



COLMENA
INGREDIENTS

Cake Mixes Recipes

COLMENA INGREDIENTS



VANILLA SPONGE CAKE MIX خليل 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:

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

1. إستخدام الخفاق مع المشبك.

2. ضع الماء والبيض من ثم خليل سبونج كيك في الوعاء.

3. خفق 1 دقيقة على سرعة منخفضة.

4. خفق 6 دقائق على أعلى سرعة.

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

COLMENA INGREDIENTS



CHOCOLATE SPONGE CAKE MIX خليل 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:

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

1. إستخدام الخفاق مع المشبك.

2. ضع الماء والبيض من ثم خليط سبونج كيك في الوعاء.

3. حفق 1 دقيقة على سرعة منخفضة.

4. حفق 6 دقائق على أعلى سرعة.

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

COLMENA

INGREDIENTS



VANILLA MUFFIN MIX

خليل 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:

خليل المافن 1000 غ
بيض كامل (طازج) 350 غ
زيت نباتي 300 غ
ماء 250 غ

1.استخدام الخلط المضرب.

2.ضع الماء والبيض من ثم خليل المافن في الوعاء.

3.خفق 1 دقيقة على سرعة منخفضة.

4.خفق 3 دقائق على سرعة متوسطة.

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

COLMENA

INGREDIENTS



CHOCOLATE MUFFIN MIX

خليل 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:

خليل المافن 1000 غ
بيض كامل (طازج) 350 غ
زيت نباتي 300 غ
ماء 250 غ

1. إستخدام الخلط المضرب.
2. ضع الماء والزيت والبيض من ثم خليل المافن في الوعاء.
3. حفق 1 دقيقة على سرعة منخفضة.
4. حفق 3 دقائق على سرعة متوسطة.
5. خبز على حرارة 180°C 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 فيلفت 1000 غ
بيض كامل (طازج) 350 غ
زيت نباتي 300 غ
ماء 250 غ

1.استخدام الخلط المضرب.

2.ضع الماء والبيض من ثم خليط ريد فيلفت في الوعاء.

3.خفق 1 دقيقة على سرعة منخفضة.

4.خفق 3 دقائق على سرعة متوسطة.

5.خبز على حرارة 180°C 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:

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

1. إستخدام الخلط المضرب.

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

3. حفق 1 دقيقة على سرعة منخفضة.

4. حفق 3 دقائق على سرعة متوسطة.

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

COLMENA

INGREDIENTS



SPECULOOS CAKE MIX

خليل 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:

خليل السبيكولوس 1000 غ
بيض كامل (طازج) 350 غ
زيت نباتي 300 غ
ماء 250 غ

1.استخدام الخلط المضرب.

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

3.خفق 1 دقيقة على سرعة منخفضة.

4.خفق 3 دقائق على سرعة متوسطة.

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

COLMENA

INGREDIENTS



HONEY CAKE MIX

خليل 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:

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

1. إستخدام الخلط المضرب.

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

3. خفق 1 دقيقة على سرعة منخفضة.

4. خفق 3 دقائق على سرعة متوسطة.

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

COLMENA

INGREDIENTS



YEAST DONUT MIX

خليل الدونت

INSTRUCTIONS:

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

طريقة الاستعمال:

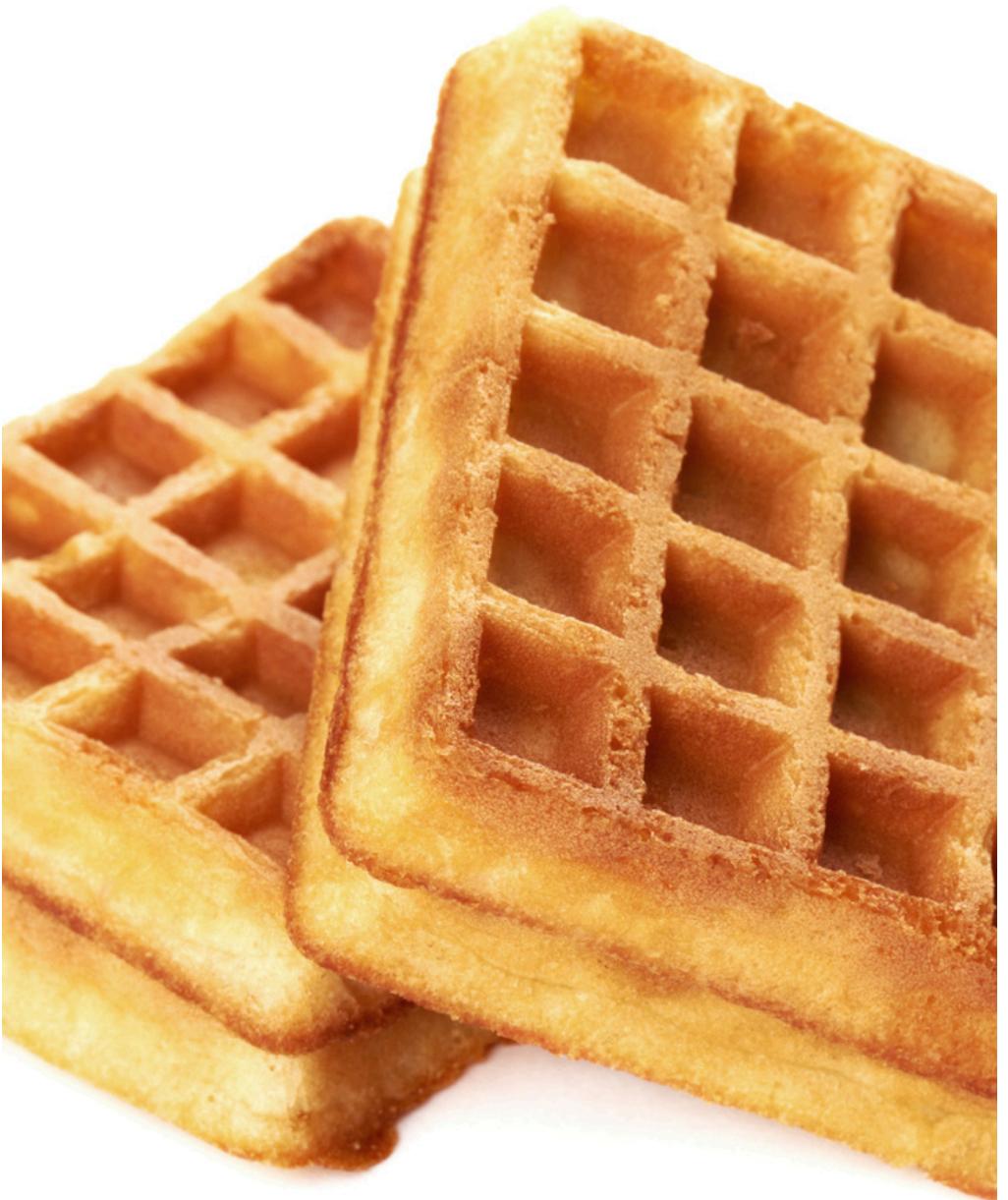
خليل الدونت 1000 غ
ماء 650 غ
خميرة جافة 15 غ

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 الخلط الحلزوني.
2. امزج دقيقة واحدة على سرعة منخفضة
3. امزج دقيقتين على سرعة متوسطة.
4. اترك العجينة ترتاح لمدة 30 دقيقة على طاولة دافئة ومحاطة بالبلاستيك.
5. قطع ، وزن ولف قطع الدونت كما هو مطلوب.
6. يوضع في الخمارة لمدة 25 دقيقة (37 درجة مئوية)
7. اترك الدونت حتى يجف لمدة 5 دقائق بمجرد إزالته من الخمارة.
8. تقليل بدرجة حرارة 180 درجة مئوية - من 40 إلى 45 ثانية على كل جانب.

COLMENA

INGREDIENTS



WAFFLE MIX

خلط 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:

1000

400

خلط الوافل

ماء

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

COLMENA

INGREDIENTS



- **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

