

آرنیکا مورالیا  
Arnik  
Murali



## ژل کیک امولسیفایر

### مزایا

- تاخیر در بیاتی و حفظ تازگی و نرمی محصول
- کاهش دانسیته خمیر و افزایش حجم محصول
- ایجاد بافت یکدست با تخلخل یکنواخت
- کاهش میزان تخم مرغ مصرفی
- افزایش قابلیت انعطاف پذیری محصول

GEL SERIES	کاربرد	میزان مصرف (بر اساس وزن خمیر) %
FULLEX	ویژه قنادی	۱/۵-۲%
FULLEX <sup>+</sup>	ویژه کارگاه کیک پزی	۱/۵-۲%

\* میزان مصرف بهینه پس از انجام تست‌های کاربردی تعیین می‌گردد.

زمان نگهداری	نوع بسته بندی
۶ ماه 	سطل ۸ و ۲۰ کیلوگرمی 



امولسیفایر مورد مصرف در کلوچه و بیسکویت

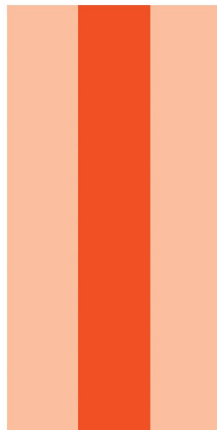
مزایا

- تاخیر در بیاتی و حفظ تازگی و نرمی محصول
- ایجاد بافت یکدست با تخلخل یکنواخت
- افزایش قابلیت انعطاف پذیری محصول

میزان مصرف (بر اساس وزن خمیر) %	کاربرد	CREAM SERIES
۰/۵-۰/۸ %	ویژه قنادی و کارگاه کلوچه پزی	<b>SOFTNER</b>
۰/۵-۰/۸ %	ویژه قنادی و کارگاه بیسکویت پزی	<b>FORMER</b>

\* میزان مصرف بهینه پس از انجام تست‌های کاربردی تعیین می‌گردد.

نوع بسته بندی	زمان نگهداری
سطل ۸ و ۲۰ کیلوگرمی 	۶ ماه 






## بیکنگ پودر

### مزایا

- آزاد سازی و حفظ بیشتر گاز دی اکسید کربن
- توسعه شبکه گلو تنی
- افزایش حجم محصول
- بهبود بافت محصول

کاربرد	BP SERIES
دو مرحله ای - ویژه کارگاه کیک پزی	BP 100
تک مرحله ای - ویژه قنادی و کارگاه کیک پزی	BP 200
تک مرحله ای - ویژه قنادی	BP 300

\* میزان مصرف بهینه پس از انجام تست های کاربردی تعیین می گردد.



نوع بسته بندی	زمان نگهداری
کارتن ۲۰ کیلو گرمی (حاوی ۴ کارتن ۵ کیلو گرمی) 	کیسه ۲۰ کیلو گرمی  ۶ ماه 



روغن جدا کننده محصول از سینی یا باند فولادی

مزایا


- ایجاد یک لایه نازک بین قالب/ باند و خمیر
- جدا شدن کیک از قالب بدون دورریز و ضایعات
- ایجاد کف صاف در محصول
- عدم ایجاد طعم یا بوی نامطبوع در محصول
- عدم تاثیر بر عدد پراکسید محصول

کاربرد	R SERIES
ویژه قنادی و کارگاه کیک پزی	RX100
ویژه قنادی و کارگاه تولید نان های حجیم	R200
نوع بسته بندی	زمان نگهداری
گالن ۳ و ۱۸ کیلوگرمی 	۶ ماه 



پودر کیک های نیمه آماده روغنی

در طعم های مختلف شکلاتی، وانیلی، کاپوچینو، توت فرنگی، موزی، سیب ترش، تمشک و زعفرانی

نحوه پخت	روش میکس	نحوه آماده سازی		POUND SERIES
۳۰-۳۵ دقیقه ۱۷۰-۱۸۰°C	۲ دقیقه دور کند ۲ دقیقه دور تند	۵ کیلوگرم	پودر کیک روغنی شکلاتی	Pound Cocoa
		۲ کیلوگرم	تخم مرغ	
		۲ کیلوگرم	روغن	
		۱ کیلوگرم	آب	
۳۰-۳۵ دقیقه ۱۷۰-۱۸۰°C	۲ دقیقه دور کند ۲ دقیقه دور تند	۵ کیلوگرم	پودر کیک روغنی وانیلی	Pound Basic
		۱/۷۵ کیلوگرم	تخم مرغ	
		۱/۵ کیلوگرم	روغن	
		۱/۱۲ کیلوگرم	آب	
۳۰-۳۵ دقیقه ۱۷۰-۱۸۰°C	۲ دقیقه دور کند ۲ دقیقه دور تند	۵ کیلوگرم	پودر کیک روغنی رنگی	Pound Colorful
		۱/۷۵ کیلوگرم	تخم مرغ	
		۱/۵ کیلوگرم	روغن	
		۱/۱۲ کیلوگرم	آب	
۳۰-۳۵ دقیقه ۱۷۰-۱۸۰°C	۲ دقیقه دور کند ۲ دقیقه دور تند	۵ کیلوگرم	پودر کیک روغنی زعفرانی	Pound Saffron
		۱/۷۵ کیلوگرم	تخم مرغ	
		۱/۵ کیلوگرم	روغن	
		۱/۱۲ کیلوگرم	آب	
۳۰-۳۵ دقیقه ۱۷۰-۱۸۰°C	۲ دقیقه دور کند ۲ دقیقه دور تند	۵ کیلوگرم	پودر کیک روغنی زعفرانی	Pound Cappuccino
		۱/۷۵ کیلوگرم	تخم مرغ	
		۱/۵ کیلوگرم	روغن	
		۱/۱۲ کیلوگرم	آب	
نوع بسته بندی		زمان نگهداری		
کیسه ۲۰ کیلوگرمی 		۱۲ ماه 		



پودر کیک های نیمه آماده اسفنجی

در طعم های مختلف شکلاتی، وانیلی، توت فرنگی، موزی، سیب ترش و تمشک

نحوه پخت	روش میکس	نحوه آماده سازی		VISKA SERIES
۶۰-۶۵ دقیقه ۱۵۰-۱۶۵°C	۱ دقیقه دور کند ۸ دقیقه دور تند	۵ کیلوگرم	پودر کیک اسفنجی شکلاتی	Viska Cocoa
		۴ کیلوگرم	تخم مرغ	
		۰/۵ کیلوگرم	آب	
۶۰-۶۵ دقیقه ۱۵۰-۱۶۵°C	۱ دقیقه دور کند ۸ دقیقه دور تند	۵ کیلوگرم	پودر کیک اسفنجی وانیل	Viska Basic
		۳/۵ کیلوگرم	تخم مرغ	
		۱ کیلوگرم	آب	
۶۰-۶۵ دقیقه ۱۵۰-۱۶۵°C	۱ دقیقه دور کند ۸ دقیقه دور تند	۵ کیلوگرم	پودر کیک اسفنجی رنگی	Viska Colorful
		۳/۵ کیلوگرم	تخم مرغ	
		۱ کیلوگرم	آب	
نوع بسته بندی		زمان نگهداری		
کیسه ۲۰ کیلوگرمی 		۱۲ ماه 		



پودرکیک های نیمه آماده مافین

در دو طعم شکلاتی و وانیلی

نحوه پخت	روش میکس	نحوه آماده سازی		MUFFI SERIES
۲۰-۲۲ دقیقه ۱۸۰°C	۲ دقیقه دور کند ۲ دقیقه دور تند	۵ کیلوگرم	پودر مافین شکلاتی	Muffi Cocoa
		۱/۱ کیلوگرم	تخم مرغ	
		۱/۳ کیلوگرم	روغن مایع	
		۱/۳ کیلوگرم	آب	
۲۰-۲۲ دقیقه ۱۸۰°C	۲ دقیقه دور کند ۲ دقیقه دور تند	۵ کیلوگرم	پودر مافین وانیلی	Muffi Basic
		۱/۱ کیلوگرم	تخم مرغ	
		۱/۵ کیلوگرم	روغن مایع	
		۱/۱ کیلوگرم	آب	
نوع بسته بندی		زمان نگهداری		
کیسه ۲۰ کیلوگرمی 		۱۲ ماه 		





### پودر کیک های نیمه آماده رولت

درطعم های مختلف شکلاتی، وانیلی، توت فرنگی، موزی، سیب ترش و تمشک

نحوه پخت	روش میکس	نحوه آماده سازی		ROLLET SERIES
۲-۳ دقیقه ۳۵۰-۳۸۰°C	۱ دقیقه دور کند ۵ دقیقه دور تند	۵ کیلوگرم	پودر کیک رولت شکلاتی	<b>Roll Cocoa</b>
		۴ کیلوگرم	تخم مرغ	
		۱/۲۵۰ کیلوگرم	آب	
		۰/۳ کیلوگرم	شربت اینورت	
		۰/۵۲ کیلوگرم	ژل کیک Fullex	
۲-۳ دقیقه ۳۵۰-۳۸۰°C	۱ دقیقه دور کند ۵ دقیقه دور تند	۵ کیلوگرم	پودر کیک رولت وانیلی	<b>Roll Basic</b>
		۴ کیلوگرم	تخم مرغ	
		۱/۲۵۰ کیلوگرم	آب	
		۰/۳ کیلوگرم	شربت اینورت	
		۰/۵۲ کیلوگرم	ژل کیک Fullex	
۲-۳ دقیقه ۳۵۰-۳۸۰°C	۱ دقیقه دور کند ۵ دقیقه دور تند	۵ کیلوگرم	پودر کیک رولت رنگی	<b>Roll Colorful</b>
		۴ کیلوگرم	تخم مرغ	
		۱/۲۵۰ کیلوگرم	آب	
		۰/۳ کیلوگرم	شربت اینورت	
		۰/۵۲ کیلوگرم	ژل کیک Fullex	
نوع بسته بندی		زمان نگهداری		
کیسه ۲۰ کیلوگرمی 		۱۲ ماه 		



پودرهای نیمه آماده پن کیک

در طعم های مختلف شکلاتی، وانیلی، توت فرنگی، موزی، سیب ترش و تمشک

نحوه پخت	روش میکس	نحوه آماده سازی		PENI SERIES
پخت در تابه	۲ دقیقه دور کند	۵ کیلوگرم	پودر کیک پنکیک شکلاتی	Peni Cocoa
		۳/۵ کیلوگرم	تخم مرغ	
		۰/۹ کیلوگرم	روغن مایع	
		۱/۴ کیلوگرم	شیر	
پخت در تابه	۲ دقیقه دور کند	۵ کیلوگرم	پودر کیک پنکیک وانیلی	Peni Basic
		۳/۵ کیلوگرم	تخم مرغ	
		۰/۹ کیلوگرم	روغن مایع	
		۱/۴ کیلوگرم	شیر	
پخت در تابه	۲ دقیقه دور کند	۵ کیلوگرم	پودر کیک پنکیک رنگی	Peni Colorful
		۳/۵ کیلوگرم	تخم مرغ	
		۰/۹ کیلوگرم	روغن مایع	
		۱/۴ کیلوگرم	شیر	
نوع بسته بندی			زمان نگهداری	
کیسه ۲۰ کیلوگرمی 			۱۲ ماه 	



## کرمفیل

کاربرد: جهت تزئین و پوشش سطح و مغزی محصولات قنادی با طعم های شیری، عسلی، کاکائویی، وانیلی، پرتقال، آلبالو، توت فرنگی، کارامل، شیرعسل، موز، بلوبری، دلی، انبه، طالبی، آناناس و شاه توت

نوع بسته بندی	زمان نگهداری
سطل ۱۰ کیلوگرمی 	۶ ماه 





## گلیز (ژله قنادی)

جهت تازه ماندن میوه های روی کیک و شیرینی قنادی با طعم های شکلات، پرتقال، آلبالو توت فرنگی، هلو، انگور سبز، تمشک، سیب، کارامل، موز، بلوبری، انبه، طالبی، آناناس و شاه توت و در رنگهای طلایی، نقره ای و صدفی

### کاربرد

- تزئین و جلا بخشی به محصولات

نوع بسته بندی	زمان نگهداری
کارتن ۱۳ کیلوگرمی (حاوی ۲ سطل ۶/۵ کیلوگرمی) 	۶ ماه 





[www.arnikamuralia.com](http://www.arnikamuralia.com)

سامانه فروش ۰۲۱-۹۱۰۰۲۵۹۰