



COLMENA

INGREDIENTS

Cake Mixes Recipes

COLMENA

INGREDIENTS



VANILLA SPONGE CAKE MIX

خليط سبونج كيك فانيلا

INSTRUCTIONS:

SPONGE CAKE MIX	1000 G
WHOLE EGGS(FRESH)	700 G
WATER	300 G

1. USE A MIXER WITH WHISK.
2. ADD THE WATER AND EGGS, AND THEN THE SPONGE CAKE MIX TO THE MIXING BOWL.
3. WHIP FOR 1 MINUTE ON LOW SPEED.
4. WHIP FOR 6 MINUTES ON HIGH SPEED.
5. BAKE AT 180°C FOR 25-30 MINUTES.

طريقة الاستعمال:

خليط سبونج 1000 غ
بيض كامل (طازج) 700 غ
ماء 300 غ

1. استخدام الخفاق مع المشبك.
2. ضع الماء والبيض من ثم خليط سبونج كيك في الوعاء.
3. خفق 1 دقيقة على سرعة منخفضة.
4. خفق 6 دقائق على أعلى سرعة.
5. خبز على حرارة 180°م لمدة 25 - 30 دقيقة.

COLMENA

INGREDIENTS



CHOCOLATE SPONGE CAKE MIX

خليط سبونج كيك شوكولاته

INSTRUCTIONS:

SPONGE CAKE MIX	1000 G
WHOLE EGGS(FRESH)	700 G
WATER	300 G

1. USE A MIXER WITH WHISK.
2. ADD THE WATER AND EGGS, AND THEN THE SPONGE CAKE MIX TO THE MIXING BOWL.
3. WHIP FOR 1 MINUTE ON LOW SPEED.
4. WHIP FOR 6 MINUTES ON HIGH SPEED.
5. BAKE AT 180°C FOR 25-30 MINUTES.

طريقة الاستعمال:

خليط سبونج	1000 غ
بيض كامل (طازج)	700 غ
ماء	300 غ

1. استخدام الخفاق مع المشبك.
2. ضع الماء والبيض من ثم خليط سبونج كيك في الوعاء.
3. خفق 1 دقيقة على سرعة منخفضة.
4. خفق 6 دقائق على أعلى سرعة.
5. خبز على حرارة 180°م لمدة 25 - 30 دقيقة.

COLMENA

INGREDIENTS

VANILLA MUFFIN MIX

خليط المافن فانيلا



INSTRUCTIONS:

MUFFIN MIX	1000 G
WHOLE EGGS(FRESH)	350 G
VEGETABLE OIL	300 G
WATER	250 G

1. USE A PADDLE MIXER.
2. ADD THE WATER, OIL AND EGGS, AND THEN THE MUFFIN MIX TO THE MIXING BOWL.
3. MIX FOR 1 MINUTE ON LOW SPEED.
4. MIX FOR 3 MINUTES ON MEDIUM SPEED.
5. BAKE AT 180°C FOR 25-30 MINUTES.

طريقة الاستعمال:

1000 غ	خليط المفن
350 غ	بيض كامل (طازج)
300 غ	زيت نباتي
250 غ	ماء

1. استخدام الخلاط المضرب .

2. ضع الماء والزيت والبيض من ثم خليط المفن في الوعاء.

3. خفق 1 دقيقة على سرعة منخفضة.

4. خفق 3 دقائق على سرعة متوسطة.

5. خبز على حرارة 180م لمدة 25 - 30 دقيقة.

COLMENA

INGREDIENTS

CHOCOLATE MUFFIN MIX

خليط المافن شوكوله



INSTRUCTIONS:

MUFFIN MIX	1000 G
WHOLE EGGS(FRESH)	350 G
VEGETABLE OIL	300 G
WATER	250 G

1. USE A PADDLE MIXER.
2. ADD THE WATER, OIL AND EGGS, AND THEN THE MUFFIN MIX TO THE MIXING BOWL.
3. MIX FOR 1 MINUTE ON LOW SPEED.
4. MIX FOR 3 MINUTES ON MEDIUM SPEED.
5. BAKE AT 180°C FOR 25-30 MINUTES.

طريقة الاستعمال:

خليط المفن	1000 غ
بيض كامل (طازج)	350 غ
زيت نباتي	300 غ
ماء	250 غ

1. استخدام الخلاط المضرب .

2. ضع الماء والزيت والبيض من ثم خليط المفن في الوعاء.

3. خفق 1 دقيقة على سرعة منخفضة.

4. خفق 3 دقائق على سرعة متوسطة.

5. خبز على حرارة 180م لمدة 25 - 30 دقيقة.

COLMENA

INGREDIENTS

RED VELVET CAKE MIX

خليط ريد فيلفت كيك



INSTRUCTIONS:

RED VELVET MIX	1000 G
WHOLE EGGS(FRESH)	350 G
VEGETABLE OIL	300 G
WATER	250 G

1. USE A PADDLE MIXER.
2. ADD THE WATER, OIL AND EGGS, AND THEN THE RED VELVET CAKE MIX TO THE MIXING BOWL.
3. MIX FOR 1 MINUTE ON LOW SPEED.
4. MIX FOR 3 MINUTES ON MEDIUM SPEED.
5. BAKE AT 180°C FOR 25-30 MINUTES.

طريقة الاستعمال:

خليط ريد فلفت	1000 غ
بيض كامل (طازج)	350 غ
زيت نباتي	300 غ
ماء	250 غ

1. استخدام الخلاط المضرب .

2. ضع الماء والزيت والبيض من ثم خليط ريد فلفت في الوعاء.

3. خفق 1 دقيقة على سرعة منخفضة.

4. خفق 3 دقائق على سرعة متوسطة.

5. خبز على حرارة 180م لمدة 25 - 30 دقيقة.

COLMENA

INGREDIENTS

BROWNIE MIX

خليط البراونيز



INSTRUCTIONS:

BROWNIE MIX	1000 G
WHOLE EGGS(FRESH)	175 G
VEGETABLE OIL	400 G
WATER	200 G

1. USE A PADDLE MIXER.
2. ADD THE WATER, OIL AND EGGS, AND THEN THE BROWNIE MIX
3. MIX FOR 1 MINUTE ON LOW SPEED.
4. MIX FOR 3 MINUTES ON MEDIUM SPEED.
5. BAKE AT 180°C FOR 25-30 MINUTES.

طريقة الاستعمال:

1000 غ	خليط البراونيز
175 غ	بيض كامل (طازج)
400 غ	زيت نباتي
200 غ	ماء

1. استخدام الخلاط المضرب .

2. ضع الماء والزيت والبيض من ثم خليط البراونيز في الوعاء.

3. خفق 1 دقيقة على سرعة منخفضة.

4. خفق 3 دقائق على سرعة متوسطة.

5. خبز على حرارة 180°م لمدة 25 - 30 دقيقة.

COLMENA

INGREDIENTS

SPECULOOS CAKE MIX

خليط كيك السبيكولوس



INSTRUCTIONS:

SPECULOOS MIX	1000 G
WHOLE EGGS(FRESH)	350 G
VEGETABLE OIL	300 G
WATER	250 G

1. USE A PADDLE MIXER.
2. ADD THE WATER, OIL AND EGGS, AND THEN THE SPECULOOS CAKE MIX TO THE MIXING BOWL.
3. MIX FOR 1 MINUTE ON LOW SPEED.
4. MIX FOR 3 MINUTES ON MEDIUM SPEED.
5. BAKE AT 180°C FOR 25-30 MINUTES.

طريقة الاستعمال:

خليط السبيكولوس 1000 غ
بيض كامل (طازج) 350 غ
زيت نباتي 300 غ
ماء 250 غ
1. استخدام الخلاط المضرب .

2. ضع الماء والزيت والبيض من ثم خليط السبيكولوس في الوعاء.

3. خفق 1 دقيقة على سرعة منخفضة.

4. خفق 3 دقائق على سرعة متوسطة.

5. خبز على حرارة 180°م لمدة 25 - 30 دقيقة.

COLMENA

INGREDIENTS

HONEY CAKE MIX

خليط كيكة العسل



INSTRUCTIONS:

HONEY CAKE MIX	1000 G
WHOLE EGGS(FRESH)	350 G
VEGETABLE OIL	300 G
WATER	250 G

1. USE A PADDLE MIXER.
2. ADD THE WATER, OIL AND EGGS, AND THEN THE HONEY CAKE MIX TO THE MIXING BOWL.
3. MIX FOR 1 MINUTE ON LOW SPEED.
4. MIX FOR 3 MINUTES ON MEDIUM SPEED.
5. BAKE AT 180°C FOR 25-30 MINUTES.

طريقة الاستعمال:

خليط كيكة العسل	1000 غ
بيض كامل (طازج)	350 غ
زيت نباتي	300 غ
ماء	250 غ

1. استخدام الخلاط المضرب .

2. ضع الماء والزيت والبيض من ثم خليط كيكة العسل في الوعاء.

3. خفق 1 دقيقة على سرعة منخفضة.

4. خفق 3 دقائق على سرعة متوسطة.

5. خبز على حرارة 180°م لمدة 25 - 30 دقيقة.

COLMENA

INGREDIENTS

YEAST DONUT MIX

خليط الدونت

INSTRUCTIONS:

YEAST DONUT MIX	1000 G
WATER	650 G
DRY YEAST	15 G

طريقة الاستعمال:

1000 غ	خليط الدونت
650 غ	ماء
15 غ	خميرة جافة

1. USE A SPIRAL MIXER.
2. MIX 1 MINUTE ON LOW SPEED
3. MIX 2 MINUTES ON MEDIUM SPEED.
4. LET THE DOUGH REST FOR 30 MINUTES ON WARM TABLE AND COVERED WITH PLASTIC.
5. CUT, WEIGHT AND ROLL INTO DONUT PIECES AS REQUIRED.
6. PLACE IN PROOFER FOR 25 MINUTES (37°C)
7. ALLOW DONUTS TO DRY FOR 5 MINUTES ONCE REMOVED FROM THE PROOFER.
8. FRY AT 180°C - 40 TO 45 SECONDS EACH SIDE.

1. استخدم الخلاط الحلزوني.

2. امزج دقيقة واحدة على سرعة منخفضة

3. امزج دقيقتين على سرعة متوسطة.

4. اترك العجينة ترتاح لمدة 30 دقيقة على طاولة دافئة ومغطاة بالبلاستيك.

5. قطع ، وزن ولف قطع الدونت كما هو مطلوب.

6. يوضع في الخمار لمدة 25 دقيقة (37 درجة مئوية)

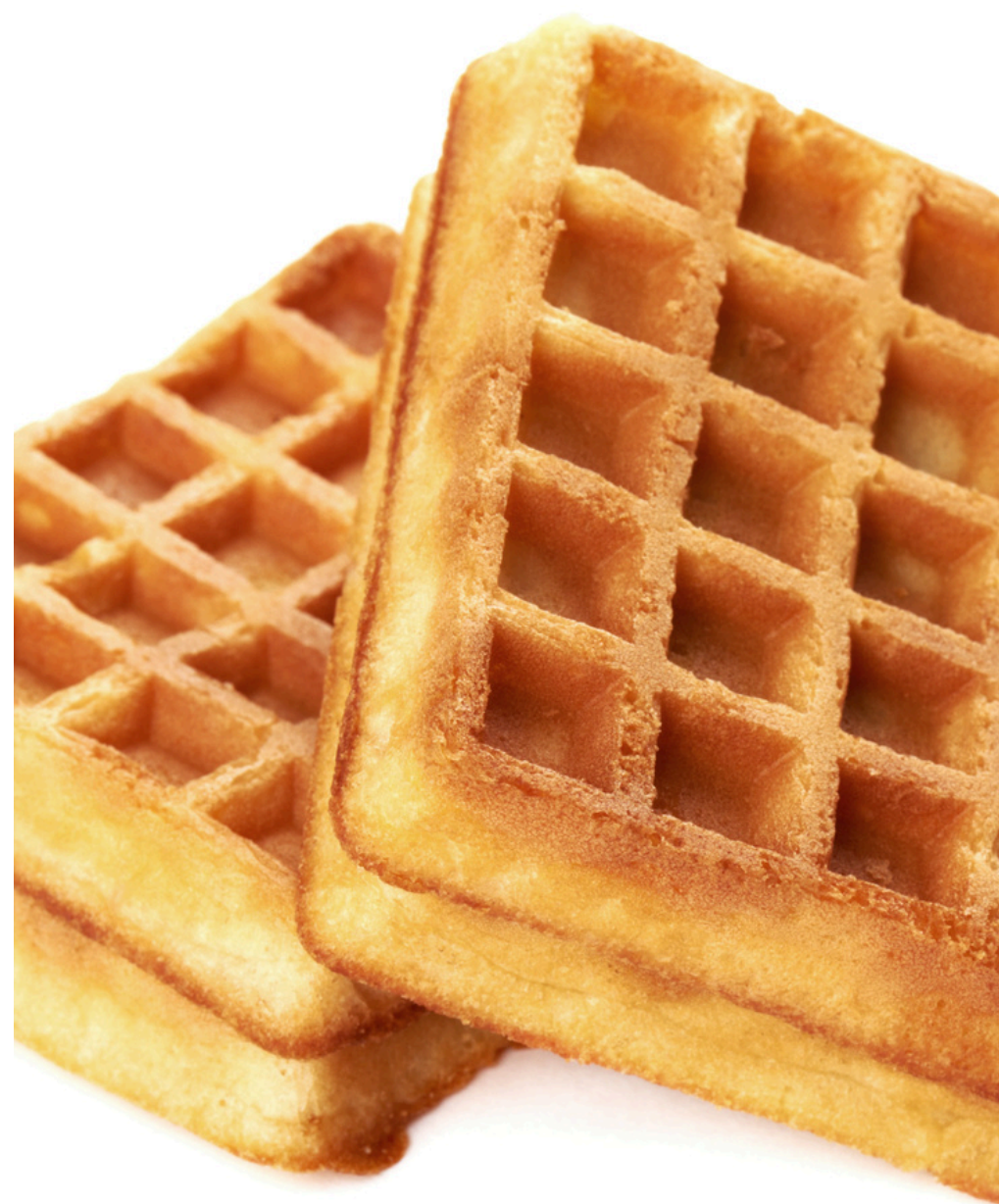
7. اترك الدونت حتى يجف لمدة 5 دقائق بمجرد إزالته من الخمار.

8. تقلى بدرجة حرارة 180 درجة مئوية - من 40 إلى 45 ثانية على كل جانب.



COLMENA

INGREDIENTS



WAFFLE MIX

خليط الوافل

INSTRUCTIONS:

WAFFLE MIX

1000 G

WATER

400 G

1. USE A PADDLE MIXER.
2. ADD THE WATER TO THE WAFFLE MIX.
3. MIX TOGETHER ON LOW SPEED.

طريقة الاستعمال:

خليط الوافل 1000 غ
ماء 400 غ

1. استخدام الخلاط المضرب .
2. ضع الماء من ثم خليط الوافل.
3. خلط المزيج على سرعة منخفضة.

COLMENA

INGREDIENTS

COLMENA

INGREDIENTS

VANILLA SPONGE CAKE MIX

خليط سبونج كيك فانيليا

INSTRUCTIONS:	1000 g	طريقة الاستعمال:
SPONGE CAKE MIX	1000 g	خليط سبونج
WHOLE EGGS (FRESH)	700 g	بيض كامل (طازج)
WATER	300 g	ماء
1. USE A MIXER WITH WHIP.		1. استخدم الخلاط مع الميكس.
2. ADD THE WATER AND EGGS, AND THEN THE SPONGE CAKE MIX TO THE MIXING BOWL.		2. اضع الماء والبيض من ثم خليط سبونج كيك في الوعاء
3. WHIP FOR 1 MINUTE ON LOW SPEED.		3. اخفق 1 دقيقة على سرعة منخفضة
4. WHIP FOR 4 MINUTES ON HIGH SPEED.		4. اخفق 4 دقائق على سرعة عالية
5. BAKE AT 180°C FOR 25-30 MINUTES.		5. اخبز على حرارة 180م لمدة 25-30 دقيقة
INGREDIENTS:		المكونات:
SUGAR, ENRICHED WHEAT FLOUR, MONO AND DI-GLYCERIDES FROM PALM AND SOY OIL, POTASSIUM ACIDPHOSPHATE, BAKING POWDER, CELLULOSE GUM, SALT, NATURAL VANILLA FLAVOR.		سكر، دقيق القمح معزز المكونات (أحادي وثنائي الجليسريد من زيت النخيل)، واهتويا (E771)، ديكستروز نشاء ذرة معدل، باكينغ بودر، صمغ ألبانك (E964)، فانيليا الطبيعية.
KEEP COOL AND DRY.		احتفظ في مكان جاف وجاف.
ALLERGENS WARNING: MAY CONTAIN MILK AND SOY.		تحذير: يمكن أن يحتوي على حليب وصويا.
IMPORTED BY: MEGAFOODS CHOCOLATE MANUFACTURING LLC, 212, PHASE 3, WAREHOUSE DOCK & PLE, DUBAI, UAE. INFO@MEGAFOODS.COM / WWW.MEGAFOODS.COM / +97156812525		المستورد:
		شركة ميجا فودز لصناعة الشوكولاته ش.م.ح.م
		مخبرية دبي الصناعية، المرحلة 3، مستودع 606 و 608
		دبي - الإمارات العربية المتحدة
		تاريخ الإنتاج:
		01/01/2025
		تاريخ الانتهاء:
		03/10/2026
		لصق ف
		2507905

Net Weight
15 kg



COLMENA

INGREDIENTS

CHOCOLATE SPONGE CAKE MIX

خليط سبونج كيك شوكولاته

INSTRUCTIONS:	1000 g	طريقة الاستعمال:
SPONGE CAKE MIX	1000 g	خليط سبونج
WHOLE EGGS (FRESH)	700 g	بيض كامل (طازج)
WATER	300 g	ماء
1. USE A MIXER WITH WHIP.		1. استخدم الخلاط مع الميكس.
2. ADD THE WATER AND EGGS, AND THEN THE SPONGE CAKE MIX TO THE MIXING BOWL.		2. اضع الماء والبيض من ثم خليط سبونج كيك في الوعاء
3. WHIP FOR 1 MINUTE ON LOW SPEED.		3. اخفق 1 دقيقة على سرعة منخفضة
4. WHIP FOR 4 MINUTES ON HIGH SPEED.		4. اخفق 4 دقائق على سرعة عالية
5. BAKE AT 180°C FOR 25-30 MINUTES.		5. اخبز على حرارة 180م لمدة 25-30 دقيقة
INGREDIENTS:		المكونات:
SUGAR, ENRICHED WHEAT FLOUR, SUGAR, MONO- AND DI-GLYCERIDES FROM PALM AND SOY OIL, COCOA POWDER, WHIPPED CREAM STARCH, BAKING POWDER, POTASSIUM ACIDPHOSPHATE, SODIUM, SALT, CELLULOSE GUM (E964), NATURAL CHOCOLATE FLAVOR.		سكر، دقيق القمح معزز المكونات، سكر، أحادي وثنائي الجليسريد من زيت النخيل، واهتويا (E771)، بودرة الكاكاو نشاء ذرة معدل، باكينغ بودر، صمغ ألبانك (E964)، فانيليا الطبيعية.
KEEP COOL AND DRY.		احتفظ في مكان جاف وجاف.
ALLERGENS WARNING: MAY CONTAIN MILK AND SOY.		تحذير: يمكن أن يحتوي على حليب وصويا.
IMPORTED BY: MEGAFOODS CHOCOLATE MANUFACTURING LLC, 212, PHASE 3, WAREHOUSE DOCK & PLE, DUBAI, UAE. INFO@MEGAFOODS.COM / WWW.MEGAFOODS.COM / +97156812525		المستورد:
		شركة ميجا فودز لصناعة الشوكولاته ش.م.ح.م
		مخبرية دبي الصناعية، المرحلة 3، مستودع 606 و 608
		دبي - الإمارات العربية المتحدة
		تاريخ الإنتاج:
		01/01/2025
		تاريخ الانتهاء:
		03/10/2026
		لصق ف
		2507907

Net Weight
15 kg



COLMENA

INGREDIENTS

VANILLA MUFFIN MIX

خليط المافن فانيليا

INSTRUCTIONS:	1000 g	طريقة الاستعمال:
MUFFIN MIX	1000 g	خليط المافن
WHOLE EGGS (FRESH)	700 g	بيض كامل (طازج)
WATER	300 g	ماء
1. USE A MIXER WITH WHIP.		1. استخدم الخلاط مع الميكس.
2. ADD THE WATER AND EGGS, AND THEN THE MUFFIN MIX TO THE MIXING BOWL.		2. اضع الماء والبيض من ثم خليط المافن في الوعاء
3. WHIP FOR 1 MINUTE ON LOW SPEED.		3. اخفق 1 دقيقة على سرعة منخفضة
4. WHIP FOR 4 MINUTES ON HIGH SPEED.		4. اخفق 4 دقائق على سرعة عالية
5. BAKE AT 180°C FOR 25-30 MINUTES.		5. اخبز على حرارة 180م لمدة 25-30 دقيقة
INGREDIENTS:		المكونات:
SUGAR, ENRICHED WHEAT FLOUR, SUGAR, MONO- AND DI-GLYCERIDES FROM PALM AND SOY OIL, COCOA POWDER, WHIPPED CREAM STARCH, BAKING POWDER, POTASSIUM ACIDPHOSPHATE, SODIUM, SALT, CELLULOSE GUM (E964), NATURAL VANILLA FLAVOR.		سكر، دقيق القمح معزز المكونات، سكر، أحادي وثنائي الجليسريد من زيت النخيل، واهتويا (E771)، بودرة الكاكاو نشاء ذرة معدل، باكينغ بودر، صمغ ألبانك (E964)، فانيليا الطبيعية.
KEEP COOL AND DRY.		احتفظ في مكان جاف وجاف.
ALLERGENS WARNING: MAY CONTAIN MILK AND SOY.		تحذير: يمكن أن يحتوي على حليب وصويا.
IMPORTED BY: MEGAFOODS CHOCOLATE MANUFACTURING LLC, 212, PHASE 3, WAREHOUSE DOCK & PLE, DUBAI, UAE. INFO@MEGAFOODS.COM / WWW.MEGAFOODS.COM / +97156812525		المستورد:
		شركة ميجا فودز لصناعة الشوكولاته ش.م.ح.م
		مخبرية دبي الصناعية، المرحلة 3، مستودع 606 و 608
		دبي - الإمارات العربية المتحدة
		تاريخ الإنتاج:
		01/01/2025
		تاريخ الانتهاء:
		03/10/2026
		لصق ف
		2507907

Net Weight
15 kg



COLMENA

INGREDIENTS

OREO CAKE MIX

خليط كيككة الاوريو

INSTRUCTIONS:	1000 g	طريقة الاستعمال:
OREO CAKE MIX	1000 g	خليط كيككة الاوريو
WHOLE EGGS (FRESH)	700 g	بيض كامل (طازج)
WATER	300 g	ماء
1. USE A MIXER WITH WHIP.		1. استخدم الخلاط مع الميكس.
2. ADD THE WATER AND EGGS, AND THEN THE OREO CAKE MIX TO THE MIXING BOWL.		2. اضع الماء والبيض من ثم خليط كيككة الاوريو في الوعاء
3. WHIP FOR 1 MINUTE ON LOW SPEED.		3. اخفق 1 دقيقة على سرعة منخفضة
4. WHIP FOR 4 MINUTES ON HIGH SPEED.		4. اخفق 4 دقائق على سرعة عالية
5. BAKE AT 180°C FOR 25-30 MINUTES.		5. اخبز على حرارة 180م لمدة 25-30 دقيقة
INGREDIENTS:		المكونات:
SUGAR, ENRICHED WHEAT FLOUR, COCOA POWDER, WHEAT STARCH, BAKING POWDER, POTASSIUM ACIDPHOSPHATE, NATURAL, AND ARTIFICIAL VANILLA FLAVOR, SALT, COCOA STARCH, MONO- AND DI-GLYCERIDES FROM PALM AND SOY OIL (E771).		سكر، دقيق القمح معزز المكونات، سكر، أحادي وثنائي الجليسريد من زيت النخيل، واهتويا (E771)، بودرة الكاكاو نشاء ذرة معدل، باكينغ بودر، صمغ ألبانك (E964)، فانيليا الطبيعية.
KEEP COOL AND DRY.		احتفظ في مكان جاف وجاف.
ALLERGENS WARNING: MAY CONTAIN SOY.		تحذير: يمكن أن يحتوي على صويا.
IMPORTED BY: MEGAFOODS CHOCOLATE MANUFACTURING LLC, 212, PHASE 3, WAREHOUSE DOCK & PLE, DUBAI, UAE. INFO@MEGAFOODS.COM / WWW.MEGAFOODS.COM / +97156812525		المستورد:
		شركة ميجا فودز لصناعة الشوكولاته ش.م.ح.م
		مخبرية دبي الصناعية، المرحلة 3، مستودع 606 و 608
		دبي - الإمارات العربية المتحدة
		تاريخ الإنتاج:
		01/01/2025
		تاريخ الانتهاء:
		03/10/2026
		لصق ف
		2507909

Net Weight
15 kg



COLMENA

INGREDIENTS

RED VELVET CAKE MIX

خليط ريد فيلغت كيك

INSTRUCTIONS:	1000 g	طريقة الاستعمال:
RED VELVET CAKE MIX	1000 g	خليط ريد فيلغت كيك
WHOLE EGGS (FRESH)	700 g	بيض كامل (طازج)
WATER	300 g	ماء
1. USE A MIXER WITH WHIP.		1. استخدم الخلاط مع الميكس.
2. ADD THE WATER AND EGGS, AND THEN THE RED VELVET CAKE MIX TO THE MIXING BOWL.		2. اضع الماء والبيض من ثم خليط ريد فيلغت كيك في الوعاء
3. WHIP FOR 1 MINUTE ON LOW SPEED.		3. اخفق 1 دقيقة على سرعة منخفضة
4. WHIP FOR 4 MINUTES ON HIGH SPEED.		4. اخفق 4 دقائق على سرعة عالية
5. BAKE AT 180°C FOR 25-30 MINUTES.		5. اخبز على حرارة 180م لمدة 25-30 دقيقة
INGREDIENTS:		المكونات:
SUGAR, ENRICHED WHEAT FLOUR, COCOA POWDER, WHEAT STARCH, BAKING POWDER, POTASSIUM ACIDPHOSPHATE, NATURAL, AND ARTIFICIAL VANILLA FLAVOR, SALT, COCOA STARCH, MONO- AND DI-GLYCERIDES FROM PALM AND SOY OIL (E771).		سكر، دقيق القمح معزز المكونات، سكر، أحادي وثنائي الجليسريد من زيت النخيل، واهتويا (E771)، بودرة الكاكاو نشاء ذرة معدل، باكينغ بودر، صمغ ألبانك (E964)، فانيليا الطبيعية.
KEEP COOL AND DRY.		احتفظ في مكان جاف وجاف.
ALLERGENS WARNING: MAY CONTAIN SOY.		تحذير: يمكن أن يحتوي على صويا.
IMPORTED BY: MEGAFOODS CHOCOLATE MANUFACTURING LLC, 212, PHASE 3, WAREHOUSE DOCK & PLE, DUBAI, UAE. INFO@MEGAFOODS.COM / WWW.MEGAFOODS.COM / +97156812525		المستورد:
		شركة ميجا فودز لصناعة الشوكولاته ش.م.ح.م
		مخبرية دبي الصناعية، المرحلة 3، مستودع 606 و 608
		دبي - الإمارات العربية المتحدة
		تاريخ الإنتاج:
		01/01/2025
		تاريخ الانتهاء:
		03/10/2026
		لصق ف
		2507909

Net Weight
15 kg



- PACKAGING = 1 X 15 KG BAG
- PALLET = 1200 KG (80 X 15 KG)
- CONTAINER = 24 TONS (20 X 80 BAGS)
- SHELF LIFE = 15 MONTHS

MADE IN CANADA



INFO@COLMENAINGREDIENTS.COM