



COLMENA

INGREDIENTS

Cake Mixes
For a heavenly taste

COLMENA

INGREDIENTS



VANILLA SPONGE CAKE MIX

خليط سبونج كيك فانيلا

INSTRUCTIONS:

SPONGE CAKE MIX	1000 G
WHOLE EGGS(FRESH)	650 G
WATER	250 G

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

طريقة الاستعمال:

خليط سبونج 1000 غ
بيض كامل (طازج) 650 غ
ماء 250 غ

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

COLMENA

INGREDIENTS



CHOCOLATE SPONGE CAKE MIX

خليط سبونج كيك شوكولاته

INSTRUCTIONS:

SPONGE CAKE MIX	1000 G
WHOLE EGGS(FRESH)	650 G
WATER	250 G

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

طريقة الاستعمال:

خليط سبونج	1000 غ
بيض كامل (طازج)	650 غ
ماء	250 غ

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

COLMENA

INGREDIENTS

VANILLA MUFFIN MIX

خليط المافن فانيلا



INSTRUCTIONS:

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

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

طريقة الاستعمال:

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

1. استخدام الخلاط المضرب .

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

3. خفق 1 دقيقة على سرعة منخفضة.

4. خفق 3 دقائق على سرعة متوسطة.

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

COLMENA

INGREDIENTS

CHOCOLATE MUFFIN MIX

خليط المافن شوكوله



INSTRUCTIONS:

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

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

طريقة الاستعمال:

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

1. استخدام الخلاط المضرب .

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

3. خفق 1 دقيقة على سرعة منخفضة.

4. خفق 3 دقائق على سرعة متوسطة.

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

COLMENA

INGREDIENTS

RED VELVET CAKE MIX

خليط ريد فيلفت كيك



INSTRUCTIONS:

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

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

طريقة الاستعمال:

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

1. استخدام الخلاط المضرب .

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

3. خفق 1 دقيقة على سرعة منخفضة.

4. خفق 3 دقائق على سرعة متوسطة.

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

COLMENA

INGREDIENTS

BROWNIE MIX

خليط البراونيز



INSTRUCTIONS:

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

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

طريقة الاستعمال:

خليط البراونيز 1000 غ

بيض كامل (طازج) 175 غ

زيت نباتي 400 غ

ماء 200 غ

1. استخدام الخلاط المضرب .

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

3. خفق 1 دقيقة على سرعة منخفضة.

4. خفق 3 دقائق على سرعة متوسطة.

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

COLMENA

INGREDIENTS

SPECULOOS CAKE MIX

خليط كيك السبيكولوس



INSTRUCTIONS:

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

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

طريقة الاستعمال:

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

1. استخدام الخلاط المضرب .

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

3. خفق 1 دقيقة على سرعة منخفضة.

4. خفق 3 دقائق على سرعة متوسطة.

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

COLMENA

INGREDIENTS

HONEY CAKE MIX

خليط كيكة العسل



INSTRUCTIONS:

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

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

طريقة الاستعمال:

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

1. استخدام الخلاط المضرب .

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

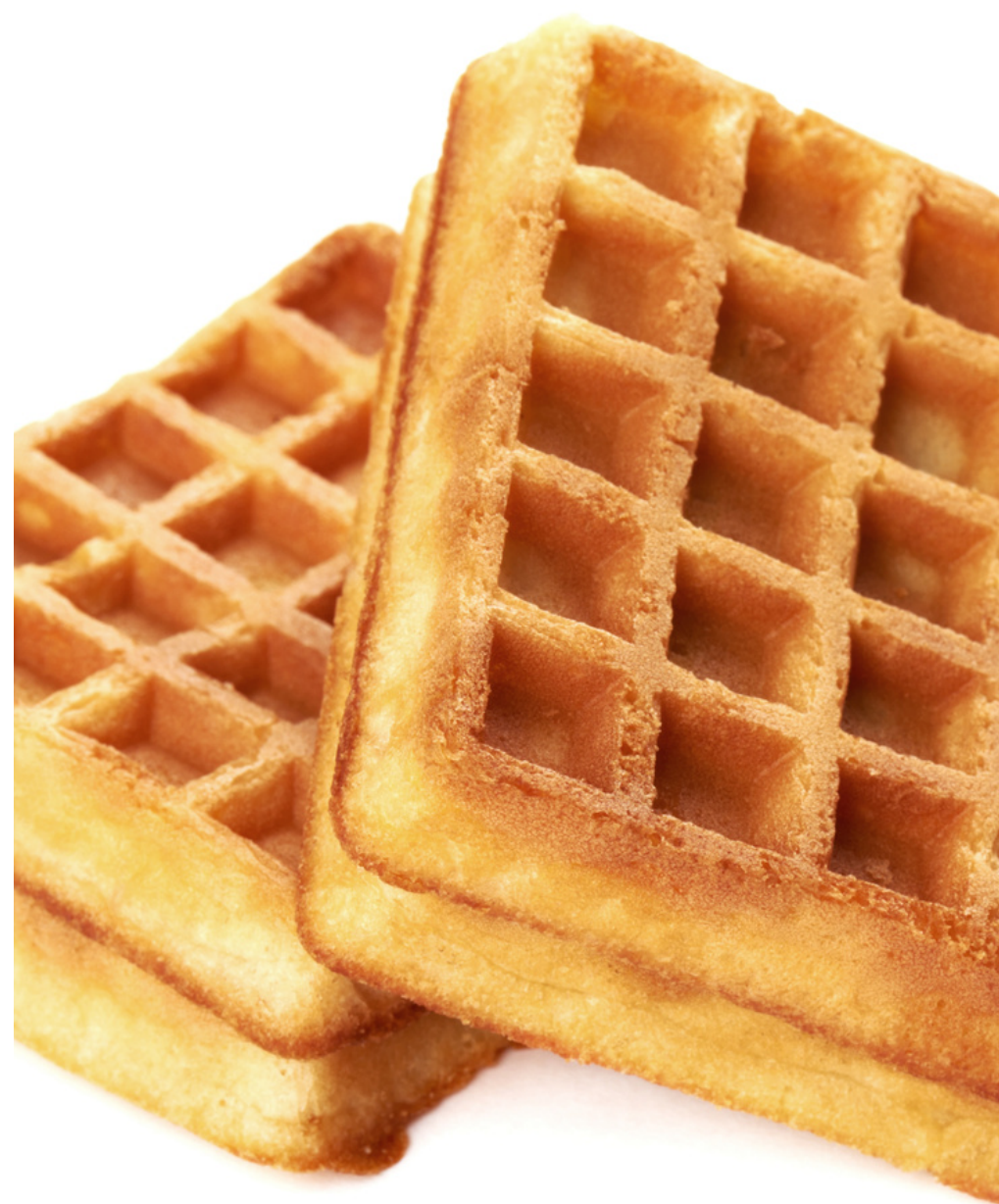
3. خفق 1 دقيقة على سرعة منخفضة.

4. خفق 3 دقائق على سرعة متوسطة.

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

COLMENA

INGREDIENTS



WAFFLE MIX

خليط الوافل

INSTRUCTIONS:

WAFFLE MIX

1000 G

WATER

400 G

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

طريقة الاستعمال:

خليط الوافل 1000 غ
ماء 400 غ

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

COLMENA INGREDIENTS



- **PACKAGING = 1 X 15 KG BAG**
- **PALLET = 1200 KG (80 X 15 KG)**
- **CONTAINER = 24 TONS (20 X 80 BAGS)**
- **SHELF LIFE = 18 MONTHS**

MADE IN CANADA



INFO@COLMENAINGREDIENTS.COM