



PASTRY CATALOG
CATALOGUE DE PÂTISSERIE
كتالوج المعجنات



Index

— Ingrédients —

Whipping Cream / Crème Chantilly	01 - 02
Liquid Whipping Cream / Crème Chantilly Liquide	03 - 04
Custard Cream / Crème Pâtissière	05 - 06
Madame Cream / Madame Crème	07 - 08
Hot Glaze / Nappage Chaud	09 - 10
Cold Glaze / Nappage Froide	11 - 12
Glamour Cold Glaze / Vizon Nappage Glamour à Froid	13 - 14
Ready To Use Mirror Glaze / Glaçage miroir prêt à l'emploi	15 - 16
Toppings / Sauces	17 - 18
Profiterole Sauce / Profiterole Sauce	19 - 20
Decocover Premium Glaze / Decocover Nappage Prime	21 - 22
Chococover Ganache Sauce / Chococover Sauce Ganache	23 - 24
Chococoat Chocolate Modelling Dough / Chococoat Pâte de Modélisation au Chocolat	25 - 26
Sugar Paste / Pâte à Sucre	27 - 28
Decopowder Lace Mix / Decopowder Poudre Dentelle - Gum Paste / Pâte de Gomme	29 - 30
Fruity Pastry Filling / Fourrage de Pâtisserie aux Fruits	31 - 32
Filling Cream / Crème Fourrage	33 - 34
Charlotte-Mousse / Charlotte-Mousse	35 - 36
Macaron / Macaron	37 - 38
Ready-To-Use Custard Cream / Crème Pâtissière prête à l'emploi	39 - 40
Baked& Ready-To-Use Cheesecake / Cheesecakes Froid& Chaud	41 - 42
Milky Desserts / Desserts Laitiers	43 - 44
Tres Leches Mix & Sauce / Mélange et Sauce pour Gâteau aux Très Lèche	45 - 46
Waffle& Pancake / Gaufre& Crêpe	47 - 48
Cake Mixes / Mélanges de Gâteaux	49 - 50
Premium Cake Mixes / Mélanges à Gâteaux de Prime	51 - 52
Velvet Cake Mixes / Velvet Cake Mixes	53 - 56
Sponge Cake Mixes / Mélange de Génoise	57 - 58
Cookie Mix / Mélange à Cookie	59 - 60
Pastry Additive - Cake Gel / Additif de Gâteaux	61 - 62
Baking Powder / Poudre à Lever	63 - 64
Concentrated Pastry Paste / Concentré Pâtisserie Pâte	65 - 66

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 Boncream Whipping Cream		<table border="1"> <tr> <td>Vizyon Boncream Whipping Cream</td> <td>1000 g</td> <td rowspan="3">Cream with water or milk and whisk intensively at low speed for 1 min and at high speed for 3-4 minutes with a mixer. It is suggested to keep the whipping cream in fridge for 15 min. before using.</td> </tr> <tr> <td>Water or Milk</td> <td>2000 g</td> </tr> <tr> <td>Total Weight</td> <td>3000 g</td> </tr> </table>	Vizyon Boncream Whipping Cream	1000 g	Cream with water or milk and whisk intensively at low speed for 1 min and at high speed for 3-4 minutes with a mixer. It is suggested to keep the whipping cream in fridge for 15 min. before using.	Water or Milk	2000 g	Total Weight	3000 g	10 kg carton box (1 kg sachet x 10 pcs.) 10 kg kraft bag				
Vizyon Boncream Whipping Cream	1000 g	Cream with water or milk and whisk intensively at low speed for 1 min and at high speed for 3-4 minutes with a mixer. It is suggested to keep the whipping cream in fridge for 15 min. before using.												
Water or Milk	2000 g													
Total Weight	3000 g													
Vizyon Whipping Cream	<ul style="list-style-type: none"> Aria Stella <table border="1"> <tr> <td>Vizyon Whipping Cream</td> <td>1000 g</td> <td>Vizyon Easy Whipping Cream</td> <td>1000 g</td> </tr> <tr> <td>Water or Milk</td> <td>2000 g</td> <td>Water or Milk</td> <td>1500 g</td> </tr> <tr> <td>Total Weight</td> <td>3000 g</td> <td>Total Weight</td> <td>2500 g</td> </tr> </table>	Vizyon Whipping Cream	1000 g	Vizyon Easy Whipping Cream	1000 g	Water or Milk	2000 g	Water or Milk	1500 g	Total Weight	3000 g	Total Weight	2500 g	
Vizyon Whipping Cream	1000 g	Vizyon Easy Whipping Cream	1000 g											
Water or Milk	2000 g	Water or Milk	1500 g											
Total Weight	3000 g	Total Weight	2500 g											
Vizyon Easy Whipping Cream		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 BonCream Crème Chantilly		<table border="1"> <tr> <td>Vizyon BonCream Crème Chantilly</td> <td>1000 g</td> <td rowspan="3">Fouetter le mélange de crème avec de l'eau froide ou du lait à grande vitesse pendant environ 3-4 minutes Il est suggéré de conserver la crème fouettée dans le réfrigérateur pendant 15 minutes avant de l'utiliser.</td> </tr> <tr> <td>Eau ou Lait</td> <td>2000 g</td> </tr> <tr> <td>Poids Total</td> <td>3000 g</td> </tr> </table>	Vizyon BonCream Crème Chantilly	1000 g	Fouetter le mélange de crème avec de l'eau froide ou du lait à grande vitesse pendant environ 3-4 minutes Il est suggéré de conserver la crème fouettée dans le réfrigérateur pendant 15 minutes avant de l'utiliser.	Eau ou Lait	2000 g	Poids Total	3000 g	Boite en carton de 10 kg (Sachet de 1 kg x 10 pièces) Sac kraft de 10 kg				
Vizyon BonCream Crème Chantilly	1000 g	Fouetter le mélange de crème avec de l'eau froide ou du lait à grande vitesse pendant environ 3-4 minutes Il est suggéré de conserver la crème fouettée dans le réfrigérateur pendant 15 minutes avant de l'utiliser.												
Eau ou Lait	2000 g													
Poids Total	3000 g													
Vizyon Crème Chantilly	<ul style="list-style-type: none"> Aria Stella <table border="1"> <tr> <td>Vizyon Crème Chantilly</td> <td>1000 g</td> <td>Vizyon Easy Crème Chantilly</td> <td>1000 g</td> </tr> <tr> <td>Eau ou Lait</td> <td>2000 g</td> <td>Eau ou Lait</td> <td>1500 g</td> </tr> <tr> <td>Poids Total</td> <td>3000 g</td> <td>Poids Total</td> <td>2500 g</td> </tr> </table>	Vizyon Crème Chantilly	1000 g	Vizyon Easy Crème Chantilly	1000 g	Eau ou Lait	2000 g	Eau ou Lait	1500 g	Poids Total	3000 g	Poids Total	2500 g	
Vizyon Crème Chantilly	1000 g	Vizyon Easy Crème Chantilly	1000 g											
Eau ou Lait	2000 g	Eau ou Lait	1500 g											
Poids Total	3000 g	Poids Total	2500 g											
Vizyon Easy Crème Chantilly		La Crème Chantilly Mix doit être fouettée 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	العبوة					
قشدة (BonCream) فيزيون		<table border="1"> <tr> <td>قشدة (BonCream) فيزيون 1000 جرام</td> <td rowspan="3">بالخلاق يعمل بدوران سريع لمدة 3-4 دقائق وينصح وضع الكريمة يتم خفق كريمة شانتيه بماء أو حليب بارد شانتيه في الثلاجة لمدة 15 دقيقة قبل الاستخدام.</td> </tr> <tr> <td>الماء أو الحليب 2000 جرام</td> </tr> <tr> <td>الوزن الكلي 3000 جرام</td> </tr> </table>	قشدة (BonCream) فيزيون 1000 جرام	بالخلاق يعمل بدوران سريع لمدة 3-4 دقائق وينصح وضع الكريمة يتم خفق كريمة شانتيه بماء أو حليب بارد شانتيه في الثلاجة لمدة 15 دقيقة قبل الاستخدام.	الماء أو الحليب 2000 جرام	الوزن الكلي 3000 جرام	عبوات صناديق كرتون 10 كيلو جرام (عبوة أكياس 1 كيلو جرام × عدد 10) عبوات أكياس كرافت 10 كيلو جرام	
قشدة (BonCream) فيزيون 1000 جرام	بالخلاق يعمل بدوران سريع لمدة 3-4 دقائق وينصح وضع الكريمة يتم خفق كريمة شانتيه بماء أو حليب بارد شانتيه في الثلاجة لمدة 15 دقيقة قبل الاستخدام.							
الماء أو الحليب 2000 جرام								
الوزن الكلي 3000 جرام								
كريمة شانتيه فيزيون السائل	<ul style="list-style-type: none"> أريا ستيللا <table border="1"> <tr> <td>كريمة شانتيه فيزيون 1000 جرام</td> <td>كريمة شانتيه دولفين السائل 1000 جرام</td> </tr> <tr> <td>الماء أو الحليب 2000 جرام</td> <td>الماء أو الحليب 1500 جرام</td> </tr> <tr> <td>الوزن الكلي 3000 جرام</td> <td>الوزن الكلي 2500 جرام</td> </tr> </table>	كريمة شانتيه فيزيون 1000 جرام	كريمة شانتيه دولفين السائل 1000 جرام	الماء أو الحليب 2000 جرام	الماء أو الحليب 1500 جرام	الوزن الكلي 3000 جرام	الوزن الكلي 2500 جرام	
كريمة شانتيه فيزيون 1000 جرام	كريمة شانتيه دولفين السائل 1000 جرام							
الماء أو الحليب 2000 جرام	الماء أو الحليب 1500 جرام							
الوزن الكلي 3000 جرام	الوزن الكلي 2500 جرام							
كريمة شانتيه دولفين السائل		يجب أن تخفق كريمة شانتيه 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. كريمة شانتيه المتحصل عليها يجب أن توضع في الثلاجة 15 دقيقة قبل الاستخدام.						



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 • Perla • 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 • Perla • 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	العبوة
كريم شانتي سائل	<ul style="list-style-type: none"> • ريكا • فورتى • بيرلا • كريمة نباتية غير محلاة 	للحصول على أفضل النتائج، يجب وضع في الثلاجة لتبريد حتى يصل إلى 5-8 درجة مئوية. تخفق 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)



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 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 Boncream Custard Cream	Custard Cream 1000 g	Cream with water or milk and whisk intensively at low speed for 1 min and at high speed for 3-4 minutes with a mixer. It is suggested to keep the whipping cream in fridge for 15 min. before using.
	Water or Milk 2500 g	
	Total Cream Weight 3500 g	
Vizyon Custard Cream Vizyon Easy Custard Cream	Custard Cream 1000 g	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.)
	Water or Milk 2500 g	
	Total Cream Weight 3500 g	



Nom de Produit	Conseils d'utilisation	Emballage
Vizyon BonCream Crème pâtissière	Crème pâtissière 1000 g	Boite en carton de 10 kg (Sachet de 1 kg x 10 pièces) Sac kraft de 10 kg
	Eau ou Lait 2500 g	
	Poids Total de la Crème 3500 g	
Vizyon Crème Pâtissière Vizyon Easy Crème Pâtissière	Crème pâtissière 1000 g	Boite en carton de 10 kg (Sachet de 1 kg x 10 pièces) Sac kraft de 10 kg
	Eau ou Lait 2500 g	
	Poids Total de la Crème 3500 g	



إسم المنتج	ارشادات الاستخدام	العبوة
كريم كاسترد فيزيون بونكريم	كريم كاسترد فيزيون بونكريم 1000 جرام	عبوات صناديق كرتون 10 كيلو جرام (عبوة أكياس 1 كيلو جرام × عدد 10) عبوات أكياس كرافت 10 كيلو جرام
	الماء أو الحليب : 2500 جرام	
	الوزن الكلي للكريمة : 3500 جرام	
فيزيون الكريمة المخبوزة دولفين الكريمة المخبوزة	الكريمة المخبوزة : 1000 جرام	عبوات صناديق كرتون 10 كيلو جرام (عبوة أكياس 1 كيلو جرام × عدد 10) عبوات أكياس كرافت 10 كيلو جرام
	الماء أو الحليب : 2500 جرام	
	الوزن الكلي للكريمة : 3500 جرام	



Madame Cream

— Madame Crème —

Vizyon Madame Cream; princess cream base with white chocolate is suitable to apply after whisking with liquid whipping cream. Wide range application field mainly includes cakes (whole/mini/roll/petit fours, etc.), dairy desserts, sliced cakes, éclairs, tartlets, and profiteroles and frozen pastry products. It provides lightness, stability, and volume.

La Vizyon Madame Cream, fouettée avec du shantilly liquide pour la rendre légère et aérée, est adaptée à une utilisation dans les gâteaux (individuels/mini/roulés/petits fours, etc.), les desserts lactés, les gâteaux coupés, les éclairs, les tartelettes, les profiteroles et les produits de pâtisserie surgelés. Elle confère une texture légère et volumineuse, idéale pour remplir les espaces entre les différentes couches dans diverses applications pâtisseries.



🇬🇧	Brand Name	Directions for Use	Package
	<p>Madame Cream Princess Cream Base with White Chocolate</p>	<p>1 liter of liquid whipping cream and 600 grams of Vizyon Madame Cream is whipped together using a wire whisk until mixture is airy. Prior to whipping, Vizyon Madame Cream must be cooled to +4°C. Additional milk inputs can be added according to the desired flavor profile. Subsequently, final product princess cream form is applied between pastry layers using a piping bag.</p>	<p>24 kg carton box (6 kg pail x 4 pcs.)</p>

🇫🇷	Nom de Produit	Conseils d'utilisation	Emballage
	<p>Madame Crème Base de Crème Princesse au Chocolat Blanc</p>	<p>1 litre de chantilly liquide et 600 grammes de Vizyon Madame Cream sont fouettés ensemble à l'aide d'un fouet pour obtenir une consistance légère et aérée. Il est impératif que la Vizyon Madame Cream soit préalablement refroidie à +4°C degrés Celsius avant d'être fouettée. Des ajouts de lait peuvent être faits en fonction du profil de saveur souhaité. Ensuite, la forme de crème obtenue est appliquée entre les couches de pâte à l'aide d'une poche à douille.</p>	<p>Boite en carton de 24 kg (Seau de 6 kg x 4 pièces)</p>

🇪🇬	إسم المنتج	ارشادات الاستخدام	العبوة
	<p>كريم Vizyon Madame</p>	<p>يتم خفق لترًا واحدًا من الكريمة المخفوقة السائلة و600 جرام من كريمة Vizyon Madame باستخدام مضرب السلك لخلطهم معًا. يجب إحضار كريم Vizyon Madame إلى 4+ درجة مئوية قبل الخفق. يمكن إضافة مكونات الحليب حسب النكهة المطلوبة. ثم يتم تطبيق شكل المنتج بالشكل المناسب لاحتياجاتكم.</p>	<p>عبوات صناديق كرتون 24 كيلو جرام (عبوة 6 كيلو جرام × عدد 4)</p>



Hot Glaze

— Nappage Chaud —

Vizyon Hot Glaze is a product used for fruit cakes, tarts, decoration, and coating to preserve the freshness of fruits. It quickly solidifies after application and does not run. When used for decorating fruits, it exhibits coating properties, cuts off contact with oxygen, prevents browning, delays spoilage, and provides shine. By enhancing the perception of freshness in the final product, it contributes to extending the shelf life of both the fruits and the overall product.

Vizyon Hot Glaze est un produit utilisé pour les gâteaux aux fruits, les tartes, la décoration et le glaçage afin de préserver la fraîcheur des fruits. Il se solidifie rapidement après application et ne s'écoule pas. Lorsqu'il est utilisé pour décorer les fruits, il présente des propriétés de glaçage, coupe le contact avec l'oxygène, prévient le brunissement, retarde le processus de détérioration et offre de la brillance. En améliorant la perception de la fraîcheur dans le produit final, il contribue à prolonger la durée de conservation tant des fruits que du produit global.



Brand Name	Assortments	Directions for Use	Package
Vizyon Hot Glaze	<ul style="list-style-type: none"> • Neutral • Strawberry 	1 kg of Neutral Hot Glaze is boiled for 1-2 minutes by adding 300-350 grams of water. It is then cooled to 70°C and applied to fruits using a brush or immersion method. APPLICATION WITH SPRAY MACHINE: 1 kg of Neutral Hot Cake Glaze and 300-350 grams of water are added to the machine. It is boiled for 1-2 minutes at 90°C, then sprayed onto the cake using the machine after reaching 70°C.	28 kg carton box (7 kg pail x 4 pcs.)

Nom de Produit	Assortiments	Conseils d'utilisation	Emballage
Vizyon Nappage Chaud	<ul style="list-style-type: none"> • Nature • Frais 	1 kg de Gelée Chaude Nature, en ajoutant 300 à 350 grammes d'eau, est portée à ébullition pendant 1 à 2 minutes. Elle est ensuite refroidie à 70 °C et appliquée sur les fruits à l'aide d'un pinceau ou par immersion. APPLICATION AVEC UNE MACHINE DE PULVÉRISATION : 1 kg de Gelée Chaude Nature et 300 à 350 grammes d'eau sont ajoutés à la machine. Elle est portée à ébullition pendant 1 à 2 minutes à 90 °C, puis pulvérisée sur le gâteau à l'aide de la machine après avoir atteint 70 °C.	Boite en carton de 28 kg (Seau de 7 kg x 4 pièces)

إسم المنتج	انواع المنتجات	طريقة الاستخدام	العبوة
الجل الساخن	<ul style="list-style-type: none"> • سادة • فرولة 	أضف 350-300 جرامًا من الماء إلى 1 كجم من الجل الساخن العادي واغليه لمدة 1-2 دقيقة. يتم تبريده إلى 70 درجة مئوية ويوضع على الفاكهة بمساعدة فرشاة أو بطريفة الغمس. التطبيق باستخدام آلة الرش: تتم إضافة 1 كجم من جل الكيك الساخن العادي و350-300 جرامًا من الماء إلى الماكينة. يتم غليها عند 90 درجة مئوية لمدة 1-2 دقيقة، وبعد أن تنخفض إلى 70 درجة مئوية، يتم رشها على الكعكة بالآلة.	عبوات صناديق كرتون 28 كيلو جرام (عبوة 7 كيلو جرام × عدد4)



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 appliqué. Elle peut être appliquée 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	العبوة
فيزيون جل بارد دولفين جل بارد	<ul style="list-style-type: none"> • الأبيض • بالبرتقال • بالليمون • بالموز • بالكويوي • بالتوت العنبي • بالأناناس • سادة • بالشوكولاته • بالكراميل • بالتوت • بالكرز • بالفراولة • بالمانجو 	توضع الكمية المطلوبة من جل بارد 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 × 4 عدد)



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	العبوة
فيزيون جل سحري بارد	<ul style="list-style-type: none"> • بالبرتقال • بالكرايميل • بالتوت • الفضة • الذهب • توت بري 	جل فيزيون سحري بارد يساعد في تحضير منتجات متألقة من الحلويات، تحليات و تورتات للمناسبات الخاصة. ضع كمية المقترحة من جل فيزيون سحري بارد في وعاء، إمزج 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 × 6 عدد)



Ready To Use Mirror Glaze

vizyon

— Glaçage miroir prêt à l'emploi —

Vizyon Ready to Use Mirror Glazes enhance allure of the pastry products by providing them brightness, color and flavor. They have the best formula with optimum consistency, so no water addition is required to use them. And also different pattern, designs and colors can be obtained by mixing the two different glazes with each other easily.

Les glaçages miroir prêts à l'emploi Vizyon rehaussent l'attrait des produits de pâtisserie en leur offrant brillance, couleur et saveur. Ils ont la meilleure formule avec une consistance optimale, donc aucun ajout d'eau n'est nécessaire pour les utiliser. Et aussi différents motifs, dessins et couleurs peuvent être obtenus en mélangeant les deux émaux différents l'un avec l'autre facilement.



Brand Name	Assortments	Directions for Use	Package
Vizyon Ready To Use Mirror Glaze	<ul style="list-style-type: none"> • Chocolate • Neutral • Raspberry Flavoured Glamour • Gold Glamour • Silver Glamour • Caramel • Strawberry 	Shake bottle well and apply directly.	12 kg carton box (500 g bottle x 24 pcs.)

Nom de Produit	Assortiments	Conseils d'utilisation	Emballage
Vizyon Glaçage miroir prêt à l'emploi	<ul style="list-style-type: none"> • Chocolat • Nature • Framboise • Or • Argent • Caramel • Fraise 	Bien agiter le flacon et appliquer directement.	Boite en carton de 12 kg (Seau de 500 g x 24 pièces)

إسم المنتج	أنواع المنتجات	ارشادات الاستخدام	العبوة
جل بارد بنكهة الفراولة المحتويات	<ul style="list-style-type: none"> • بالشوكولاته • سادة • بالتوت • الذهب • الفضة • بالكراميل • بالفراولة 	رج الرجاجة جيداً وتطبيقها مباشرة	عبوات صناديق كرتون 12 كيلو جرام (عبوة دلو 500 كيلو جرام × عدد 24)



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 White Chocolate 	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 Chocolat blanc 	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	العبوة
فيزيون صوص للتزيين	<ul style="list-style-type: none"> بالكيوي بالكرز بالبرتقال توت بري بالشوكولاته بالكراميل بالفراولة بالتوت شوكولاته بيضاء 	يمكن إستخدامها بالطريقة و الكميات المرغوبة للتزيين.	عبوات صناديق كرتون 6 كيلو جرام (عبوة زجاجة كيلو جرام × عدد 6)



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	العبوة
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

— 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"> • Dark 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	العبوة
فيزون ديكو للتغطية	<ul style="list-style-type: none"> • شيكولاتة داكنة • شيكولاتة بيضاء • بنكهة التوت 	يتم وضع الكمية المطلوبة من الصوص بطريقة مباشرة أو يمكن استخدامها بعد تسخينها بحمام مائي حتى يتم الحصول على 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 lueur standard. Vous pouvez l'utiliser pour enrobage de vos produits. N'oubliez pas d'enrichir Sauce Ganache au en mélangeant 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 Pistachios 	<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 Pistaches 	<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	العبوة
فيزيون صلصة شوكولاتة القاناش للتغطية	<ul style="list-style-type: none"> لشوكولاتة الداكنة الشوكولاتة العاج بالكراميل الفسنق 	<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 دلو 6 كيلو جرام × عدد 4)



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	<ul style="list-style-type: none"> • 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.	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	<ul style="list-style-type: none"> • 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. Pétrissez 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	
فيزيون طبقة الشوكولاته للعجينة النموذجية	<ul style="list-style-type: none"> • 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 السائكة المطلوبة بالإستعمال أداة شوبك 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	العبوة
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)



Decopowder Lace Mix

— 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.

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 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		العبوة
فيزيون بودرة ديكور	100 جرام	فيزيون بودرة ديكور :	اخلط المزيج والماء باستخدام خلاط على سرعة متوسطة لمدة 2 دقيقة. ينشر خليط المتحصل عليه بسكين على قالب الدانتيل للحصول على سطح مستوي، أنشر الخليط بسكين ثم إزالة العجينة الزائدة. يمكن تجفيف المنتج في درجة حرارة الغرفة أوفي فرن. بعد إجراء التجفيف يحوّل النموذج على سطح صلب و إزالة بلطف التصميم من القالب باستخدام سكين
	80 جرام	ماء (40-45) 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			
14-16 دقيقة. 80 درجة مئوية			عبوات صناديق كرتون 5 كيلو جرام (عبوة أكياس 250 جرام x عدد 20) عبوات صناديق كرتون 25 كيلو جرام



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	العبوة
عجينة بيضاء لازقة	يتم العجن حتى الحصول على القوام المطلوب و يتم فردها بواسطة أسطوانة الفرد فهي مناسبة لعمل أشكال و يمكن تنويعها بإضافة ملونات و نكهات	عبوات صناديق كرتون 12 كيلو جرام (عبوة أتلو كيلو جرام x عدد 12)



Fruity Pastry Filling

Fourrage de Pâtisserie aux Fruits

Vizon 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 Vizon Fruity Pastry Filling enriches your products with real fruit pieces.

Vizon 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 • Black Forest Fruits • Orange • Sour cherry 	Desired amount of filling can be used directly or with pastry bags into/onto the products.	24 kg carton box (6 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 • Des fruits de la forêt noire • Framboise • Orange • Griottes 	La quantité désirée de fourrage peut être appliquée directement à l'aide d'une poche à pâtisserie sur le produit.	Boite en carton de 24 kg (Seau de 6 kg x 4 pièces)

إسم المنتج	أنواع المنتجات	ارشادات الاستخدام	العبوة
حشوات المعجنات بالفواكه	<ul style="list-style-type: none"> • بالتين • بالمشمش • بالتفاح • فُجَار الغابة السوداء • بالتوت • البرتقال • الكرز 	يستخدم داخل المنتج أو فوقه باستخدام كيس الضخ أو الحشو المباشر بالكمية المطلوبة.	عبوات صناديق كرتون 24 كيلو جرام (عبوة دلو 4 كيلو جرام × عدد 6)



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 Orange Apple & Cinnamon Sour Cherry 	<ul style="list-style-type: none"> Strawberry Lemon Vanilla 	24 kg carton box (6 kg pail x 4 pcs.)
Vizyon Easy Filling Cream	<ul style="list-style-type: none"> Chocolate Caramel Orange Milky 	<ul style="list-style-type: none"> Strawberry Lemon Vanilla Raspberry 	24 kg carton box (6 kg pail x 4 pcs.)
Vizyon Toffee Filling Cream	<ul style="list-style-type: none"> Caramel Lemon Sour Cherry 	The product is heated to the spreadable form, applied to the desired product. It gains its dense form by waiting. It can be used in the desired amount for diversification and filling purposes.	24 kg carton box (6 kg pail x 4 pcs.) (1 kg pail x 16 pcs.)



Nom de Produit	Assortiments	Conseils d'utilisation	Emballage
Vizyon Crème Fourrage	<ul style="list-style-type: none"> Chocolat Caramel Orange Pomme et cannelle 	<ul style="list-style-type: none"> Griotte Fraise Citron Vanille 	Colis en carton de 24 kg (Seau de 6 kg x 4 pièces)
Vizyon Easy Crème Fourrage	<ul style="list-style-type: none"> Chocolat Caramel Orange Laiteux 	<ul style="list-style-type: none"> Fraise Citron Vanille Framboise 	Colis en carton de 24 kg (Seau de 6 kg x 4 pièces)
Vizyon Crème Fourrage Toffee	<ul style="list-style-type: none"> Caramel Citron Griotte 	Le produit est chauffé à la forme pâteuse, appliqué au produit souhaité. Il gagne sa forme dense en attendant. Il peut être utilisé dans la quantité souhaitée de diversification et de fins de fourrage.	Colis en carton de 24 kg (Seau de 6 kg x 4 pièces) (Seau de 1 kg x 16 pièces)



إسم المنتج	أنواع المنتجات	ارشادات الاستخدام	العبوة	
كريمة الحشوات	<ul style="list-style-type: none"> بالفراولة بالليمون والكراميل بالفانيليا 	<ul style="list-style-type: none"> شوكولاتة بالكراميل بالبرتقال بالتفاح والقرفة بالكرز 	<p>يستخدم داخل المنتج أو فوقه باستخدام كيس ضخ كريمة الحشو بالكمية المطلوبة.</p>	عبوات صناديق كرتون 24 كيلو جرام (عبوة 4 كيلو جرام × عدد 6)
كريمة الحشوات	<ul style="list-style-type: none"> بالفراولة بالليمون والكراميل بالفانيليا ثمار الغابة السوداء • حليبي 	<ul style="list-style-type: none"> شوكولاتة بالكراميل بالبرتقال 	<p>يسخن المنتج الى أن يصل الى القوام الكافي للدهن و من ثم يطبق على المنتج المطلوب. يعود المنتج لاكتساب قوامه الكثف كما هو في الأول ربطا مع تبريد المنتج. يمكن استعماله بالنسبة المطلوبة بهدف التنوع والحشوة</p>	عبوات صناديق كرتون 24 كيلو جرام (عبوة 4 كيلو جرام × عدد 6) (عبوة 1 كيلو جرام × عدد 16)
فيزيون كريم التوفي	<ul style="list-style-type: none"> بالكراميل بالليمون بالكرز 			



Charlotte-Mousse

—Charlotte-Mousse—

The easiest way of making delicious cakes is to use Vizon 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 	<ul style="list-style-type: none"> Banana Kivi Lemon Orange 	<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									

Vizyon Easy Charlotte / Mousse	<ul style="list-style-type: none"> Tiramisu Chocolate Strawberry Neutral Raspberry 	<ul style="list-style-type: none"> Banana Kivi Lemon 	<table border="1"> <tr> <td>Vizyon Easy Charlotte /Mousse</td> <td>200 g</td> </tr> <tr> <td>Water</td> <td>250 g</td> </tr> <tr> <td>Vizyon Whipping Cream</td> <td>1000 g</td> </tr> </table> <p>Dissolve the Charlotte Powder in water and mix it with the whipped cream at two phases. Rest the mixture in fridge.</p>	Vizyon Easy Charlotte /Mousse	200 g	Water	250 g	Vizyon Whipping Cream	1000 g	5 kg carton box (1 kg sachet x 5 pcs.)
Vizyon Easy Charlotte /Mousse	200 g									
Water	250 g									
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 	<ul style="list-style-type: none"> Banane Kivi Citron Orange 	<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									

Vizyon Easy Charlotte / Mousse	<ul style="list-style-type: none"> Tiramisu Chocolat Fraise Nature Framboise 	<ul style="list-style-type: none"> Banane Kivi Citron 	<table border="1"> <tr> <td>Vizyon Easy Charlotte /Mousse</td> <td>200 g</td> </tr> <tr> <td>Eau</td> <td>250 g</td> </tr> <tr> <td>Vizyon Crème Chantilly</td> <td>1000 g</td> </tr> </table> <p>Dissoudre la poudre Charlotte dans l'eau et mélanger avec la crème chantilly à deux phrases. Apres mettez le mélange au réfrigérateur.</p>	Vizyon Easy Charlotte /Mousse	200 g	Eau	250 g	Vizyon Crème Chantilly	1000 g	Boite en carton de 5 kg (Sachet de 1 kg x 5 pièces)
Vizyon Easy Charlotte /Mousse	200 g									
Eau	250 g									
Vizyon Crème Chantilly	1000 g									

إسم المنتج	أنواع المنتجات	ارشادات الاستخدام	العبوة						
فيزيون موس كيك تشارلوت	<ul style="list-style-type: none"> بالموز بالتيراميسو بالشوكولاته بالليمون بالفراولة سادة بالتوت 	<table border="1"> <tr> <td>مسحوق فيزيون شارلوت</td> <td>200 جرام</td> </tr> <tr> <td>ماء</td> <td>250 جرام</td> </tr> <tr> <td>كريمة فيزيون المخفوقة</td> <td>1000 جرام</td> </tr> </table> <p>امزج مسحوق شارلوت فيزيون مع كريمة شانتيي 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 -35 درجة مئوية لمدة 1-2 ساعات. قبل التقديم، يجب تدوير الجليد في درجة مئوية +4 على الأقل لمدة 3 ساعات</p>	مسحوق فيزيون شارلوت	200 جرام	ماء	250 جرام	كريمة فيزيون المخفوقة	1000 جرام	عبوات صناديق كرتون 5 كيلو جرام (عبوة أكياس 1 كيلو جرام × عدد 5)
مسحوق فيزيون شارلوت	200 جرام								
ماء	250 جرام								
كريمة فيزيون المخفوقة	1000 جرام								

فيزيون موس كيك تشارلوت	<ul style="list-style-type: none"> بالموز بالتيراميسو بالشوكولاته بالليمون بالفراولة سادة بالتوت 	<table border="1"> <tr> <td>مسحوق فيزيون شارلوت</td> <td>200 جرام</td> </tr> <tr> <td>ماء</td> <td>250 جرام</td> </tr> <tr> <td>كريمة فيزيون المخفوقة</td> <td>1000 جرام</td> </tr> </table> <p>يخفق مسحوق الموس كيك مع الماء (25 درجة مئوية) ومزجه مع قشطة الويب بسرعة بطيئة ثم وضعه في الثلاجة</p>	مسحوق فيزيون شارلوت	200 جرام	ماء	250 جرام	كريمة فيزيون المخفوقة	1000 جرام	عبوات صناديق كرتون 5 كيلو جرام (عبوة أكياس 1 كيلو جرام × عدد 5)
مسحوق فيزيون شارلوت	200 جرام								
ماء	250 جرام								
كريمة فيزيون المخفوقة	1000 جرام								



Macaron

Macaron

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

Vizyon Macaron permette-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	<table border="1"> <tr> <td>Vizyon Macaron Mix</td> <td>1000 g</td> <td rowspan="2">22-25 min.</td> </tr> <tr> <td>Water (50-55°C)</td> <td>200 g</td> </tr> <tr> <td>Deck Oven (It is suggested placing another empty tray under for formation of skirt.)</td> <td>Bottom: 130°C Top: 140°C</td> <td rowspan="2">18-22 min.</td> </tr> <tr> <td>Convection Oven (Continuous and all around air blowing)</td> <td>125-135°C</td> </tr> </table>	Vizyon Macaron Mix	1000 g	22-25 min.	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	18-22 min.	Convection Oven (Continuous and all around air blowing)	125-135°C	5 kg carton box (5 kg sachet)
Vizyon Macaron Mix	1000 g	22-25 min.										
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	18-22 min.										
Convection Oven (Continuous and all around air blowing)	125-135°C											

Nom de Produit	Conseils d'utilisation	Emballage										
Vizyon Macaron Mélange	<table border="1"> <tr> <td>Vizyon Macaron Mélange</td> <td>1000 g</td> <td rowspan="2">22-25 min.</td> </tr> <tr> <td>Eau (50-55°C)</td> <td>200 g</td> </tr> <tr> <td>Dans un four à fond de pierre (Dans des fours à fond de pierre, nous vous proposons de relever le fond en plaçant un deuxième plateau au dessous du plateau pour la formation d'une collerette.)</td> <td>Dessous: 130°C Dessus: 140°C</td> <td rowspan="2">18-22 min.</td> </tr> <tr> <td>Dans un Four Conventionnel (Four à chaleur tournante)</td> <td>125-135°C</td> </tr> </table>	Vizyon Macaron Mélange	1000 g	22-25 min.	Eau (50-55°C)	200 g	Dans un four à fond de pierre (Dans des fours à fond de pierre, nous vous proposons de relever le fond en plaçant un deuxième plateau au dessous du plateau pour la formation d'une collerette.)	Dessous: 130°C Dessus: 140°C	18-22 min.	Dans un Four Conventionnel (Four à chaleur tournante)	125-135°C	Boite en carton de 5 kg (Pochette de 5 kg)
Vizyon Macaron Mélange	1000 g	22-25 min.										
Eau (50-55°C)	200 g											
Dans un four à fond de pierre (Dans des fours à fond de pierre, nous vous proposons de relever le fond en plaçant un deuxième plateau au dessous du plateau pour la formation d'une collerette.)	Dessous: 130°C Dessus: 140°C	18-22 min.										
Dans un Four Conventionnel (Four à chaleur tournante)	125-135°C											

إسم المنتج	ارشادات الاستخدام	العبوة									
مزيج فيزيون ماكرونس ميكس	<table border="1"> <tr> <td>1000 جرام</td> <td>مزيج فيزيون ماكرونس ميكس</td> <td rowspan="4">يخفق بسرعة عالية 4-5 دقائق بواسطة خلاط. اضغط على عجينة معكرون نوع حلوي على قماش الطبخ من نوع سبيلات في الطبق وتوضع في الفرن مباشرة. تتغير مدة الطهي ودرجة حرارته حسب نوع الفرن.</td> </tr> <tr> <td>200 جرام</td> <td>ماء (50-55 درجة مئوية)</td> </tr> <tr> <td>22-25 دقيقة</td> <td>الجزء الأسفل : 130 درجة مئوية الجزء الأعلى : 140 درجة مئوية</td> </tr> <tr> <td>18-22 دقيقة</td> <td>125-135 درجة مئوية</td> </tr> </table>	1000 جرام	مزيج فيزيون ماكرونس ميكس	يخفق بسرعة عالية 4-5 دقائق بواسطة خلاط. اضغط على عجينة معكرون نوع حلوي على قماش الطبخ من نوع سبيلات في الطبق وتوضع في الفرن مباشرة. تتغير مدة الطهي ودرجة حرارته حسب نوع الفرن.	200 جرام	ماء (50-55 درجة مئوية)	22-25 دقيقة	الجزء الأسفل : 130 درجة مئوية الجزء الأعلى : 140 درجة مئوية	18-22 دقيقة	125-135 درجة مئوية	عبوات صناديق كرتون 5 كيلو جرام (عبوة أكياس 5 كيلو جرام)
1000 جرام	مزيج فيزيون ماكرونس ميكس	يخفق بسرعة عالية 4-5 دقائق بواسطة خلاط. اضغط على عجينة معكرون نوع حلوي على قماش الطبخ من نوع سبيلات في الطبق وتوضع في الفرن مباشرة. تتغير مدة الطهي ودرجة حرارته حسب نوع الفرن.									
200 جرام	ماء (50-55 درجة مئوية)										
22-25 دقيقة	الجزء الأسفل : 130 درجة مئوية الجزء الأعلى : 140 درجة مئوية										
18-22 دقيقة	125-135 درجة مئوية										



Ready-To-Use Custard Cream

Crème
Pâtissière prête à l'emploi

Vizyon brings you the easiest way of making eclairs and profiteroles. Eclairs, profiteroles, cakes, tartalet and etc. can be prepared quickly with Vizyon Ready-To-Use Custard Cream. You can easily flavor the products to the same standard.

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	Assortments	Directions for Use	Package
Vizyon Ready-To-Use Custard Cream	<ul style="list-style-type: none"> • Vanilla • Milky • Chocolate • Banana 	Desired amount of Vizyon Ready-To-Use Custard Cream can be applied directly into/onto the product by using pastry bag.	2 kg pail 6 kg pail 18 kg pail

Nom de Produit	Assortiments	Conseils d'utilisation	Emballage
Vizyon Crème Pâtissière prête à l'emploi	<ul style="list-style-type: none"> • Vanille • Laitaux • Chocolat • Banane 	La quantité désirée de crème de fourrage peut être appliquée dans ou sur le produit à l'aide d'une poche à pâtisserie.	Seau de 2 kg Seau de 6 kg Seau de 18 kg

إسم المنتج	أنواع المنتجات	ارشادات الاستخدام	العبوة
فيزيون كريم الكاسترد بارد	<ul style="list-style-type: none"> • فانيليا • حليبي • شوكولاتة • زوم 	يستخدم داخل المنتج أو فوقه باستخدام كيس ضخ كريمة الحشو بالكمية المطلوبة.	عبوة دلو 2 كيلو جرام عبوة دلو 6 كيلو جرام عبوة دلو 18 كيلو جرام



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																																									
Vizyon Easy Baked Cheesecake	<p>Recipes for Preparing San Sebastian Cheesecake</p> <table border="1"> <tr><td>Vizyon Easy Baked Cheesecake</td><td>1000 g</td><td>Vizyon Easy Baked Cheesecake</td><td>1000 g</td></tr> <tr><td>Water</td><td>800 g</td><td>Water</td><td>1050 g</td></tr> <tr><td>Labneh Cheese</td><td>600 g</td><td>Egg</td><td>450 g</td></tr> <tr><td>Egg</td><td>400 g</td><td>Strained yogurt</td><td>600 g</td></tr> <tr><td>Liquid oil</td><td>240 g</td><td>Cream</td><td>200 g</td></tr> <tr><td>Cream</td><td>200 g</td><td>Total weight</td><td>3300 g</td></tr> <tr><td>Total weight</td><td>3240 g</td><td>Mixing Time and Speed</td><td>3 mins - Medium Speed</td></tr> <tr><td>Mixing Time and Speed</td><td>3 mins - Medium Speed</td><td>Oven Temperature</td><td>230°C - Convectional</td></tr> <tr><td>Oven Temperature</td><td>230°C - Convectional</td><td>Cooking time</td><td>15 - 17 min.</td></tr> <tr><td>Cooking time</td><td>15 - 17 min.</td><td></td><td></td></tr> </table>	Vizyon Easy Baked Cheesecake	1000 g	Vizyon Easy Baked Cheesecake	1000 g	Water	800 g	Water	1050 g	Labneh Cheese	600 g	Egg	450 g	Egg	400 g	Strained yogurt	600 g	Liquid oil	240 g	Cream	200 g	Cream	200 g	Total weight	3300 g	Total weight	3240 g	Mixing Time and Speed	3 mins - Medium Speed	Mixing Time and Speed	3 mins - Medium Speed	Oven Temperature	230°C - Convectional	Oven Temperature	230°C - Convectional	Cooking time	15 - 17 min.	Cooking time	15 - 17 min.			10 kg kraft bag
Vizyon Easy Baked Cheesecake	1000 g	Vizyon Easy Baked Cheesecake	1000 g																																							
Water	800 g	Water	1050 g																																							
Labneh Cheese	600 g	Egg	450 g																																							
Egg	400 g	Strained yogurt	600 g																																							
Liquid oil	240 g	Cream	200 g																																							
Cream	200 g	Total weight	3300 g																																							
Total weight	3240 g	Mixing Time and Speed	3 mins - Medium Speed																																							
Mixing Time and Speed	3 mins - Medium Speed	Oven Temperature	230°C - Convectional																																							
Oven Temperature	230°C - Convectional	Cooking time	15 - 17 min.																																							
Cooking time	15 - 17 min.																																									



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 croute préparée et cuisez au four pendant 70-80 min à 140-160°C. Éteignez le feu et gardez le cheesecake au four pendant 20 min. Refroidissez le cheesecake à 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																																									
Vizyon Easy Cheesecake au Chaud	<p>Recettes pour préparer le cheesecake de Saint-Sébastien</p> <table border="1"> <tr><td>Vizyon Easy Cheesecake au Chaud</td><td>1000 g</td><td>Vizyon Easy Baked Cheesecake</td><td>1000 g</td></tr> <tr><td>Eau</td><td>800 g</td><td>Water</td><td>1050 g</td></tr> <tr><td>Fromage Labné</td><td>600 g</td><td>Egg</td><td>450 g</td></tr> <tr><td>Œuf</td><td>400 g</td><td>Strained yogurt</td><td>600 g</td></tr> <tr><td>Huile liquide</td><td>240 g</td><td>Cream</td><td>200 g</td></tr> <tr><td>Crème</td><td>200 g</td><td>Total weight</td><td>3300 g</td></tr> <tr><td>Poids Total</td><td>3240 g</td><td>Mixing Time and Speed</td><td>3 mins - Medium Speed</td></tr> <tr><td>Temps et vitesse de mélange</td><td>3 min. - Vitesse moyenne</td><td>Oven Temperature</td><td>230°C - Convectional</td></tr> <tr><td>Température du four</td><td>230°C - Convectionnel</td><td>Cooking time</td><td>15 - 17 min.</td></tr> <tr><td>Temps de cuisson</td><td>15 - 17 min.</td><td></td><td></td></tr> </table>	Vizyon Easy Cheesecake au Chaud	1000 g	Vizyon Easy Baked Cheesecake	1000 g	Eau	800 g	Water	1050 g	Fromage Labné	600 g	Egg	450 g	Œuf	400 g	Strained yogurt	600 g	Huile liquide	240 g	Cream	200 g	Crème	200 g	Total weight	3300 g	Poids Total	3240 g	Mixing Time and Speed	3 mins - Medium Speed	Temps et vitesse de mélange	3 min. - Vitesse moyenne	Oven Temperature	230°C - Convectional	Température du four	230°C - Convectionnel	Cooking time	15 - 17 min.	Temps de cuisson	15 - 17 min.			Sac kraft de 10 kg
Vizyon Easy Cheesecake au Chaud	1000 g	Vizyon Easy Baked Cheesecake	1000 g																																							
Eau	800 g	Water	1050 g																																							
Fromage Labné	600 g	Egg	450 g																																							
Œuf	400 g	Strained yogurt	600 g																																							
Huile liquide	240 g	Cream	200 g																																							
Crème	200 g	Total weight	3300 g																																							
Poids Total	3240 g	Mixing Time and Speed	3 mins - Medium Speed																																							
Temps et vitesse de mélange	3 min. - Vitesse moyenne	Oven Temperature	230°C - Convectional																																							
Température du four	230°C - Convectionnel	Cooking time	15 - 17 min.																																							
Temps de cuisson	15 - 17 min.																																									



إسم المنتج	ارشادات الاستخدام	العبوة																																						
فيزيون تشيز كيك مخبوز	<table border="1"> <tr><td>400 جرام</td><td>فيزيون تشيز كيك مخبوز</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>جبنه لبنه</td></tr> <tr><td>1770 جرام</td><td>الوزن الكلي</td></tr> <tr><td>160 درجة مئوية 80-75 دقيقة</td><td>في الفرن الحجري</td></tr> <tr><td>140 درجة مئوية 80-75 دقيقة</td><td>في الفرن الحراري</td></tr> </table> <p>يتم وضع الماء و البيض و الجبن اللبنة في وعاء ويضاف بعد ذلك كيكه التشيز كيك المخبوز فيزيون و يتم الخلط لمدة دقيقة على سرعة عالية ثم تخفض السرعة لمدة 2-3 دقائق يسكب المزيج في قالب الكيك و يخبز على حسب درجة الحرارة و مدة الفرن المستخدم . احتفظ بالكيك ليتراح في الفرن لمدة 15-20 دقيقة و بعد ذلك قم بتبريده في حرارة الغرفة ثم يحفظ في الثلاجة لمدة 6-8 ساعات ويضاف عليه حشوة الفاكهه او الكريمة قبل التقديم</p>	400 جرام	فيزيون تشيز كيك مخبوز	320 جرام	بيض	250 جرام	ماء	800 جرام	جبنه لبنه	1770 جرام	الوزن الكلي	160 درجة مئوية 80-75 دقيقة	في الفرن الحجري	140 درجة مئوية 80-75 دقيقة	في الفرن الحراري	عبوات أكياس كرافت 10 كيلو جرام																								
400 جرام	فيزيون تشيز كيك مخبوز																																							
320 جرام	بيض																																							
250 جرام	ماء																																							
800 جرام	جبنه لبنه																																							
1770 جرام	الوزن الكلي																																							
160 درجة مئوية 80-75 دقيقة	في الفرن الحجري																																							
140 درجة مئوية 80-75 دقيقة	في الفرن الحراري																																							
فيزيون تشيز كيك بارد	<table border="1"> <tr><td>200 جرام</td><td>فيزيون تشيز 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>جبنه لبنه او 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 ثلاجة التجميد العميق لفترة 2 ساعة على الأقل. يتم التقديم مع أنواع صلصات المعجنات فيجين وفق الطلب.</p>	200 جرام	فيزيون تشيز كيك بارد	250 جرام	ماء	1000 جرام	الكريمة المخفوقة	250 جرام	جبنه لبنه او ماسكربون (إختياري)	1700 جرام	الوزن الكلي	عبوات صناديق كرتون 5 كيلو جرام (عبوة أكياس 1 كيلو جرام x 5 عدد)																												
200 جرام	فيزيون تشيز كيك بارد																																							
250 جرام	ماء																																							
1000 جرام	الكريمة المخفوقة																																							
250 جرام	جبنه لبنه او ماسكربون (إختياري)																																							
1700 جرام	الوزن الكلي																																							
كعكة تشيز كيك بالفرن	<p>وصفات لتحضير كعكة الجبن سان سباستيان</p> <table border="1"> <tr><td>1000 جرام</td><td>خليط تشيز كيك</td></tr> <tr><td>1050 جرام</td><td>ماء</td></tr> <tr><td>450 جرام</td><td>بيض</td></tr> <tr><td>600 جرام</td><td>لبن زيادي</td></tr> <tr><td>200 جرام</td><td>كريمة</td></tr> <tr><td>3300 جرام</td><td>الوزن الكلي</td></tr> <tr><td>دقائق قوة متوسطة 3</td><td>مدة الخلط والقوة</td></tr> <tr><td>230 C</td><td>درجة حرارة الفرن</td></tr> <tr><td>15 - 17 دقيقة</td><td>مدة الخبز</td></tr> </table> <table border="1"> <tr><td>1000 جرام</td><td>خليط تشيز كيك</td></tr> <tr><td>800 جرام</td><td>ماء</td></tr> <tr><td>600 جرام</td><td>لبنة</td></tr> <tr><td>400 جرام</td><td>بيض</td></tr> <tr><td>240 جرام</td><td>زيت دوار الشمس</td></tr> <tr><td>200 جرام</td><td>كريمة</td></tr> <tr><td>3240 جرام</td><td>الوزن الكلي</td></tr> <tr><td>دقائق قوة متوسطة 3</td><td>مدة الخلط والقوة</td></tr> <tr><td>230 C</td><td>درجة حرارة الفرن</td></tr> <tr><td>15 - 17 دقيقة</td><td>مدة الخبز</td></tr> </table>	1000 جرام	خليط تشيز كيك	1050 جرام	ماء	450 جرام	بيض	600 جرام	لبن زيادي	200 جرام	كريمة	3300 جرام	الوزن الكلي	دقائق قوة متوسطة 3	مدة الخلط والقوة	230 C	درجة حرارة الفرن	15 - 17 دقيقة	مدة الخبز	1000 جرام	خليط تشيز كيك	800 جرام	ماء	600 جرام	لبنة	400 جرام	بيض	240 جرام	زيت دوار الشمس	200 جرام	كريمة	3240 جرام	الوزن الكلي	دقائق قوة متوسطة 3	مدة الخلط والقوة	230 C	درجة حرارة الفرن	15 - 17 دقيقة	مدة الخبز	عبوات أكياس كرافت 10 كيلو جرام
1000 جرام	خليط تشيز كيك																																							
1050 جرام	ماء																																							
450 جرام	بيض																																							
600 جرام	لبن زيادي																																							
200 جرام	كريمة																																							
3300 جرام	الوزن الكلي																																							
دقائق قوة متوسطة 3	مدة الخلط والقوة																																							
230 C	درجة حرارة الفرن																																							
15 - 17 دقيقة	مدة الخبز																																							
1000 جرام	خليط تشيز كيك																																							
800 جرام	ماء																																							
600 جرام	لبنة																																							
400 جرام	بيض																																							
240 جرام	زيت دوار الشمس																																							
200 جرام	كريمة																																							
3240 جرام	الوزن الكلي																																							
دقائق قوة متوسطة 3	مدة الخلط والقوة																																							
230 C	درجة حرارة الفرن																																							
15 - 17 دقيقة	مدة الخبز																																							



Milky Desserts

— Desserts Laitiers —

Vizon 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, placer la préparation dans le réfrigérateur durant 2 heures pour la refroidir. Avant de servir, saupoudrer 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 la 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 بروليه

150 جرام	فيزيون كريمه بروليه
300 جرام	حليب
500 جرام	كريمة فيزيون المخفوقة
950 جرام	الوزن الكلي

كريم بروليه فيزيون: غلي 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

150 جرام	فيزيون بانا كوتا
550 جرام	حليب
300 جرام	كريمة حليب
1000 جرام	الوزن الكلي

بانانا كوتا فيزيون: غلي الحليب وكريمة 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

1000 جرام	فيزيون كريم كرامل
4000 جرام	ماء أو حليب
5000 جرام	الوزن الكلي

كريم كراميل فيزيون: غلي الحليب أو الماء لمدة 1 دقيقة مع إضافة خليط كريم كراميل 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 × عدد5)



Tres Leches Mix & Sauce

*Mélange et Sauce pour
Gâteau aux Très Lèche*

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

Vizon va vous donner une expérience douce et délicieuse. Vous n'oublierez jamais le goût du caramel parfumé Vizon 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>			

Nom de Produit	Conseils d'utilisation		Emballage
Mélange pour Gâteau aux Très Lèche	Mélange pour Gâteau aux Très Lèche	1000 g	Sac kraft de 10 kg
	Œuf	500 g	
	Eau	200 g	Boite en carton de 28 kg (Seau de 7 kg x 4 pièces)
	Poids Total	1700 g	
	Température du Four	Four à fond de pierre: 180°C Four conventionnel: 160°C	
	Durée de cuisson	30 - 35 min.	
Vizyon Sauce au Caramel pour Très Lèche	<p>Mélangez Vizyon Très lèche mix avec l'œuf et l'eau à vitesse lente pendant 5 minutes. Renverser 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>		

إسم المنتج	ارشادات الاستخدام		العبوة
خلطة فيزيون تريلتشي	خلطة فيزيون تريلجي ميكس	1000 جرام	عبوات أكياس كرافت 10 كيلو جرام
	بيض	500 جرام	
	ماء	200 جرام	عبوات صناديق كرتون 28 كيلو جرام (عبوة دلو 7 كيلو جرام x عدد 4)
	الوزن الكلي	1700 جرام	
	درجة حرارة الفرن	الفرن الحجري : 180 درجة مئوية الفرن الحراري : 160 درجة مئوية	
	فترة الطهي	35-30 دقيقة	
صوص فيزيون تريلتشي	<p>امزج فيزيون كيك تريلتشي مع البيض و الماء على سرعة لمدة دقيقة ثم خفض السرعة لمدة خمس دقائق بسكب الخليط في صواني الخبز في درجة الحرارة و المده المشار إليها عندما تبرد الكيكه قم بصب كريمة الخفق السائلة الممزوجة باللبن البارد على كيكة التريلتشي ثم قم بصب صوص التريلتشي مباشرة او بتخفيفه بماء حسب الرغبة و قم بتغطية سطح الكيك تماما بسكين</p>		



Waffle & Pancake

— Gaufre & Crêpe —

Vizon 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	<p>Waffle Recipe</p> <table border="1"> <tr> <td>Vizyon Waffle&Pancake Mix</td> <td>1000 g</td> </tr> <tr> <td>Milk</td> <td>1200 g</td> </tr> <tr> <td>Butter</td> <td>50 g</td> </tr> <tr> <td>Sugar</td> <td>200 g</td> </tr> <tr> <td>Total Weight</td> <td>2450 g</td> </tr> </table> <p>Vizyon Pancake-Waffle Powder Mix, milk, butter and sugar is mixed and it is cooked in 250°C for 1 min in waffle iron.</p>	Vizyon Waffle&Pancake Mix	1000 g	Milk	1200 g	Butter	50 g	Sugar	200 g	Total Weight	2450 g	10 kg kraft bag
	Vizyon Waffle&Pancake Mix	1000 g										
Milk	1200 g											
Butter	50 g											
Sugar	200 g											
Total Weight	2450 g											
<p>Pancake Recipe</p> <table border="1"> <tr> <td>Vizyon Waffle&Pancake Mix</td> <td>1000 g</td> </tr> <tr> <td>Milk</td> <td>1500 g</td> </tr> <tr> <td>Total Weight</td> <td>2500 g</td> </tr> </table> <p>Vizyon Pancake-Waffle Powder Mix and milk is mixed and it is cooked in a hot pan.</p>	Vizyon Waffle&Pancake Mix	1000 g	Milk	1500 g	Total Weight	2500 g						
Vizyon Waffle&Pancake Mix	1000 g											
Milk	1500 g											
Total Weight	2500 g											

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

إسم المنتج	ارشادات الاستخدام	العبوة											
وافل فيزيون	<p>وصفة الوافل</p> <table border="1"> <tr> <td>1000 جرام</td> <td>فيزيون مزيج من الهراء وكريب</td> <td rowspan="5"> <p>يتمزج خليط فيزيون بانكيك - وافل مع الحليب والزبد والسكر. يطهى في ما كينة الوافل لمدة دقيقة عند درجة حرارة 250 مئوية.</p> </td> </tr> <tr> <td>1200 جرام</td> <td>حليب</td> </tr> <tr> <td>50 جرام</td> <td>زبدة</td> </tr> <tr> <td>200 جرام</td> <td>سكر</td> </tr> <tr> <td>2450 جرام</td> <td>الوزن الكلي</td> </tr> </table>	1000 جرام	فيزيون مزيج من الهراء وكريب	<p>يتمزج خليط فيزيون بانكيك - وافل مع الحليب والزبد والسكر. يطهى في ما كينة الوافل لمدة دقيقة عند درجة حرارة 250 مئوية.</p>	1200 جرام	حليب	50 جرام	زبدة	200 جرام	سكر	2450 جرام	الوزن الكلي	عبوات أكياس كرافت 10 كيلو جرام
	1000 جرام	فيزيون مزيج من الهراء وكريب	<p>يتمزج خليط فيزيون بانكيك - وافل مع الحليب والزبد والسكر. يطهى في ما كينة الوافل لمدة دقيقة عند درجة حرارة 250 مئوية.</p>										
1200 جرام	حليب												
50 جرام	زبدة												
200 جرام	سكر												
2450 جرام	الوزن الكلي												
<p>وصفة كريب</p> <table border="1"> <tr> <td>1000 جرام</td> <td>فيزيون مزيج من الهراء وكريب</td> <td rowspan="3"> <p>يتمزج خليط فيزيون بانكيك - وافل مع الحليب ويطهى في مقلاة ساخنة.</p> </td> </tr> <tr> <td>1500 جرام</td> <td>حليب</td> </tr> <tr> <td>2500 جرام</td> <td>الوزن الكلي</td> </tr> </table>	1000 جرام	فيزيون مزيج من الهراء وكريب	<p>يتمزج خليط فيزيون بانكيك - وافل مع الحليب ويطهى في مقلاة ساخنة.</p>	1500 جرام	حليب	2500 جرام	الوزن الكلي						
1000 جرام	فيزيون مزيج من الهراء وكريب	<p>يتمزج خليط فيزيون بانكيك - وافل مع الحليب ويطهى في مقلاة ساخنة.</p>											
1500 جرام	حليب												
2500 جرام	الوزن الكلي												



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	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 Mixes	Vizyon Cake Mix (Egged): 1000 g	Oil: 400 g
	Water: 400 g	Total Weight: 1800 g
Vizyon Cake Mixes	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 Marble Cake Mix	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	Vizyon Cake Mix: 1000 g	Oil: 300 g
	Water: 300 g	Egg: 300 g
	Total Weight: 1900 g	
Vizyon Sugar - Free Cake Mix	Vizyon Cake Mix: 1000 g	Oil: 450 g
	Egg: 450 g	Total Weight: 1900 g
Vizyon Muffin Cake Mix	Vizyon Cake Mix: 1000 g	Vegetable Oil: 400 g
	Water: 200 g	Egg: 400 g
	Total Weight: 2000 g	
Vizyon Moist Cake Mix	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	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	Mélange Pour Vizyon Gâteaux(œufs): 1000 g	Huile : 400 g
	Eau: 400 g	Poids Total: 1800 g
Mélange Pour Vizyon Gâteaux	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 Marbré	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	Mélange Pour Vizyon : 1000 g	Huile: 300 g
	Eau: 300 g	Œuf : 300 g
	Poids Total: 1900 g	
Vizyon Sans Sucre Mélange à Gâteaux	Mélange Pour Vizyon : 1000 g	Huile: 450 g
	Œuf : 450 g	Poids Total: 1900 g
Mélange Pour Vizyon Muffin	Mélange Pour Vizyon: 1000 g	Huile: 400 g
	Eau: 200 g	Œuf : 400 g
	Poids Total: 2000 g	
Mélange Pour Vizyon Gâteaux Moelleux	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	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	مزيج فيزيون كيك ميكس(باليبيض) : 1000 جرام	ماء : 400 جرام
	زيت سائل : 400 جرام	الوزن الكلي : 1800 جرام
مزيج فيزيون كيك ميكس	مزيج فيزيون كيك ميكس : 1000 جرام	زيت سائل : 300 جرام
	الجزر الطازج أو التفاح الطازج : 300 جرام	ماء : 100 جرام
	بييض : 300 جرام	الوزن الكلي : 2000 جرام
مزيج فيزيون ماربل كيك ميكس	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	زيت سائل : 300 جرام	مزيج فيزيون كيك ميكس : 1000 جرام
	بييض : 300 جرام	ماء : 300 جرام
	الوزن الكلي : 1900 جرام	
مزيج فيزيون بدون سكر خليط الكعك	زيت سائل : 450 جرام	مزيج فيزيون كيك ميكس : 1000 جرام
	الوزن الكلي : 1900 جرام	بييض : 450 جرام
مزيج فيزيون مافن ميكس	زيت نباتي : 400 جرام	مزيج فيزيون كيك ميكس : 1000 جرام
	بييض : 400 جرام	ماء : 200 جرام
	الوزن الكلي : 2000 جرام	
مزيج فيزيون موفين كيك ميكس	زيت سائل : 250 جرام	مزيج فيزيون كيك ميكس : 1000 جرام
	بييض : 250 جرام	ماء : 300 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; Brownie, Souffle Cake! They help you to prepare creative presentations while expand your product range.

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



Brand Name Directions for Use

Vizyon Souffle Mix • Neutral • Cocoa	For cocoa soufflé;		For neutral soufflé;		Deck Oven Top: 190°C 10-12 min. Bottom: 160°C 10-12 min. Convection Oven 140°C 10-12 min.	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 Souffle Mix	1000 g	Vizyon Souffle Mix	1000 g		
	Oil	550 g	Liquid Oil (90°C)	465 g		
	Chocolate (Bitter/Milky)	650 g	White Chocolate	745 g		
	Water	750 g	Water (40°C)	750 g		
Total Weight	2950 g	Total Weight	2960 g			

Vizyon Brownie Cake Mix	Vizyon Brownie Cake Mix	1000 g	Deck Oven 160°C 25-30 min. Convection Oven 140°C 25-30 min.	Mix the powder cake mix with egg and water for 4 min. then pour into moulds. Add walnuts into batter for enrichment.	Vizyon Dark Chocolate Cake Mix	Vizyon Dark Chocolate Cake Mix	1000 g	Baking for Muffin Cake: Oven temperature 175°C Baking Time 25 min.	Baking for Pound Cake and Sponge Cake: Oven temperature 180°C Baking Time 40 min.		
	Liquid Oil	200 g				Egg	400 g			Egg	400 g
	Water	140 g				Water	200 g			Water	200 g
	Egg	200 g				Liquid Oil	400 g			Liquid Oil	400 g
	Total Weight	1540 g				Total Weight	2000 g			Total Weight	2000 g

Vizyon Lemon & Poppy Seed Cake Mix	Vizyon Lemon & Poppy Seed Cake Mix	1000 g	Muffin or pound cake: convectional /deck oven 170°C - 180°C Baking Time 30-45 min.	Marble cake: Convectional 140°C Baking Time 40 min.	Whipping Time: Approx. 4 min
	Sunflower oil	400 g			
	Egg	400 g			
	Water	150 g			
	Total weight	1950 g			

Nom de Produit Conseils d'utilisation

Vizyon Mélange Soufflé • Neutre • Cacao	Pour le soufflé au cacao;		Pour soufflé neutre;		Dans un four à fond Top: 190°C 10-12 min. Bottom: 160°C 10-12 min. Dans un Four Conventionnel 140°C 10-12 min.	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-vos produits après les congeler en les décongelant au microonde.
	Mélange Soufflé	1000 g	Vizyon Mélange Soufflé	1000 g		
	Huile	550 g	Huile liquide (90°C)	465 g		
	Chocolat (Bitter / Au Lait)	650 g	Chocolat blanc	745 g		
	Eau	750 g	Eau (40°C)	750 g		
Poids Total	2950 g	Poids Total	2960 g			

Vizyon Mélange pour Brownie	Mélange pour Brownie	1000 g	Dans un four à fond 160°C 25-30 min. Dans un Four Conventionnel 140°C 25-30 min.	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.
	Huile	200 g		
	Eau	140 g		
	Œuf	200 g		
	Poids Total	1540 g		

Vizyon Mélange à gâteaux au chocolat noir	Mélange à gâteaux au chocolat noir	1000 g	Cuisson au four pour muffins; Température du four 175°C Temps de cuisson 25 min.	Cuisson pour Pound Cake et Sponge Cake; Température du four 180°C Temps de cuisson 40 min.	1 min. de vitesse basse, vitesse moyenne de 3 min.
	Œuf	400 g			
	Eau	200 g			
	Beurre (ne pas fondre)	400 g			
	Poids total	2000 g			

Vizyon Mélange Du Gâteau Au Citron Et Aux Graines De Pavot	Mélange Du Gâteau Au Citron Et Aux Graines De Pavot	1000 g	Muffin ou Quatre-quarts : Température de cuisson 170°C - 180°C Durée de cuisson 30-45 min.	Gâteau marbré: Température de cuisson 140°C Durée de cuisson 40 min.	Temps de fouet: Environ. 4 min
	Huile Végétale	400 g			
	Œuf	400 g			
	Eau	150 g			
	Poids Total	1950 g			

إسم المنتج إرشادات الاستخدام

فيزيون خليط الكيك البراوني	في الفرن الحجري	1000 جرام	مزيج براونيز فيزيون: أضف الى المزيج البراوني البيض والماء والزيت امزج لمدة 4 دقائق في خلاط على سرعة متوسطة وضع في قوالب. يمكنك تنويع بإضافة قطع من المكسرات داخل العجين حسب الذوق.	الباوند كيك والمافن: (الفرن الحراري والفرن الحجري) 170-180 درجة مئوية مدة الطهي: 30-45 دقيقة الكيك الرغامي: حرارة الفرن الحراري: 140 درجة مئوية مدة الطهي: 40 دقيقة		
	160 درجة مئوية 25-30 دقيقة	خليط فيزيون كعكة براونيز ميكس			1000 جرام	
	في الفرن الحراري	200 جرام			زيت سائل	200 جرام
	140 درجة مئوية 25-30 دقيقة	140 جرام			ماء	140 جرام
		200 جرام			بيض	200 جرام
	1540 جرام	الوزن الكلي	1540 جرام			

خليط فيزيون سوفلي ميكس	في الفرن الحجري	1000 جرام	مزيج سوفلي فيزيون: أترى شوكولاتة الحليب اللوة في حمام مريم واخفق مع الزيت باستخدام خلاط لمدة 2 دقيقة. اخفق مرة أخرى لمدة 3 دقائق بإضافة مزيج سوفلي فيزيون أخيراً اسكب الماء واخفط لمدة 2 دقيقة. يتم طهيها بعد سكبها في قوالب مناسبة لتعملية شبه الطبخ لتتجمد. يجب أن يكون وقت الطهي 8 دقائق للتخضيرات المجمدة. يقدم المنتج بعد ازالة التجميد في الميكرويف.	خليط الكيك بالليمون وبذور الخشخاش 1000 جرام زيت سائل 400 جرام البيض 400 جرام الماء 150 جرام الوزن الإجمالي 1950 جرام		
	10-12 دقيقة	مزيج فيزيون سوفلي ميكس			1000 جرام	
	في الفرن الحراري	550 جرام			زيت سائل	550 جرام
	140 درجة مئوية 10-12 دقيقة	650 جرام			شوكولاتة : (داكنة / بالحليب)	650 جرام
		750 جرام			ماء	750 جرام
	2950 جرام	الوزن الكلي	2950 جرام			

مزيج كعكة الشوكولاتة الداكنة	الخبز لكمة العكك	1000 جرام	مزيج كعكة الشوكولاتة الداكنة 175 درجة حرارة الفرن الحراري : 175 درجة فترة الطهي: 25 دقيقة الخبز لكمة الجنيه وكعكة الإسفنج درجة حرارة الفرن الحراري : 180 درجة فترة الطهي: 40 دقيقة	1 الدقائق بطيء، 3 الدقائق سرعة متوسطة	
	400 جرام	بيضة			400 جرام
	200 جرام	ماء			200 جرام
	400 جرام	زيت سائل			400 جرام
	2000 جرام	الوزن الكلي			2000 جرام

Package: 10 kg kraft bag

Emballage: Sac kraft de 10 kg

ززمة: عبوات أكياس كرافت 10 كيلو جرام



Velvet Cake Mixes

— Velvet Mix de Gateau —

Enter the magical world of colors with Vizon Velvet Cake Mixes. Moreover, no artificial colourants are used to create these glamorous shades of colours. With its perfect pore structure, excellent resilience and diversification feature, you can easily use Vizon Velvet Cake Mixes in different recipes such as cake, swissroll and cookie.

Découvrez le monde magique des couleurs avec les Vizon Velvet mix de gâteau. En outre, aucun colorant artificiel n'est utilisé pour obtenir ces couleurs aux tons attrayants. Grâce à sa structure à pores parfaite et à son exceptionnelle élasticité, Vizon Velvet mix de gâteau est un mélange que vous pouvez facilement utiliser dans diverses recettes telles que des gâteaux, des gâteaux roulés et des cookies grâce à la possibilité de diversification.





Brand Name	Assortments	Directions for Use		Package	
Velvet Cake Mixes	<ul style="list-style-type: none"> Purple Green Black Red Orange 	Velvet Cake Mix	1000 g	Whipping Time: 1 minute low speed, 5 minutes medium speed Cooking Instructions Deck Oven: 180°C-170°C / 45 min. Convectional: 160-165°C / 50-55 min. *:softened at room temperature Storage Conditions: Keep closed in a cool (25°C) and dry place.	10 kg kraft bag
		Egg	400 g		
		Water	300 g		
		Butter* / Liquid Oil	120 g* / 200 g		



Nom de Produit	Assortiments	Conseils d'utilisation		Emballage	
Vizyon Velvet Mix de Gateau	<ul style="list-style-type: none"> Violet Vert Noir Rouge Orange 	Velvet Mix de Gateau	1000 g	Temps de fouet : 1 minute de vitesse basse, vitesse moyenne de 5 minutes. Instructions de cuisson Four à Sole: 180°C-170°C / 45 min. Convectionnel: 160-165°C / 50-55 min. *: ramolli à la température ambiante Conditions De Conservation: Conservez fermé dans un endroit frais (25°C) et sec.	Sac kraft de 10 kg
		Oeuf	400 g		
		Eau	300 g		
		Beurre* / Huile Liquide	120 g* / 200 g		



إسم المنتج	أنواع المنتجات	ارشادات الاستخدام		العبوة	
خليط الكيكة المخملية الحمراء	<ul style="list-style-type: none"> البنفسجي الأخضر الأسود الأحمر البرتقالي 	1000 غرام	خليط الكيكة المخملية الحمراء	خط الوقت : دقيقة واحدة سرعة منخفضة ، خمس دقائق سرعة متوسطة ، تعليمات الطهي قاعدة الحجر: الحمل الحراري: 165-160 درجة مئوية 170 - 180 درجة مئوية 45 دقيقة. 55-50 دقيقة. *: تليين في درجة حرارة الغرفة شروط الحفظ يحفظ مغلوق في مكان بارد (25 درجة) وجاف.	عبوات أكياس كرافت 10 كيلو جرام
		400 غرام	بيض		
		300 غرام	ماء		
		200/120 غرام	زبدة* / زيت سائل		



Swissroll Recipe with Velvet Mix

Recette de Swiss Roll avec Velvet Mix de Gateau



Ürün Adı	Kullanım Talimatı		
Velvet Cake Mixes	Velvet Cake Mix	1000 g	Swissroll Recipe Mixing: Powder cake mix is added to egg, water and oil. Mix at slow speed for 1 minutes and then at medium speed for 5 minutes with whisk. Baking: 15 minutes 180°C
	Egg	600 g	
	Butter (at room temperature)	150 g	
	Oil	50 g	
	Water	400 g	



Nom de Produit	Conseils d'utilisation		
Vizyon Velvet Mix de Gateau	Velvet Mix de Gateau	1000 g	La recette du Swiss Roll (Gâteau Roulé) Fouettage: On ajoute les œufs, l'eau et l'huile en poudre, et on fouette le mélange à cycle lent pendant 1 minute et à cycle moyen pendant 5 minutes avec le fouet. Cuisson: 15 minutes à 180 ° C
	Œuf	600 g	
	Beurre (à température ambiante)	150 g	
	Huile	50 g	
	Eau	400 g	



إسم المنتج	ارشادات الاستخدام		
خليط الكيكة المخملية الحمراء	1000 جرام	خليط كيك الفلفت	طريقة تحضير السويس رول الخفيف: يضاف مسحوق خليط الكيك إلى البيض والماء والزيت، ويخفق بالخفاق السلك على سرعة منخفضة لمدة دقيقة واحدة ثم على سرعة متوسطة لمدة 5 دقائق الخبز: على درجة حرارة 180 مئوية لمدة 15 دقيقة
	600 جرام	بيض	
	150 جرام	زبد (في درجة حرارة الغرفة)	
	50 جرام	زيت نباتي	
	400 جرام	ماء	



Cookie Recipe with Velvet Mix

— Recette de Cookie avec Velvet Mix de Gateau —



Brand Name	Directions for Use		
Velvet Cake Mixes	Velvet Cake Mix	1000 g	Cookie Recipe *100 g of Vizyon Filling Cream can be used as a diversifier. Kneading: Powder cake mix is added to margarine and egg mixture, knead for 2-3 min. by hand or mixer until dough formation is achieved. Baking: 10-12min. at 165°C
	Margarine	300 g	
	Egg	100 g	



Nom de Produit	Conseils d'utilisation		
Vizyon Velvet Mix de Gateau	Velvet Mix de Geateau	1000 g	Recette de cookie *100 g de crème de fourrage Vizyon peut être utilisés comme agent de diversification. Pétrissage: Le mélange de gâteaux en poudre est ajouté au mélange de margarine et d'œufs, et il est pétri pendant 2 à 3 minutes à l'aide d'un appareil manuel ou d'un mixeur jusqu'à ce que la pâte soit formée. Cuisson: 10-12 minutes à 165°C
	Margarine	300 g	
	Œuf	100 g	



إسم المنتج	ارشادات الاستخدام		
خليط الكيكة المخملية الحمراء	1000 جرام	خليط كيك الفلفت	طريقة تحضير الكوكيز للحشو 100 غرام Vizyon للتنوع يمكن استخدام كريمة * العجن: يضاف مسحوق خليط الكيك إلى الزيت والبيض، يعجن باليد أو الخلاط الكهربائي لمدة 2-3 دقائق حتى تماسك العجين الخبز: على درجة حرارة 165 مئوية لمدة 10-12 دقيقة
	300 جرام	سمن	
	100 جرام	بيض	



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**

- Neutral
- Cocoa
- Vanilla

Vizyon Sponge Cake Mix	1000 g
Water	100 g
Egg	750 g
Total Weight	1850 g
Oven Temperature	About 180°C
Baking Time	40-45 min.
Mixing Time	6-8 min.

Swissroll Recipe

- Neutral
- Cocoa
- Vanilla

Vizyon Sponge Cake Mix	1000 g
Water	280 g
Egg	1150 g
Total Weight	2430 g
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.)

**Vizyon Sponge Cake
Mix -Frozen**

- Neutral
- Cocoa

Vizyon Sponge Cake Mix-Frozen	1000 g
Oil	200 g
Water	200 g
Egg	400 g (8 pcs)
Total Weight	1800 g

Oven Temperature	
Deck Oven	About 180°C
Convection Oven	About 150 - 160°C
Cooking Time	45-55 min.

**Vizyon Easy Sponge
Cake Mix**

- Neutral
- Cocoa

Vizyon Easy Sponge Cake Mix	1000 g
Egg	750 g
Water	100 g
Total Weight	1850 g

Oven Temperature	About 180°C
Cooking Time	45-45 min.



Nom de Produit

Conseils d'utilisation

**Vizyon Mélange de
Génoise**

- Nature
- Cacao
- Vanille

Vizyon Mélange de Génoise	1000 g
Eau	100 g
Œuf	750 g
Poids Total	1850 g
Température du Four :	Environ 180°C
Temps de cuisson	40-45 min.
Temps de mélange	6-8 min.

Recette Roulé Suisse

- Nature
- Cacao
- Vanille

Vizyon Mélange de Génoise	1000 g
Eau	280 g
Œuf	1150 g
Poids Total	2430 g
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.)

**Vizyon Mélange de
Génoise - Congelé**

- Nature
- Cacao

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 :	
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 Easy Mélange
de Génoise**

- Nature
- Cacao

Vizyon Easy Mélange de Génoise	1000 g
Œuf	750 g
Eau	100 g
Poids Total	1850 g

Température du Four	Environ 180°C
Temps de cuisson	45-45 min.



إسم المنتج

ارشادات الاستخدام

**فيزيون خليط كيك
اسفنجي**

- 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.

1000 جرام	فيزيون خليط كيك اسفنجي
280 جرام	ماء
1150 جرام	بيض
2430 جرام	الوزن الكلي
240 درجة	درجة حرارة الفرن
7-8 دقيقة	فترة الطهي
6-9 دقيقة واحدة ببطء + 30 دقيقة بسرعة ثانية ببطء	مدة الخفق

الوصفة

- سادة
- بالكاكاو
- بالفانيليا

1000 جرام	فيزيون خليط كيك اسفنجي
100 جرام	ماء
750 جرام	بيض
1850 جرام	الوزن الكلي
180 درجة	درجة حرارة الفرن
40-45 دقيقة	فترة الطهي
6-8 دقيقة	مدة الخفق

**خليط الكعك الإسفنجي
فيزيون - مجمد**

- سادة
- بالكاكاو

درجة حرارة الفرن	
180 درجة	الفرن الحجري
150-160 درجة	الفرن الحراري
45-55 دقيقة	فترة الطهي

1000 جرام	فيزيون خليط كيك اسفنجي
200 جرام	زيت نباتي
200 جرام	ماء
400 جرام (عدد 8)	بيض
1800 جرام	الوزن الكلي

فيزيون خليط كيك اسفنجي

- سادة
- بالكاكاو

درجة حرارة الفرن	
180 درجة	الفرن الحجري
40-45 دقيقة	فترة الطهي

1000 جرام	خليط لتحضير البانديسياتيا سادة
750 جرام	البيض
100 جرام	الماء
1850 جرام	الوزن الإجمالي

Package: 10 kg kraft bag

Emballage: Sac kraft de 10 kg

رزمة: عبوات أكياس كرافت 10 كيلو جرام



POLEN
FOOD

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	Deck Oven	160°C
		Alternative ingredients (Chocolate, Dried Fruits, Hazelnut)	300 g		12-14 min.
		Margarine (Dehydrated)	180 g	Convection Oven	160°C
		Butter	20 g		8-10 min.
		Egg	115 g		
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.					

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	Dans un four à fond de pierre	160°C
		Diversificateur (Chocolat, Fruits secs, noisette)	300 g		12-14 min.
		Margarine (Huile sans eau)	180 g	Dans un Four Conventionnel	160°C
		Beurre	20 g		8-10 min.
		Œuf	115 g		
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.					

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

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 Recommandé pour Génoise 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	العبوة														
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 × 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																



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	العبوة
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 2 كيلو جرام × عدد 6) عبوات أكياس كرافت 25 كيلو جرام



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.) (1 kg pail x 16 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) (Seau de 1 kg x 16 pièces)

إسم المنتج	أنواع المنتجات	ارشادات الاستخدام	العبوة
خليط المعجنات المركّز	<ul style="list-style-type: none"> • الفستق • الفراولة • التوت • الكراميل • الليمون • البرتقال 	يجب استخدامها من 4 إلى 8٪ لأغراض التنويع. الاستخدام المباشر غير مناسب	عبوات صناديق كرتون 15 كيلو جرام (عبوة دلو 2,5 كيلو جرام × عدد 6) (عبوة دلو 1 كيلو جرام × عدد 16)



Don't forget to follow us on social media.

**N'oubliez pas de nous suivre
sur les réseaux sociaux.**



 @polen.food  @PolenFood  Polen Food  @polen_food

www.polengida.com

 **POLEN**
FOOD





POLEN UN VE GIDA KATKI MADDELERİ
SAN. VE TİC. A.Ş.
Osmanpaşa 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