقة وذلك قبل البدء بالاستخدام.</p>	<p>طرد كرتوني في وزن 10 كغ (1 كغ × 10 أعداد) كيس كرافت في وزن 10 كغ</p>





PASTACILIK ÜRÜNLERİ / PASTRY PRODUCT

KREMA TOZU CREAM PASTRY POWDER

Meister Krema Tozu, doğal tadıyla ve kısa sürede hazırlanabilme özelliğiyile pastacılık ve fırncılık ürünlerinde kullanılır.

Thanks to its natural flavor , it is used for pastry and bakery and can be prepared in a very short time.



KREMA TOZU / CREAM PASTRY POWDER

ÜRÜNÜN ADI	KULLANIM TALİMATI	AMBALAJ
C KREMA TOZU	<p>MEISTER Krema Tozu: 1.000 g Su veya Süt: 3.000 g Toplam Ağırlık: 4.000 g Krema miksi, 5 °C civarında su veya süt ile mikserde 5 dk çırpnız. Ürünün, kullanılmadan önce 30 dk kadar soğutucuda bekletilmesi tavsiye olunur.</p>	<p>10 kg'luk karton koli (1 kg x 10 ad.). 10 kg'luk kraft torba.</p>
PRODUCT NAME	DIRECTIONS FOR USE	PACKAGE
UK CREAM PASTRY POWDER	<p>MEISTER Cream Pastry Powder 1.000 g Water or Milk 3.000 g Total Weight 4.000 g Whip the cream mix with water or milk Aprx. 5 °C for 5 min. It is suggested to keep cream in fridge for 30 min. before using.</p>	<p>10 kg carton box (10 pcs x 1 Kg). 10 kg kraft bag.</p>
НАЗВАНИЕ ПРОДУКЦИИ	ИНСТРУКЦИЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ	УПАКОВКА
R ПОРОШОК ЗАВАРНОГО КРЕМА	<p>Порошок заварного крема MEISTER 1.000 гр Вода или молоко 3.000 гр Всего вес 4.000 гр Смесь заварного крема взбивается 5 мин в миксере с водой или молоком приблизительно 5 °C. Перед тем как использовать продукцию рекомендуется охладить ее около 30 минут в холодильнике.</p>	<p>Картонный ящик на 10 кг (1кг x 10 шт). крафт-пакет на 10 кг.</p>
اسم المنتوج	تعليمات الاستخدام	التعبئة والتغليف
UAE مسحوق كريم مايستر	<p>مسحوق كريم مايستر 1.000 غ الماء او الحليب 3.000 غ الوزن الاجمالي 4.000 غ قوموا بتخفيف مiks الكريم (في درجة حرارة حوالي 5 ج) مع الماء او الحليب في الخلط طوال 5-4 دقائق</p>	<p>طرد كرتوني في وزن 10 كغ (1 كغ × 10 أعداد) كيس كرافت في وزن 10 كغ</p>





PASTACILIK ÜRÜNLERİ / PASTRY PRODUCT

BITKİSEL SIVI ŞANTI VEGETABLE WHIPPING CREAM

Meister Bitkisel Sıvı Şanti, lezzeti ve kıvamıyla tatlılarda, meye salatalarında ve pastacılık ürünlerinde direkt olarak kullanılır.

Meister vegetable whipping cream can be used in pastry products, deserts and fruit salads with its nice flavor, and texture.



BİTKİSEL SIVI ŞANTİ / VEGETABLE WHIPPING CREAM

ÜRÜNÜN ADI	KULLANIM TALİMATI	AMBALAJ
 SIVI ŞANTİ Şekerli Şekersiz	Kullanmadan önce en az 12 saat buz dolabında muhafaza ediniz.	12 kg'luk karton koli (1 kg x 12 Adet).
PRODUCT NAME	DIRECTIONS FOR USE	PACKAGE
 VEGETABLE WHIPPING CREAM Sugar Sugar Free	Put the product in the refrigerator for at least 12 hours before use.	12 kg carton box (12 pcs. x 1 kg).
НАЗВАНИЕ ПРОДУКЦИИ	ИНСТРУКЦИЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ	УПАКОВКА
 ЖИДКИЙ ЗАВАРНОЙ КРЕМ С сахаром Без сахара	Перед тем как использовать храните в холодильнике не меньше 12 часов. Для того чтобы получить самый лучший результат взбивайте при температуре 8-12 °C.	Картонный ящик на 12 кг (1кг x 12 штук).
اسم المنتوج	تعليمات الاستخدام	التعبئة والتغليف
 شانتي مايستر السائل مع السكر بدون السكر	حافظوا على المنتج في البراد قدر 12 ساعة قبل الاستخدام. قوموا بالتخفيق في درجة حرارة 8-12 °C من أجل الحصول على أفضل نتيجة.	طرد كرتوني في وزن 12 كغ (1 كغ × 12 عدداً)





PASTACILIK ÜRÜNLERİ / PASTRY PRODUCT

ŞEKER HAMURU SUGAR PASTE

Meister Şeker Hamuru, pasta, cupcake ve kurabiyelerin kaplanması ve süslenmesinde, gül ve çeşitli figürlerin yapımında kullanılır.

Meister sugar paste is used directly for covering and decorating the cakes, cupcakes and cookies and making various decorative figures such as roses etc.



ŞEKER HAMURU / SUGAR PASTE

ÜRÜNÜN ADI	ÜRÜNÜN ÇEŞİTLERİ	KULLANIM TALİMATI	AMBALAJ
ŞEKER HAMURU FİGÜR HAMURU ÇİÇEK HAMURU	BEYAZ, SARI, KIRMIZI, MAVİ, KAHVE, SİYAH, YEŞİL, PEMBE, TURUNCU, MOR, FUŞYA, TEN, LACİVERT, BEBEK PEMBESİ, BEBEK MAVİSİ	Meister Şeker Hamuru, yoğurularak istenilen kıvama getirilir. Sonra merdane ile açılarak pasta, kek ve kurabiye kaplamasında, gül ve çeşitli dekoratif figür yapımında	(250 g plastik kova x 48 Ad.) 12 Kg'lık koli (500 g plastik kova x 24 Ad.) 12 Kg'lık koli (1 Kg plastik kova x 12 Ad.) 12 Kg'lık koli (2,50 Kg plastik kova x 8 Ad.) 20 Kg'lık koli (5 Kg'lık plastik kova x 4 Ad.) 20 Kg'lık koli
PRODUCT NAME	ASSORTMENTS	DIRECTIONS FOR USE	PACKAGE
SUGAR PASTE FIGURE SUGAR PASTE FLOWER SUGAR PASTE	WHITE, YELLOW, RED, BLUE, BROWN, BLACK, GREEN, PINK ORANGE, PURPLE, FUSCHIA, NUDE, NAVY BLUE, BABY PINK, BABY BLUE	Meister Sugar Paste is kneaded until it reaches the right consistency. It is spreaded with roller and used for coating of cakes, making of roses and figures for decoration of cakes. It can be diversified by adding of good colourant and	(250 g pail x 48 pcs.) 12 Kg carton box (500 g pail x 24 pcs.) 12 Kg carton box (1 Kg pail x 12 pcs.) 12 Kg carton box (2,5 Kg pail x 8 pcs.) 20 Kg carton box (5 Kg pail x 4 pcs.) 20 Kg carton box
НАЗВАНИЕ ПРОДУКЦИИ	ВИДЫ ПРОДУКЦИИ	ИНСТРУКЦИЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ	УПАКОВКА
СЛАДКОЕ ТЕСТО ТЕСТО ДЛЯ ФИГУРОК ТЕСТО ДЛЯ ЦВЕТОВ	БЕЛОЕ, ЖЕЛТОЕ, КРАСНОЕ, ГОЛУБОЕ, КОРИЧНЕВОЕ, ЧЕРНОЕ, ЗЕЛЕНОЕ, РОЗОВОЕ, ОРАНЖЕВОЕ, ФИОЛЕТОВОЕ, ФУКСИЯ, КРЕМОВОЕ, СИНЕЕ, НЕЖНО-РОЗОВОЕ, НЕЖНО-ГОЛУБОЕ	Сахарное тесто можно, вымешивая, довести до желаемой консистенции. Потом, раскатав скалкой, можно использовать при покрытии кексов, тортов и печений, использовать при создании роз и различных декоративных фигур.	(пластиковое ведро 250 гр x 48 шт.) ящик 12 кг (пластиковое ведро 500 гр x 24 шт.) ящик 12 кг (пластиковое ведро 1 кг x 12 шт.) ящик 12 кг (пластиковое ведро 2.5 кг x 8 шт.) ящик 20 кг (пластиковое ведро на 5 кг x 4 шт.) ящик 20 кг
اسم المنتوج	أنواع المنتج	تعليمات الاستخدام	التعبئة والتغليف
عجين السكر عجين التشكيل عجين الزهرة	الأبيض، الأصفر، الأحمر، الأزرق، النبي، الأسود، الأخضر، الوردي، البرتقالي، البنفسجي، الفوشيه (ضارب إلى الحمرة)، لون البشرة، الأزرق الداكن، وردي في لون الطفل، أزرق في لون الطفل	يتم تعجين عجين مایستر السكري حتى يصل الى القوام المطلوب. ثم يفتح بمساعدة الشوبق / المدك فيستخدم في تكوين أشكال الورد وأشكال ديكورية ومختلفة وذلك في تغطية الحلويات والเคعات والغربيات.	(دلو بلاستيكي في وزن 250 كغ x 48 عدد) طرد في وزن 12 كغ (دلو بلاستيكي في وزن 500 كغ x 24 عدد) طرد في وزن 12 كغ (دلو بلاستيكي في وزن 1 كغ x 12 عدد) طرد في وزن 12 كغ (دلو بلاستيكي في وزن 2.5 كغ x 8 عدد) طرد في وزن 20 كغ (دلو بلاستيكي في وزن 5 كغ x 4 عدد) طرد في وزن 20 كغ





PASTACILIK ÜRÜNLERİ / PASTRY PRODUCT

SOĞUK PASTA JELİ COLD GLAZE

Meister Soğuk Pasta Jeli, kolay sürülebilir ve parlak yapısıyla tüm pastacılık ürünlerinde direkt olarak kullanılır.

Meister flavored glaze is used directly for all pastry products, thanks to its easily spreadable and shiny texture.



SOĞUK PASTA JELİ / COLD GLAZE

ÜRÜNÜN ADI	ÜRÜNÜN ÇEŞİTLERİ	KULLANIM TALİMATI	AMBALAJ
SOĞUK PASTA JELİ	SADE, ÇİKOLATA, KARAMEL, FRAMBUAZ, VİŞNE, ÇİLEK, VANİLYA (BEYAZ), PORTAKAL LİMON, MUZ, KİVİ, YABAN MERSİNİ.	Kullanılacak miktarda soğuk jel, bir kabin içine alınarak, kolayca sürülebilir forma gelinceye kadar, yavaş yavaş karıştırılarak akıcı hale getirilir. Direkt veya istenilen kıvama göre bir miktar su ile karıştırılarak, pastacılık ürünlerini üzerine fırça veya kaleml ile uygulama yapılır.	28 kg'lık karton koli (7 kg plastik kova x 4 Ad). 12 kg'lık Karton koli (1 kg plastik kova x 12 Ad).
PRODUCT NAME	ASSORTMENTS	DIRECTIONS FOR USE	PACKAGE
COLD GLAZE	NEUTRAL, CHOCOLATE, CARAMEL, RASPBERRY, SOUR CHERRY, STARBERRY, VANILLA (WHITE), ORANGE, LEMON, BANANA, KİWİ, BLUEBERRY.	Put the required amount of cold glaze into bowl and whip it until it gets a smooth texture for an easy application. It can be applied with a brush or a spatula on pastry products directly or after whipping with some water according to the desired texture.	28 kg carton box (4 pcs. x 7 kg pail.) 12 kg carton box (12 pcs. x 1 kg pail.)
НАЗВАНИЕ ПРОДУКЦИИ	ВИДЫ ПРОДУКЦИИ	ИНСТРУКЦИЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ	УПАКОВКА
ХОЛОДНОЕ ЖЕЛЕ	ЧИСТЫЙ ШОКОЛАД КАРАМЕЛЬ МАЛИНА ВИШНЯ КЛУБНИКА ВАНИЛИН (БЕЛОЕ) АПЕЛЬСИН ЛИМОН БАНАН КИВИ ЧЕРНИКА.	Холодное желе, в том количестве в котором будет использовано, берется в форму и очень медленно посредством помешивания доводится до текущего состояния, в котором может использоваться. Согласно той консистенции, которую вы желаете получить или сразу напрямую разбавляется водой и наносится с помощью щетки или карандаша на кондитерские изделия.	Картонный ящик на 28 кг (пластическое ведро 7 кг x 4 шт.) Картонный ящик на 12 кг (пластиковое ведро 1 кг x 12 шт.)
اسم المنتوج	أنواع المنتج	تعليمات الاستخدام	التعبئة والتغليف
جلاتين بالبوظة / هلام بارد	الصافي، الشوكولاتة، الكرمل، توت العاليق، الفراولة، الكرز، الفانيлиنا (الأبيض)، البرتقال، الليمون، الموز، الكيوي، العنبر البري	يوضع الهلام البارد في صحن بكمية يمكن ان تستخدمن، وبخلط روبداً رويداً حتى يصبح في وضع سائل الى ان يصير في صيغة قابلة للمسح بسهولة. ويتم التقليق مباشرة او بخلطه مع كمية من الماء حسب القوام المرغوب على المنجات الحلويه وذلك بالفرشة او بالفلم.	(دلوجلاستيكي في وزن طرد كرتوني في 7 كغ × 4 اعداد) وزن 28 كغ (دلوجلاستيكي في وزن طرد كرتوني في 12 كغ × 12 اعداد) وزن 12 كغ





PASTACILIK ÜRÜNLERİ / PASTRY PRODUCT

DOLGU KREMASI FILLING CREAM

Meister Dolgu Kreması, pişirme ve donmaya dayanıklı olup pasta, kek, kruvasan ve tatlı çeşitlerinde dolgu ve süsleme amaçlı kullanılır.

Meister filling cream is durable for cooking and freezing and is used for cakes, croissant deserts for filling and decorating purposes.



DOLGU KREMASI / FILLING CREAM

ÜRÜNÜN ADI	ÜRÜNÜN ÇEŞİTLERİ	KULLANIM TALİMATI	AMBALAJ
DOLGU KREMASI	ÇIKOLATALI, KARAMELLİ, SÜTLÜ KARAMELLİ, PORTAKALLI, ELMALI & TARÇINLI, VİŞNELİ, ÇİLEKLİ, LİMONLU, VANİLYALI FRAMBUAZLI	Meister Dolgu Kreması, pasta, kek, kurabiye, kruvasan ve tatlılarda süsleme, kaplama ve dolgu amaçlı kullanılması tavsiye edilir. Pişirilmeye ve dondurulmaya dayanıklıdır.	24 kg'luk karton koli (4 kg plastik kova x 6 ad.)
PRODUCT NAME	ASSORTMENTS	DIRECTIONS FOR USE	PACKAGE
FILLING CREAM	CHOCOLATE, CARAMEL MILK CARAMEL, ORANGE, APPLE & CINNAMON SOUR CHERRY, STRAWBERRY, LEMON, VANILLA RASPBERRY	Meister Filling Cream can be adapted to cake, cakes, cookies, croissants and desserts products regarding their freeze stable and bake stable properties.	24 kg carton box (6 pcs. x 4 kg pail)
НАЗВАНИЕ ПРОДУКЦИИ	ВИДЫ ПРОДУКЦИИ	ИНСТРУКЦИЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ	УПАКОВКА
НАПОЛНИТЕЛЬ	ШОКОЛАДНЫЙ, КАРАМЕЛЬНЫЙ МОЛОЧНО-КАРАМЕЛЬНЫЙ, АПЕЛЬСИНОВЫЙ ЯБЛОЧНЫЙ & С КОРИЦЕЙ, ВИШНЕВЫЙ, КЛУБНИЧНЫЙ, ЛИМОННЫЙ, ВАНИЛЬНЫЙ, МАЛИНОВЫЙ	Крем для наполнения рекомендуется использовать с целью украшения, покрытия и наполнения тортов, кексов, печеняя, круасанов и других сладостей. Вынослив к приготовлению и замораживанию.	Картонный ящик 24 кг (пластиковое ведро 4 кг x 6 шт.)
اسم المنتوج	أنواع المنتج	تعليمات الاستخدام	التعبئة والتغليف
كريم التعبئة	مع الشوكولاتة مع الكرمل مع الكرمل الحليبي مع البرتقالي مع الفواكه والقرفة مع الكرز مع الفراولة مع الليمون مع الفانيليا مع توت العليق	يوصى باستخدام كريم مايستر للتعبئة في الفطيرات والเคعات والغرابيات والкроاسانات والحلويات بغاية التزيين والتقطيع والتعبئة. وهو مقاوم ضد البطخ والتجميد.	طرد كرتوني في وزن 24 كغ في وزن 4 كغ × 6 × (دلو بلاستيكي اعداد)





PASTACILIK ÜRÜNLERİ / PASTRY PRODUCT

MEYVE PARÇACIKLI DOLGU FILLING WITH FRUITS

Meister Meyve Parçacıklı Dolgu Kreması, pasta, kek, kruvasan ve çeşitli tatlılarda dolgu amaçlı olarak direkt kullanılır.

Meister filling with fruits is used for cakes, croissant and deserts for filling and decorating purposes.



MEYVE PARÇACIKLI DOLGU / FILLING WITH FRUITS

ÜRÜNÜN ADI	ÜRÜNÜN ÇEŞİTLERİ	KULLANIM TALİMATI	AMBALAJ
MEYVE PARÇACIKLI DOLGU	İNCİRLİ KAYISILI ELMALI FRAMBUAZLI PORTAKALLI	Meister Parçacıklı Dolgu, kek, bisküvi, pasta, turta gibi hafif fırıncılık ürünlerinin üstlerine ve aralarına tat ve aroma vermek amacıyla kullanılır.	16 kg'luk karton koli (4 kg plastik kova x 4 ad.)
PRODUCT NAME	ASSORTMENTS	DIRECTIONS FOR USE	PACKAGE
FILLING WITH FRUIT PIECES	FIG APRICOT APPLE RASPBERRY ORANGE	Meister fillings are suggested to use on cakes, cookies, pies and muffins to give delicious taste and aroma.	16 kg carton box (4 pcs. x 4 kg pail)
НАЗВАНИЕ ПРОДУКЦИИ	ВИДЫ ПРОДУКЦИИ	ИНСТРУКЦИЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ	УПАКОВКА
НАЧИНКА С ЧАСТИЧКАМИ	С ИНЖИРОМ С АБРИКОСОМ С ЯБЛОКОМ С МАЛИНОЙ С АПЕЛЬСИНОМ	Наполнитель с частичками используется в кексах, бисквитах, тортах, пирогах и тому подобных легких духовых изделиях сверху и между ними для того, чтобы придать им вкус и аромат.	Картонный ящик на 16 кг (пластиковое ведро на 4 кг x 4 шт.)
اسم المنتوج	أنواع المنتج	تعليمات الاستخدام	التعبئة والتغليف
تعبئة مايستر مقطعاً	مع التين مع المشمش مع التفاح مع ثوت العليق مع البرتقال	تستخدم تعبئة مايستر مقطعاً فوق الكعكات والبسكويت والفتيرات والطورته وما شابهها من المنتجات الفرنية الخفيفة وفيما بينها بغية إعطاء اللذة والنكهة.	طرد كرتوني في وزن 16 كغ (دلو بلاستيكي في وزن 4 كغ × 4 اعداد)





PASTACILIK ÜRÜNLERİ / PASTRY PRODUCT

DONDURMA SOSU TOPPING

Meister Dondurma Sosu, dondurma, tatlı ve pastacılık ürünlerinde lezzet katmak ve süsleme amacıyla kullanılır.

Meister topping is used for the ice-cream, deserts and pastry products for flavoring and decorating purposes.



DONDURMA SOSU / TOPPING

ÜRÜNÜN ADI	ÜRÜNÜN ÇEŞİTLERİ	KULLANIM TALİMATI	AMBALAJ
DONDURMA SOSU	ÇİKOLATA KARAMEL ÇİLEK FRAMBUAZ KİVİ VİŞNE	Kek, krep, dondurma, waffle vs. ürünlerde üst süsleme için kullanılır.	6 kg'lık karton koli. (1 kg plastik şişe x 6 Ad.)
PRODUCT NAME	ASSORTMENTS	DIRECTIONS FOR USE	PACKAGE
TOPPING	CHOCOLATE CARAMEL STRAWBERRY RASPBERRY KIWI SOUR CHERRY	Cakes, pancakes, ice cream, waffle etc only top products used for decorations.	6 kg carton box (6 pcs. x 1 kg bottle)
НАЗВАНИЕ ПРОДУКЦИИ	ВИДЫ ПРОДУКЦИИ	ИНСТРУКЦИЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ	УПАКОВКА
СОУС ДЛЯ МОРОЖЕНОГО	ШОКОЛАДНЫЙ КАРАМЕЛЬНЫЙ КЛУБНИЧНЫЙ МАЛИНОВЫЙ КИВИ ВИШНЕВЫЙ	Используется для украшения кексов, блинчиков, морожено- го, вафель, и тому подобных изделий.	Картонная коробка на 6 кг (пластиковое ведро на 1 кг x 6 шт.)
اسم المنتوج	أنواع المنتج	تعليمات الاستخدام	التعبئة والتغليف
صوص البوظة (الآيس كريم)	الشوكولاتة الكرمل الفراوله توت العليق الكيوي الكرز	تستخدم لأجل التزيين العلوي في منتجات مثل الكعكة والكريب والبوظة والوافل.	طرد كرتوني في وزن 6 كغ (دلو بلاستيكي في وزن 1 كغ × 6 اعداد)





PASTACILIK ÜRÜNLERİ / PASTRY PRODUCT

PASTACILIK KARIŞIMI COMPOUND FOR BAKERY & PASTRY



Meister Pastacılık Karışımı, dondurmalarda, yenilebilir buzlarda, pastalarda, fırncılık ürünlerinde, kek veya kurabiye hamurlarında kullanılır.

Meister compound is used for ice-cream- edible ice, pastry, bakery products as well as cake and cookie doughs.



PASTACILIK KARIŞIMI / COMPOUND FOR BAKERY & PASTRY

ÜRÜNÜN ADI	ÜRÜNÜN ÇEŞİTLERİ	KULLANIM TALİMATI	AMBALAJ
PASTACILIK KARIŞIMI	VIŞNELİ, LİMONLU PORTAKALLI, ANTEP FİSTIKLI, MUZLU, KİVİLİ, KARAMELLİ ÇİKOLATALI, FRAMBUAZLI ÇİLEKLİ	Dondurmalarla, yenilebilir buzlarda, pastalarda, hafif fırncılık ürünlerinde, kek veya kurabiye hamurlarında istege göre % 4 ile % 8 oranında kullanılabilir.	12 kg'lık karton koli (1 Kg'lık plastik şişe x 12 Ad.)
PRODUCT NAME	ASSORTMENTS	DIRECTIONS FOR USE	PACKAGE
COMPOUND FOR BAKERY & PASTRY	CHERRY, LEMON, ORANGE, PISTACHIOS BANANA, KIWI, CARAMEL, CHOCOLATE, RASBERRY, STRAWBERRY	It can be added to ice cream, edible ice in, bakery products, cake and cookie doughs. Recommended dosage is in between 4% and 8%.	12 kg carton box (12 pcs. x 1 kg bottle)
НАЗВАНИЕ ПРОДУКЦИИ	ВИДЫ ПРОДУКЦИИ	ИНСТРУКЦИЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ	УПАКОВКА
КОНДИТЕРСКАЯ СМЕСЬ	вишневая, лимонная, апельсиновая, фисташковая, банановая, киви, карамельная, шоколадная, малиновая клубничная	Может быть использована в мороженом, съедобном льду, тортах, легкой духовой продукции, в тесте для кекса или печенья в соотношении 4% - 8% согласно пожеланиям.	Картонный ящик на 12 кг (пластиковое ведро на 1 кг x 12 шт.)
اسم المنتوج	أنواع المنتج	تعليمات الاستخدام	التعبئة والتغليف
مزيج مايستر للحلويات	مع الكرز، مع الليمون، مع البرتقال، مع الفستق الحلبي، مع الموز، مع الكيوي، مع الكرمل، مع الشوكولاتة، مع توت على مع الفراولة	يمكن ان يستخدم في البوظات والجمادات الصالحة للاكل والفطيرات والمنتجات الفرنية الخفيفة، و عجين الكعكات والغربيات في نسبة 4% الى 8% حسب الرغبة.	طرد كرتوني في وزن 12 كغ (دلو بلاستيكي في وزن 1 كغ × 12 عدداً)





PASTACILIK ÜRÜNLERİ / PASTRY PRODUCT



PASTACILIK KATKI MADDESİ PASTRY ADDITIVE



Meister Pastacılık Katkı Maddesi, pandispanya, kek ve rulo üretiminde yüksek hacim ve süngerimsi yapıyı sağlamak amacıyla kullanılır.

Meister pastry additive is used in production of sponge cakes, cakes and rolls to provide high volume and spongy texture.



PASTACILIK KATKI MADDESİ / PASTRY ADDITIVE

ÜRÜNÜN ADI	KULLANIM TALİMATI	TAVSİYE EDİLEN PANDİSPANYA REÇETESİ	AMBALAJ
PASTACILIK KATKI MADDESİ	MEISTER Pastacılık Katkı Maddesi, pandispanya, rulo ve kek üretiminde emülgatör ve stabilizör olarak kullanılır. Hazırlanan ürün miktarına göre, % 3-4 oranında ilave edilir.	Yumurta: 30 Ad. Su: 600 g. Şeker: 1.000 g. Nişasta: 250 g. Un : 1.200 g. MEISTER Katkı Maddesi: 150 g. MEISTER Kabartma Tozu: 50 g. Fırın sıcaklığı: 160 °C Pişirme süresi: 50 dk.	20 kg'lık karton koli. (5 kg'lık plastik kova x 4 ad.) 12 kg'lık karton koli (1 kg'lık plastik kova x 12 ad.) 15 kg'lık plastik kova.
PRODUCT NAME	DIRECTIONS FOR USE	RECOMMENDED SPONGE CAKE RECIPE	PACKAGE
PASTRY ADDITIVE	MEISTER Pastry Additive is used as emulsifier and stabilizer in sponge cake, swiss roll and cake production. Depending on the quantity of product, 3-4 % is added to mixture.	Eggs: 30 Pc. Water: 600 g. Sugar: 1.000 g. Starch: 250 g. Flour: 1.200 g. MEISTER Pastry Additive: 150 g. MEISTER Baking Powder: 50 g. Oven Temperature: 160 °C Cooking Time: 50 min.	20 Kg Cartoon Box (4pcs. X 5 Kg pail). 12 Kg Cartoon Box (12 pcs. x 1 kg pail). 15 kg Pail.
НАЗВАНИЕ ПРОДУКЦИИ	ИНСТРУКЦИЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ	РЕКОМЕНДУЕМЫЙ РЕЦЕПТ БИСКВИТА	УПАКОВКА
ДОБАВОЧНЫЕ ВЕЩЕСТВА ДЛЯ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ	Добавочное вещество для кондитерских изделий используется в качестве эмульгатора или стабилизатора для бисквитных тортов, рулетов или кексов. Добавляется в соотношении 3-4% согласно количеству подготавливаемой продукции.	Яйцо: 30 шт. Сахар: 1.000 гр Мука: 1.200 гр Добавочное вещество MEISTER: 150 гр Разрыхлитель MEISTER: 50 гр Вода: 600 гр Крахмал: 250 гр Температура духовки: 160 °C Время приготовления: 50 мин.	Картонный ящик на 20 кг (пластиковое ведро на 5 кг x 4 штуки). картонный ящик на 12 кг (пластиковое ведро на 1 кг x 12 штук). пластиковое ведро на 15 кг.
اسم المنتوج	تعليمات الاستخدام	وصفة بانديسبانيا الموصى بها	التعبئة والتغليف
مادة مايستر الاضافية للحلويات	تستخدم مادة مايستر الاضافية للحلويات كالمستحلب والمثبت في انتاج بانديسبانيا (الكعكة الاسفنجية)، وطومار والكعكة. تضاف في معدل 4-3% حسب كمية المنتوج التي يتم استحضاره.	البيض 30 عدداً الماء 600 غ السكر 1.000 غ النشاء 250 غ الدقيق 1.200 غ مادة مايستر الاضافية 150 غ درجة حرارة الفرن: 160 ج° مسحوق مايستر للتضخم 50 غ مدة الطبخ 50 دقيقة	طرد كرتوني في وزن 20 كغ (دلو بلاستيكي في وزن 5 كغ x 4 أعداد) طرد كرتوني في وزن 12 كغ (دلو بلاستيكي في وزن 1 كغ x 12 عدداً) دلو بلاستيكي في وزن 15 كغ





PASTACILIK ÜRÜNLERİ / PASTRY PRODUCT

DONDURMA EMÜLGATÖRÜ ICE CREAM ADDITIVE

Meister Dondurma Emülgatörü, dondurmanın erimesini geciktirmek ve kristalleşmeyi engellemek amacıyla kullanılır.

Meister ice-cream emulsifier is used for the purpose of delaying melting of the ice-cream and preventing crystallization.



DONDURMA EMÜLGATÖRÜ/ ICE CREAM ADDITIVE

ÜRÜNÜN ADI	KULLANIM TALİMATI	AMBALAJ
 DONDURMA EMÜLGATÖRÜ	Dondurma yapımında kullanılan süt, şeker, emülgatör, sahlep, meyve püresi vb. ürünlerin toplam ağırlığının % 3-4 oranında MEISTER dondurma katkısı karışımı ilave edilerek, karışım kaynatıldıktan sonra makinada çevrilerek soğutulur.	20 kg'luk karton koli (5 Kg'luk plastik kova x 4 adet)
PRODUCT NAME	DIRECTIONS FOR USE	PACKAGE
 ICE-CREAM ADDITIVE	Add %3-4 ratio MEISTER Ice-Cream Additive to the total weight of your ice cream mixture (milk, sugar, emulgator, fruit mash, salep etc.) Boil them all together and cool them in the mixer.	20 kg carton box (4 pcs. X 5 Kg pail)
НАЗВАНИЕ ПРОДУКЦИИ	ИНСТРУКЦИЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ	УПАКОВКА
 ЭМУЛЬГАТОР МОРОЖЕНОГО	Добавочная смесь к мороженому MEISTER добавляется в соотношении 3-4% от общего веса продуктов молока, сахара, эмульгатора, салеп, фруктового пюре, и т.п., которые используются при изготовлении мороженого, и после того как вся смесь закипела, перекручивая в машине, охлаждается.	Картонный ящик на 20 кг (пластиковое ведро на 5 кг x 4 штуки)
اسم المنتوج	تعليمات الاستخدام	التعبئة والتغليف
 مستحلب البوظة	تضاف مادة مايستر الإضافية للبوظة الى مزيج المنتجات من الحليب والسكر والمستحلب والسلحب وهريس الفواكه وما شابهها من المواد المستخدمة في تحضير البوظة (الايس كريم) وذلك في نسبة 4-3% من مجموع الوزن، ويتم تدوير المزيج في الماكينة بعد التغليف فيبرد.	طرد كرتوني في وزن 20 كغ (دلو بلاستيكي في وزن 5 كغ × 4 أعداد)





PASTACILIK ÜRÜNLERİ / PASTRY PRODUCT

HAMUR KABARTMA TOZU BAKING POWDER

Meister Hamur Kabartma Tozu, kek, pandispanya, rulo-sarma, kurabiye, poğaça gibi tüm pastacılık ürünlerinde kullanılır.

Meister baking powder is used for all pastry products such as cake, sponge cake, rolling and cookies.



HAMUR KABARTMA TOZU / BAKING POWDER

ÜRÜNÜN ADI	KULLANIM TALİMATI	TAVSİYE EDİLEN KEK REÇETESİ	AMBALAJ
 HAMUR KABARTMA TOZU	Kullanım Miktarı %0,5 - 1'dir. Pişirilmeden yenmez.	Un: 1.600 g. Şeker: 1.000 g. Yumurta: 30 ad. MEISTER Katkı Maddesi: 150 g. MEISTER Hamur Kabartma Tozu: 50 g. Bitkisel Yağ: 1.000 g. Fırın Sıcaklığı: 160 °C Pişirme Süresi: 35-40 dk.	16 kg'lık karton koli. (2 kg'lık plastik kova x 8 ad.)
PRODUCT NAME	DIRECTIONS FOR USE	RECOMMENDED CAKE RECIPE	PACKAGE
 BAKING POWDER	Using dosage is 0,5-1%. Do not consume without cooking.	Flour: 1.600 g. Sugar: 1.000 g. Eggs: 30 pcs. MEISTER Pastry Additive: 150 g. MEISTER Baking Powder: 50 g. Margarine: 1.000 g. Oven Temperature: 160 °C Cooking Time: 35-40 min.	16 kg carton box. (2 kg pail x 8 pcs.)
НАЗВАНИЕ ПРОДУКЦИИ	ИНСТРУКЦИЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ	РЕКОМЕНДУЕМЫЙ РЕЦЕПТ КЕКСА	УПАКОВКА
 РАЗРЫХЛИТЕЛЬ ТЕСТА	Количество использования 0,5-1% Нельзя есть, не приготовив.	Мука: 1.600 гр. Сахар: 1.000 гр. Яйцо: 30 шт. Добавочное вещество MEISTER: 150 гр. Разрыхлитель теста MEISTER: 50 гр. Растительное масло: 1.000 гр. Температура духовки: 160 °C Время приготовления: 35-40 мин.	В картонных ящиках по 16 кг. (пластиковое ведро по 2 кг x 8 шт.)
اسم المنتوج	تعليمات الاستخدام	وصفة الكعكة الموصى بها	التعبئة والتغليف
 مسحوق مايستر العجين لتضخيم	كمية الاستخدام 1-0.5% هي لا يأكل قبل الطبخ	الدقيق 1.600 غ السكر 1.000 غ البيض 30 عددًا مادة مايستر الإضافية 150 غ مسحوق مايستر لتضخيم العجين 50 غ الزيت النباتي 1.000 غ درجة حرارة الفرن: 160 ج° مدة الطبخ: 40-35 دقيقة	طرد كرتوني في وزن 16 كغ (دلو بلاستيكي في وزن 2 كغ × 8 أعداد)





PASTACILIK ÜRÜNLERİ / PASTRY PRODUCT

ŞARLOT TOZU CHARLOTTE-BAVAROIS POWDER

Meister Şarlot Tozu, krem şanti ile karıştırılarak pratik ve lezzetli pastaların yapımında kullanılır.

Meister Charlotte-Bavarois Powder is used for making practical and delicious pastry by mixing with whipping powder.



ŞARLOT TOZU / CHARLOTTE-BAVAROIS POWDER

ÜRÜNÜN ADI	ÜRÜNÜN ÇEŞİTLERİ	KULLANIM TALİMATI	AMBALAJ
ŞARLOT TOZU	ÇİKOLATA, TIRAMİSU, KARAMEL, ÇİLEK SADE, FRAMBUAZ, MUZ, KİVİ, PORTAKAL, LİMON	MEISTER Şarlot Tozu: 200 g Su (25 °C): 250 g Az çırpılmış krem şanti: 1.000 g Şarlot toz karışımı ılık suda çırpma teli ile karıştırılarak eritilir. Daha sonra krem şanti ilave edilerek yedirilir ve altı pandispanya döşenmiş çemberlere dökülür. Hazırlanan pasta soğutucuda bekletilir.	12 kg'lık karton koli (1 kg x 12 ad.)
PRODUCT NAME	ASSORTMENTS	DIRECTIONS FOR USE	PACKAGE
CHARLOTTE BAVAROIS POWDER	CHOCOLATE, TIRAMISU, CARAMEL, STRAW-BERRY, NEUTRAL, RASPBERRY, BANANA, KIWI, ORANGE, LEMON	MEISTER Charlottes: 200 g Water (25 °C): 250 g Whipped cream: 1.000 g Add the Charlotte powder to the water and stir well and then add the dairy cream while stirring. Pour the mixture into the mould (tartring) which has a sponge cake layer underneath. Keep it for a while in the	12 kg carton box (12 pcs. x 1 kg)
НАЗВАНИЕ ПРОДУКЦИИ	ВИДЫ ПРОДУКЦИИ	ИНСТРУКЦИЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ	УПАКОВКА
ПОРОШОК ШАРЛЛОТ	ШОКОЛАД, ТИРАМИСУ КАРАМЕЛЬ, КЛУБНИКА, ЧИСТЫЙ, МАЛИНА БАНАН, КИВИ АПЕЛЬСИН, ЛИМОН	Порошок Шарлот MEISTER: 200 гр Вода (25 °C): 250 гр Слегка взбитый заварной крем: 1.000 гр Смесь порошка Шарллот растворяется в теплой воде с помощью венчика. После этого добавляется заварной крем и пропитывается, потом заливается на круги бисквита. Подготовленный торт оставляют пропитаться в холодильнике.	Картонный ящик по 12 кг (1 кг x 12 шт.)
اسم المنتوج	أنواع المنتج	تعليمات الاستخدام	التعبئة والتغليف
مسحوق مايستر لشارلوت	الشوكولاته التيراميسو الكرمل الفراولة الصافي توت العليق الموز الكيوبي البرتقال الليمون	مسحوق مايستر لشارلوت 200 غ الماء (25 °C) 250 غ الكريم شانتيلي المخفوق قليلاً 1.000 غ يتم تذويب مسحوق شارلوت في الماء الدافئ بمساعدة سلك التخفيق. ثم بعد ذلك يضاف اليه الكريم شانتيلي فيخالط، ثم يصب في الدائرات الموضوع تحتها بانديسبانيا. ترك الكعكة المستحضره في الثلاجة.	طرد كرتوني في وزن 12 كغ (1 كغ x 12 عدداً)



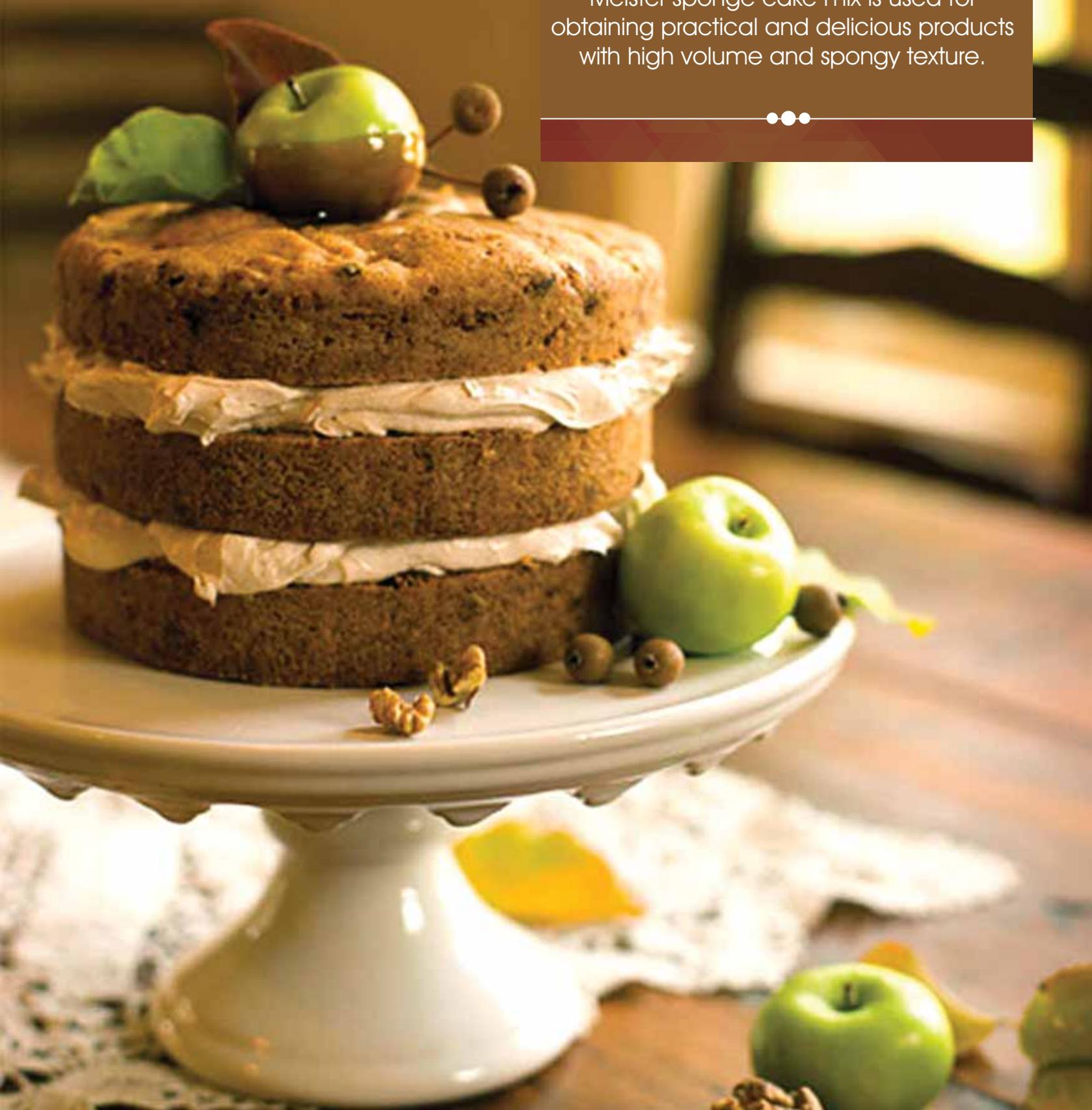


PASTACILIK ÜRÜNLERİ / PASTRY PRODUCT

PANDİSPANYA TOZ KARIŞIMI SPONGE CAKE MIX

Meister Pandispanya Toz Karışımı, yüksek hacimde ve istenilen gözenekli yapıda pratik ve lezzetli ürünlerin elde edilmesinde kullanılır.

Meister sponge cake mix is used for obtaining practical and delicious products with high volume and spongy texture.



PANDİSPANYA TOZ KARIŞIMI / SPONGE CAKE MIX

ÜRÜNÜN ADI	KULLANIM TALİMATI	AMBALAJ
C PANDİSPANYA TOZ KARIŞIMI Sade Kakaolu	<p>Meister Pandispanya Mix: 1.000 g Yumurta: 800 g Su: 225 g Toplam Ağırlık: 2.025 g Fırın sıcaklığı: 180 °C Fırın sıcaklığı: 45 dk.</p>	10 kg'lık Kraft Torba
PRODUCT NAME	DIRECTIONS FOR USE	PACKAGE
UK SPONGE CAKE MIX Neutral Cacao	<p>Meister Sponga Cake Mix: 1.000 g Egg: 800 g Water: 225 g Total Weight: 2.025 g Oven Temperature: 180 °C Oven Temperature: 45 min.</p>	10 kg Kraft Bag
НАЗВАНИЕ ПРОДУКЦИИ	ИНСТРУКЦИЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ	УПАКОВКА
RU ЖИДКИЙ ЗАВАРНОЙ КРЕМ С сахаром Без сахара	<p>Бисквитная смесь Meister: 1.000 гр Яйцо: 800 гр Вода: 225 гр Всего вес: 2.025 гр Температура духовки: 180 °C Время приготовления: 45 мин</p>	10 кг крафт-пакет
اسم المنتوج	تعليمات الاستخدام	التعبئة والتغليف
UAE بانديسبانيا مايستر الصفافية مع الكاكاو	<p>ميكس بانديسبانيا مايستر 1.000 غ البيض 800 غ الماء 225 غ مجموع الوزن 2.025 غ درجة حرارة الفرن: 180 °C مدة الطبخ: 45 دقيقة</p>	كيس كرافت في وزن 10 كغ





PASTACILIK ÜRÜNLERİ / PASTRY PRODUCT

KEK MİKSLERİ CAKE MIX

Meister Kek Miksi, dolgun hacimde, homojen gözenekli yapıda ve lezzetli keklerin elde edilmesinde kullanılır.

Meister cake mix is used for obtaining spongy and delicious products with high volume and spongy texture.



KEK MİKSLERİ / CAKE MIX

ÜRÜNÜN ADI	KULLANIM TALİMATI				AMBALAJ
KEK MİKSİ Sade Kakaolu	Meister Kek Mix: Yumurta: Yağ: Su:	1.000 g. 400 g. 400 g. 250 g.	Toplam Ağırlık: Fırın sıcaklığı: Pişirme Süresi:	2.050 g. 200 °C 45 dk.	10 Kg'lık kraft torba
PRODUCT NAME	DIRECTIONS FOR USE				PACKAGE
CAKE MIX Neutral Cacao	Meister Cake Mix: Egg: Oil: Water:	1.000 g 400 g 400 g 250 g	Total Weight: Oven Temperature: Cooking Time:	2.050 g 200 °C 45 min.	10 Kg kraft bag
НАЗВАНИЕ ПРОДУКЦИИ	ИНСТРУКЦИЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ				УПАКОВКА
КЕКСОВАЯ СМЕСЬ ЧИСТАЯ С КАКАО	Кексовая смесь Meister: Яйцо: Масло: Вода:	1.000 гр 400 гр 400 гр 250 гр	Всего вес: Температура духовки: Время приготовления:	2.050 гр 200 °C 200 °C 45 мин	10 кг крафт-пакет
اسم المنتوج	تعليمات الاستخدام				التعبئة والتغليف
مزيج كعكة مايستر الصافي مع الكاكاو	مิกس كعكة مايستر 1.000 غ البيض 400 غ الزيت 400 غ الماء 250 غ	مجموع الوزن 2.050 غ درجة حرارة الفرن 200 ج° مدة الطبخ 45 دقيقة	مجموع الوزن 2.050 غ درجة حرارة الفرن 200 ج° مدة الطبخ 45 دقيقة	مجموع الوزن 2.050 غ درجة حرارة الفرن 200 ج° مدة الطبخ 45 دقيقة	كيس كرافت في وزن 10 كغ





PASTACILIK ÜRÜNLERİ / PASTRY PRODUCT

TRİLEÇE TOZ KARIŞIMI TRILECE MIX

Meister Trileçe Toz Karışımı standart, pratik ve lezzetli trileçe keki yapımında kullanılır.

Meister Trilece Powder is used for making standard, practical and delicious trilece cake.



TRİLEÇE TOZ KARIŞIMI / TRILECE MIX

ÜRÜNÜN ADI	KULLANIM TALİMATI	AMBALAJ
TRİLEÇE TOZ KARIŞIMI	<p>Meister Trileçe Miksi: 1.000 g. Yumurta: 700 g. Su: 200 g. Hindistan Cevizi: 150 g.</p> <p>Meister Trileçe miksi, yumurta, su, hindistan cevizi ile birlikte mikserde 5 dk orta hızda çırılır. Fırından çıktıktan sonra dilimlenir ve 1.750 g süt ve 500 g MEISTER Sıvı Şanti (hazır sıvı krema) ve 100 g şeker çırılıarak üzerine dökülür. İsteğe göre üzeri karamel sos ya da frambuaz sos ile süslenir.</p>	10 kg'luk Kraft torba
PRODUCT NAME	DIRECTIONS FOR USE	PACKAGE
TRILECE MIX	<p>Meister Trilice Mix : 1.000 g. egg: 700 g. Water: 200 g. Coconut: 150 g.</p> <p>Meister Tileçe Mix is shaked 5 minutes with egg, water, coconut, in beater. After get out from oven is sliced up and 1750g milk, 500g Meister Santi liquid and 100g sugar is shaked and perfused on it. At choice, it will be adorned with carmel souce or raspberry souce.</p>	10 kg kraft bag
НАЗВАНИЕ ПРОДУКЦИИ	ИНСТРУКЦИЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ	УПАКОВКА
ТРИЛИЧЕ	<p>Смесь триличе Meister: 1.000 гр. Яйцо: 700 гр. Вода: 200 гр. Кокосовый орех: 150 гр.</p> <p>Всего вес: 2.050 гр. Температура духовки: 160 °C Время приготовления: 45 мин.</p> <p>Смесь триличе Meister, яйцо, вода, кокосовый орех смешиваются все вместе в миксере 5 мин на средней скорости. После того как достали из духовки, разрезается на кусочки и поливается взбитой смесью из 1.750 г молока и 500 гр жидкого заварного крема (готовый заварной крем), 100 г сахара. При желании украшается сверху карамельным соусом или малиновым соусом.</p>	крафт-пакет на 10 кг
اسم المنتوج	تعليمات الاستخدام	التعبئة والتغليف
ثريلاج (ثلاثي الألبان) مايستر	<p>مكبس ثريلاجه مايستر 2.050 غ مجموع الوزن 1.000 غ درجة حرارة الفرن: 160 ج مدة الطبخ: 45 دقيقة</p> <p>البيض 700 غ الماء 200 غ الجوز الهندية 150 غ</p> <p>يتم تخفيف مكبس ثريلاجه مايستر مع البيض والماء والجوزة الهندية في الخلط ل لمدة 5 دقائق بسرعة متوسطة. ويتم تشكيله بعد الاتخراج من الفرن، ويصب عليه مزيج 1.750 غ حليب، و500 غ شانتيلي مايستر السائل (الكريم السائل الجاهز)، و100 غ سكر مخفقاً. يزين حسب الرغبة بصوص الكراميل او صوص توت العليق.</p>	كيس كرافت في وزن 10 كغ





PASTACILIK ÜRÜNLERİ / PASTRY PRODUCT

KREM KARAMEL CREAM CARAMEL

Meister Krem Karamel Tozu, lezzetli ve pratik krem karamel hazırlanmasında kullanılır.

Meister cream caramel powder is used for preparing delicious and practical cream caramel.



KREM KARAMEL / CREAM CARAMEL

ÜRÜNÜN ADI	KULLANIM TALİMATI	AMBALAJ
 KREM KARAMEL	<p>Meister Krem Karamel: 1.000 g. Su veya Süt: 500 g. Yumurta sarısı: 1 Ad.</p> <p>500 ml soğuk süt veya su içinde 1 yumurta sarısı katip karıştırınız. Sonra 1000 g Meister krem karamel toz karışımı ilave edip, orta ateşte karıştırarak kaynatıniz. Sıcak krem karameli, karamel sosu konulmuş kalıplara döküp, oda sıcaklığına gelinceye kadar dışarıda, daha sonra buzdolabında soğutunuz. Servis yapmadan önce kalıpları ters çevirerek krem</p>	12 kg'luk karton koli (1 kg x 12 Ad.)
PRODUCT NAME	DIRECTIONS FOR USE	PACKAGE
 CREAM CARAMEL	<p>Meister cream caramel: 1.000 g. Water or Milk: 500 g. Egg yolks: 1 pc.</p> <p>Add the egg yolk into 500 ml cold water or milk and whisk until combined. Transfer the mixture in a saucepan. Add 1000 g Meister cream caramel powder and stir constantly on medium heat. Pour the mixture in caramel sauce lined moulds and set aside until they reach room temperature. transfer them into the refrigerator to chill. Before serving invert mould on a serving plate.</p>	12 kg carton box (12 pcs. x 1 kg)
НАЗВАНИЕ ПРОДУКЦИИ	ИНСТРУКЦИЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ	УПАКОВКА
 КРЕМ-КАРАМЕЛЬ	<p>Крем-карамель Meister 1.000 гр. Вода или молоко 500 гр. Яичный желток 1 шт.</p> <p>Смешайте 500 мл холодного молока или воды вместе с 1 яичным желтком. После этого добавьте порошковую смесь карамели 1000 гр и постоянно помешивая на среднем огне, закипятите. Горячий карамельный крем залейте в формы, в которых находится карамельный соус, и подождите до тех пор пока он не остынет до комнатной температуры, а потом охладите в холодильнике. Перед тем как подать переворачиваем вниз головой формы, и выкладываем крем-карамель на тарелки.</p>	Картонный ящик на 12 кг (1 кг x 12 шт.)
اسم المنتوج	تعليمات الاستخدام	التعبئة والتغليف
 كريم مايستر الكراميلى	<p>كريم مايستر الكراميلى 1.000 غ البيض 500 غ صفار البيض 1 عدد</p> <p>قوموا بوضع عدد واحد من صفار البيض في 500 مل من الحليب البارد او الماء فخلطوا. ثم أضيفوا عليه 1.000 غ من مزيج مسحوق كريم مايستر الكراميلى، فاغلوا في درجة حرارة متوسطة مخلطين باستمرار. صبوا كريم الكراميلى الساخن في قوالب موضوع فيها صوص الكراميلى فاتركوه للتبريد في الخارج حتى يصل الى درجة حرارة الغرفة ثم بعد ذلك ضعوا في الثلاجة. ضعوا كريم الكراميلى في الصحن قبل التقديم وذلك بتقليل القوالب عكساً.</p>	طرد كرتوني في وزن 12 كغ (1 كغ × 12 عدداً)





PASTACILIK ÜRÜNLERİ / PASTRY PRODUCT

WAFFLE TOZU WAFFLE POWDER

Meister Waffle Tozu,
lezzetli ve pratik waffle hazırlanmasında
kullanılır.

Meister waffle powder is used for
preparing delicious and
practical waffles.



WAFFLE TOZU / WAFFLE POWDER

ÜRÜNÜN ADI	KULLANIM TALİMATI	AMBALAJ
WAFFLE TOZU	<p>Meister Waffle: 1.000 g. Su: 1.000 g. Toplam Ağırlık: 2.000 g. Meister Waffle toz miksi su ile karıştırılır. Karışım bir süre bekletildikten sonra waffle makinesinde 5-10 dk pişirilir.</p>	10 kg'luk Kraft torba
PRODUCT NAME	DIRECTIONS FOR USE	PACKAGE
WAFFLE POWDER	<p>Meister Waffle: 1.000 g. Water: 1.000 g. Total Weight: 2.000 g. Meister Waffle powder with water and wait for a few minutes. Then cook the mixture in waffle iron for 5-10 min.</p>	10 kg kraft bag
НАЗВАНИЕ ПРОДУКЦИИ	ИНСТРУКЦИЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ	УПАКОВКА
ВАФЛА ПРАХ	<p>Вафли Meister: 1.000 гр. Вода: 1.000 гр. Всего вес: 2.000 гр. Смесь для вафель Meister смешивается с водой с помощью миксера. После того как смесь немного насытится вафли пекутся в аппарате для приготовления вафель 5-10 мин.</p>	крафт-пакет на 10 кг
اسم المنتوج	تعليمات الاستخدام	التعبئة والتغليف
وفل مايستر	<p>وفل مايستر 1.000 غ الماء 1.000 غ مجموع الوزن 2.000 غ يتم تخليط ميكس وفل مايستر المسحوق مع الماء. يطبخ المزيج في ماكينة الوفل لمدة 5-10 دقائق بعد الانتظار لفترة</p>	كيس كرافت في وزن 10 كغ







PASTACILIK ÜRÜNLERİ / PASTRY PRODUCT

HDR
GIDA SANAYİ VE TİC. LTD. ŞTİ.

Adnan Kahveci Mah. Çelik Sokak
No:8/1 Beylikdüzü - İSTANBUL
Tel: +90 212 855 96 00
Fax: +90 212 855 96 02
info@hdrgida.com
www.hdrgida.com

www.meisterpastry.com

facebook.com/meisterpastry



[meister_pastry](https://www.instagram.com/meister_pastry)