

בונצ'ור

**עכשיו
יצא מהתנור**



מאפים מומלצים

ומתכוני שדרוגים לחגי תשרי



בּוֹנָזוֹר מאחלת ללקוחותיה

שנה טובה ומתוקה

אין כמו ריח משכר של

מאפים טריים בשולחן ארוחת החג

לבונזור מגון מאפים המתאימים

במיוחד לחגי תשרי



מוצרים מומלצים לחג



עוגת בריוש תפוחי עץ ואגוזים

מס' פריט	ברקוד	כשרות	גורם אירוז
6923653	7290100235553	פרווה, בד"צ העדה החרדית ירושלים, רבנות ראשית ק. גת	12 יח' בקרטון, משקל יח' 550 ג'



מיני גביניה

מס' פריט	ברקוד	כשרות	גורם אירוז
14510627	7290122783759	חלבי, בד"צ בית יוסף ורבנות קריית גת	קרטון של 6 ק"ג, משקל יח' 40 ג'



תפוחיות שמרים

מס' פריט	ברקוד	כשרות	גורם אירוז
6921391	7290006210258	פרווה, בד"צ העדה החרדית ירושלים, רבנות ראשית ק. גת	קרטון של 6 ק"ג, משקל יח' 55 ג'



עוגת תפוח עץ עלים

מס' פריט	ברקוד	כשרות	גורם אירוז
6921395	7290006210654	פרווה, בד"צ העדה החרדית ירושלים, רבנות ראשית ק. גת	קרטון של 6 ק"ג, משקל יח' 60 ג'



מקלות פילו תפוח עץ

מס' פריט	ברקוד	כשרות	גורם אירוז
12531220	7290118420095	פרווה, בהכשר הרב לנד"א	קרטון של 6 ק"ג, משקל יח' 45 ג'



מקלות פילו ג'מבו תפוח עץ

מס' פריט	ברקוד	כשרות	גורם אירוז
12405858	7290112963741	פרווה, בהכשר הרב לנד"א	62 יח' בקרטון, משקל יח' 90 ג'



מיני קרואסון שוקולד חלבי

מס' פריט	ברקוד	כשרות	גורם אירוז
6928793	7290106573536	חלבי, בד"צ בית יוסף, רבנות ראשית ק. גת	קרטון של 6 ק"ג, משקל יח' 35 ג'



מיני קרואסון שקדים חלבי

מס' פריט	ברקוד	כשרות	גורם אירוז
6928794	7290106573543	חלבי, בד"צ בית יוסף, רבנות ראשית ק. גת	קרטון של 6 ק"ג, משקל יח' 35 ג'



מיני רוגעלך קינמון

מס' פריט	ברקוד	כשרות	גורם אירוז
12558011	7290118421962	פרווה, בד"צ העדה החרדית ירושלים, רבנות ראשית ק. גת	קרטון של 6 ק"ג, משקל יח' 25 ג'



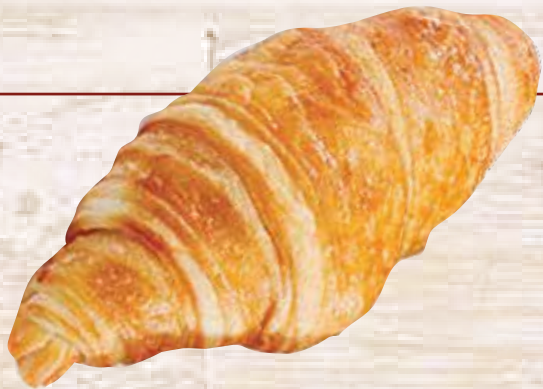
מיני רוגעלך שוקולד

מס' פריט	ברקוד	כשרות	גורם אירוז
12557976	7290118421979	פרווה, בד"צ העדה החרדית ירושלים, רבנות ראשית ק. גת	קרטון של 6 ק"ג, משקל יח' 25 ג'



מיני רוגעלך בטעם פיסטוק ושוקולד לבן

מס' פריט	ברקוד	כשרות	גורם אירוז
12558001	7290118421986	פרווה, בד"צ העדה החרדית ירושלים, רבנות ראשית ק. גת	קרטון של 6 ק"ג, משקל יח' 25 ג'



קרואסון ביס חמאה חלבי

מס' פריט	ברקוד	כשרות	גורם אירוז
6921404	7290006210319	חלבי, בד"צ בית יוסף, רבנות ראשית ק. גת	קרטון של 6 ק"ג, משקל יח' 45 ג'



מקלות חמאה

מס' פריט	ברקוד	כשרות	גורם אירוז
6929430	7290000274058	חלבי, בד"צ בית יוסף, רבנות ראשית ק. גת	קרטון של 6 ק"ג, משקל יח' 45 ג'



לחמניה עגולה לשדרוגים

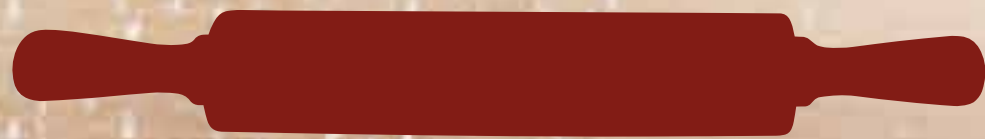
מס' פריט	ברקוד	כשרות	גורם אירוז
12343894	7290111560873	פרווה, בד"צ העדה החרדית ירושלים, רבנות ראשית ק. גת	90 יח' בקרטון, משקל יח' 100 ג'



ביס בריוש

מס' פריט	ברקוד	כשרות	גורם אירוז
6926748	7290104508332	פרווה, בד"צ העדה החרדית ירושלים, רבנות ראשית ק. גת	200 יח' בקרטון, משקל יח' 40 ג'

מאפה מתוק עם תפוחים וקינמון מלחמניית שדרוג



1. מפשירים לחמניית שדרוג למשך כ- 30 דק'.
2. מותחים את הבצק המופשר לצורה עגולה ומניחים במרכז מלית פרי (תפוחים וקינמון).
3. מרימים את קצות הבצק כלפי מרכז העיגול ליצירת שוליים עבים ומתפיחים כשעה בטמפ' החדר.
4. מברישים מעט ביצה טרופה על שולי הבצק.
5. אופים בחום של 165 מעלות ללא מים כ- 15 דקות (ניתן לאפות בתוכנית בייבי/שמרים).
6. מוציאים מהתנור ומחכים שהמאפה יתקרר מעט.
7. מורחים סירופ סוכר / בוזקים אבקת סוכר ע"ג המאפה.

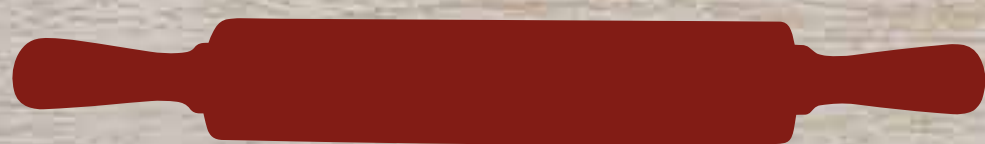


רוזטות תפוחי עץ ממקלות חמאה



1. מפשירים מקלות חמאה בטמפ' החדר למשך כ- 30 דק' ומותחים אותם מעט.
2. חותכים תפוח עץ לחצי ואז לפרוסות דקות.
3. מסדרים ע"ג המקלות את פרוסות התפוח בצורה חופפת בצורת מניפה ומגלגלים לרוזטות.
4. יש להניח את הרוזטות בתוך קוקוטים כדי לשמור על צורתן.
5. מורחים את מקלות החמאה במעט ביצה טרופה ואופים בחום של 180 מעלות כ- 15 דקות עד להזהבה. ניתן לאפות בתוכנית בורקסים ולשים לב לזמן האפייה.
6. מצננים ומפדרים את הרוזטות באבקת סוכר.

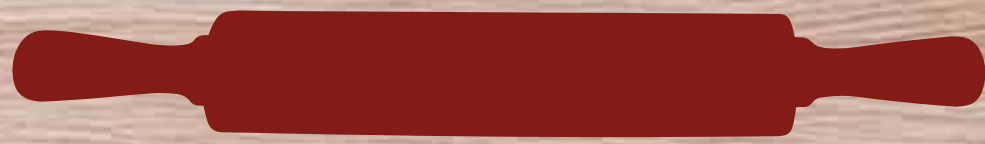
עוגת תפוחי עץ עם אגוזים ממקלות פילו



1. מפשירים 6 מקלות פילו תפוחי עץ בטמפ' החדר למשך כ- 30 דקות.
2. מסדרים בספירלה את המקלות ע"ג תבנית חד"פ בקוטר 24 ס"מ.
3. חותכים תפוח עץ לחצי ואז לפרוסות דקות, ומסדרים בין המקלות.
4. מורחים את העוגה בביצה טרופה (ניתן לטבען אם מורחים בשמן) ומפזרים אגוזים וצימוקים.
5. אופים בתנור בחום של 180 מעלות כ- 20 דקות.
6. מוציאים מהתנור ומצננים את העוגה.



חלת בריוש עם שטרויזל וצימוקים מלחמניית שדרוג



1. מפשירים 5 או 6 לחמניות שדרוג למשך כ- 30 דקות (5 לחמניות לחלה ארוכה ו-6 לחמניות לחלת פרח).
2. שמים נייר אפייה בתבנית חד"פ עגולה או אינגליש קייק ומסדרים את הלחמניות בתבנית.
3. מפשירים צימוקים במים לכמה שעות.
4. סוחטים את הצימוקים שהשרנו במים ומוסיפים לתפוחים שפרסנו לפרוסות/ קוביות ביחד עם תערובת אגוזים או שקדים קצוצים.
5. מתפיחים כ- 40 דקות עד למילוי התבנית כמעט לכל גובהה, החלה תתפח עוד בזמן האפייה.
6. מורחים את החלה בביצה טרופה ומפזרים שטרויזל, סוכר וקינמון.
7. מכניסים לתנור בחום של 180 מעלות ללא מים, ואופים כ- 20 דקות בחום אפייה של 165 מעלות.



בברכת שנה טובה ומתוקה

מ- **בונז'ור**

למידע נוסף על מוצרי בונז'ור
היכנסו לאתר שלנו

www.nestleprofessional.co.il

וגלו עולם שלם
של פתרונות לעסק שלכם