



PASTRY CATALOGUE
CATALOGUE DE PÂTISSERIE
كتالوج المعجنات

For Other Product Groups...



Chocolate Catalog

Bakery Catalog



Bread Improver Catalog

The Taste, The Difference...



Index

— Ingrédients —

Whipping Cream / Crème Chantilly	01 - 02
Liquid Whipping Cream / Crème Chantilly Liquide	03 - 04
Custard Cream / Crème Pâtissière	05 - 06
Cold Glaze / Nappage Froide	07 - 08
Glamour Cold Glaze / Vizyon Nappage Glamour à Froid	09 - 10
Toppings / Sauces	11 - 12
Éclair Sauce / Éclair Sauce	13 - 14
Profiterole Sauce / Profiterole Sauce	15 - 16
Decocover Premium Glaze / Decocover Nappage Prime	17 - 18
Chococover Ganache Sauce / Chococover Sauce Ganache	19 - 20
Chococoat Chocolate Modelling Dough / Chococoat Pâte de Modélisation au Chocolat	21 - 22
Sugar Paste / Pâte à Sucre	23 - 24
Gum Paste / Pâte de Gomme	25 - 26
Decopowder Lace Mix / Decopowder Poudre Dentelle	27 - 28
Fruity Pastry Filling / Fourrage de Pâtisserie aux Fruits	29 - 30
Filling Cream / Crème Fourrage	31 - 32
Charlotte-Mousse / Charlotte-Mousse	33 - 34
Macaron / Macaron	35 - 36
Pate a Choux& Ready-To-Use Custard Cream / Pâtes à Choux& Crème Pâtissière prête à l'emploi	37 - 38
Baked& Ready-To-Use Cheesecake / Cheesecakes Froid& Chaud	39 - 40
Milky Desserts / Desserts Laitiers	41 - 42
Tres Leches Mix & Sauce / Mélange et Sauce pour Gâteau aux Très Lèche	43 - 44
Waffle& Pancake / Gaufre& Crêpe	45 - 46
Cake Mixes / Mélanges de Gâteaux	47 - 48
Premium Cake Mixes / Mélanges à Gâteaux de Prime	49 - 50
Sponge Cake Mixes / Mélange de Génoise	51 - 52
Cookie Mix / Mélange à Cookie	53 - 54
Pastry Additive - Cake Gel / Additif de Gâteaux	55 - 56
Baking Powder / Poudre à Lever	57 - 58
Concentrated Pastry Paste / Concentré Pâtisserie Pâte	59 - 60

vizyon

Whipping Cream

— Crème Chantilly —

Vizyon and Vizyon Easy Whipping Cream varieties which have both delicious taste and easily spreadable texture will help you to prepare attractive and smooth textured desserts. Vegetable based whipping creams are suitable for filling, covering and decorative practices and are freeze-thaw stable.

Vizyon Crème chantilly est fiable et facile à fouetter avec une excellente stabilité et longue durée de vie.





Brand Name	Assortments	Directions for Use		Package
Vizyon Whipping Cream	• Aria • Perla • Stella	Vizyon Whipping Cream 1000 g	Dolphin Whipping Cream 1000 g	10 kg carton box (1 kg sachet x 10 pcs.) 10 kg kraft bag
Vizyon Easy Whipping Cream		Water or Milk 2000 g	Water or Milk 1500 g	
		Total Weight 3000 g	Total Weight 2500 g	
Whip the cream mix with cold water or milk (10-12 °C) at high speed for about 3-7 min. (Mixing time depends on the efficiency of mixing equipments and product amounts). It is suggested to keep the whipping cream in fridge for 15 min. before using.				



Nom de Produit	Assortiments	Conseils d'utilisation		Emballage
Vizyon Crème Chantilly	• Aria • Perla • Stella	Vizyon Crème Chantilly 1000 g	Crème Chantilly Dolphin 1000 g	Boite en carton de 10 kg (Sachet de 1 kg x 10 pièces) Sac kraft de 10 kg
Vizyon Easy Crème Chantilly		Eau ou Lait 2000 g	Eau ou Lait 1500 g	
		Poids Total 3000 g	Poids Total 2500 g	
La Crème Chantilly Mix doit être fouetté avec de l'eau ou du lait froid (10-12°C) à grande vitesse durant 3 à 7 minutes. (La durée de mixage peut varier selon l'efficacité de l'équipement utilisé et selon la quantité de produit.) La crème chantilly obtenue doit reposer pendant 15 minutes au frigo avant l'utilisation.				



إسم المنتج	أنواع المنتجات	ارشادات الاستخدام		رزمة
كريم شانتي فيزيون السائل	• أريا • بيرلا • ستيللا	كريم شانتي فيزيون 1000 جرام	كريم شانتي دولفين 1000 جرام	عبوات صناديق كرتون 10 كيلو جرام (عبوة أكياس 1 كيلو جرام × عدد 10) عبوات أكياس كرافت 10 كيلو جرام
كريم شانتي دولفين السائل		الماء أو الحليب 2000 جرام	الماء أو الحليب 1500 جرام	
		الوزن الكلي 3000 جرام	الوزن الكلي 2500 جرام	
يجب أن تخفق كريمه شانتيبي ميكس مع الماء أو الحليب البارد (10-12 درجة مئوية) بسرعة عالية لمدة 3-7 دقائق. مدة الخلط قد تختلف تبعاً لكفاءة المعدات المستخدمة، وعلى كمية المنتج. كريمه شانتيبي المتحصل عليها يجب أن توضع في الثلاجة 15 دقيقة قبل الاستخدامها.				



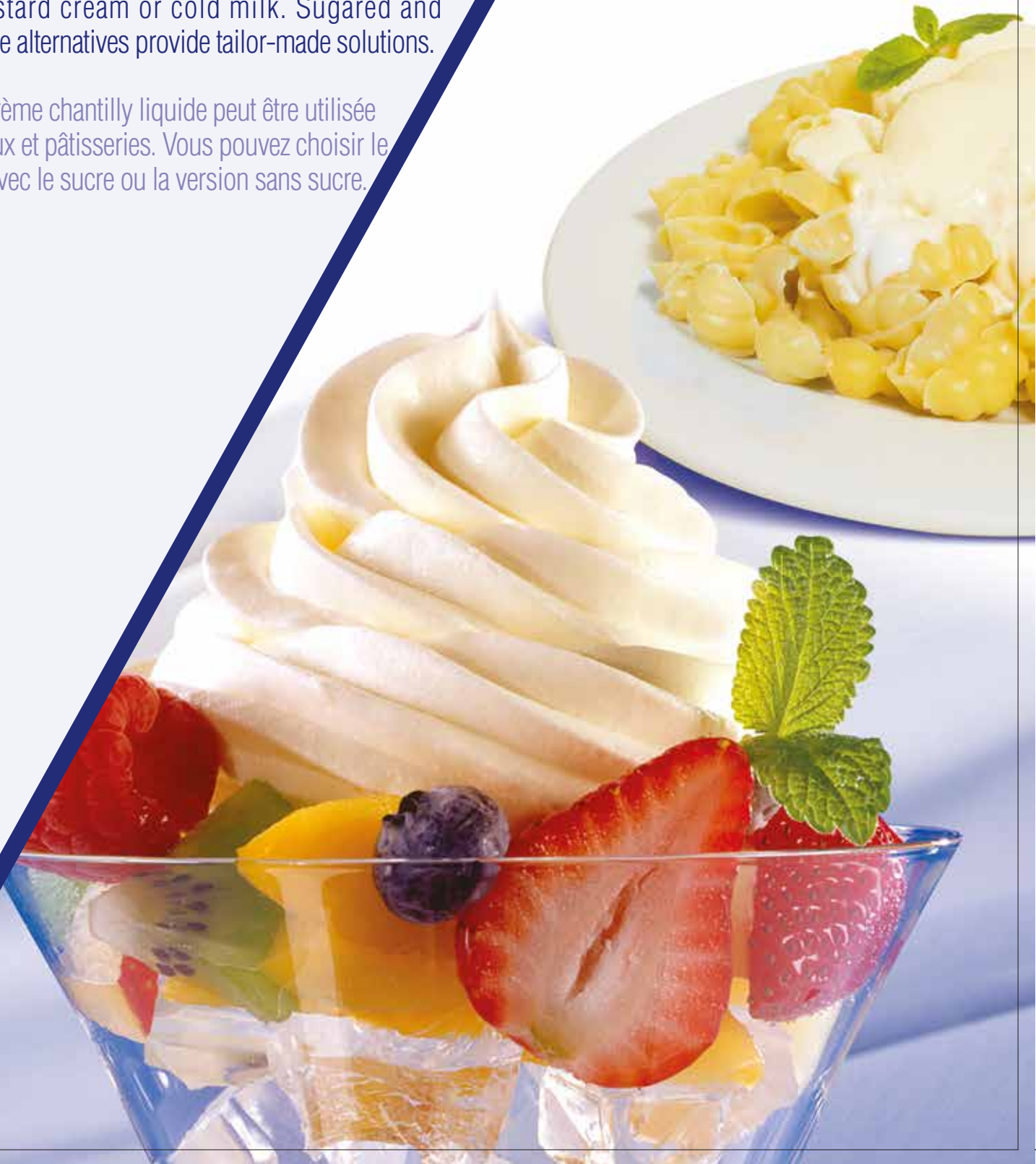
vizyon

Liquid Whipping Cream

—Crème Chantilly Liquide—

Appetizing vegetable based Vizyon Liquid Whipping Cream is ready-to-use in cake and pastries! Freeze-thaw stable Vizyon Liquid Whipping Cream can be used for different applications by mixing with custard cream or cold milk. Sugared and sugar-free alternatives provide tailor-made solutions.

Vizyon crème chantilly liquide peut être utilisée en gâteaux et pâtisseries. Vous pouvez choisir le produit avec le sucre ou la version sans sucre.





Brand Name	Assortments	Directions for Use	Package
Liquid Whipping Cream	<ul style="list-style-type: none">• Ricca• Forte• Bella• Sugar-Free Vegetable Based Cream	For the best result, cool it down up to +5 - +8 °C in fridge before using. Mix with any kind of mixer, professional blender or whisk. Sugar free whipping cream can be used for preparing sauces for meals, salads, pastas etc.	12 kg carton box (1 lt box x 12 pcs.)



Nom de Produit	Assortiments	Conseils d'utilisation	Emballage
Vizyon Crème Chantilly Liquide	<ul style="list-style-type: none">• Ricca• Forte• Bella• Crème Végétale Sans Sucre	Pour obtenir un meilleur résultat, il faut laisser refroidir au réfrigérateur jusqu'à ce qu'elle atteigne 5 - 8°C. Il faut la fouetter jusqu'à obtention de la consistance souhaitée à l'aide de mélangeur de tous types. La Crème Chantilly sans sucre peut être utilisée sous forme de sauce pour agrémenter vos repas, salades, pâtes, etc. selon la recette.	Boite en carton de 12 kg (1 boîte d'un litre x 12 pièces)



إسم المنتج	أنواع المنتجات	ارشادات الاستخدام	رزمة
كريم شانتي سائل	<ul style="list-style-type: none">• ريكا• فورتى• بيلا• كريمة نباتية غير محللة	للحصول على أفضل النتائج، يجب وضع في الثلاجة لتبريد حتى يصل إلى 5 - 8 درجة مئوية. تحقق حتى الحصول على نسيج المطلوب باستخدام خلاط كريم شانتيلى بدون سكر يمكن استخدامها كصلصة في وجبات الطعام، السلطة والمعكرونة، الخ بحسب وصفه.	عبوات صناديق كرتون 12 كيلو جرام (عبوة صندوق 1 لتر × عدد 12)



vizyon

Custard Cream

— *Crème Pâtissière* —

By using Vizyon and Vizyon Easy Custard Cream, you will be able to prepare delicious profiteroles, eclairs, pastries, pies and croissants. You can prepare your products easily with freeze-thaw stable Vizyon and Dolphin Custard Cream and they remain fresh for a long time.

Vizyon Crème Pâtissière peut être préparé facilement comme crème traditionnelle et reste fraîche pendant des durées prolongées.





Brand Name	Directions for Use	Package						
Vizyon Custard Cream • Neutral • Chocolate Vizyon Easy Custard Cream	<table border="1"><tr><td>Custard Cream</td><td>1000 g</td></tr><tr><td>Water or Milk</td><td>2500 g</td></tr><tr><td>Total Cream Weight</td><td>3500 g</td></tr></table> <p>Whip the Custard Cream Mix with water or milk at high speed for about 3-4 min. (Mixing time depends on the efficiency of mixing equipments and product amounts.)</p>	Custard Cream	1000 g	Water or Milk	2500 g	Total Cream Weight	3500 g	10 kg carton box (1 kg sachet x 10 pcs.) 10 kg kraft bag
Custard Cream	1000 g							
Water or Milk	2500 g							
Total Cream Weight	3500 g							



Nom de Produit	Conseils d'utilisation	Emballage						
Vizyon Crème Pâtissière • Neutral • Cocoa Vizyon Easy Crème Pâtissière	<table border="1"><tr><td>Crème pâtissière</td><td>1000 g</td></tr><tr><td>Eau ou Lait</td><td>2500 g</td></tr><tr><td>Poids Total de la Crème</td><td>3500 g</td></tr></table> <p>La Crème Pâtissière Mix est prête à l'emploi après mixage à grande vitesse avec de l'eau ou du lait pendant 3 à 4 minutes. (La durée de mélange peut varier selon l'efficacité de l'équipement utilisé et selon la quantité de produit.)</p>	Crème pâtissière	1000 g	Eau ou Lait	2500 g	Poids Total de la Crème	3500 g	Boite en carton de 10 kg (Sachet de 1 kg x 10 pièces) Sac kraft de 10 kg
Crème pâtissière	1000 g							
Eau ou Lait	2500 g							
Poids Total de la Crème	3500 g							



إسم المنتج	ارشادات الاستخدام	رزمة						
فيزيون كريم الكاستارد • سادة • بالكاكاو دولفين كريم الكاستارد	<table border="1"><tr><td>الكريمة المخبوزة :</td><td>1000 جرام</td></tr><tr><td>الماء أو الحليب :</td><td>2500 جرام</td></tr><tr><td>الوزن الكلي للكريمة :</td><td>3500 جرام</td></tr></table> <p>مزيج كريمه كاسترد جاهز للاستخدام بعد خلطها بسرعة عالية مع الماء أو الحليب لمدة 3 إلى 4 دقائق. (مدة خلط قد تختلف تبعاً للمعدات المستخدمة، و كمية المنتج.)</p>	الكريمة المخبوزة :	1000 جرام	الماء أو الحليب :	2500 جرام	الوزن الكلي للكريمة :	3500 جرام	عبوات صناديق كرتون 10 كيلو جرام (عبوة أكياس 1 كيلو جرام × عدد 10) عبوات أكياس كرافت 10 كيلو جرام
الكريمة المخبوزة :	1000 جرام							
الماء أو الحليب :	2500 جرام							
الوزن الكلي للكريمة :	3500 جرام							



vizyon

Cold Glaze

— Nappage Froide —

Vizyon and Vizyon Easy Cold Glaze provide perfect appearance like the first day to your cakes by minimizing moisture loss and offers long lasting shine. They are stable for freeze-thaw process, as well as easy spreadable and applicable on all kinds of cake types.

Vizyon nappage froide est très facile à utiliser et offre une brillance parfaite et naturelle a tartes et gâteaux.





Brand Name	Assortments	Directions for Use	Package
Vizyon Cold Glaze Vizyon Easy Cold Glaze	<ul style="list-style-type: none"> • Neutral • Chocolate • Caramel • Raspberry • Sour Cherry • Strawberry • Mango • White • Orange • Lemon • Banana • Kiwi • Blueberry • Pineapple 	Put the required amount of cold glaze into a bowl and stir until it gets a smooth texture for an easy application. It can be applied directly on the surface of the product with a brush or spatula.	28 kg carton box (7 kg pail x 4 pcs.)



Nom de Produit	Assortiments	Conseils d'utilisation	Emballage
Vizyon Nappage Froide Vizyon Easy Nappage Froide	<ul style="list-style-type: none"> • Nature • Chocolat • Caramel • Framboise • Griotte • Fraise • Mangue • Blanc • Orange • Citron • Banane • Kiwi • Myrtille • Ananas 	Mettez la quantité nécessaire de froide dans un bol et fouettez jusqu'à ce qu'elle obtienne une texture lisse pour être facilement applique. Elle peut être applique avec une brosse ou une spatule directement sur la pâtisserie ou après l'avoir battue avec un peu d'eau selon la texture désirée.	Boite en carton de 28 kg (Seau de 7 kg x 4 pièces)



إسم المنتج	أنواع المنتجات	ارشادات الاستخدام	رزمة
فيزيون جل بارد دولفين جل بارد	<ul style="list-style-type: none"> • الأبيض • بالبرتقال • بالليمون • بالموز • بالكوي • بالتوت العنبي • بالاناناس • سادة • بالشوكولاته • بالكراميل • بالتوت • بالكرز • بالفراولة • بالمانجو 	توضع الكمية المطلوبة من جولي في وعاء و تخفق حتى الحصول على ملمس ناعم لتسهيل عملية التطبيق. يمكن أن تطبق بفرشاة أو ملعقة مباشرة على الحلويات أو بعد مزجها مع القليل من الماء للحصول على النسيج المطلوب.	عبوات صناديق كرتون 28 كيلو جرام (عبوة 7 كيلو جرام × عدد4)



vizyon

Glamour Cold Glaze

— *Nappage Glamour à Froid* —

For sparkling and glamorous cakes, coat them with Vizyon Glamour Cold Glaze. It is now easier to make both practical and stylish cakes, tarts and desserts due to its ready-to-use and freeze-thaw stable features.

Vizyon Nappage Glamour à Froid donne une excellente brillance et visibilité à votre produit de pâtisserie avec un goût délicieux.

edible glitter





Brand Name	Assortments	Directions for Use	Package
Vizyon Glamour Cold Glaze	<ul style="list-style-type: none">• Orange• Caramel• Raspberry• Silver• Gold• Bluberry	Put the required amount of glamour cold glaze into a bowl and stir until it gets a smooth texture for an easy application. It can be applied directly on the surface of the product with a brush or spatula.	15 kg carton box (2,5 kg pail x 6 pcs.)



Nom de Produit	Assortiments	Conseils d'utilisation	Emballage
Vizyon Nappage Glamour à Froid	<ul style="list-style-type: none">• Orange• Caramel• Framboise• Argent• Or• Myrtille	Vizyon Nappage Glamour à Froid aide à préparer étincelant produits de pâtisserie, desserts et tarte pour vos journées spéciales. Mettez la quantité suggérée de Vizyon Nappage Glamour à Froid dans un bol et mélangez jusqu'il obtienne une texture lisse pour une application facile. Vous pouvez ajouter de l'eau si vous souhaitez. Il peut être appliqué directement sur la surface du produit avec une brosse ou une spatule.	Boite en carton de 15 kg (Seau de 2,5 kg x 6 pièces)



إسم المنتج	أنواع المنتجات	ارشادات الاستخدام	رزمة
فيزيون جل سحري بارد	<ul style="list-style-type: none">• بالبرتقال• بالكرايميل• بالتوت• الفضة• الذهب• توت بري	جولي فيزيون سحري بارد يساعد في تحضير منتجات متألقة من الحلويات، تحليات و تورتات للمناسبات الخاصة. ضع كمية المقترحة من جولي فيزيون سحري بارد في وعاء، امزج حتى تتحصل على ملمس ناعم سهلة التطبيق. يمكن إضافة الماء إذا كنت تريد. يمكن تطبيقه مباشرة على سطح المنتج بفرشاة أو سكين.	عبوات صناديق كرتون 15 كيلو جرام (عبوة دلو 2.5 كيلو جرام x عدد 6)



Toppings

Sauces

Make your finishing touch by using Vizyon Toppings on your ice creams, pastries and cakes. You can prepare glamorous delicious desserts and creative presentations with Vizyon Toppings.

Vizyon Topping Sauces utilisent pour décorer et aromatiser la crème glacée, produits de pâtisseries et desserts.





Brand Name	Assortments	Directions for Use	Package
Vizyon Topping	<ul style="list-style-type: none">• Chocolate• Caramel• Strawberry• Raspberry• Kiwi• Sour Cherry• Orange• Bluberry	Use for decorating as desired amount.	6 kg carton box (1 kg bottle x 6 pcs.)



Nom de Produit	Assortiments	Conseils d'utilisation	Emballage
Vizyon Topping Sauce	<ul style="list-style-type: none">• Chocolat• Caramel• Frais• Framboise• Kiwi• Griotte• Orange• Myrtille	Vous pouvez l'utiliser de la manière souhaitée et selon la quantité désirée pour la décoration.	Boite en carton de 6 kg (Bouteille de 1 kg x 6 pièces.)



إسم المنتج	أنواع المنتجات	ارشادات الاستخدام	رزمة
فيزيون صوص للتزيين	<ul style="list-style-type: none">• بالشوكولاته• بالكراميل• بالفراولة• بالتوت• بالكيوي• بالكرز• بالبرتقال• بتوت بري	يمكن إستخدامها بالطريقة و الكميات المرغوبة للتزيين.	عبوات صناديق كرتون 6 كيلو جرام (عبوة زجاجة كيلو جرام × عدد 6)



Éclair Sauce

—Éclair Sauce—

Vizyon Éclair Sauce can be used on éclairs, pastries and cookies for coating and decoration, enriches your products by giving them new flavour and unique look.

Vizyon Éclair Sauces sont utilisées pour la couverture et décoration des gâteaux et des éclairs.





Brand Name	Assortments	Directions for Use	Package
Vizyon Éclair Sauce	<ul style="list-style-type: none">• Bitter• Ivory• Raspberry	Melt according to bain-marie procedure. Apply it on the product after having a homogenous and applicable texture. Suggested application temperatures are between 37-40°C. In the same conditions; it can also be used for decoration purposes by pouring on a marble surface.	24 kg carton box (6 kg pail x 4 pcs.)



Nom de Produit	Assortiments	Conseils d'utilisation	Emballage
Vizyon Éclair Sauce	<ul style="list-style-type: none">• Noir• Blanc• Framboise	Vizyon éclair sauce est fondu, conformément aux procédures bain-marie. Lorsque le produit atteint la texture homogène et applicable, elle est appliquée par refroidissement à 37 - 40°C. Il est utilisé dans divers éclairs, produits de pâtisseries et biscuits pour la préparation et décoration. Il ne fait pas la transpiration et fissures sur éclair.	Colis en carton de 24 kg (Seau de 6 kg x 4 pièces)



إسم المنتج	أنواع المنتجات	ارشادات الاستخدام	رزمة
فيزيون إكلير صوص	<ul style="list-style-type: none">• الشوكولاتة الداكنة• الشوكولاتة العاج• بالتوت	يتم تدوير صلصات إكلير فيزيون وفقا للإجراءات حمام مريم. عندما يصل المنتج للمس متجانس وقابل للتطبيق، درجات الحرارة التطبيق المقترحة ما بين 37-40 درجة مئوية. يمكن استخدامه في مختلف إكلير، الحلويات والكعك للإعداد والديكور. لا يعرق ولا يتشقق من فوق إكلير	عبوات صناديق كرتون 24 كيلو جرام (عبوة دلو 6 كيلو جرام x عدد4)



Profiterole Sauce

— Profiterole Sauce —

Vizyon Profiterole Sauces can be used as decorating or coating sauce on profiteroles, pastries, cakes, tarts and ice-creams. It will enrich your products with its intense chocolate taste, colour and shiny appearance.

Vizyon Profiterole Sauces sont utilisés comme décoration et couverture sur les profiteroles, éclairs, gâteaux à la crème et tartes.





Brand Name	Directions for Use	Package
Vizyon Chocolate Profiterole Sauce Vizyon Dark Profiterole Sauce	Homogenize by stirring with a spoon. Then, apply on the product directly or mix with cold milk or water before.	28 kg carton box (7 kg pail x 4 pcs.)



Nom de Produit	Conseils d'utilisation	Emballage
Vizyon Sauce Profiterole au Chocolat Vizyon Sauce Profiterole au Chocolat Noir	Vizyon Profiterole Sauces doivent être homogénéisés en mélangeant avec une cuillère. Ils peut être appliqués sur les produits directement ou après addition d'eau de 10% ou de lait. Ils empêchent le produit de sécher dans le réfrigérateur et assure une apparence brillante et fraîche.	Boite en carton de 28 kg (Seau de 7 kg x 4 pièces)



إسم المنتج	ارشادات الاستخدام	رزمة
شوكولاته فيزيون بطعم صلصة بروفيترول شوكولاته فيزيون الداكنة بطعم صلصة بروفيترول	يجب أن يكون فيزيون الصلصات بروفيترول متجانس عن طريق خلطه بملعقة. يمكن تطبيقها على المنتجات مباشرة أو بعد إضافة نسبة 10% الماء أو الحليب. يمنع المنتج من الجفاف في الثلاجة ويضمن اللعان والطازجة.	عبوات صناديق كرتون 28 كيلو جرام (عبوة دلو 7 كيلو جرام × عدد 4)



Decocover Premium Glaze

vizyon

— *Decocover Nappage Prime* —

Vizyon Decocover is a great alternative for those who do not want to pass over the taste. Thanks to its chocolate content Vizyon Decocover add flavor and brightness to your cakes, while also reducing moisture loss.

Vizyon Decocover est une merveilleuse alternative pour ceux qui ne souhaitent pas faire de compromis aussi bien sur la saveur que sur l'apparence. Grâce à son contenu au chocolat, il ajoute de la saveur à vos gâteaux tout en les rendant plus brillants et permet également de minimiser la perte d'humidité.





Brand Name	Assortments	Directions for Use	Package
Decocover Premium Glaze	<ul style="list-style-type: none">• Bitter Chocolate• White Chocolate• Raspberry Flavored	The desired amount of sauce can be applied directly on the cake, or can be used after heated in a benmaire until it reaches desired consistency.	28 kg carton box (7 kg pail x 4 pcs.)



Nom de Produit	Assortiments	Conseils d'utilisation	Emballage
Decocover Nappage Prime	<ul style="list-style-type: none">• Chocolat Noir• Chocolat Blanc• Framboise Arôme	Vous pouvez appliquer la quantité de sauce désirée sur le gâteau en la faisant fondre directement ou au bain marie après avoir obtenu la texture souhaitée.	Boite en carton de 28 kg (Seau de 7 kg x 4 pièces)



إسم المنتج	أنواع المنتجات	ارشادات الاستخدام	رزمة
صوص الكعك بالشيكولاتة	<ul style="list-style-type: none">• داكنة شيكولاتة• بيضاء شيكولاتة• بنكهة التوت	تتم إذابة الصوص بالكمية المطلوبة بطريقة مباشرة أو بطريقة الحمام المائي ويوضع فوق الكعكة بعد وصوله إلى القوام المطلوب.	عبوات صناديق كرتون 28 كيلو جرام (عبوة دلو 7 كيلو جرام × عدد 4)



Chococover Ganache Sauce

Chococover Sauce Ganache

Vizyon Chococover enables quick and practical use while gives your products standart taste and glow. Intense flavoured Vizyon Chococover can be used on pastry products for coating and mixing with whipping and custard creams to vary. Whipping and custard creams can be enriched by mixing with Chococover.

Vizyon Sauce Ganache au Chococover vous offre une utilisation rapide et pratique avec un goût et leur standard. Vous pouvez l'utiliser pour enrobage de vos produits. N'oubliez pas d'enrichir Sauce Ganache au en mélangent avec crème chantilly et crème pâtissière.





Brand Name	Assortments	Directions for Use	Package
Vizyon Chococover Ganache Sauce	<ul style="list-style-type: none">• Bitter• Ivory• Caramel	<p>For Coating Applications: Heat up to 35-37°C in a bain-marie or microwave to melt completely for coating cakes</p> <p>Filling Applications: Mix with whipped Vizyon Liquid Whipping Cream at the ratio of 30% or 50% and use for filling purposes.</p>	24 kg carton box (6 kg pail x 4 pcs.)



Nom de Produit	Assortiments	Conseils d'utilisation	Emballage
Vizyon Chococover Sauce Ganache au	<ul style="list-style-type: none">• Noir• Blanc• Caramel	<p>Pour l'enrobage : Chauffer jusqu'à 35-37°C au bain-marie ou au micro-ondes pour faire fondre complètement afin d'enrober les gâteaux.</p> <p>Pour le remplissage : Mélanger le produit selon votre choix avec la crème végétale dans une proportion de 30 % ou 50 % et utiliser pour le remplissage.</p>	Boite en carton de 24 kg (Seau de 6 kg x 4 pièces)



إسم المنتج	أنواع المنتجات	ارشادات الاستخدام	رزمة
فيزيون صلصة شوكولاتة القاناش للتغطية	<ul style="list-style-type: none">• لشوكولاتة الداكنة• الشوكولاتة العاج• بالكرايميل	<p>الاستخدام بغرض التغطية: يتم تسخين المنتج بالماء الساخن أو في الميكروويف عند درجة حرارة 35 - 37 مئوية ليتم إذابته تماما واستخدامه بغرض تغطية الكعكة.</p> <p>الاستخدام كحشو داخلي: يمكن استخدام المنتج كحشو داخلي عن طريق خلطه بكريمة نباتية مخفوقة بنسبة 30% أو 50% حسب الرغبة.</p>	عبوات صناديق كرتون 24 كيلو جرام (عبوة 6 كيلو جرام × عدد4)



vizyon

Chococoat

Chocolate Modelling Dough

Chococoat

—Pâte de Modélisation au Chocolat—

Try out our Vizyon Chococoat Dark and Ivory chocolate modelling dough which give excellent taste by its chocolate content and provide application varieties by its coating and figuring characteristics! You can get products that remain fresh, flexible and moist for a long period which also enables you to make detailed figures and decorations.

Vizyon Chococoat Pâte de Modélisation au Chocolat est un produit idéal et délicieux pour créer des modèles créatives. N'hésitez pas de garder vos produits longtemps, Vizyon Pâte de Modélisation peut rester frais, flexible et humide sans déformer.





Brand Name	Assortments	Directions for Use	Package
Vizyon Chococoat Chocolate Modelling Dough	• Dark • Ivory	Depending on the temperature of ambient and dough, use the modelling dough directly or warm in microwave oven. Knead until it reaches the right consistency and spread it with roller for coating and decorating use. Microwaving time may vary due to the amount of dough being used and temperature. Lay the dough on a marble surface or keep it in cooler at 4°C until it reaches the right consistency in case of overheating.z	12 kg carton box (1 kg pail x 12 pcs.)



Nom de Produit	Assortiments	Conseils d'utilisation	Emballage
Vizyon Chococoat Pâte de Modélisation au Chocolat	• Noir • Blanc	Selon la température ambiante et la température de la pâte, celle-ci peut être modelée directement ou utilisée après l'avoir chauffée au four à micro-ondes. Pétrirez la pâte puis utilisez pour réaliser des nappages ou des décors en étant étalé au rouleau à pâtisserie à l'épaisseur souhaitée. La durée de chauffage dans la micro-onde peut varier en fonction de la quantité de pâte et de la température. Si la pâte est trop chaude, il faut laisser refroidir sur un plan de travail en marbre ou bien dans un réfrigérateur à 4°C pour obtenir la consistance à travailler.	Boite en carton de 12 kg (Seau de 1 kg x 12 pièces)



إسم المنتج	أنواع المنتجات	ارشادات الاستخدام	رزمة
فيزيون طبقة الشوكولاته للعجينة النموذجية	• الشوكولاتة الداكنة • الشوكولاتة العاج	يمكن استخدام المنتج مباشرة حسب درجة حرارة الغرفة والعجين أو استخدامه بعد تسخين في الميكروويف. يعجن العجين ويستخدم لإعداد تصاميم لتغليف أوتزين الحلويات عن طريق تسطيح العجين على السامكة المطلوبة بالإستعمال أداة شوك قد يختلف وقت التدفئة في الميكروويف. اعتمادا على كمية العجين ودرجة الحرارة. إذا كان العجين ساخنا جدا، يترك ليبرد على سطح العمل من الرخام أو في الثلاجة 4 عند درجة مئوية حتى أن يتماسك للعمل.	عبوات صناديق كرتون 12 كيلو جرام (عبوة دلو 1 كيلو جرام × عدد 12)



Sugar Paste

— *Pâte à Sucre* —

Thanks to its flexibility and easy rolling structure you can coat your cakes, while you adorn your showcase by creating stable figures due to its quick taking shape and durability features.

Vizyon Pâte à Sucre est utilisé pour couvrir et décorer des gâteaux.





Brand Name	Assortments	Directions for Use	Package
Vizyon Sugar Paste	<ul style="list-style-type: none"> • White • Red • Black • Blue • Green • Purple • Fuchsia • Light Salmon • Yellow • Pink • Brown • Orange • Dark Magenta • Light Green • Cream • Light Pink • Light Blue 	Knead until it is soft and pliable. Thin it with a rolling pin to appropriate thickness. You can also decorate your cakes by making figures and shapes in desired form.	24 kg carton box (6 kg pail x 4 pcs.)
			12 kg carton box (1 kg sachet x 12 pcs.)
			12 kg carton box (500 g sachet x 24 pcs.)
			12 kg carton box (250 g sachet x 48 pcs.)



Nom de Produit	Assortiments	Conseils d'utilisation	Emballage
Vizyon Pâte à Sucre	<ul style="list-style-type: none"> • Blanc • Rouge • Noir • Bleu • Vert • Violet • Fuchsia • Couleur Saumon • Jaune • Rose • Marron • Orange • Rose Foncé • Vert claire • Crème • Rose Clair • Bleu Clair 	Pétrir jusqu'à ce qu'elle soit souple et malléable. Aplatir à l'aide d'un rouleau à pâtisserie à l'épaisseur appropriée et enrober le gâteau. Vous pouvez également décorer vos gâteaux en réalisant des figures et des décors dans la forme désirée.	Boite en carton de 24 kg (Seau de 6 kg x 4 pièces)
			Boite en carton de 12 kg (Sachet de 1 kg x 12 pièces)
			Boite en carton de 12 kg (Sachet de 500 g x 24 pièces)
			Boite en carton de 12 kg (Sachet de 250 g x 48 pièces)



إسم المنتج	أنواع المنتجات	ارشادات الاستخدام	رزمة
عجين السكر	<ul style="list-style-type: none"> • الأصفر • الوردى • البني • البرتقالي • الأرجواني • الأخضر الفاتح • الكريمي • وردي فاتح • أزرق فاتح • الأبيض • الأحمر • الأسود • الأزرق • الأخضر • البنفسجي • الفوشيا • السلمون 	يتم تحويل المنتج إلى قوام قابل للتشكيل عن طريق العجن. يتم ترقيقه باستخدام آلة الفرد وفرده فوق الكعكة. يتم تزيين الكعكة عن طريق رسم الأشكال الديكورية المختلفة حسب الرغبة.	عبوات صناديق كرتون 24 كيلو جرام (عبوة دلو 6 كيلو جرام × عدد 4)
			عبوات صناديق كرتون 12 كيلو جرام (عبوة أكياس 1 كيلو جرام × عدد 12)
			عبوات صناديق كرتون 12 كيلو جرام (عبوة أكياس 500 جرام × عدد 24)
			عبوات صناديق كرتون 12 كيلو جرام (عبوة أكياس 250 جرام × عدد 48)



Gum Paste

— Pâte de Gomme —

Vizyon Gum Paste is used on pastries and desserts for detailed decoration and figure making due to its instant drying and flexibility features.

Grâce à sa structure élastique et pétrissage facile, Vizyon Pâte de Gomme est utilisée sur des produits de pâtisseries et des desserts pour décoration détaillé et modélisation. Vous couvrez vos gâteaux sans déchirer.





Brand Name	Directions for Use	Package
Vizyon White Gum Paste	Knead until it reaches the desired consistency, spread it with roller. It is suitable for making figures. It can also be diversified by adding coloring agents and flavours.	12 kg carton box (1 kg pail x 12 pcs.)



Nom de Produit	Conseils d'utilisation	Emballage
Pâte de Gomme Blanche	Après l'obtention de la consistance souhaitée par , travaillez avec un rouleau à pâtisserie. Adaptez le pour la création des figures. Vous pouvez le diversifier par l'utilisation de colorant alimentaire et d'arômes.	Colis en carton de 12 kg (Seau de 1 kg x 12 pièces)



إسم المنتج	ارشادات الاستخدام	رزمة
لصق العلكة	بعد الحصول على الاتساق المطلوب عن طريق ، والعمل بشويك لتصميم النماذج و الأشكلل يمكن استخدام ملونات غذائية والنكهات للتنوع.	عبوات صناديق كرتون 12 كيلو جرام (عبوة 1 كيلو جرام × عدد 12)



Decopowder Lace Mix

vizyon

— Decopowder Poudre Dentelle —

Vizyon Decopowder Lace Mix is used for preparing laced figures, helps you to add stylish and elegant details on your products.

Vizyon Decopowder Poudre Dentelle peut être utilisée pour enrobage des gâteaux avec figures de dentelle et créer une touche final élégante sur votre produit.



Brand Name	Directions for Use		Package
Vizyon Decopowder Lace Mix	Vizyon Decopowder Lace Mix	100 g	Mixing: 2 min. in medium speed with whisk in mixer. Spread the acquired mix on the lace template using a palette knife. Smoothen the template surface with palette knife and remove extra paste with light pressure. Keep it dry in ambient temperature or in oven. After drying process; turn the template upside down on a firm ground and remove figure caerfully with a palette knife.
	Water (40-45°C)	80 g	
	Drying	3 hrs. at ambient conditions	
	Quick Drying in Oven (Convection)	120°C 6-8 min. 80°C 12-14 min.	
	Quick Drying in Oven (Deck Oven) (Trays should be put higher than the oven surface.)	120°C 10-12 min. 80°C 14-16 min.	
			5 kg carton box (250 g sachet x 20 pcs.) 25 kg carton box

Nom de Produit	Conseils d'utilisation		Emballage
Vizyon Decopowder Poudre Dentelle	Vizyon Decopowder Poudre Dentelle	100 g	Mixage: Battez le mix et l'eau à l'aide du fouet du mixeur à vitesse moyenne pendant 2 min. étalez la mixture ainsi obtenue par une spatule sur le moule en dentelle. Pour un fourrage égal, aplatissez la mixture par une spatule et le surplus de pâte est enlevé. Le produit peut être séché à température ambiante ou au four. Après la procédure de séchage retournez le modèle sur une surface dure et retirez la figure délicatement du moule à l'aide d'une spatule.
	Eau (40-45°C)	80 g	
	Séchage	3 heures à température ambiante	
	Séchage Rapide au Four (Conventionnel)	120°C 6-8 min. 80°C 12-14 min.	
	Séchage Rapide au Four (à fond de pierre) (Doit être rehaussé par rapport au fond du four)	120°C 10-12 min. 80°C 14-16 min.	
			Boite en carton de 5 kg (Pochette de 250 gr x20 pièces) Boite en carton de 25 kg

إسم المنتج	ارشادات الاستخدام		رزمة
فيزيون بودرة ديكوور	100 جرام	فيزيون بودرة ديكوور :	اخلط المزيج والماء باستخدام خلاط على سرعة متوسطة لمدة 2 دقيقة، ينشر خليط المتحصل عليه بسكين على القالب الدائيل. للحصول على سطح مستوي، أنشر الخليط بسكين ثم إزالة العجينة الزائدة. يمكن تجفيف المنتج في درجة حرارة الغرفة أوفي فرن. بعد إجراء التجفيف تحويل النموذج على سطح صلب و إزالة بلطف التصميم من القالب باستخدام سكين
	80 جرام	ماء (40-50 درجة مئوية) :	
	3 ساعات في الظروف المحيطة	التجفيف :	
	6-8 دقيقة. 120 درجة مئوية	فرن التجفيف السريع (الحراري)	
	12-14 دقيقة. 80 درجة مئوية	التجفيف السريع (الفرن بالموقد الحجري) (يجب أن تشعل النار من أسفل الفرن).	
10-12 دقيقة. 120 درجة مئوية	80 درجة مئوية		
14-16 دقيقة. 80 درجة مئوية	80 درجة مئوية		
			عبوات صناديق كرتون 5 كيلو جرام (عبوة أكياس 250 جرام X عدد 20) عبوات صناديق كرتون 25 كيلو جرام



Fruity Pastry Filling

Fourrage de Pâtisserie aux Fruits

Vizyon Fruity Pastry Fillings can be used with pastries, cookies, cakes, pies and similar bakery products for filling, decorating and flavouring. Bakeable and freeze-thaw stable Vizyon Fruity Pastry Filling enriches your products with real fruit pieces.

Vizyon Fourrages Pâtisserie aux Fruits sont proposées pour être appliqué directement sur les gâteaux, biscuits, muffins et tarte à donner un goût délicieux.





Brand Name	Assortments	Directions for Use	Package
Vizyon Fruity Pastry Filling	<ul style="list-style-type: none">• Fig• Apricot• Apple• Raspberry	Desired amount of filling can be used directly or with pastry bags into/onto the products.	16 kg carton box (4 kg pail x 4 pcs.)



Nom de Produit	Assortiments	Conseils d'utilisation	Emballage
Vizyon Fourrage de Pâtisserie aux Fruits	<ul style="list-style-type: none">• Figue• Abricot• Pomme• Framboise	La quantité désirée de fourrage peut être appliquée directement à l'aide d'une poche à pâtisserie sur le produit.	Boite en carton de 16 kg (Seau de 4 kg x 4 pièces)



إسم المنتج	أنواع المنتجات	ارشادات الاستخدام	رزمة
حشوات المعجنات بالفواكه	<ul style="list-style-type: none">• بالتين• بالمشمش• بالتفاح• بالتوت	يستخدم داخل المنتج أو فوقه باستخدام كيس الضخ أو الحشو المباشر بالكمية المطلوبة.	عبوات صناديق كرتون 16 كيلو جرام (عبوة دلو 4 كيلو جرام × عدد 4)



Filling Cream

— Crème Fourrage —

Vizyon Filling Cream can be applied directly on pastries, cakes, croissants and desserts as filling or used for decoration purposes. Bakestable and freeze-thaw stable Vizyon Filling Cream can be added to custard creams, cake batters, cookie doughs etc. for creating new varieties.

Vizyon Crèmes de Fourrage sont proposées pour être appliqué directement sur les gâteaux, biscuits, muffins et tarte pour donner un goût délicieux.





Brand Name	Assortments	Directions for Use	Package
Vizyon Filling Cream	<ul style="list-style-type: none">• Chocolate• Caramel• Milk Caramel• Orange• Apple & Cinnamon• Sour Cherry• Strawberry• Lemon• Vanilla• Orange Pieces• Sour Cherry Pieces	Desired amount of filling cream can be applied directly into/onto the product by using pastry bag.	24 kg carton box (4 kg pail x 6 pcs.)



Nom de Produit	Assortiments	Conseils d'utilisation	Emballage
Vizyon Crème Fourrage	<ul style="list-style-type: none">• Chocolat• Caramel• Caramel au Lait• Orange• Pomme et cannelle• Griotte• Fraise• Citron• Vanille• Orange en morceaux• Griottes en morceaux	La quantité désirée de crème de fourrage peut être appliquée dans ou sur le produit à l'aide d'une poche à pâtisserie.	Colis en carton de 24 kg (Seau de 4 kg x 6 pièces)



إسم المنتج	أنواع المنتجات	ارشادات الاستخدام	رزمة
كريمة الحشوات	<ul style="list-style-type: none">• بالفراولة• بالليمون• والكراميل بالفانيليا• يقطع البرتقال• يقطع الكرز• شوكولاتة• بالكراميل• بالحليب• بالبرتقال• بالتفاح والقرفة• بالكرز	يستخدم داخل المنتج أو فوقه باستخدام كيس ضخ كريمة الحشو بالكمية المطلوبة.	عبوات صناديق كرتون 24 كيلو جرام (عبوة دلو 4 كيلو جرام × عدد 6)



Charlotte-Mousse

—Charlotte-Mousse—

The easiest way of making delicious cakes is to use Vizyon Charlotte Mixes! Charlotte mixes allows you to create various unique designed desserts.

La plus pratique méthode de préparer des gâteaux légers et délicieux.





Brand Name	Assortments	Directions for Use	Package						
Vizyon Charlotte / Mousse	<ul style="list-style-type: none"> Tiramisu Chocolate Strawberry Neutral Raspberry Banana Kiwi Lemon 	<table border="1"> <tr> <td>Vizyon Charlotte /Mousse</td> <td>200 g</td> </tr> <tr> <td>Water</td> <td>250 g</td> </tr> <tr> <td>Lightly Whipped Vizyon Whipping Cream</td> <td>1000 g</td> </tr> </table> <p>Dissolve charlotte in water (25°C) then mix it with lightly whipped Vizyon Whipping Cream. Pour into moulds and freeze for 12 hrs. at 18°C, or 1-2 hrs. at -35°C. Defrost for 3 hrs. at +4°C before service.</p>	Vizyon Charlotte /Mousse	200 g	Water	250 g	Lightly Whipped Vizyon Whipping Cream	1000 g	5 kg carton box (1 kg sachet x 5 pcs.)
Vizyon Charlotte /Mousse	200 g								
Water	250 g								
Lightly Whipped Vizyon Whipping Cream	1000 g								



Nom de Produit	Assortiments	Conseils d'utilisation	Emballage						
Vizyon Charlotte / Mousse	<ul style="list-style-type: none"> Tiramisu Chocolat Fraise Nature Framboise Banane Kiwi Citron 	<table border="1"> <tr> <td>Vizyon Charlotte /Mousse</td> <td>200 g</td> </tr> <tr> <td>Eau</td> <td>250 g</td> </tr> <tr> <td>Vizyon Crème Chantilly peu Fouettée</td> <td>1000 g</td> </tr> </table> <p>Mélangez la poudre pour charlotte avec Vizyon Crème Chantilly peu fouettée après avoir fondue dans l'eau (25°C). Le mélange préparé est versé dans des moules et congelé dans un congélateur à -18°C durant 12 heures ou à -35°C durant 1-2 heures. Avant servir, il faut décongeler à +4°C au min. durant 3 heures</p>	Vizyon Charlotte /Mousse	200 g	Eau	250 g	Vizyon Crème Chantilly peu Fouettée	1000 g	Boite en carton de 5 kg (Sachet de 1 kg x 5 pièces)
Vizyon Charlotte /Mousse	200 g								
Eau	250 g								
Vizyon Crème Chantilly peu Fouettée	1000 g								



إسم المنتج	أنواع المنتجات	ارشادات الاستخدام	رزمة						
فيزيون موس كيك تشارلوت	<ul style="list-style-type: none"> بالتيراميسو بالشوكولاته بالفراولة سادة بالتوت بالموز بالكيوي بالليمون 	<table border="1"> <tr> <td>200 جرام</td> <td>مسحوق فيزيون شارلوت</td> </tr> <tr> <td>250 جرام</td> <td>ماء</td> </tr> <tr> <td>1000 جرام</td> <td>كريمة فيزيون المخفوقة</td> </tr> </table> <p>امزج مسحوق شارلوت فيزيون مع كريمة شانتيه مخفوقة قليلا بعد إذابتها في الماء (25 درجة مئوية) يُسكب الخليط في أوعية، ثم تجميدها في الثلاجة عند درجة -18 مئوية لمدة 12 ساعة أو في -15 درجة مئوية لمدة 1-2 ساعات. قبل التقديم، يجب تدوير الجليد في درجة مئوية +4 على الأقل لمدة 3 ساعات</p>	200 جرام	مسحوق فيزيون شارلوت	250 جرام	ماء	1000 جرام	كريمة فيزيون المخفوقة	عبوات صناديق كرتون 5 كيلو جرام (عبوة أكياس 1 كيلو جرام × عدد 5)
200 جرام	مسحوق فيزيون شارلوت								
250 جرام	ماء								
1000 جرام	كريمة فيزيون المخفوقة								



Macaron

Macaron

Vizyon Macaron provides perfectly shaped crispy crust, soft and moist internal structure in macarons without having to sacrifice from the quality standards.

Vizyon Macaron permettez-vous de créer des produits parfaitement façonné, aide aussi à fournir une structure interne douce et humide.





Brand Name	Directions for Use	Package	
Vizyon Macaron Mix	Vizyon Macaron Mix	1000 g	
	Water (50-55°C)	200 g	
	Deck Oven (It is suggested placing another empty tray under for formation of skirt.)	Bottom: 130°C Top: 140°C	22-25 min.
	Convection Oven (Continuous and all around air blowing)	125-135°C	18-22 min.
	Mix with palette mixer for 4-5 min. at high speed. Squeeze on silicone baking mat placed on a tray without any delay. Baking time and temperature varies depending on the oven type.	5 kg carton box (1 kg sachet x 5 pcs.)	



Nom de Produit	Conseils d'utilisation	Emballage	
Vizyon Macaron Mélange	Vizyon Macaron Mélange	1000 g	
	Eau (50-55°C)	200 g	
	Dans un four à fond de pierre (Dans des fours à fond de pierre, nous vous proposons de réhaussé du fond en plaçant un deuxième plateau au dessous du plateau pour la formation d'une collerette.)	Dessous: 130°C Dessus: 140°C	22-25 min.
	Dans un Four Conventionnel (Four à chaleur tournante)	125-135°C	18-22 min.
	Fouettez à grande vitesse 4 à 5 minutes avec un batteur palette. Pressez la pâte au macaron sur la toile de cuisson silpat placée sur le plateau et mise au four sans attendre. Le temps et la température de cuisson varient selon le type de four.	Boite en carton de 5 kg (Pochette de 1 kg x 5 pièces)	



إسم المنتج	ارشادات الاستخدام	رزمة
مزيج فيزيون ماكرونس ميكس	1000 جرام	مزيج فيزيون ماكرونس ميكس
	200 جرام	ماء (50-55 درجة مئوية)
	22-25 دقيقة	في الفرن الحجري (في حالة الطهي في الأفران بالأرضية الحجرية يتم رفع الصواني من القاعدة باستخدام صينية أخرى).
	18-22 دقيقة	في الفرن الحراري (فرن بالحرارة المستمرة من جميع الإتجاهات)
	يخفق بسرعة عالية 4-5 دقائق بواسطة خلاط. اضغط على عجينة معكرون نوع حلوي على قماش الطبخ من نوع سبيلات في الطبقة وتوضع في الفرن مباشرة. تتغير مدة الطهي ودرجة حرارته حسب نوع الفرن.	عبوات صناديق كرتون 5 كيلو جرام (عبوة أكياس 1 كيلو جرام x 5 عدد)



vizyon

Pate a Choux & Ready-To-Use Custard Cream

*Pâtes à Choux & Crème
Pâtissière prête à l'emploi*

Vizyon brings you the easiest way of making eclairs and profiteroles. Thin and crispy éclairs, profiteroles and etc. can be prepared quickly with Vizyon Pate a Choux Mix and enriched with Vizyon Ready-To-Use Custard Cream.

Vizyon vous apporte le moyen plus facile pour faire des éclair et profiteroles. Vous pouvez rapidement préparer des éclairs mince et croustillante avec Vizyon Pâte à Choux Mix.





Brand Name	Directions for Use			Package	
Vizyon Pate a Choux Mix & Vizyon Ready-To-Use Custard Cream	Vizyon Pate a Choux Mix	1000 g	Deck Oven	Bottom: 170°C	30-35 min.
	Water	2300 g		Top: 180°C	
	Oil	300 g	Convection Oven	170°C	25-30 min.
	Total Weight	3600 g			
Mix with water and oil using whisk (with palette mixer) for 3-4 min. at medium level. Rest dough for 5-10 min. Squeeze it on a baking tray as desired and bake in convection/deck oven according to temperature and time detailed. After baking and cooling processes; squeeze Vizyon Ready-To-Use Custard Cream in/on the product directly.			10 kg kraft bag	24 kg carton box (6 kg pail x 4 pcs.)	18 kg pail



Nom de Produit	Conseils d'utilisation			Emballage		
Vizyon Mélange pour Pâte à Choux	Vizyon Mix pour Pâte à Choux	1000 g	Dans un four à fond de pierre	Dessous: 170°C	30-35 min.	
	Eau	2300 g		Dessus: 180°C		
	Huile	300 g	Dans un Four Conventionnel	170°C	25-30 min.	
	Poids Total	3600 g				
Vizyon Crème Pâtissière prête à l'emploi	Fouettez le mix avec l'eau et l'huile liquide à vitesse moyenne avec un batteur palette durant 3-4 min. La pâte obtenue doit reposer durant 5-10 min. Pressez la pâte reposée selon la forme désirée sur les plateaux et cuite à la température et à la durée indiquée dans un four à fond de pierre/conventionnel. Appliquez Vizyon Crème Pâtissière prête à l'emploi en la pressant directement sans aucune autre opération sur le produit cuit et refroidi.			Sac kraft de 10 kg	Boîte en carton de 24 kg (Seau de 6 kg x 4 pièces)	Seau de 18 kg



إسم المنتج	ارشادات الاستخدام			رزمة	
خلطة فيزيون باتاشو ميكس	1000 جرام	خلطة فيزيون باتاشو ميكس	30-35 دقيقة	الجزء الأسفل: 170 درجة مئوية	في الفرن الحجري
	2300 جرام				
	300 جرام	زيت سائل	25-30 دقيقة	170 درجة مئوية	في الفرن الحراري
	3600 جرام	الوزن الكلي			
فيزيون كريم الكاسترد بارد	يخفق المزيج مع الماء والزيت السائل على سرعة متوسطة مع خلط الجذاف لمدة 3-4 دقيقة. يترك الخليط للراحة لمدة 5-10 دقائق. اضغط على العجين لتصميم الشكل المرغوب على الأطباق وإطهني في درجة الحرارة والمدة المحددة في فرن ذات قاعدة حجرية / التقليدي. تطبق كريمه الكاسترد الجاهزة للإستعمال فيزيون عن طريق الضغط عليه مباشرة من دون أي عملية أخرى في المنتج المطبوخ ومبرد.			عبوات أكياس كرافت 10 كيلو جرام	عبوات صناديق كرتون 24 كيلو جرام (عبوة دلو 6 كيلو جرام x عدد 4) عبوة دلو 18 كيلو جرام



vizyon

Baked & Ready-To-Use Cheesecake

— Cheesecakes Froid & Chaud —

You can prepare delicious and simple to make cheesecakes by using Vizyon Baked and Ready-To-Use Cheesecake powder mixes.

Avec Vizyon Cheesecake à Chaud et Cheesecake au Froid vous pouvez préparer des gâteaux légers et délicieux.





Brand Name	Directions for Use	Package														
Vizyon Baked Cheesecake	<table border="1"> <tr><td>Vizyon Baked Cheesecake Powder</td><td>400 g</td></tr> <tr><td>Whole Egg</td><td>320 g</td></tr> <tr><td>Water</td><td>250 g</td></tr> <tr><td>Labneh Cheese</td><td>800 g</td></tr> <tr><td>Total Weight</td><td>1770 g</td></tr> <tr><td>Deck Oven</td><td>160°C 75-80 min.</td></tr> <tr><td>Convection Oven</td><td>140°C 75-80 min.</td></tr> </table> <p>Mix Vizyon Baked Cheesecake powder with eggs, water and labneh cheese for 1 min. slow then 2-3 min. at high speed. Pour the obtained batter onto the cheesecake crust and pour some water on tray ground. Bake according to the oven type, time and temperature given. Rest the cake in the oven for 15-20 min. and then cool it down in room temperature. Keep the cheesecake in the refrigerator for 6-8 hrs. Spread Vizyon Pastry Filling Creams or Vizyon Filling Creams on top before serving.</p>	Vizyon Baked Cheesecake Powder	400 g	Whole Egg	320 g	Water	250 g	Labneh Cheese	800 g	Total Weight	1770 g	Deck Oven	160°C 75-80 min.	Convection Oven	140°C 75-80 min.	10 kg kraft bag
Vizyon Baked Cheesecake Powder	400 g															
Whole Egg	320 g															
Water	250 g															
Labneh Cheese	800 g															
Total Weight	1770 g															
Deck Oven	160°C 75-80 min.															
Convection Oven	140°C 75-80 min.															
Vizyon Ready-To-Use Cheesecake	<table border="1"> <tr><td>Vizyon Ready-To-Use Cheesecake Powder</td><td>200 g</td></tr> <tr><td>Water</td><td>250 g</td></tr> <tr><td>Liquid Whipped Cream</td><td>1000 g</td></tr> <tr><td>Labneh or Mascarpone Cheese (optional)</td><td>250 g</td></tr> <tr><td>Total Weight</td><td>1700 g</td></tr> </table> <p>Dissolve Vizyon Ready-To-Use Cheesecake powder in water and add liquid whipped cream slowly. Add labneh and mascarpone cheese into the mixture. Pour into moulds and keep in the deep freezer for at least 2 hrs. Serve it with desired Vizyon Pastry Filling.</p>	Vizyon Ready-To-Use Cheesecake Powder	200 g	Water	250 g	Liquid Whipped Cream	1000 g	Labneh or Mascarpone Cheese (optional)	250 g	Total Weight	1700 g	5 kg carton box (1 kg sachet x 5 pcs.)				
Vizyon Ready-To-Use Cheesecake Powder	200 g															
Water	250 g															
Liquid Whipped Cream	1000 g															
Labneh or Mascarpone Cheese (optional)	250 g															
Total Weight	1700 g															



Nom de Produit	Conseils d'utilisation	Emballage														
Vizyon Cheesecake au Chaud	<table border="1"> <tr><td>Vizyon Cheesecake au Chaud</td><td>400 g</td></tr> <tr><td>Œuf</td><td>320 g</td></tr> <tr><td>Eau</td><td>250 g</td></tr> <tr><td>Fromage Labné</td><td>800 g</td></tr> <tr><td>Poids Total</td><td>1770 g</td></tr> <tr><td>Dans un four à fond de pierre</td><td>160°C 75-80 min.</td></tr> <tr><td>Dans un Four Conventionnel</td><td>140°C 75-80 min.</td></tr> </table> <p>Versez l'eau, l'œuf et le fromage labné dans un bol et après ajoutez Vizyon Cheesecake a chaud. Mélangez à vitesse moyenne pendant 2-3 minutes. Versez la pâte au fromage dans la croûte préparée et cuisez au four pendant 70-80 min a 140-160°C. Éteignez le feu et gardez le cheesecake au four pendant 20 min. Refroidissez le cheesecake a température ambiante et gardez au réfrigérateur pendant 6 heures. Servez avec une sauce préférée.</p>	Vizyon Cheesecake au Chaud	400 g	Œuf	320 g	Eau	250 g	Fromage Labné	800 g	Poids Total	1770 g	Dans un four à fond de pierre	160°C 75-80 min.	Dans un Four Conventionnel	140°C 75-80 min.	Sac kraft de 10 kg
Vizyon Cheesecake au Chaud	400 g															
Œuf	320 g															
Eau	250 g															
Fromage Labné	800 g															
Poids Total	1770 g															
Dans un four à fond de pierre	160°C 75-80 min.															
Dans un Four Conventionnel	140°C 75-80 min.															
Vizyon Cheesecake au Froid	<table border="1"> <tr><td>Vizyon Cheesecake au Froid</td><td>200 g</td></tr> <tr><td>Eau</td><td>250 g</td></tr> <tr><td>Crème Chantilly Liquide Fouettée</td><td>1000 g</td></tr> <tr><td>Fromage Labné ou Mascarpone (suggestion)</td><td>250 g</td></tr> <tr><td>Poids Total</td><td>1700 g</td></tr> </table> <p>Une fois que le mélange en poudre est fondu dans l'eau, ajoutez la Crème Chantilly Liquide Vizyon doucement au mélange. Ensuite, ajoutez le fromage ou le mascarpone. Une fois que le mélange est versé dans les moules, reposez le dans un congélateur durant 2 heures minimum. Vous pouvez servir avec les sauces pâtisseries Vizyon comme vous souhaitez.</p>	Vizyon Cheesecake au Froid	200 g	Eau	250 g	Crème Chantilly Liquide Fouettée	1000 g	Fromage Labné ou Mascarpone (suggestion)	250 g	Poids Total	1700 g	Boite en carton de 5 kg (Sachet de 1 kg x 5 pièces)				
Vizyon Cheesecake au Froid	200 g															
Eau	250 g															
Crème Chantilly Liquide Fouettée	1000 g															
Fromage Labné ou Mascarpone (suggestion)	250 g															
Poids Total	1700 g															



إسم المنتج	ارشادات الاستخدام	رزمة														
فيزيون تشييز جبنة حار	<table border="1"> <tr><td>400 جرام</td><td>فيزيون تشييز جبنة حار</td></tr> <tr><td>320 جرام</td><td>بيض</td></tr> <tr><td>250 جرام</td><td>ماء</td></tr> <tr><td>800 جرام</td><td>جبنة لبنه</td></tr> <tr><td>1770 جرام</td><td>الوزن الكلي</td></tr> <tr><td>160 درجة مئوية 75-80 دقيقة</td><td>في الفرن الحجري</td></tr> <tr><td>140 درجة مئوية 75-80 دقيقة</td><td>في الفرن الحراري</td></tr> </table> <p>كبة الجبن المخبزه فيزيون: يوضع الماء والبيض والجبن اللبنة في وعاء ويضاف بعد ذلك كمكة الجبن الساخن فيزيون. يتم الخلط على سرعة متوسطة لمدة 3.2 دقائق. يسكب مزيج في قالب الكمكة المحضر مسبقا وتخبز لمدة 80.70 دقيقة في 160.140 درجة مئوية. اطلقا الحرارة واحتفظ بالكمكة الجبن في الفرن لمدة 20 دقيقة. تترك حتى تبرد وتكتسب درجة حرارة الغرفة ثم توضع في التلاجة لمدة 6 ساعات. يقدم هذا الطبق مع صلصة الفصلة</p>	400 جرام	فيزيون تشييز جبنة حار	320 جرام	بيض	250 جرام	ماء	800 جرام	جبنة لبنه	1770 جرام	الوزن الكلي	160 درجة مئوية 75-80 دقيقة	في الفرن الحجري	140 درجة مئوية 75-80 دقيقة	في الفرن الحراري	عبوات أكياس Kraft 10 كيلو جرام
400 جرام	فيزيون تشييز جبنة حار															
320 جرام	بيض															
250 جرام	ماء															
800 جرام	جبنة لبنه															
1770 جرام	الوزن الكلي															
160 درجة مئوية 75-80 دقيقة	في الفرن الحجري															
140 درجة مئوية 75-80 دقيقة	في الفرن الحراري															
فيزيون تشييز كيك بارد	<table border="1"> <tr><td>200 جرام</td><td>فيزيون تشييز كيك بارد</td></tr> <tr><td>250 جرام</td><td>ماء</td></tr> <tr><td>1000 جرام</td><td>الكريمة المخفوقة</td></tr> <tr><td>250 جرام</td><td>جبنة لبنه أو ماسكربون (إختياري)</td></tr> <tr><td>1700 جرام</td><td>الوزن الكلي</td></tr> </table> <p>يتم تدوير الخليط في الماء ثم تتم إضافة مخفوق كريم شانتي السائل إلى هذا الخليط ببطء. بعد ذلك تتم إضافة جبن اللبنة أو جبن مسكربون. يتم وضع الخليط في الأواني المخصصة ثم يتم بعد ذلك وضع الخليط في تلاجة التجميد العميق لفترة 2 ساعة على الأقل. يتم التقديم مع أنواع صلصات المعجنات فيجن وفق الطلب.</p>	200 جرام	فيزيون تشييز كيك بارد	250 جرام	ماء	1000 جرام	الكريمة المخفوقة	250 جرام	جبنة لبنه أو ماسكربون (إختياري)	1700 جرام	الوزن الكلي	عبوات صنايعي كرتون 5 كيلو جرام (عبوة أكياس 1 كيلو جرام × 5 عدد)				
200 جرام	فيزيون تشييز كيك بارد															
250 جرام	ماء															
1000 جرام	الكريمة المخفوقة															
250 جرام	جبنة لبنه أو ماسكربون (إختياري)															
1700 جرام	الوزن الكلي															



vizyon

Milky Desserts

— Desserts Laitiers —

Vizyon brings worldwide known tastes together for you! Now you can prepare light and appetizing Crème Brulee, Panna Cotta and Crème Caramel in no time!

Permet de préparer des desserts laitiers légers et délicieux.





Brand Name	Directions for Use	
Vizyon Crème Brulée	Vizyon Crème Brulée	150 g
	Milk	300 g
	Vizyon Liquid Whipping Cream	500 g
	Total Weight	950 g
Boil milk and Vizyon Liquid Whipping Cream. Add Vizyon Crème Brulée powder mix and boil for another 1-2 min. Pour into service cups and cool in fridge until it reaches room temperature (2 hrs.). Strew icing sugar on surface and burn it with blowtorch.		
Vizyon Panna Cotta	Vizyon Panna Cotta	150 g
	Milk	550 g
	Milk Cream	300 g
	Total Weight	1000 g
Boil milk and milk cream. Add Vizyon Panna Cotta powder mix and boil for another 1-2 min. Pour into service cups and cool in fridge until it reaches room temperature (2 hrs.). It can be served with fruits or chocolate sauces after taking out from the cups.		
Vizyon Crème Caramel	Vizyon Crème Caramel	1000 g
	Water or Milk	4000 g
	Total Weight	5000 g
Add Vizyon Crème Caramel mix into boiling milk or water and boil for 1 more min. Pour into partially caramel filled cups. Cool in fridge until it reaches room temperature (2 hrs.). Turn the dessert inside out from the mould before serving.		



Nom de Produit	Conseils d'utilisation	
Vizyon Crème Brulée	Vizyon Crème Brulée	150 g
	Lait	300 g
	Crème Chantilly Liquide Vizyon	500 g
	Poids Total	950 g
Bouillez le lait et Vizyon Crème Chantilly liquide tout en remuant. Ensuite, mélangez pendant 1-2 minute en ajoutant le mélange en poudre de Vizyon Crème Brulée. Versez la préparation dans des récipients. Après avoir laissé reposer à température ambiante, placez la préparation dans le réfrigérateur durant 2 heures pour la refroidir. Avant de servir, saupoudrez de sucre glace. Le sucre est caramélisé en le brûlant avec un chalumeau.		
Vizyon Panna Cotta	Vizyon Panna Cotta	150 g
	Lait	550 g
	Crème Laitière	300 g
	Poids Total	1000 g
Bouillez le lait et la Crème Laitière tout en les remuant pendant 1-2 minute en ajoutant le mélange en poudre Vizyon Panna Cotta. Versez la préparation dans des récipients. Après avoir laissé reposer à température ambiante, placez les dans le réfrigérateur durant 2 heures pour les refroidir. Vous pouvez les servir une fois enlevée du moule avec divers fruits et de la sauce au chocolat.		
Vizyon Crème Caramel	Vizyon Crème Caramel	1000 g
	Eau ou Lait	4000 g
	Poids Total	5000 g
Bouillez le lait ou l'eau 1 min en ajoutant le mélange Vizyon Crème Caramel. Versez dans des récipients dans lequel se trouve le caramel. Après avoir laissé reposer à température ambiante, placez les dans le réfrigérateur durant 2 heures pour les refroidir. Pour le servir, enlevez du moule en le retournant à l'envers.		



إسم المنتج	ارشادات الاستخدام	
فيزيون كريمه برول	فيزيون كريمه برول	150 جرام
	حليب	300 جرام
	كريمة فيزيون المخفوقة	500 جرام
	الوزن الكلي	950 جرام
كريم بروليه فيزيون: علي الحليب و القشدة السائلة فيزيون مع التحريك، بعد ذلك، امزج لمدة 2-1 دقائق مع إضافة مسحوق خليط كريم بروليه فيزيون. يُسكب الخليط في أوعية. تُترك حتى تبرد وتكتسب درجة حرارة الغرفة، ثم توضع في الثلاجة لمدة ساعتين لتبريد. عند التقديم، يُرش بالسكر المسحوق المعد لصنع الكراميل ثم يحرق السكر بواسطة مشعل.		
فيزيون بانا كوتا	فيزيون بانا كوتا	150 جرام
	حليب	550 جرام
	كريمة حليب	300 جرام
	الوزن الكلي	1000 جرام
بانانا كوتا فيزيون: علي الحليب و كريمة الألبان مع التحريكهم لمدة 2-1 دقائق مع إضافة مسحوق خليط بانانا كوتا فيزيون. يسكب الخليط في أوعية. تُترك حتى تبرد وتكتسب درجة حرارة الغرفة، ثم توضع في الثلاجة لمدة ساعتين لتبريد. يمكن التقديم، بعد إزالة الوعاء مع مختلف الفواكه وصلصة الشوكولا		
فيزيون كريم كرامل	فيزيون كريم كرامل	1000 جرام
	ماء أو حليب	4000 جرام
	الوزن الكلي	5000 جرام
كريم كاراميل فيزيون: علي الحليب أو الماء لمدة 1 دقيقة مع إضافة خليط كريم كاراميل فيزيون، يُسكب الخليط في أوعية تحتوي على الكراميل تُترك حتى تبرد وتكتسب درجة حرارة الغرفة، ثم توضع في الثلاجة لمدة ساعتين لتبريد. لتقديم، يقلب الوعاء رأساً على عقب.		

Package: 5 kg carton box
(1 kg sachet x 5 pcs.)

Emballage: Boite de 5 kg
(1kg sachet x 5 pièces.)

عبوات صناديق كرتون 5 كيلو جرام
(عبوة أكياس 1 كيلو جرام X عدد5)



POLEN
FOOD

vizyon

Tres Leches Mix & Sauce

*Mélange et Sauce pour
Gâteau aux Très Lèche*

Milky, light and delicious Tres Leches, exclusive by Vizyon! Fine soft textured, ideal volumed Vizyon Tres Leches Mix and intense caramel flavored Vizyon Tres Leches Sauce are the perfect match for delightful Tres Leches desserts!

Vizyon va vous donner une expérience douce et délicieuse. Vous n'oublierez jamais le goût du caramel parfumé Vizyon Mix pour très lèche.





Brand Name	Directions for Use		Package
Vizyon Tres Leches Mix & Vizyon Tres Leches Sauce	Vizyon Tres Leches Mix	1000 g	10 kg kraft bag
	Egg	500 g	
	Water	200 g	28 kg carton box (7 kg pail x 4 pcs.)
	Total Weight	1700 g	
	Oven Temperature	Deck Oven: 180°C Convection Oven: 160°C	
	Baking Time	30 - 35 min.	
<p>Mix Vizyon Tres Leches Mix with egg and water for 1 min. slow then 5 min. faster. Pour into trays and bake in convection/deck oven according to the temperature and time detailed. After cooling, make portions and pour Vizyon Liquid Whipping Cream mixed with cold milk on Tres Leches cake. Pour Vizyon Tres Leches Sauce directly or dilute with water as desired. Cover whole surface with palette knife.</p>			



Mélange pour Gâteau aux Très Lèche	Mélange pour Gâteau aux Très Lèche	1000 g	Pour le sirop sucré	Sac kraft de 10 kg
	Œuf	500 g		
	Eau	200 g	Crème Chantilly Liquide Vizyon	2000 g
	Poids Total	1700 g		
Vizyon Sauce au Caramel pour Très Lèche	Température du Four	Four à fond de pierre: 180°C Four conventionnel: 160°C	Lait	2000 g
	Durée de cuisson	30 - 35 min.		
<p>Mélangez Vizyon Très lèche mix avec l'œuf et l'eau à vitesse lente pendant 5 minutes. Renversez la pâte à gâteau sur des plateaux fins et cuitez à la température et à la durée indiquée dans un four à fond/conventionnel. Quand le gâteau a refroidi, coupez en portion et mélangez le lait froid à Vizyon crème chantilly liquide, versez sur le très lèche mix. Après, versez Vizyon Sauce Caramel au Très Lèche sur le gâteau mouillât selon votre souhait. Recouvrez la surface à l'aide d'une spatule.</p>				Boite en carton de 28 kg (Seau de 7 kg x 4 pièces)



إسم المنتج	ارشادات الاستخدام		رزمة
خلطة فيزيون تريلجي ميكس	خلطة فيزيون تريلجي ميكس	1000 جرام	للشربات:
	بييض	500 جرام	
	ماء	200 جرام	ماء
	الوزن الكلي	1700 جرام	الوزن الكلي
خلطة فيزيون تريلجي ميكس	الفرن الحجري : 180 درجة مئوية الفرن الحراري : 160 درجة مئوية	درجة حرارة الفرن	عبوات أكياس كرافت 10 كيلو جرام
	35-30 دقيقة	فترة الطهي	
<p>إمزج فيزيون كيكه بثلاث أنواع من الحليب مع البيض والماء على سرعة منخفضة لمدة 5 دقائق. يسكب الخليط كيكه طبق رقيق ويطهى في درجة الحرارة والمدة المحددة، في الفرن التقليدي. عندما تبرد الكيكه، تجزء إلى قطع، امزج الحليب البارد مع كريمة الكاسترد السائلة فيزيون، صب على كيكه بثلاث أنواع من الحليب المزيج بعد، اسكب صلصة الكراميل بثلاث أنواع من الحليب فيزيون على الكيكه لترطيب وفقاً لرغبتكم. يغطي السطح بسكين.</p>			عبوات صناديق كرتون 28 كيلو جرام (عبوة دلو 7 كيلو جرام × عدد 4)



vizyon

Waffle & Pancake

— *Gaufre & Crêpe* —

Vizyon presents you practical solutions for preparing waffle and pancakes; must haves for every breakfast!

Solutions pratiques pour la préparation de délicieuses gaufres et crêpes.





Brand Name	Directions for Use	Package	
Vizyon Waffle&Pancake	Waffle Recipe	Vizyon Pancake-Waffle Powder Mix, milk, butter and sugar is mixed and it is cooked in 250°C for 1 min in waffle iron.	
	Vizyon Waffle&Pancake Mix		1000 g
	Milk		1200 g
	Butter		50 g
	Sugar		200 g
	Total Weight		2450 g
Pancake Recipe	Vizyon Waffle&Pancake Mix	1000 g	
	Milk	1500 g	
	Total Weight	2500 g	
	Vizyon Pancake-Waffle Powder Mix and milk is mixed and it is cooked in a hot pan.		
		10 kg kraft bag	



Nom de Produit	Conseils d'utilisation	Emballage	
Vizyon Gaufre&Crêpe	Recette de Gaufres	Mélanger Vizyon Pancake - Waffle Powder Mix, le lait, le beurre et le sucre. Faire cuire à 250°C pendant 1 minute dans un gaufrier.	
	Vizyon Mélange de Gaufre & Crêpe		1000 g
	Lait		1200 g
	Beurre		50 g
	Eau		200 g
	Poids Total	2450 g	
	Recette de Crêpe	Mélanger Vizyon Pancake - Waffle Powder Mix et le lait et faire cuire dans une poêle bien chaude.	
	Vizyon Mélange de Gaufre & Crêpe	1000 g	
Lait	1500 g		
Poids Total	2500 g		
		Sac kraft de 10 kg.	



إسم المنتج	ارشادات الاستخدام	رزمة		
وافل فيزيون	وصفة الهراء	بمزج خليط فيزيون باننك - وافل مع لحليب والزبد والسكر. يطهى في ما كينة الوافل لمدة دقيقة عند درجة حرارة 250 مئوية.		
	1000 جرام		فيزيون مزيج من الهراء وكريب	
	1200 جرام		حليب	
	50 جرام		زبدة	
	200 جرام		ماء	
	2450 جرام		الوزن الكلي	
	وصفة كريب		بمزج خليط فيزيون باننك - وافل مع الحليب ويطهى في مقلاة ساخنة.	
	1000 جرام			فيزيون مزيج من الهراء وكريب
	1500 جرام			حليب
	2500 جرام			الوزن الكلي
		عبوات أكياس كرافت 10 كيلو جرام		



Cake Mix

—Mélanges de Gâteaux—

Besides their delicious taste, cakes that prepared with Vizyon Cake Mixes have high volume and fine soft texture. They also help you to maintain the standard flavour and quality while keeping their freshness for a long time.

Cuisson simple, rapide, facile et délicieux avec des ingrédients flexibles choix de Vizyon Mélanges de Gâteaux.





Brand Name	Directions for Use
Vizyon Cake Mixes • Neutral • Chocolate • Fruit • Banana - Chocolate	Oven Temperature: 180 °C Cooking Time: 35-40 min.
	Vizyon Cake Mix: 1000 g Egg: 250 g Water: 250 g Oil: 300 g Total Weight: 1800 g
	Vizyon Cake Mix (Egged): 1000 g Oil: 400 g Water: 400 g Total Weight: 1800 g
Vizyon Cake Mixes • Carrot & Apple	Vizyon Cake Mix: 1000 g Oil: 300 g Water: 100 g Fresh Carrot or Fresh Apple: 300 g Egg: 300 g Total Weight: 2000 g
	Vizyon Cake Mix: 1000 g Oil: 300 g Water: 250 g Egg: 250 g Total Weight: 1800 g
	Vizyon Cake Mix: 1000 g Oil: 300 g Water: 250 g Egg: 250 g Total Weight: 1800 g
Vizyon Marble Cake Mix • Neutral • Cocoa	Vizyon Cake Mix: 1000 g Oil: 300 g Water: 250 g Egg: 250 g Total Weight: 1800 g

Brand Name	Directions for Use
Vizyon Cupcake Mix • Neutral • Cocoa	Vizyon Cake Mix: 1000 g Oil: 300 g Water: 300 g Egg: 300 g Total Weight: 1900 g
	Vizyon Cake Mix: 1000 g Oil: 450 g Egg: 450 g Total Weight: 1900 g
	Vizyon Cake Mix: 1000 g Vegetable Oil: 400 g Water: 200 g Egg: 400 g Total Weight: 2000 g
Vizyon Muffin Cake Mix • Neutral • Cocoa	Vizyon Cake Mix: 1000 g Oil: 250 g Water: 300 g Egg: 250 g Total Weight: 1800 g



Nom de Produit	Conseils d'utilisation
Mélange Pour Vizyon Gâteaux • Nature • Chocolat • Fruit • Banane et Chocolat	Température du Four : 180 °C Durée de cuisson : 35-40 min.
	Mélange Pour Vizyon Gâteaux 1000 g Œuf: 250 g Eau: 250 g Huile: 300 g Poids Total: 1800 g
	Mélange Pour Vizyon Gâteaux(œufs): 1000 g Huile : 400 g Eau: 400 g Poids Total: 1800 g
Mélange Pour Vizyon Gâteaux • Carotte et à la Pomme	Mélange Pour Vizyon Gâteaux : 1000 g Huile: 300 g Eau: 100 g Carotte fraîche ou Pomme Fraîche:300 g Œuf: 300 g Poids Total: 2000 g
	Mélange pour Vizyon Gâteaux: 1000 g Huile: 300 g Eau: 250 g Œuf: 250 g Poids Total: 1800 g
	Mélange pour Vizyon Gâteaux: 1000 g Huile: 300 g Eau: 250 g Œuf: 250 g Poids Total: 1800 g

Nom de Produit	Conseils d'utilisation
Mélange Pour Vizyon Cupcake • Nature • Au Cacao	Mélange Pour Vizyon : 1000 g Huile: 300 g Eau: 300 g Œuf : 300 g Poids Total: 1900 g
	Mélange Pour Vizyon : 1000 g Huile: 450 g Œuf : 450 g Poids Total: 1900 g
	Mélange Pour Vizyon : 1000 g Huile: 400 g Eau:200 g Œuf : 400 g Poids Total: 2000 g
Mélange Pour Vizyon Muffin • Nature • Cacao	Mélange Pour Vizyon : 1000 g Huile: 250 g Eau: 300 g Œuf : 250 g Poids Total: 1800 g



إسم المنتج	ارشادات الاستخدام
مزيج فيزيون كيك ميكس • سادة • بالشوكولاته • بالفواكه • بالموز والشوكولاته	درجة حرارة الفرن : 180 درجة مئوية فترة الطهي : 35-40 دقيقة.
	مزيج فيزيون كيك ميكس : 1000 جرام ماء : 250 جرام بييض : 250 جرام زيت سائل : 300 جرام الوزن الكلي : 1800 جرام
	مزيج فيزيون كيك ميكس(بالبيض) : 1000 جرام ماء : 400 جرام زيت سائل : 400 جرام الوزن الكلي : 1800 جرام
مزيج فيزيون كيك ميكس • بالجزر والتفاح	مزيج فيزيون كيك ميكس : 1000 جرام زيت سائل : 300 جرام ماء : 100 جرام الجزر الطازج أو التفاح الطازج : 300 جرام بييض : 300 جرام الوزن الكلي : 2000 جرام
	مزيج فيزيون كيك ميكس : 1000 جرام زيت سائل : 300 جرام ماء : 250 جرام بييض : 250 جرام الوزن الكلي : 1800 جرام
	مزيج فيزيون كيك ميكس : 1000 جرام زيت سائل : 300 جرام ماء : 250 جرام بييض : 250 جرام الوزن الكلي : 1800 جرام

إسم المنتج	ارشادات الاستخدام
مزيج فيزيون كيك ميكس • سادة • بالكاكاو	مزيج فيزيون كيك ميكس : 1000 جرام زيت سائل : 300 جرام ماء : 300 جرام بييض : 300 جرام الوزن الكلي : 1900 جرام
	مزيج فيزيون كيك ميكس : 1000 جرام زيت سائل : 450 جرام بييض : 450 جرام الوزن الكلي : 1900 جرام
	مزيج فيزيون كيك ميكس : 1000 جرام زيت سائل : 400 جرام ماء : 200 جرام بييض : 400 جرام الوزن الكلي : 2000 جرام
مزيج فيزيون كيك ميكس • سادة • بالكاكاو	مزيج فيزيون كيك ميكس : 1000 جرام زيت سائل : 250 جرام ماء : 300 جرام بييض : 250 جرام الوزن الكلي : 1800 جرام

Package: 10 kg kraft bag Emballage: Sac kraft de 10 kg رزمة: عبوات أكياس كرافت 10 كيلو جرام



Premium Cake Mixes

— *Mélanges à Gâteaux de Prime* —

Here is the intense chocolate flavoured Premium Cake Mixes; Sacher, Brownie, Souffle and Red Velvet Cake! They help you to prepare creative presentations while expand your product range.

Vizyon Mélanges à Gâteaux de Prime; Sacher, Brownie et Soufle, vous aide à préparer des présentations créatives et élargit vos gamme de produit.





Brand Name

Directions for Use

Nom de Produit

Conseils d'utilisation



Vizyon Sacher Cake Mix	Vizyon Sacher Cake Mix	1000 g	Deck Oven 180°C 40-45 min.
	Oil	400 g	
	Water	400 g	Convection Oven 165°C 35-40 min.
	Total Weight	1800 g	
	Mix 1 min. at slow and 3 min. at medium speed with palette mixer.		
Vizyon Brownie Cake Mix	Vizyon Brownie Cake Mix	1000 g	Deck Oven 160°C 25-30 min.
	Oil	200 g	
	Water	140 g	Convection Oven 140°C 25-30 min.
	Egg	200 g	
	Total Weight	1540 g	
Mix the powder cake mix with egg and water for 4 min. then pour into moulds. Add walnuts into batter for enrichment.			
Vizyon Souffle Mix	Vizyon Souffle Mix	1000 g	Deck Oven Top:190°C Bottom:160°C 10-12 min.
	Oil	550 g	
	Chocolate (Bitter/Milky)	650 g	Convection Oven 140°C 10-12 min.
	Water	750 g	
	Total Weight	2950 g	
Mix melted bitter/milky chocolate with oil for 2 min. Add Vizyon Souffle Mix and stir in mixer for 3 min. Add water to the mixture and stir for 2 min. at last. Pour the product into soufflé moulds and bake accordingly to the oven type. It is suitable for half-baked cold processes. Baking time for cold process is 8 min. Solubilize cold product in the microwave and service it when warm.			
Vizyon Red Velvet Cake Mix	Vizyon Red Velvet Cake Mix	1000 g	Oven temperature 170 - 180°C
	Egg	400 g	
	Water	300 g	Baking Time 40 - 45 minute
	Butter (do not melt)	120 g	
	Total Weight	1820 g	
Mix 1 min. at slow and 5 min. at medium speed with palette mixer.			

Vizyon Mélange pour Gâteau Sacher	Vizyon Mélange pour Gâteau Sacher	1000 g	Dans un four à fond 180°C 40-45 min.
	Huile	400 g	
	Eau	400 g	Dans un Four Conventiennel 165°C 35-40 min.
	Poids Total	1800 g	
	Fouettez par un batteur palette durant 1 minute à vitesse lente et 3 min à vitesse moyenne.		
Vizyon Mélange pour Browni	Vizyon Mélange pour Browni	1000 g	Dans un four à fond 160°C 25-30 min.
	Huile	200 g	
	Eau	140 g	Dans un Four Conventiennel 140°C 25-30 min.
	Œuf	200 g	
	Poids Total	1540 g	
Ajoutez le mix pour le gâteau à l'œuf, l'eau et l'huile. Mixez durant 4 minutes par un mélangeur à vitesse moyenne et versé dans les moules. Vous pouvez diversifier en ajoutant des morceaux de noix à l'intérieur de la pâte selon votre souhait.			
Vizyon Mélange Soufflé	Vizyon Mélange Soufflé	1000 g	Dans un four à fond Top:190°C Bottom:160°C 10-12 min.
	Huile	550 g	
	Chocolat (Bitter / Au Lait)	650 g	Dans un Four Conventiennel 140°C 10-12 min.
	Eau	750 g	
	Poids Total	2950 g	
Fondez le chocolat au lait / bitter au bain marie et fouettez avec l'huile à l'aide d'un mélangeur durant 2 min. Fouettez encore 3 min. en ajoutant Vizyon soufflé mix. Enfin, versez de l'eau et mélangez durant 2 min. Il est cuit en le versant dans des moules à soufflé. Il convient pour des processus semi-cuits congelés. La durée de cuisson doit être 8 min pour les préparations congelées. Servez-les après les congeler en les décongelant au microonde.			
Vizyon Mélange pour Gâteau Velours Rouge	Vizyon Mélange pour Gâteau Velours Rouge	1000 g	Température du Four 170 - 180°C
	Œuf	400 g	
	Eau	300 g	Temps de cuisson 40 - 45 minute
	Beurre (ne pas fondre)	120 g	
	Poids Total	1820 g	
1 minute basse vitesse, 5 minutes moyenne vitesse			



إسم المنتج

ارشادات الاستخدام

خليط فيزيون كعكة ساتشر ميكس	في الفرن الحجري	180 درجة مئوية	45-40 دقيقة
	في الفرن الحراري	165 درجة مئوية	35-40 دقيقة
	خليط فيزيون كعكة براونني ميكس	160 درجة مئوية	25-30 دقيقة
	في الفرن الحراري	140 درجة مئوية	25-30 دقيقة
	مزيج براونني فيزيون:	أضف إلى المزيج البراونني البيض والماء والزيت. امزج لمدة 4 دقائق في خلط على سرعة متوسطة وصب في قوالب. يمكنك تنويع بإضافة قطع من المكسرات داخل العجين حسب الذوق.	

خليط فيزيون سوفلي ميكس	في الفرن الحجري	190 درجة مئوية	10-12 دقيقة
	في الفرن الحراري	140 درجة مئوية	10-12 دقيقة
	خليط الكيك المخملي الحمر	170 - 180°C	40 - 45 دقائق
	وقت الخبز	40 - 45 دقائق	
	درجة حرارة الفرن	170 - 180°C	

Package: 10 kg kraft bag

Emballage: Sac kraft de 10 kg

رزمة: عبوات أكياس كرافت 10 كيلو جرام



vizyon

Sponge Cake Mixes

— Mélange de Génoise —

Vizyon Sponge Cake Mix is simple to prepare and create excellent volume, shape, colour and fine soft texture. Now it's in your hands to make amazing cakes that keep their moistness and remain fresh and soft for a long time. Now you can make frozen cakes with our new freeze-thaw stable Vizyon Sponge Cake Mix!

Vizyon Mélange de Génoise est simple à préparer et donne un volume excellente, forme ronde, couleur naturelle avec la texture douce.





Brand Name	Directions for Use																	
Vizyon Sponge Cake Mix <ul style="list-style-type: none"> • Neutral • Cocoa • Vanilla 	<table border="1"> <tr><td>Vizyon Sponge Cake Mix</td><td>1000 g</td></tr> <tr><td>Water</td><td>100 g</td></tr> <tr><td>Egg</td><td>750 g</td></tr> <tr><td>Total Weight</td><td>1850 g</td></tr> </table>	Vizyon Sponge Cake Mix	1000 g	Water	100 g	Egg	750 g	Total Weight	1850 g	Swissroll Recipe <ul style="list-style-type: none"> • Neutral • Cocoa • Vanilla 								
	Vizyon Sponge Cake Mix	1000 g																
Water	100 g																	
Egg	750 g																	
Total Weight	1850 g																	
<table border="1"> <tr><td>Oven Temperature</td><td>About 180°C</td></tr> <tr><td>Baking Time</td><td>40-45 min.</td></tr> <tr><td>Mixing Time</td><td>6-8 min.</td></tr> </table>	Oven Temperature	About 180°C	Baking Time	40-45 min.	Mixing Time	6-8 min.	<table border="1"> <tr><td>Vizyon Sponge Cake Mix</td><td>1000 g</td></tr> <tr><td>Water</td><td>280 g</td></tr> <tr><td>Egg</td><td>1150 g</td></tr> <tr><td>Total Weight</td><td>2430 g</td></tr> </table>	Vizyon Sponge Cake Mix	1000 g	Water	280 g	Egg	1150 g	Total Weight	2430 g			
Oven Temperature	About 180°C																	
Baking Time	40-45 min.																	
Mixing Time	6-8 min.																	
Vizyon Sponge Cake Mix	1000 g																	
Water	280 g																	
Egg	1150 g																	
Total Weight	2430 g																	
<table border="1"> <tr><td>Oven Temperature</td><td>240°C</td></tr> <tr><td>Baking Time</td><td>7-8 min.</td></tr> <tr><td>Mixing Time</td><td>1 min slow + 6-9 min fast 30 sec slow</td></tr> </table>	Oven Temperature	240°C	Baking Time	7-8 min.	Mixing Time	1 min slow + 6-9 min fast 30 sec slow	Mix with whisk for 1 min. at slow and 10 min. at high speed. (Mixing time depends on mixer type and product amounts.)											
Oven Temperature	240°C																	
Baking Time	7-8 min.																	
Mixing Time	1 min slow + 6-9 min fast 30 sec slow																	
Vizyon Sponge Cake Mix -Frozen <ul style="list-style-type: none"> • Neutral • Cocoa 	<table border="1"> <tr><td>Vizyon Sponge Cake Mix-Frozen</td><td>1000 g</td></tr> <tr><td>Oil</td><td>200 g</td></tr> <tr><td>Water</td><td>200 g</td></tr> <tr><td>Egg</td><td>400 g (8 pcs)</td></tr> <tr><td>Total Weight</td><td>1800 g</td></tr> </table>	Vizyon Sponge Cake Mix-Frozen	1000 g	Oil	200 g	Water	200 g	Egg	400 g (8 pcs)	Total Weight	1800 g	<table border="1"> <tr><td>Oven Temperature</td><td>About 180°C</td></tr> <tr><td>Convection Oven</td><td>About 150 - 160°C</td></tr> <tr><td>Cooking Time</td><td>45-55 min.</td></tr> </table>	Oven Temperature	About 180°C	Convection Oven	About 150 - 160°C	Cooking Time	45-55 min.
Vizyon Sponge Cake Mix-Frozen	1000 g																	
Oil	200 g																	
Water	200 g																	
Egg	400 g (8 pcs)																	
Total Weight	1800 g																	
Oven Temperature	About 180°C																	
Convection Oven	About 150 - 160°C																	
Cooking Time	45-55 min.																	



Nom de Produit	Conseils d'utilisation																			
Vizyon Mélange de Génoise <ul style="list-style-type: none"> • Nature • Cacao • Vanille 	<table border="1"> <tr><td>Vizyon Mélange de Génoise</td><td>1000 g</td></tr> <tr><td>Eau</td><td>100 g</td></tr> <tr><td>Œuf</td><td>750 g</td></tr> <tr><td>Poids Total</td><td>1850 g</td></tr> </table>	Vizyon Mélange de Génoise	1000 g	Eau	100 g	Œuf	750 g	Poids Total	1850 g	Recette Roulé Suisse <ul style="list-style-type: none"> • Nature • Cacao • Vanille 										
	Vizyon Mélange de Génoise	1000 g																		
Eau	100 g																			
Œuf	750 g																			
Poids Total	1850 g																			
<table border="1"> <tr><td>Température du Four :</td><td>Environ 180°C</td></tr> <tr><td>Temps de cuisson</td><td>40-45 min.</td></tr> <tr><td>Temps de mélange</td><td>6-8 min.</td></tr> </table>	Température du Four :	Environ 180°C	Temps de cuisson	40-45 min.	Temps de mélange	6-8 min.	<table border="1"> <tr><td>Vizyon Mélange de Génoise</td><td>1000 g</td></tr> <tr><td>Eau</td><td>280 g</td></tr> <tr><td>Œuf</td><td>1150 g</td></tr> <tr><td>Poids Total</td><td>2430 g</td></tr> </table>	Vizyon Mélange de Génoise	1000 g	Eau	280 g	Œuf	1150 g	Poids Total	2430 g					
Température du Four :	Environ 180°C																			
Temps de cuisson	40-45 min.																			
Temps de mélange	6-8 min.																			
Vizyon Mélange de Génoise	1000 g																			
Eau	280 g																			
Œuf	1150 g																			
Poids Total	2430 g																			
<table border="1"> <tr><td>Température du Four :</td><td>240°C</td></tr> <tr><td>Temps de cuisson</td><td>7-8 min.</td></tr> <tr><td>Temps de mélange</td><td>1 min lent + 6-9 min rapide 30 sec lent</td></tr> </table>	Température du Four :	240°C	Temps de cuisson	7-8 min.	Temps de mélange	1 min lent + 6-9 min rapide 30 sec lent	Fouettez le mix avec de l'eau et l'œuf dans un mixeur à vitesse lente pendant 1 min. et puis à grande vitesse pendant 10 min. avec le fouet. (La durée de mixage peut varier selon le type de mixeur et la quantité de produit.)													
Température du Four :	240°C																			
Temps de cuisson	7-8 min.																			
Temps de mélange	1 min lent + 6-9 min rapide 30 sec lent																			
Vizyon Mélange de Génoise - Congelé <ul style="list-style-type: none"> • Nature • Cacao 	<table border="1"> <tr><td>Vizyon Mélange de Génoise - Congelé</td><td>1000 g</td></tr> <tr><td>Huile</td><td>200 g</td></tr> <tr><td>Eau</td><td>200 g</td></tr> <tr><td>Œuf</td><td>400 g (8 pcs)</td></tr> <tr><td>Poids Total</td><td>1800 g</td></tr> </table>	Vizyon Mélange de Génoise - Congelé	1000 g	Huile	200 g	Eau	200 g	Œuf	400 g (8 pcs)	Poids Total	1800 g	<table border="1"> <tr><td>Température du Four :</td><td>Environ 180°C</td></tr> <tr><td>Dans un four à fond de pierre</td><td>Environ 180°C</td></tr> <tr><td>Dans un Four Conventionnel</td><td>Environ 150 - 160°C</td></tr> <tr><td>Temps de cuisson</td><td>45-55 min.</td></tr> </table>	Température du Four :	Environ 180°C	Dans un four à fond de pierre	Environ 180°C	Dans un Four Conventionnel	Environ 150 - 160°C	Temps de cuisson	45-55 min.
Vizyon Mélange de Génoise - Congelé	1000 g																			
Huile	200 g																			
Eau	200 g																			
Œuf	400 g (8 pcs)																			
Poids Total	1800 g																			
Température du Four :	Environ 180°C																			
Dans un four à fond de pierre	Environ 180°C																			
Dans un Four Conventionnel	Environ 150 - 160°C																			
Temps de cuisson	45-55 min.																			



إسم المنتج	ارشادات الاستخدام																	
فيزيون خليط كيك إسفنجي <ul style="list-style-type: none"> • سادة • بالكاكاو • بالفانيليا 	مزيج الكيك الإسفنجي فيزيون : يخفق المزيج مع الماء والبيض في خلاط بسرعة بطيئة لمدة 1 دقيقة. ومن ثم على سرعة عالية لمدة 10 دقائق بواسطة سوط. مدة خلط قد تختلف تبعاً لنوع الخلاط وكمية المنتج.	الوصفة <ul style="list-style-type: none"> • سادة • بالكاكاو • بالفانيليا 																
	<table border="1"> <tr><td>فيزيون خليط كيك إسفنجي</td><td>1000 جرام</td></tr> <tr><td>ماء</td><td>100 جرام</td></tr> <tr><td>بيض</td><td>750 جرام</td></tr> <tr><td>الوزن الكلي</td><td>1850 جرام</td></tr> </table>		فيزيون خليط كيك إسفنجي	1000 جرام	ماء	100 جرام	بيض	750 جرام	الوزن الكلي	1850 جرام	<table border="1"> <tr><td>الفرن الحجري</td><td>ما يقارب 240 درجة</td></tr> <tr><td>فترة الطهي</td><td>7-8 دقيقة</td></tr> <tr><td>مدة الخفق</td><td>دقيقة واحدة ببطء + 6 - 9 دقائق بسرعة 30 ثانية ببطء</td></tr> </table>	الفرن الحجري	ما يقارب 240 درجة	فترة الطهي	7-8 دقيقة	مدة الخفق	دقيقة واحدة ببطء + 6 - 9 دقائق بسرعة 30 ثانية ببطء	
فيزيون خليط كيك إسفنجي	1000 جرام																	
ماء	100 جرام																	
بيض	750 جرام																	
الوزن الكلي	1850 جرام																	
الفرن الحجري	ما يقارب 240 درجة																	
فترة الطهي	7-8 دقيقة																	
مدة الخفق	دقيقة واحدة ببطء + 6 - 9 دقائق بسرعة 30 ثانية ببطء																	
خليط الكعك الإسفنجي فيزيون - مجمد <ul style="list-style-type: none"> • سادة • بالكاكاو 	<table border="1"> <tr><td>الفرن الحجري</td><td>ما يقارب 180 درجة</td></tr> <tr><td>الفرن الحجري</td><td>ما يقارب 160-150 درجة</td></tr> <tr><td>فترة الطهي</td><td>45-55 دقيقة</td></tr> </table>	الفرن الحجري	ما يقارب 180 درجة	الفرن الحجري	ما يقارب 160-150 درجة	فترة الطهي	45-55 دقيقة	<table border="1"> <tr><td>فيزيون خليط كيك إسفنجي</td><td>1000 جرام</td></tr> <tr><td>زيت نباتي</td><td>200 جرام</td></tr> <tr><td>ماء</td><td>200 جرام</td></tr> <tr><td>بيض</td><td>400 جرام (عدد 8)</td></tr> <tr><td>الوزن الكلي</td><td>1800 جرام</td></tr> </table>	فيزيون خليط كيك إسفنجي	1000 جرام	زيت نباتي	200 جرام	ماء	200 جرام	بيض	400 جرام (عدد 8)	الوزن الكلي	1800 جرام
الفرن الحجري	ما يقارب 180 درجة																	
الفرن الحجري	ما يقارب 160-150 درجة																	
فترة الطهي	45-55 دقيقة																	
فيزيون خليط كيك إسفنجي	1000 جرام																	
زيت نباتي	200 جرام																	
ماء	200 جرام																	
بيض	400 جرام (عدد 8)																	
الوزن الكلي	1800 جرام																	

Package: 10 kg kraft bag

Emballage: Sac kraft de 10 kg

رزمة: عبوات أكياس كرافت 10 كيلو جرام



vizyon

Cookie Mix

—Mélange à Cookie—

Vizyon Cookie mix has American soft cookie texture and taste with vanilla and chocolate alternatives. Cookies prepared with Vizyon Cookie Mixes are the best loved snacks beside to tea and coffee!

Vizyon Mélange à Cookie est le meilleur pour accompagner café et thé. Vizyon Mix pour Cookie est idéal pour avoir une texture douce et délicieuse.





Brand Name	Assortments	Directions for Use	
Vizyon Cookie Mix	<ul style="list-style-type: none"> • Vanilla • Cocoa 	Vizyon Cookie Mix	700 g
		Alternative ingredients (Chocolate, Dried Fruits, Hazelnut)	300 g
		Margarine (Dehydrated)	180 g
		Butter	20 g
		Egg	115 g
		Deck Oven	160°C 12-14 min.
		Convection Oven	160°C 8-10 min.
<p>Add all ingredients into mixing bowl and mix for 2-3 min. at medium speed with palette mixer. Shape the cookies and place on a wax paper. Bake in deck oven using another tray to raise the height.</p>			



Nom de Produit	Assortiments	Conseils d'utilisation	
Vizyon Mélange à Cookie	<ul style="list-style-type: none"> • Vanille • Cacao 	Vizyon Mélange à Cookie	700 g
		Diversificateur (Chocolat, Fruits secs, noisette)	300 g
		Margarine (Huile sans eau)	180 g
		Beurre	20 g
		Œuf	115 g
		Dans un four à fond de pierre	160°C 12-14 min.
		Dans un Four Conventionnel	160°C 8-10 min.
<p>Ajoutez tous les ingrédients dans un bol et mélangez pendant 2-3 min. À vitesse moyenne avec mélangeur à palette. Formez les cookies et placez sur un papier ciré. Cuire au four de plate-forme en utilisant un autre plateau pour augmenter la hauteur.</p>			



إسم المنتج	أنواع المنتجات	ارشادات الاستخدام	
بسكويت فيزيون ميكس	<ul style="list-style-type: none"> • بالفانيليا • بالكاكاو 	160 درجة مئوية	700 جرام
		14-12 دقيقة	300 جرام
		160 درجة مئوية	180 جرام
		10-8 دقيقة	20 جرام
			115 جرام
		بسكويت فيزيون ميكس	700 جرام
		مكثف القوام (الشوكولاته والفواكه الجافة والمكسرات)	300 جرام
		السمن (زيت مهدرج)	180 جرام
		زبدة	20 جرام
		بيض	115 جرام
<p>تضاف جميع المكونات في وعاء وتخلط لمدة 2-3 دقائق على سرعة متوسطة في خلاط المضرب. تشكل الكوكيز وتوضع على ورقة الشمع. تخبز في الفرن منصبة باستخدام طق آخر لزيادة الارتفاع.</p>			

Package: 10 kg kraft bag Emballage: Sac kraft de 10 kg رزمة: عبوات أكياس كرافت 10 كيلو جرام



Pastry Additive / Cake Gel

Additif de Gâteaux

Vizyon Pastry Additive/Cake Gel is used as emulsifier and stabiliser in sponge cake, swiss roll and cake productions. It provides you high volumed, fine textured products by keeping its softness and moistness.

Vizyon Additif de Gâteaux assure un volume élevé et texture fine au Génoise Cake, Suisse Roll en donnant une fraîcheur et une stabilité prolongée.





Brand Name	Directions for Use	Recommended Sponge Cake Recipe	Package														
Vizyon Pastry Additive / Cake Gel	Depending on the product, addition of 3-4 % dosage is suggested.	<table border="1"> <tr><td>Flour</td><td>375 g</td></tr> <tr><td>Sugar</td><td>250 g</td></tr> <tr><td>Vizyon Baking Powder</td><td>12 g</td></tr> <tr><td>Eggs</td><td>350 g</td></tr> <tr><td>Water</td><td>125 g</td></tr> <tr><td>Vizyon Pastry Additive</td><td>38 g</td></tr> <tr><td>Total Weight</td><td>1150 g</td></tr> </table>	Flour	375 g	Sugar	250 g	Vizyon Baking Powder	12 g	Eggs	350 g	Water	125 g	Vizyon Pastry Additive	38 g	Total Weight	1150 g	20 kg carton box (5 kg pail x 4 pcs.) 19 kg pail
Flour	375 g																
Sugar	250 g																
Vizyon Baking Powder	12 g																
Eggs	350 g																
Water	125 g																
Vizyon Pastry Additive	38 g																
Total Weight	1150 g																



Nom de Produit	Conseils d'utilisation	Recette Reconnu pour Gênoise Cake	Emballage														
Vizyon Additif de Gâteaux	Nous suggérons d'ajouter un dosage de 3-4% au mélange total.	<table border="1"> <tr><td>Farine</td><td>375 g</td></tr> <tr><td>Sucre</td><td>250 g</td></tr> <tr><td>Levure chimique Vizyon</td><td>12 g</td></tr> <tr><td>Œuf</td><td>350 g</td></tr> <tr><td>Eau</td><td>125 g</td></tr> <tr><td>Additif pour gâteau Vizyon</td><td>38 g</td></tr> <tr><td>Poids Total</td><td>1150 g</td></tr> </table>	Farine	375 g	Sucre	250 g	Levure chimique Vizyon	12 g	Œuf	350 g	Eau	125 g	Additif pour gâteau Vizyon	38 g	Poids Total	1150 g	Colis en carton de 20 kg (Seau de 5 kg x 4 pièces) Sac kraft de 19 kg
Farine	375 g																
Sucre	250 g																
Levure chimique Vizyon	12 g																
Œuf	350 g																
Eau	125 g																
Additif pour gâteau Vizyon	38 g																
Poids Total	1150 g																



إسم المنتج	ارشادات الاستخدام	الوصفة للموصى بها من أجل الكعك الاسفنجي	رزمة														
فيزيون المواد المضافة للكعكة	نقترح إضافة جرعة من 3-4% من اجمالي الخليط.	<table border="1"> <tr><td>375 جرام</td><td>دقيق</td></tr> <tr><td>250 جرام</td><td>سكر</td></tr> <tr><td>12 جرام</td><td>مسحوق الخبز من فيزيون</td></tr> <tr><td>350 جرام</td><td>بيض</td></tr> <tr><td>125 جرام</td><td>ماء</td></tr> <tr><td>38 جرام</td><td>مضاف كعكة فيزيون</td></tr> <tr><td>1150 جرام</td><td>الوزن الكلي</td></tr> </table>	375 جرام	دقيق	250 جرام	سكر	12 جرام	مسحوق الخبز من فيزيون	350 جرام	بيض	125 جرام	ماء	38 جرام	مضاف كعكة فيزيون	1150 جرام	الوزن الكلي	عبوات صناديق كرتون 12 كيلو جرام (عبوة دلو 5 كيلو جرام x عدد 4) عبوات أكياس كرافت 19 كيلو جرام
375 جرام	دقيق																
250 جرام	سكر																
12 جرام	مسحوق الخبز من فيزيون																
350 جرام	بيض																
125 جرام	ماء																
38 جرام	مضاف كعكة فيزيون																
1150 جرام	الوزن الكلي																



vizyon


Baking Powder


— *Poudre à Lever* —


Vizyon Baking Powder creates excellent solutions by giving ideal and homogenous raising in pastry and bakery products.

Mélange en poudre permettant la levée de la pâte à gâteau, des cookies.



 Brand Name	Directions for Use	Package
Vizyon Baking Powder	According to the prepared product, addition of 0,5-2% dosage is suggested. Add Vizyon Baking Powder to the flour and mix.	12 kg carton box (2 kg pail x 6 pcs.) 25 kg kraft bag

 Nom de Produit	Conseils d'utilisation	Emballage
Vizyon Poudre à Lever	Selon le produit préparé, il est conseillé d'ajouter un dosage de 0,5 à 2 %. Ajouter la quantité souhaitée à la farine et mélanger.	Colis en carton de 12 kg (Seau de 2 kg x 6 pièces) Sac kraft de 25 kg

 إسم المنتج	ارشادات الاستخدام	رزمة
مسحوق الخبز فيزيون	يوصى بإضافة ما نسبته 0.5-2% إلى الخليط بالكامل حسب المنتج المجهز. تضاف الكمية التي ستستخدم إلى الدقيق وتخلط به.	عبوات صناديق كرتون 12 كيلو جرام (عبوة دلو 2 كيلو جرام × عدد 6) عبوات أكياس كرافت 25 كيلو جرام



vizyon

Concentrated Pastry Paste

— *Concentré Pâtisserie Pâte* —

You can use Vizyon Concentrated Pastry Paste to improve the taste of your pastry products including sponge cakes, parfaits, cookies, creams and crème chantilly and give them a real fruit flavoring. Its concentrate fruit content will help you achieve your desired flavor and color.

Vizyon Concentré Pâtisserie Pâte peuvent être utilisés pour diversifier et pour donner des saveurs de fruits frais aux pâtisseries telles que les cakes, les gâteaux, les biscuits, les crèmes fraîches et les crèmes chantilly. Ils vous permettent d'obtenir la saveur et la couleur désirées grâce à ses fruits concentrés.



Brand Name	Assortments	Directions for Use	Package
Concentrated Pastry Paste	<ul style="list-style-type: none"> • Pistachio • Strawberry • Raspberry • Caramel • Lemon • Orange 	Should be used 4 – 8 % for diversification purpose. Direct use is not suitable.	15 kg carton box (2,5 kg pail x 6 pcs.)

Nom de Produit	Assortiments	Conseils d'utilisation	Emballage
Concentré Pâtisserie Pâte	<ul style="list-style-type: none"> • Pistache • Fraise • Framboise • Caramel • Citron • Orange 	Il devrait être utilisé 4 - 8% pour l'usage de diversification. L'utilisation directe ne convient pas.	Boite en carton de 15 kg (Seau de 2,5 kg x 6 pièces)

إسم المنتج	أنواع المنتجات	ارشادات الاستخدام	رزمة
خليط المعجنات المركّز بنكهة الليمون	<ul style="list-style-type: none"> • الفستق • الفراولة • التوت • الكراميل • الليمون • البرتقال 	يجب استخدامها من 4 إلى 8% لأغراض التنوع. الاستخدام المباشر غير مناسب	عبوات صناديق كرتون 15 كيلو جرام (عبوة دلو 2,5 كيلو جرام × عدد6)





POLEN
FOOD

POLEN UN VE GIDA KATKI MADDELERİ
SAN. VE TİC. A.Ş.
Osmangazi Mahallesi 3142 Sokak No:15
Esenyurt - İSTANBUL / TÜRKİYE
Tel: +90 (212) 886 23 30 Fax: +90 (212) 886 92 29
e-mail: polen@polengida.com www.polengida.com