



محصولات قنادی



**SAHAR**



پودر نیمه آماده کیک براونی سحر  
SAHAR BROWNIE CAKE POWDER

SAHAR



تولیدکننده اسواچ بهبودهندوهای نان و آرد، میکس و بریمیکس، های نان و شیرینی، میکس‌های پودر کیک،  
کیک‌گل، دوخت، پودر کرم، خامه، پیشک پودر زهای برانگیشه کیک و شیرینی (کیک‌ستافن)، کرم مغزی (فیلیپک)،  
کرم مغزی سوچای کیک و شیرینی (فروت فیلیپک) قی کیک و افزایش هددهادگاری، پودری کیک با مصارف غذایی

نمین نان سحر  
Samin Nan Sahar

# پودر نیمه آماده کیک براونی سحر

SAHAR BROWNIE CAKE POWDER

## SAHAR

ویرگن های محصول :

این محمول پودری با دارا بودن مانندی منحصر به فرد و مندوت از سایر کیک ها و نیز طعمی دلپذیره از طرفداران زیادی در سراسر دنیا برخوردار است. تهیه سهار آسان، کیفیت مطلوب و ماندگاری عالی را نیز باید به ویرگن های این محصول افزود.

مواد تشکیل دهنده :

شکر - آرد گندم - پودر کاکائو - پودر نخم مرغ - امولسیلایر - شیر خشک - گستالتره برونتین آب نیتر - بیکینگ پودر - لاسن و اسپل - زلتان گلم - اسید لاکتیک

فرمول بسته‌هایی و روش تهیه :

پودر کیک براونی سحر ۱۰ کیلوگرم

حاجه نازه ۸۰۰ گرم

نخم مرغ نازه ۸۰۰ گرم

آب ۱۰۰۰ میلی لیتر

مغزی خشکبار خرد شده ۶۰۰ گرم (گرد و پانام ، فندق)

پودر کیک براونی سحر را به ترکیبات فوق اضافه می کنیم و به مدت ۲ تا ۳ دقیقه با دور متوسط مخلوط می نماییم در صورت

نشابن می توان مقداری گرد و به خصیر اضافه نمود مخلوط را در قالب موردنظر با مسینی های ۶۰-۵۴-۶۰ قنادی به ضخامت حدود ۶ تا ۵ سانتی متر می ریزیم و سپس در فر ۱۸۰ درجه سانتی گردن به مدت نقره بسیار ۲۵ دقیقه فر از می دهیم (بسته به اندازه

قالب، این زمان تغییر می کند) باید توجه شود که باتفاق کیک براونی حالت خوب و آرامی دارد همچنین دمای یخچار شاید خیلی بالا رود نا ممکن خشک شدن

بهش از حد کیک نگردد.

مقدار معرف و نوع بسته بندی :

مقدار معرف بر اساس فرمول بسته‌هایی می باشد. این محمول در بسته بندی های ۱۰ و ۲۵ کیلوگرمی به بازار عرضه می گردد.

شرایط نگهداری :

در جای خشک و خنک (در دمای زیر ۲۵ درجه سانتی گراد) نگهداری شود.

تولیدکننده اسواع: بهبود هندوهای نان و آرد، میکس و پر پیکس های نان و شیرینی، میکس های پودر کیک،  
پیزاشکن، دونات، پودر کرم، خامه، پیکنیک پودر ازهای برآق کنده کیک و شیرینی (کریستالین، کرم مغزی (فلیپک)،  
کرم مغزی موادی کیک و شیرینی (فروت فلیپک)، لی کیک و افزایش هندسه ماندگاری، پودر های کیک با مصارف خالکن

لمن نان سحر  
Samin Nan Sahar



پودر نیمه آماده خمیر تارت سحر  
SAHAR TART POWDER  
**SAHAR**



تولیدکننده اسواچ: بهبوده هندلهای نان و آرد، میکس و برمیکس های نان و شیرینی، میکس های پودر کیک، پیشامک، دونات، پودر کروم، خامه، پیشامک پودر، زهای برآورده شده کیک و شیرینی (کربنات)، کرم مغزی (فلیپنک)، کرم مغزی میوه ای کیک و شیرینی (فروت فلیپنک) قی کیک و افزایش دهنده صاندکاری، پودر های کیک با مصارف طایرانک

**تمین نان سحر**  
Samin Nan Sahar



# پودر نیمه آماده خمیر تارت سحر

## SAHAR TART POWDER

# SAHAR

### ویژگی های محصول :

بودن نیمه آماده خمیر تارت سحر محصول منحصر به فرد با روش تهیه بسیار آسان، کیفیت عالی و کاربری گسترده جهت تولید بسیاری از شیرینی ها می باشد. می توان از این محصول به عنوان خمیر زیر چیزکیک یا تارت و یا به صورت یک شیرینی به شکلی استفاده نمود. طعم مناسب و ماندگاری خوب را نیز می باشد به ویژگی های این محصول افزود.

### مواد تشکیل دهنده :

آرد گندم - بودن خم مرغ کامل - شیرخشک - زنان گام - امولسیفار - ترکیبات اسیدی کننده - طعم دهنده و رنگ های مجاز خوارگی - کنستانتره پروتئین آب پنیر - میکرونات سدیم

### فرمول پیشنهادی و روش تهیه تارت شورینی :

بودن نیمه آماده خمیر تارت سحر	۱۰ کیلوگرم
مارگارین (سرد)	۴ کیلوگرم
خم مرغ تازه	۱ کیلوگرم
آب	۱۱۵ لیتر

### فرمول پیشنهادی و روش تهیه تارت شورینی :

بودن نیمه آماده خمیر تارت سحر	۱۰ کیلوگرم
کره با مارگارین	۴ کیلوگرم
خم مرغ تازه	۱ کیلوگرم

ترکیبات فوق را به مدت ۲ تا ۳ دقیقه با دور کند مخلوط می کنیم. در صورت استفاده از میکر اسپریال این زمان حدود ۲ تا ۶ دقیقه است. سپس آن را پهن کرده و با ضخامت حدود ۲ میلیمتر در قالب موردنظر قرار داده. لبه های اضافی اطراف آنرا جدا می کنیم و در فر با دمای ۱۸۰ درجه سانتی گراد به مدت نزدیک ۱۲ تا ۱۸ دقیقه قرار می دهیم.

من توان خمیر آماده شده را تا ۲ هفته داخل بخشال نگهداری نمود. برای تهیه چیزکیک می توان هم از ریختن مایه آماده شده چیزکیک پنیر سحر "روی خمیر تارت" آن را پیکاره داخل فر قرار داد. در تارت شورینی چهت مغزی می توانید از انواع سالاد ها نظیر سالاد مرغ، گوشت، ماهی یا سبزیجات و پنیر استفاده کنید.

### مقدار مصرف و نوع پسته بندی :

مقدار مصرف بر اساس فرمول پیشنهادی می باشد. این محصول در پسته بندی های ۱۰ و ۲۵ کیلوگرمی به بازار عرضه می گردد.

### شرایط نگهداری :

در جای خشک و خنک ( در دمای زیر ۲۵ درجه سانتی گراد ) نگهداری شود.

تولیدکننده اسواح: بهبودهندوهای نان و آرد، میکس و پرمیکس های نان و شیرینی، میکس های یودر چیک، پیزائیک، دونات، پودر گرم، خامه، پیزائیک پودر، زلهای براق گنده چیک و شیرینی (کریستالن)، کرم مغزی (فلینک)، کرم مغزی موهای چیک و شیرین (فروت فلینک)، قیچیک و افزایش گنده ماندگاری، پودرهای چیک با مصارف طبخ

**تمین نان سحر**  
Samin Nan Sahar

ژله قنادی بر پایه پکتین (فروت فیلینگ)

SAHAR FRUIT FILLING

SAHAR



تولیدکننده اسنواع: بهبودهنده های نان و آرد، میکس و پرمیکس های نان و شیرینی، میکس های بود کیک، پیزاشک، دونات، بود کیک، خامه، پیکنیک بود، آله های براق گنده کیک و شیرینی (کریستالن)، کرم مغزی (فلیپن)، کرم مغزی میوه ای کیک و شیرینی کیک و افزایش دهنده صاندکاری بود و های کیک با هصارف خانگی

نمین نان سحر  
Samin Nan Sahar

# ژله قنادی برپایه پکتین (فروتنفیلینگ)

SAHAR FRUIT FILLING

# SAHAR



## ویژگی های محصول:

فروتنفیلینگ مغزی هایی می باشد که در طعم ها و رنگ های متفاوت در انواع محصولات قنادی استفاده می شوند و همچنین می توان از این محصول جهت تزئین کیک ها و شیرینی ها نیز استفاده کرد. تفاوت عمده آنها با فیلینگ ها در وجود کسانتره میوه و پوره میوه است. وجود قطعات میوه های طبیعی سبب ایجاد عطر و طعم مطلوب و ایجاد حسن تازگی می گردد.

## مزایا:

مقاوم به حرارت - قابل تزریق قبل و بعد از پخت - ماندگاری خوب - طعم های منحصر به فرد - استفاده آسان

## مواد تشکیل دهنده:

شربت گلوکز - شکر سفید - کسانتره میوه یا پوره - قوام دهنده - مالتو دکستربن - عوامل ژله ای کننده - اسید سیتریک - سیترات سدیم - سوربات پتانسیم - آب

## روش مصرف:

به اندازه مورد نیاز به وسیله پالت روی سطح محصول بکشید یا توسط قیف روی سطح یا داخل آن تزریق کنید. برای میکس با خامه جهت رنگ دهی و طعم دهی به میزان یک به چهار مناسب می باشد.

## مقدار مصرف نوع و بسته بندی:

این محصول در سطل های ۶ کیلوگرمی در طعم های مختلف به بازار عرضه می گردد.

## شرطیت نگهداری:

در جای خشک و خنک ( در دمای زیر ۲۵ درجه سانتی گراد ) نگهداری شود .

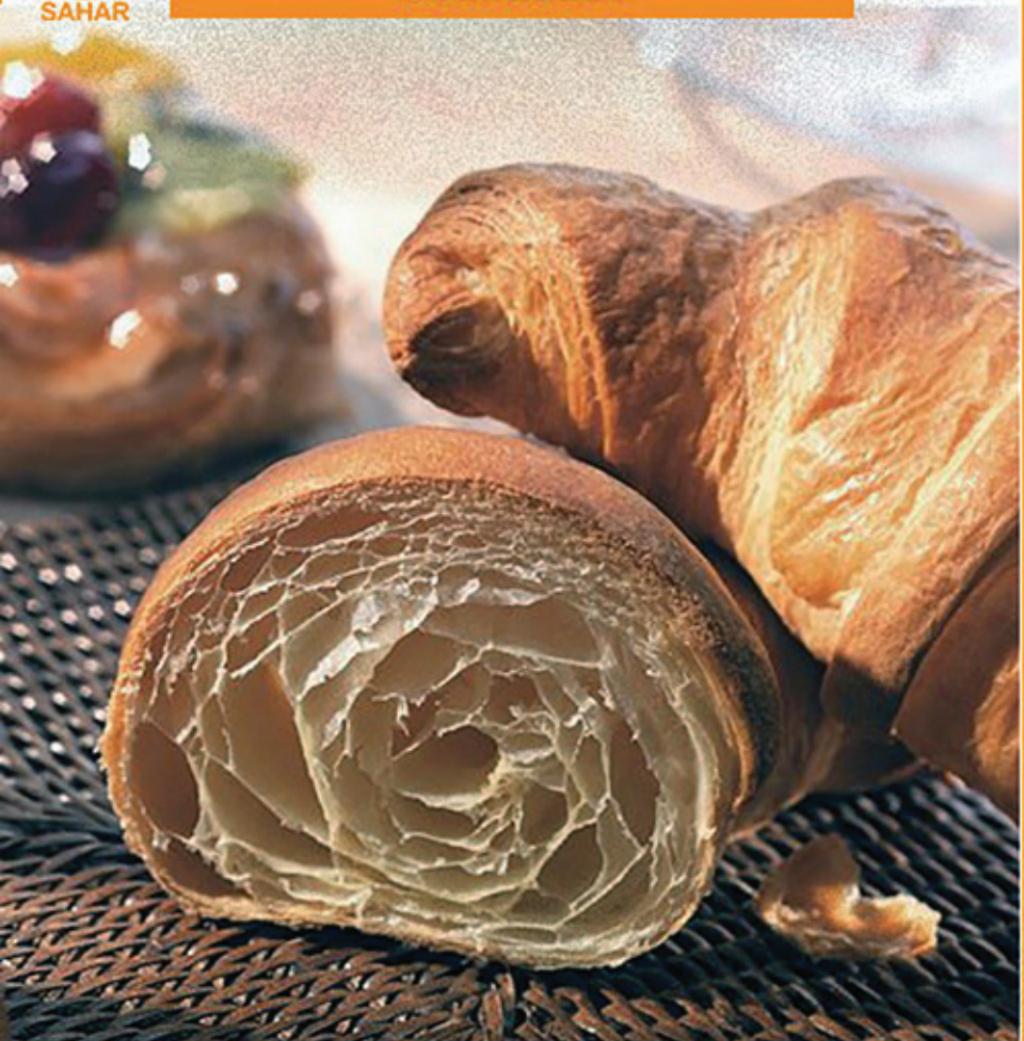
تولیدکننده اسواچ: بهبوددهنده های نان و آرد، میکس و برمیکس های نان و شیرینی، میکس های پودر کیک، پیچاشک، دونات، بیکنیک پودر، لامه های براق کننده کیک و شیرینی (کریستالن)، کرم مغزی (فلینک)، کرم مغزی میوه ای کیک و شیرینی (فروتن فلینک)، قل کیک و الراش دهنده ماندگاری، پودرهای کیک با مصارف خالکی

**نماین نان سحر**  
Samin Nan Sahar



بهبوددهنده کرواسان و شیرینی دانمارکی سحر  
SAHAR CROISSANT IMPROVER

# SAHAR



تولیدکننده اسواچ: بهبوددهنده های نان و آرد، میکس و پرمیکس های نان و شیرینی، میکس های بودر کیک، پیشک، دونات، بودر کرم، خامه، پیکنگ بودر، زله های برآق کننده کیک و شیرینی (کریستالین)، کرم مغزی (فلیلین)، کرم مغزی میوه ای کیک و شیرینی (فروت فلیلین)، قی کیک و افزایش دهنده مازدگاری، بودرهای کیک با مصارف ملائک

**تمین نان سحر**  
Samin Nan Sahar



بهبود دهنده کرواسان و شیرینی دامنارکی سحر

SAHAR CROISSANT IMPROVER

# SAHAR

## ویژگی های محصول :

این محصول برای تولید انواع شیرینی دامنارکی، کرواسان و کره ای مناسب می باشد که از مزایای آن می توان به سهولت کاربرد و عطر و طعم مطلوب محصول تهیه شده اشاره نمود.

## مواد تشکیل دهنده :

آرد گندم - آرد مالت - امولسیناتور - آنزیم های امیلازی - شکر - گوار کام - لیپتین - ویتامین ث

## فرمول پیشنهادی و روش تهیه :

روشن تهیه شماره بیک :

کرواسان سحر	۵ کیلو گرم
آرد نول	۴۲۵ گرم
شکر	۱۲۵ گرم
تخم مرغ تازه	۲۲۵ گرم
مارگارین نرم	۱۲۰ گرم
خمیر مایه تر	۱۱۹۰۰ لیتر
پا ( خمیر مایه خشک )	۱۰۰ گرم
آب سرد	۲ لیتر

## مواد لازم جهت لمینت کردن :

۱۰۰ نان ۲۰۰ گرم	۱ نان ۲ کیلو گرم
۱ / ۸۰۰	

ترکیبات فوق را به مدت نقره بیست ۲ دقیقه با دور تند با هم مخلوط می نماییم. سپس به مدت ۱۰ دقیقه خمیر را در سرد خانه قرار می دهیم. پس از آن خمیر را با استفاده از مارگارین و آرد لمینت کرده و مجدداً در بیخجال به مدت ۱۰ دقیقه می گذاریم. سپس خمیر را در گرمخانه با رطوبت ۷۵ تا ۸۰٪ به مدت ۴۵ دقیقه قرار می دهیم. ( دمای نهایی خمیر باید ۲۰ تا ۲۲ درجه سانتی گراد باشد ) . نهایتاً خمیر را در فر با دمای ۲۲۰ درجه سانتی گراد به مدت ۱۵ دقیقه قرار می دهیم.

## مقدار مصرف و نوع پسته بندی :

مقدار مصرف بر اساس فرمول پیشنهادی می باشد. این محصول در پسته بندی های ۱۰ و ۲۵ کیلو گرمی به بازار عرضه می گردد.

## شرایط نگهداری :

در جای خشک و خنک ( در دمای زیر ۲۵ درجه سانتی گراد ) نگهداری شود.

تولیدکننده اسنواع: بهبود دهنده های نان و آرد، میکس و پرینیکس های نان و شیرینی، میکس های یودر کیک، یکریشک، دونت، یودر کرم، خامه، پیکنیک یونون ( چه های یونون ) کیک و شیرین ( اکرستالون ) کرم مکری ( فلینک )، کرم مکری موادی کیک و شیرین ( فروت فلینک )، قی کیک و الایش دهنده ماندکاری، یودر رهای کیک با مصارف طائلن

نمین نان سحر  
Samin Nan Sahar



پودر کیک نیمه آماده (کیک اسفنجی سحر)

SAHAR SPONGE CAKE

SAHAR



تولیدکننده اسواع: پهلوو دهنده های نان و آرد، میکس و پرمیکس های نان و شیرینی، میکس های پودر کیک، پیچک، دونات، پودر کرم، خامه، پیکنیک پودر، لذت های برآورده شده کیک و شیرینی (کیکس)، کرم ملزی (فیلبنک)، کرم ملزی میوه ای کیک و شیرینی (فروت فیلبنک)، قی کیک و افزایش دهنده مانگوایی، پودرهای کیک با مصارف خانگی

تمین نان سحر  
Samin Nan Sahar

# پودر کیک نیمه آماده (کیک اسفنجی سحر)

SAHAR SPONGE CAKE



# SAHAR

## ویژگی های محصول :

این محصول پودری به عنوان یک محصول متحصر به فرد با روش تهیه بسیار آسان، با کیفیت مطلوب و عالی کاربرد دارد. از مزایای این پودر می توان به کاربری راحت، تهیه کیک با پافت منجمد، یکتواخت، اسفنجی و نیز مدت زمان ماندگاری بالا اشاره نمود.

## مواد تشکیل دهنده :

آرد گندم - امولسیون - بیکنینگ پودر - شکر - شیر خشک - نشاسته - نمک

## فرمول پیشنهادی و روش تهیه :

پودر کیک اسفنجی سحر	۵ کیلوگرم
نخم مرغ نازه	۲۱۵۰۰ کیلوگرم
آب	۷۷۵ گرم ( لیتر )

ترکیبات فوق را به مدت نقریبی ۶ دقیقه با دور تند با هم مخلوط می نماییم . جهت پخت کیک های قالبی، قالب را به مدت ۳۰ دقیقه داخل فر با دمای ۱۸۰ درجه سانتی گراد و جهت پخت کیک های لا یاه ای ( رولت ) آن را به مدت ۲۰ دقیقه با دمای ۱۸۰ درجه سانتی گراد قرار می دهیم. ضمناً به منظور دستیابی به فرم ایده آل پیشنهاد می گردد از خمیر تهیه شده ۳۰۰ گرم در قالب به قطر ۱۸ سانتی متر، ۴۵ گرم در قالب به قطر ۲۲ سانتی متر و ۵۲۵ گرم در قالب به قطر ۲۴ سانتی متر استفاده گردد.

## مقدار مصرف و نوع بسته بندی :

مقدار مصرف بر اساس فرمول پیشنهادی می باشد. این محصول در بسته بندی های ۲۵ کیلوگرمی به بازار عرضه می گردد.

## شرایط نگهداری :

در جای خشک و خنک ( در دمای زیر ۲۵ درجه سانتی گراد ) نگهداری شود.

تولیدکننده اسوانع: بهبوددهنده های نان و آرد، میکس و پرمیکس های نان و شیرینی، میکس های پودر کیک، پیچاشی، دونات، پودر کرم، خامه، بیکنینگ پودر، زله های برآق کننده کیک و شیرینی ( فلیپینک )، کرم مغزی ( فلیپینک )، کرم مغزی میوه ای کیک و شیرینی ( فروت فلیپینک )، قی کیک و افزایش دهنده ماندگاری، پودرهای کیک با مصارف خانگی

**تمین نان سحر**  
Samin Nan Sahar



پودر کیک نیمه آماده (کیک سحر)

SAHAR CAKE

SAHAR



تولیدکننده اسنواع: پودردهندهای نان و آرد، میکس و برمیکس‌های نان و شیرینی، میکس‌های پودر کیک، پیشک، دونات، پودرکرم، خامه، بیکنگ پودر، زدهای برآق کننده کیک و شیرینی (کربستالون)، کرم هنری (فلیتک)، کرم هنری میوه‌ای کیک و شیرینی (فروت فلیتک)؛ قی کیک و افزایش‌دهنده مادگاری، پودرهای کیک با مصارف خانگی

نمین نان سحر  
Samin Nan Sahar

# پودر کیک نیمه آماده (کیک سحر)

SAHAR CAKE



# SAHAR

## ویژگی های محصول:

این محصول پودری به عنوان یک محصول مخصوص منحصر به فرد با روش تهیه بسیار آسان، کیفیت مطلوب و عالی کلید دارد. از مزایای این پودر می توان به کاربری راحت، طعم متفاوت، بافت منجمد، لستچی و نیز مدت زمان ماندگاری بالاتر اشاره نمود.

## مواد تشکیل دهنده:

ارد گندم - امولسیون - پیکنیک پودر - شکر - شیر خشک - نشاسته - نمک

## فرمول پیشنهادی و روش تهیه:

پودر کیک سحر	۵ کیلوگرم
ملکارین نرم	۱۸۰۰ کیلوگرم
نخم مرغ تازه	۳ کیلوگرم

ترکیبات فوق را به مدت ۲ الی ۳ دقیقه با دور گرد با هم مخلوط می شویم، جهت پخت کیک فنجانی قالب ها را به مدت ۲۵ - ۳۰ دقیقه داخل فر با دماي ۱۸۰ درجه سانتي گراد و جهت پخت کیک سبدجاه به مدت ۳۵ - ۴۰ دقیقه با دماي ۱۸۰ درجه سانتي گراد فرماي. غالبا درجه سانتي گراد فراري می دهيم.

## مقدار معرف بر اساس فرمول پیشنهادی می باشد. این محصول در بسته بندی های ۲۵ کیلوگرمی به بازار عرضه می شود.

## شرط انتهداری:

در جای خشک و خنک (در دماي زير ۲۵ درجه سانتي گراد) نگهداري شود.

تولیدکننده اسواح: بهبوددهنده های نان و آرد، میکس و پر پیکس های نان و مشیرین، میکس های پودر کیک، پیکاشک، دونات، پودر کرم، خامه، پیکنیک پودر، زه های برآور کنده کیک و شیرین (کریستالن)، کرم مغزی (فیلبک)، کرم مغزی موادی کیک و شیرین (قروق فیلبک)، قل کیک و افزایش دهنده ماندگاری، پودر های کیک با مصارف خانگی

نامن نان سحر  
Samin Nan Sahar

پودر نیمه آماده ماکارون سحر

SAHAR MACARON POWDER

SAHAR



تولیدکننده اسلواع: بهبودهنددهای نان و آرد، دیکس و پیرمیکس های نان و شیرینی، میکس های پودر کیک، پیرواشک، دنوات، پودرکره، خامه، بیکنک پودر، آرد های برآق کننده کیک و شیرینی (فرم است لین)، کرم هنری (فلینک)، کرم هنری میوه ای کیک و شیرینی (فروت فلینک)، قل کیک و افزایش دهنده ماندگاری، پودرهای کیک با مصارف خالکن

نمین نان سحر  
Samin Nan Sahar

# پودر نیمه آماده ماکaron سحر

SAHAR MACARON POWDER

# SAHAR



## ویژگی های محصول :

این محصول پودری به عنوان یک فرآورده منحصر به فرد با روش نهیه بساز آسان، حلوم دلبدیر و ماندگاری بسیار عالی کاربرد دارد. می توان از آن به همراه مغزی به صورت شیرینی نک و با تزیین سایر کیک ها و شیرینی ها استفاده کرد.

## مواد تشکیل دهنده :

شکر - بادام آسیاب شده - پودر سلیبده تخم مرغ - کستاترہ پروتئین آب پنیر - امولسیونر - شیرخشک - نمک - نشاسته اصلاح شده - دکتروز -

## فرمول پیشنهادی و روش تهیه :

پودر نیمه آماده ماکارون سحر ۱ کیلوگرم (برای تهیید حدود ۲۴۰ عدد) آب با درجه ۴۵ ۲۰۰ نا گرم

### رنگ مجاز خواراکی

تماسی ترکیبات فوق را به مدت تقریبی ۴ دقیقه با دور متوسط میکسر با هم مخلوط می کنیم. سپس خمیر حاصل را با قیف روی سیلیکون به اندازه های کوچک دیبازیت می کنیم. سینی حاوی خبرهای ماکارون را به مدت تقریبی ۳۰ تا ۹۰ دقیقه (ستمه به رطوبت نسبی صحیح) در دمای اتاق فرار می دهیم تا استراحت کند و روی آن کمی خشک شود و چسبندگی نداشته باشد. سپس در فر طبقه ای با دمای ۱۵۰ درجه سانتی گراد به مدت ۱۸ تا ۳۰ دقیقه فرار می دهیم. در فرهای گردان (Rack) بهتر است از دمای ۱۲۰ تا ۱۴۵ درجه سانتی گراد استفاده شود.

بهتر است سپس از اضافه کردن مغزی به ماکارون ها آنها را در فریزر نگهداری کرده و به میزان مورد نیاز هر روزه از ۲۶ ساعت قبل آن را خارج کنید تا به آهستگی از انجام خارج شده و یافته مطلوب خود را بدست آورد.

## مقدار مصرف و نوع بسته بندی :

مقدار مصرف بر اساس فرمول پیشنهادی می باشد. این محصول در بسته بندی های ۵ کیلوگرمی به بازار عرضه می گردد.

## شرایط نگهداری :

در جای خشک و سرد (در دمای زیر ۲۵ درجه سانتی گراد) نگهداری شود.

تولیدکننده ایسوان: بهبودهند های نان و آرد، میکس و پریمیکس های نان و شیرینی، میکس های پودر کیک، پیزاشک، دونات، پودر کرم، خامه، پیکنک پودن آهه های برآق کننده کیک و شیرینی (کرم مغزی (کرمستین)، کرم مغزی (فلینک)، کرم هنری میوه ای کیک و شیرینی (فروت فلینک)، قل کیک و الایش دهنده ماندگاری، پودرهای کیک با مصارف خانگی

**نمین نان سحر**  
Samin Nan Sahar



افزایش دهنده ماندگاری سحر  
SAHAR SHELF LIFE EXTENDER

# SAHAR



تولیدکننده اسواچ، پهلوو، هندلهای نان و آرد، میکس و پرمیکس های نان و فشارپرس، میکس های پودر کیک،  
بیزانتک، دونات، پودرکرم، خامه، بیکنک پودر زله های برآمیخته کیک و فشارپرس (اگر سالانه، کرم مغزی (فیلیپک)،  
کرم مغزی میوه ای کیک و فشارپرس، افروت قلبک، ال کیک و افزایش دهنده ماندگاری، پودری کیک با مصارف خارجی

تمین نان سحر  
Samin Nan Sahar

# افزایش دهنده ماندگاری سحر SAHAR SHELF LIFE EXTENDER

## SAHAR



ویژگی های محصول :

SLE یک مکمل بهبود دهنده به فرم مایع است که با کاهش فعالیت آبی در انواع کیک ها سبب افزایش ماندگاری آنها می شود.

مزایا :

افزایش ماندگاری با حفظ رطوبت داخلی و افزایش نرمی و تازگی محصول - قادر نگهدارنده سوربات - این محصول مکمل کیک زل بوده و در کنار آن کیکی با پافت ریز و بسیار نرم با ماندگاری بالا بدست می دهد.

مواد تشکیل دهنده :

سوربیتول - گلیسرین - بروپیلن گلیکول

میزان مصرف :

۲/۵ - ۱/۵ % نسبت به وزن خمیر

روش مصرف :

توصیه می شود این محصول به همراه کیک زل به ترکیبات اضافه گردد.

نوع بسته بندی :

این محصول در سطل های ۵ و ۱۵ کیلوگرمی به بازار عرضه می گردد.

شرایط نگهداری :

در جای خشک و خنک (۱۵-۲۵°C) نگهداری شود.

تولیدکننده انسواع: بهبوددهنده های نان و آرد، میکس و بریمیکس های نان و شیرینی، میکس های یودر کیک، پیزاشکی، دونات، بودکروم، خامه، بیکنیک یودر، لزهای برآق کننده کیک و شیرینی (کریستالن)، کرم مغزی (فلینک)، کرم مغزی موهای کیک و شیرینی (فروت فلینک)، چل کیک و افزایش دهنده ماندگاری، بودرهای کیک با مصارف خالکی

تمین نان سحر  
Samin Nan Sahar



# پودر کرم سحر

## SAHAR CREAM POWDER

# SAHAR



توفیدکننده اسواچ؛ بهبود دهنده های نان و آرد، میکس و پرمیکس های نان و مشوریس، میکس های پودر کیک، پیلاو، دونات، پودر کرم، خامه، پیشک پودر، زهای برآورده شده کیک و شیرینی (گریستن)، کرم صفری (فیلیپک)، کرم صفری میوه ای کیک و شیرینی (فروت فیلیپک)، قل کیک و افزایش دهنده مادگذاری، پودر های کیک با مصارف طالع

**تمین نان سحر**  
Samin Nan Sahar

# پودر کرم سحر

## SAHAR CREAM POWDER

# SAHAR



### ویژگی های محصول :

- ۱- روش تهیه آسان و کاملاً بهداشتی
- ۲- مذائقه خوب است نا ۱۸۰ درجه سانتی گراد
- ۳- رزیس (بر پایه چربی گیاهی)
- ۴- عدم آب انتخاخن
- ۵- صرفه جویی در زمان تولید
- ۶- مغرون به صرفه اقتصادی

### مواد تشکیل دهنده :

شکر، شیرخشک، نشاسته، آلوسیپرایر با منتهی، گیاهی و افزودنی های مجاز خوراکی

### فرمول پیشنهادی و روش تهیه :

ابتداء به مقدار مورده نیاز پودر کرم را توزین کرده و به میزان ۲ برابر وزن پودر آب سرد در داخل ظرف با همزن بربریزد. سپس پودر کرم را به آن اضافه کرده و به مدت ۱ دقیقه نا به دست آمدن بافت یکنواخت (فرازه فرات درست) بهم بزنید. سپس کرم بدست آمده را در بخشال بکنارید تا کرم قوام بباشد، پس از این مرحله کرم آماده صرف می باشد، پودر کرم سحر نا ۱۸۰ درجه به حرارت مقاوم می باشد.

### مقدار مصرف و نوع پسته پندی :

مقدار مصرف بر اساس فرمول پیشنهادی می باشد. این محصول در پسته پندی های ۱۰ کیلوگرمی به بازار عرضه می گردد.

### شرایط نگهداری :

در جای خشک و خنک (در دمای زیر ۲۵ درجه سانتی گراد) نگهداری شود.

تولیدکننده اسواح (پهلو و دهنده های نان و آرد، میکس و پرمیکس های نان و شیرینی، میکس های پودر کیک، پیشامدها، دونات، پودر کرم، خاکه، پیشکن پودر لامپا، پرواز کنده کیک و شیرینی اگرستالن)، کرم فرانز (فلینک)، کرم ملکی میوه ای، کیک و افزایش، دهنده ماندارلی، پودرهای کیک با مصارف طبخ

**تمین نان سحر**  
Samin Nan Sahar



# ژل کیک سحر

## SAHAR GEL CAKE

# SAHAR



تولیدکننده انسواع: بهبودهنده های نان و آرد، میکس و پرمیکس های نان و شیرینی، میکس های یودر کیک، پیزاشکی، دونات، پورزکرم، خامه، بیکنیگ پورز، زله های برانک، کننده کیک و شیرینی (کریستالین)، کرم مغزی (فلیلینگ)، کرم مغزی میوه ای کیک و شیرینی (فروت فیلینگ)، چل کیک و افزایش دهنده ماندگاری، پودرهای کیک با مصارف خانگی

**نمین نان سحر**  
Samin Nan Sahar

# ژل کیک سحر

## SAHAR GEL CAKE

# SAHAR



ویزگی های محصول :

ژل کیک بهبود دهنده ای به فرم ژل برای بهبود کیفیت انواع کیک ها می باشد.

مزایا :

ایجاد بافت ریز و کاملاً منظم در محصول نهایی - حجم بسیار عالی - نگهداری بیشتر رطوبت در محصول - افزایش زمان ماندگاری به دلیل افزایش نرمی و تازگی محصول

مواد تشکیل دهنده :

مونو و دی گلیسیرید - پروپیلن گلیکول - پلی گلیسرول استر - گلیسیرین - استئارات پتانسیم - آب

میزان مصرف :

۲ - ۸٪ نسبت به وزن خمیر

روش مصرف :

در کیک های اسفنجی، ژل کیک بعد از میکس روغن جامد به ترکیبات اضافه شود و در رولت ها و کیک های تخته ای هم زمان به ترکیبات اضافه گردد.

نوع بسته بندی :

این محصول در سطل های ۵ و ۱۵ کیلوگرمی به بازار عرضه می گردد.

شرایط نگهداری :

در جای خشک و خنک ( $15^{\circ}\text{C}$ - $25^{\circ}\text{C}$ ) نگهداری شود.

تولیدکننده انسواع: بهبود دهنده های نان و آرد، میکس و بریمیکس های نان و شیرینی، میکس های پودر کیک، پیزاشکی، دونات، پودر کرم، خامه، بیکنگ پودر، زله های برآق کننده کیک و شیرینی (کریستالین)، کرم مغزی (فلیبنگ)، کرم مغزی میوه ای کیک و شیرینی (فروت فلیبنگ)، ژل کیک و افزایش دهنده ماندگاری، پودرهای کیک با مصارف خانگی

نمین نان سحر  
Samin Nan Sahar



تولیدکننده انسواع: بهبوددهنده های نان و آرد، میکس و بریمیکس های نان و شیرینی، موکس های یودر کیک، پیراشکی، دونات، بودر کرم، خامه، بیکنگ بودر، زعفرانی برآق کننده کیک و شیرینی (کریستالن)، کرم مغزی (فلیلینگ)، کرم مغزی موادی کیک و شیرینی (فروت فیلینگ)، قل کیک و افزایش دهنده مانندگاری، بودرهای کیک با مصارف خانگی

تمین نان سحر  
Samin Nan Sahar

# شکلات مغزی کیک و شیرینی

## SAHAR CHOCOLATE FILLING

# SAHAR



و بزرگی های محصول :

شکلات مغزی در انواع محصولات مختلف قنادی استفاده می شود .

مزایا :

تزریق روان با نازل های سوزنی، قابل تزریق بعد از پخت، ماندگاری بسیار عالی، طعم منحصر به فرد ایده آل برای تزریق در محصولات  
قنادی صنعتی ( کیک و کروسان )

مواد تشکیل دهنده :

چربی شیرینی اردي - شکر - شربت گلوکز - طعم دهنده و رنگ مجاز خوراکی - سوربات پتانسیم - اسید سیتریک  
شیر خشک بدون چربی - سوربیتول - سیترات سدیم - آب

روش عصرف :

توسط قیف یا دستگاه تزریق داخل محصول مورد نظر تزریق گنید .

نوع بسته بندی :

این محصول در سطل های ۶ و ۱۶ کیلوگرمی به بازار عرضه می گردد .

شرایط نگهداری :

در جای خشک و خنک ( ۱۵-۲۵ °C ) نگهداری شود .

تولیدکننده انسواع: بهبوددهنده های نان و آرد، میکس و پرمیکس های نان و شیرینی، میکس های یودر کیک،  
پیلاشک، دونات، پودر کرم، خامه، پیکنیک پودر، زله های براق کننده کیک و شیرینی ( کویستالین )، کرم مغزی ( فیلینیک )،  
کرم مغزی میوه ای کیک و شیرینی ( فروت فیلینیک )، قل کیک و افزایش دهنده ماندگاری پودرهای کیک با مصارف خانگی

نمین نان سحر  
Samin Nan Sahar

کرم مغزی کیک و شیرینی (فیلیینگ سحر)  
SAHAR CREAM FILLING

SAHAR



SAHAR

تولیدکننده اسنواج: بهبوددهنده های نان و آرد، میکس و پریمیکس های نان و شیرینی، میکس های پودر کیک، پیلاشکی، دونات، پودر کرم، خامه، بیکنیگ پودر، زله های برآق کننده کیک و شیرینی (کریستالین)، کرم مغزی (فیلیینگ)، کرم مغزی میوه ای کیک و شیرینی (فروت فیلیینگ)، قل کیک و افزایش دهنده ماندگاری، پودرهای کیک با مصارف خانگی

تمین نان سحر  
Samin Nan Sahar



## کرم مغزی کیک و شیرینی (فیلینگ سحر)

SAHAR CREAM FILLING

# SAHAR

### ویژگی های محصول :

فیلینگ ها مغزی هایی می باشند که در طعم ها و رنگ های متفاوت در انواع محصولات قنادی استفاده می شوند و همچنین می توان از این محصول جهت تزئین کیک ها و شیرینی ها نیز استفاده کرد.

### مزایا :

مقاوم به حرارت - قابل تزریق قبل و بعد از پخت - ماندگاری خوب - طعم های منحصر به فرد - استفاده آسان

### مواد تشکیل دهنده :

گلوکز مایع - شکر - قوام دهنده - نشاسته ذرت - پایدار کننده - اسید سیتریک - سوربیتول - سوربات پتاسیم - طعم دهنده و رنگ مجاز خوراکی - آب

### روش مصرف :

به اندازه مورد نیاز به وسیله پالت روی سطح محصول بکشید یا توسط قیف داخل آن تزریق کنید.

### نوع بسته بندی :

این محصول در سطل های ۶ کیلوگرمی در طعم های مختلف به بازار عرضه می گردد.

### شرایط نگهداری :

در جای خشک و خنک (۱۵-۲۵°C) نگهداری شود.

تولیدکننده انسواع: بهبوددهنده های نان و آرد، میکس و پرمیکس های نان و شیرینی، میکس های یودر کیک، پیراشکی، دونات، یوکینگ یودر، زله های برآق کننده کیک و شیرینی (کریستالن)، کرم مغزی (فیلینگ)، کرم مغزی میوه ای کیک و شیرینی (فروت فیلینگ)، چل کیک و افزایش دهنده ماندگاری، یودرهای کیک با مصارف خانگی

تمین نان سحر  
Samin Nan Sahar



ژله برانگ کننده کیک و شیرینی (کریستالین سحر)  
SAHAR CRISTALINE

# SAHAR



تولیدکننده انواع: بهبودهای نان و آرد، میکس و پرمیکس های نان و شیرینی، میکس های بودر کیک، پیلاشک، دونات، بودر کرم، خامه، بیکینگ بودر، ژلهای برانگ کننده کیک و شیرینی (کریستالین)، کرم مغزی (فلینک)، کرم مغزی میوه ای کیک و شیرینی (فروت فلینک)، قل کیک و افزایش دهنده مانندگاری، بودرهای کیک با مصارف خالکی

تمین نان سحر  
Samin Nan Sahar

ژله برآق کننده کیک و شیرینی (کریستالین سحر)

SAHAR CRISTALINE

# SAHAR



### ویژگی های محصول :

کریستالین پک ژله برآق کننده است که جهت ایجاد جلا و تزئین بر روی انواع کیک ها، شیرینی ها، دسرها، موس، بستنی و میوه ها استفاده می شود. این محصول در رنگ ها و طعم های متنوع عرضه می گردد.

### مواد تشکیل دهنده :

گلوکز مایع - شکر - عوامل ژله ای کننده - اسید سیتریک - سوربات پتانسیم - طعم دهنده و رنگ مجاز خوراکی - آب

### روش مصرف :

به اندازه مورد نیاز به وسیله پالت به صورت لایه ای نازک روی سطح محصول بکشید یا قیف بزنید.

### نوع بسته بندی :

ابن محصول در سطل های ۶ کیلوگرمی و در طعم های مختلف به بازار عرضه می گردد.

### شرایط نگهداری :

در جای خشک و خنک (۱۵-۲۵°C) نگهداری شود.

تولیدکننده انسواع: بهبوددهنده های نان و آرد، میکس و پرمیکس های نان و شیرینی، میکس های یودر کیک، پیزاشک، دونات، یودر کرم، خامه، پیکنیک یودر، ژله های برآق کننده کیک و شیرینی (کریستالین)، کرم مغزی (فلینیک)، کرم مغزی موادی کیک و شیرینی (فروت فلینیک)، قل کیک و افزایش دهنده ماندگاری، بودرهای کیک با مصارف خانگی

نمین نان سحر  
Samin Nan Sahar

پودر کیک نیمه آماده مافین سحر

SAHAR MUFFIN CAKE POWDER

SAHAR



تولیدکننده انسواع: بهبودهنده های نان و آرد، میکس و پرمیکس های نان و شیرینی، میکس های پودر کیک، پیاشک، دونات، پودرکرم، خامه، بیکنک پودر، ژله های برآق کننده کیک و شیرینی (کرسن)، کرم مغزی (فلینک)، کرم مغزی میوه ای کیک و شیرینی (فروت فیلینک)، لی کیک و افزایش دهنده مانذگاری، پودرهای کیک با مصارف خالکی

تمین نان سحر  
Samin Nan Sahar

# پودر کیک نیمه آماده مافین سحر

SAHAR MUFFIN CAKE POWDER



## SAHAR

### ویژگی های محصول :

این محصول پودری و بیزه دارای بافتی استنجی، رنگ و عطر مطبوع بوده و در طعم های مختلف نظیر واتل، کاپوجینو، شکلات، مو، برقال، توت فرنگی، نارگیل، سیب و دارچین و ... جهت سلیقه و ذاته های متفاوت فرموله شده است. روش تهیه بسیار آسان و ماندگاری بالا را نیز می توان به ویژگی های آن افزود.

### مواد تشکیل دهنده :

آرد گندم - شکر - نشاسته - شیر خشک - نمک - بیکینگ پودر - سدیم استارتاریل - افزودنی های مجاز خوارکی

### فرمول پیشنهادی و روش تهیه :

#### پیشنهاد ۱

پودر کیک نیمه آماده مافین سحر	۱۰ کیلوگرم	پودر کیک نیمه آماده مافین سحر	۱۰ کیلوگرم
تخم مرغ	۴ کیلوگرم	تخم مرغ	۳ کیلوگرم
روغن	۴ کیلوگرم	روغن	۳ کیلوگرم
آب	۲ لیتر	آب	۲ لیتر

تمامی ترکیبات فوق را ابتدا به مدت ۱ دقیقه با دور کند و سپس به مدت ۳ دقیقه با دور تند با یکدیگر مخلوط می کنیم تا خمیر پکتواختی بدست آید. سپس در هر یک از قالب های کاغذی مافین به میزان حدود بیش از  $\frac{۱}{۳}$  لیوان از خمیر ریخته و در فر پخت با دمای تقریبی ۱۸۰-۱۶۰ درجه سانتی گراد به مدت ۳۰ تا ۳۵ دقیقه قرار می دهیم. (نمای زمان پخت بسته به نوع قالب متفاوت است).

### مقدار مصرف و نوع بسته بندی :

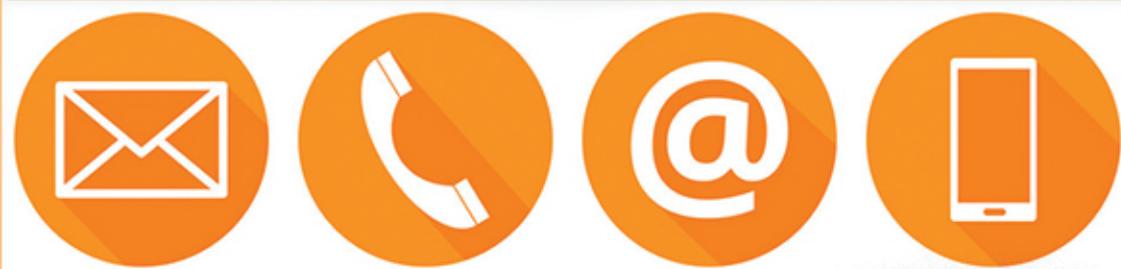
مقدار مصرف براساس فرمولاسیون پیشنهادی می باشد. این محصول در بسته بندی های ۵۰۰ گرمی و ۱۰ و ۲۵ کیلوگرمی به بازار عرضه می شود.

### شرطیت نگهداری :

در جای خشک و خنک (در دمای زیر ۲۵ درجه سانتی گراد) نگهداری شود.

تولیدکننده اسواع: بهبوددهنده های نان و آرد، میکس و پریمیکس های نان و شیرینی، میکس های پودر کیک، پیزا شکر، دونات، پورنگ، خامه، بیکینگ پودر، زله های براق کننده کیک و شیرینی (کویستاپن)، کرم مهیزی (بلینک)، کرم مهیزی میوه ای کیک و شیرینی (فروت بلینک)، قل کیک و الافایش دهنده ماندگاری، پودرهای کیک با مصارف خالکن

**تمین نان سحر**  
Samin Nan Sahar



## ارتباط با ما

آدرس(دفتر مرکزی): تهران خیابان شریعتی بالاتر از  
پل آیت الله صدر پلاک ۱۷۰۹ طبقه ۳ واحد ۱۱ و ۱۲  
شرکت ثمین نان سحر کد پستی ۱۹۳۱۶۵۳۱۱۱ تلفن: ۰۲۲۱۰۹۵۳ - ۰۲۲۱۱۱۰۷

Sales.sns@Sahargruop.ir

WWW.SNSahar.sahargroup.ir

Samin\_Nan\_Sahar