



Pastry Catalogue



ABOUT US

At Mirpain, we believe every great flavor starts with passion and expertise. Since 2010, we have been creating top-tier pastry ingredients that inspire creativity and satisfaction. Serving over 70 countries, our advanced R&D and Turkish-Swiss innovation help us deliver products that exceed expectations, guided by our motto, 'progress together.'

From concept to completion, Mirpain transforms ideas into flavors, shaping the future of the pastry industry with integrity and excellence.

À PROPOS DE NOUS

Chez Mirpain, nous sommes convaincus que chaque saveur exceptionnelle naît de la passion et de l'expertise. Depuis l'année 2010, nous créons des ingrédients de pâtisserie de haute qualité qui inspirent créativité et satisfaction. Présents dans plus de 70 pays, notre R&D de pointe et notre innovation turco-suisse nous permettent de proposer des produits qui dépassent les attentes, guidés par notre devise : « Progresser ensemble ». De la conception à la réalisation, Mirpain transforme les idées en saveurs, façonnant l'avenir de l'industrie de la pâtisserie avec intégrité et excellence.

نبذة عنا

في ميربان، نؤمن بأن كل نكهة رائعة تبدأ بالشغف والخبرة. منذ عام ٢٠١٠ ونحن نبتكر مكونات معجنات فاخرة تُلهم الإبداع والرضا. نصدر منتجاتنا لأكثر من ٧٠ دولة، كما يساعدنا بحثنا وتطويرنا المستدام وابتكارنا التركي السويصري على تقديم منتجات تتجاوز التوقعات، مسترشدين بشعارنا "معًا نتقدم". من الفكرة إلى التنفيذ، تُحوّل ميربان الأفكار إلى نكهات، مُشكلةً مستقبل صناعة المعجنات بنزاهة وتميز.





MIRPAIN EMULSIFIERS / CAKE GEL

Mirpain's Pastry Additive acts as an emulsifier which creates a homogeneous blend and will give increased volume, softness and the shelf life is cakes, sponge cakes and swiss rolls. It may, also, decrease the quantity of egg use.

Product Name	Mirpain Cake Gel Emulsifier/Pastry Additive	EN
Direction For Use	Depending on the product to be prepared, it is suggested to add 3-4% to the total volume of the mixture.	
Packing	■ 0,8 kgx12 Plastic Jars=9,6 kg Carton Box ■ 5 kgx4 Plastic Pails=20 kg Carton Box ■ 19 kg Pail	
Nom du Produit	Mirpain Gel à gâteau Émulsifiant/Additif de pâtisserie	FR
Mode d'Emploi	Selon le produit à préparer, il est suggéré d'ajouter 3 à 4 % au volume total du mélange.	
Emballage	■ 12 pots en plastique de 0,8 kg = carton de 9,6 kg ■ 4 seaux en plastique de 5 kg = carton de 20 kg ■ Seaux de 19 kg	
اسم المنتج	مستحلب جل الكيك/مادة مضافة للمعجنات من ميربين	AR
طريقة الاستخدام	اعتمادًا على المنتج المراد تحضيره، يُقترح إضافة ٣-٤٪ إلى الحجم الإجمالي للخليط.	
التعبئة	■ 0,8 كجم × 12 برطمانًا بلاستيكيًا = 9,6 كجم صندوق كرتوني ■ 5 كجم × 4 دلاء بلاستيكية = 20 كجم صندوق كرتوني ■ 19 كجم دلو	
HS Code	21.06.90.98.00.15	





MIRPAIN ICE CREAM EMULSIFIER

Mirpain Ice cream emulsifier is a mix of emulsifier & stabilizer which helps to obtain more volume and also to keep the homogenous structure of the ice cream.

Product Name	Mirpain Ice Cream Emulsifier	EN
Direction For Use	Mirpain Ice cream emulsifier is used as an emulsifier and stabilizer for production of ice cream. According to the product, it is recommended to add 3-4% of Ice Cream Emulsifier to the mixture.	
Packing	0,8 kgx12 Plastic Jars=9,6 kg Carton Box 5 kgx4 Plastic Pails=20 kg Carton Box 19 kg Pail	
Nom du Produit	Émulsifiant Pour Crème Glacée Mirpain	FR
Mode d'Emploi	L'émulsifiant pour crème glacée Mirpain est utilisé comme émulsifiant et stabilisant pour la production de crème glacée. Selon le produit, il est recommandé d'ajouter 3 à 4 % d'émulsifiant à crème glacée au mélange.	
Emballage	12 pots en plastique de 0,8 kg = carton de 9,6 kg 4 seaux en plastique de 5 kg = carton de 20 kg - Seaux de 19 kg	
اسم المنتج	مستحلب محسن لايس كريم	AR
طريقة الاستخدام	يستخدم مستحلب الأيس كريم ميربين كمستحلب ومثبت لإنتاج الأيس كريم. وفقاً للمنتج، يوصى بإضافة 3-4% من مستحلب الأيس كريم إلى الخليط.	
التعبئة	0.8 كجم × 12 برطماناً بلاستيكياً = 9.6 كجم صندوق كرتوني 5 كجم × 4 دلاء بلاستيكية = 20 كجم صندوق كرتوني - دلو 19 كجم	
HS Code	21.06.90.98.00.15	





COLD GLAZES

Mirpain Cold Glaze is ideal to glaze the top of cakes, tarts and charlottes so as to give a good colour and shine. It is, also, suitable to glaze decorative fruits which are used as cake toppings to keep them fresh and shiny for longer.

Product Name	Mirpain Cold Glazes	EN
Direction For Use	Use undiluted directly from the container, or dilute with 5-10% water, according to the desired consistency. Suitable to use with a spray gun.	
Assortments	Neutral, Chocolate, Caramel, Vanilla, Strawberry, Raspberry, Blueberry, Sourcherry, Pineapple, Mango, Lemon, Kiwi, Banana	
Packing	■ 1 kg x 12 Plastic Jars=12 kg Carton Box ■ 7 kg x 4 Plastic Pails=28 kg Carton Box	

Nom du Produit	Glaçages À Froid Mirpain	FR
Mode d'Emploi	Utiliser pur directement à partir du récipient, ou diluer avec 5 à 10 % d'eau, selon la consistance souhaitée. Convient pour une utilisation avec un pistolet pulvérisateur.	
Assortiments	Neutre, Chocolat, Caramel, Vanille, Fraise, Framboise, Myrtille, Griotte, Ananas, Mangue, Citron, Kiwi, Banane	
Emballage	■ 1 kg x 12 pots en plastique = carton de 12 kg ■ 7 kg x 4 seaux en plastique = carton de 28 kg	

اسم المنتج	طلاءات ميربين الباردة	AR
طريقة الاستخدام	استخدمه غير مخفف مباشرة من العبوة، أو قم بتخفيفه بنسبة 5-10% من الماء، وفقاً للقوام المطلوب. مناسب للاستخدام مع مسدس الرش.	
الألوان المتوفرة	محاي، شوكولاتة، كراميل، فانيليا، فراولة، توت العليق، توت أزرق، كرز، أناناس، مانجو، ليمون، كيوي، موز	
التعبئة	■ 1 كجم × 12 برطماناً بلاستيكياً = 12 كجم صندوق كرتوني ■ 7 كجم × 4 دلاء بلاستيكية = 28 كجم صندوق كرتوني	

HS Code	Neutral	21.06.90.98.00.14	Strawberry	20.07.99.33.00.00	Pineapple	20.07.99.93.00.00
	Chocolate	18.06.20.95.00.00	Raspberry	20.07.99.35.00.00	Mango	20.07.91.10.00.19
	Caramel	21.06.90.98.00.19	Blueberry	20.07.99.97.00.18	Lemon	20.07.91.10.00.19
	Vanilla	21.06.90.98.00.19	Sourcherry	20.07.99.31.00.00	Banana	21.06.90.98.00.14





MIRPAIN SPARKLED COLD GLAZES

You can turn your cakes into pieces of art by adding somemagic. Meet our new trendy sparkled cold glazes. Pour directly onto cakes for that special finish.

Product Name	Mirpain Sparkled Cold Glazes	EN
Direction For Use	Measure the desired amount of Glamour Cold Glaze into a bowl and whip until smooth. For a lighter texture, mix with a little water if needed. Apply directly to pastries using a brush or spatula for a stunning, professional finish	
Assortments	Neutral, Raspberry, Orange, Caramel	
Packing	■ 1 kg x 12 Plastic Jars=12 kg Carton Box ■ 7 kg x 4 Plastic Pails=28 kg Carton Box	

Nom du Produit	Glaçages à froid Mirpain	FR
Mode d'Emploi	Versez la quantité nécessaire de glaçage froid dans un bol et fouettez jusqu'à obtenir une texture lisse pour une application facile. Vous pouvez l'appliquer au pinceau ou à la spatule sur une pâte.	
Assortiments	Neutre, Framboise, Orange, Caramel	
Emballage	■ 1 kg x 12 pots en plastique = carton de 12 kg ■ 7 kg x 4 seaux en plastique = carton de 28 kg	

اسم المنتج	طلاءات ميربين الباردة	AR
طريقة الاستخدام	ضعي الكمية المطلوبة من التزيين البارد في وعاء واخفقيه حتى يصبح ناعماً وسهل الاستخدام. يمكن وضعه بفرشاة أو ملعقة مسطحة على العجين.	
الألوان المتوفرة	محايد، ثوت العليق، برتقال، كراميل	
التعبئة	■ 1 كجم 12 برطماناً بلاستيكية = 12 كجم صندوق كرتوني ■ 7 كجم 4 دلاء بلاستيكية = 28 كجم صندوق كرتوني	

HS Code	Neutral	21.06.90.98.00.14	Orange	20.07.91.10.00.19
	Raspberry	20.07.99.35.00.00	Caramel	21.06.90.98.00.14





MIRPAIN FILLING CREAMS

Mirpain Filling Cream is a bake stable product. It can be used as a filling or topping for layer cakes, cupcakes, croissant and pastries.

Product Name	Mirpain Flavoured Filling Creams	EN
Direction For Use	It can be spread or piped.	
Assortments	Chocolate, Caramel, Vanilla, Strawberry, Raspberry, Sourcherry, Lemon, Apple & Cinnamon	
Packing	■ 1 kg x 12 Plastic Jars=12 kg Carton Box ■ 6 kg x 4 Plastic Pails=24 kg Carton Box ■ 4 kg x 4 Plastic Pails=16 kg Carton Box	
Nom du Produit	Garniture cuissable au Mirpain	FR
Mode d'Emploi	Il peut être étalé ou canalisé.	
Assortiments	Chocolat, caramel, vanille, fraise, framboise, griotte, citron, pomme et cannelle	
Emballage	■ 1 kg x 12 pots en plastique = carton de 12 kg ■ 6 kg x 4 seaux en plastique = carton de 24 kg ■ 4 kg x 4 seaux en plastique = 16 kg carton	
اسم المنتج	حشوة ميربين القابلة للخبز	AR
طريقة الاستخدام	يمكن أن يتم نشرها أو توصيلها بالأنابيب.	
الألوان المتوفرة	شوكولاتة، كراميل، فانيليا، فراولة، توت العليق، برتقال، كرز حامض، ليمون، تفاح وقرفة	
التعبئة	■ 1 كجم x 12 برطماناً بلاستيكية = صندوق كرتوني 12 كجم ■ 6 كجم x 4 دلاء بلاستيكية = صندوق كرتوني 24 كجم ■ 4 كجم x 4 دلاء بلاستيكية = صندوق كرتوني 16 كجم	
HS Code	Chocolate 18.06.90.90.00.00 Caramel 21.06.90.98.00.19 Vanilla 21.06.90.98.00.19 Strawberry 21.06.90.98.00.14	Raspberry 21.06.90.98.00.19 Sourcherry 21.06.90.98.00.19 Lemon 21.06.90.98.00.19 Apple&Cinnamon 21.06.90.98.00.19





MIRPAIN FRUIT PIECES FILLING CREAM

Mirpain Fruit Pieces Filling Cream, can be used with pastries, cookies, cakes, pies and similar bakery products for filling, decorating and flavouring.

Product Name	Mirpain Fruit Pieces Filling Cream	EN
Direction For Use	Ready to use for spreading or pip ing.	
Assortments	Raspberry, Orange, Lemon	
Packing	1 kg x 12 Plastic Jars=12 kg Carton Box 6 kg x 4 Plastic Pails=24 kg Carton Box 4 kg x 4 Plastic Pails=16 kg Carton Box	
Nom du Produit	Crème de garniture aux morceaux de fruits Mirpain	FR
Mode d'Emploi	Prêt à être utilisé pour l'étalement ou la tuyauterie.	
Assortiments	Framboise, Orange, Citron	
Emballage	1 kg x 12 pots en plastique = carton de 12 kg 6 kg x 4 seaux en plastique = carton de 24 kg 4 kg x 4 seaux en plastique = 16 kg carton	
اسم المنتج	كريمة تعبئة قطع الفاكهة من ميربين	AR
طريقة الاستخدام	جاهز للنشر وللتأبيبات	
الألوان المتوفرة	توت العليق، البرتقال، الليمون	
التعبئة	1 كجم 12 × برطماناً بلاستيكية = صندوق كرتوني 12 كجم 4 كجم 4 × دلاء بلاستيكية = صندوق كرتوني 16 كجم 6 كجم 4 × دلاء بلاستيكية = صندوق كرتوني 24 كجم	
HS Code	Raspberry 21.06.90.98.00.19 Lemon 21.06.90.98.00.19 Orange 21.06.90.98.00.19	





MIRPAIN INDUSTRIAL FILLING CREAM

Mirpain Industrial Filling Cream can be applied directly on the industry of pastries, cakes, croissants and desserts as filling or used for decoration purposes.

Product Name	Mirpain Industrial Filling Cream	EN
Direction For Use	It can be spread or piped.	
Assortments	Chocolate, Caramel, Vanilla, Strawberry, Raspberry, Orange, Sourcherry Lemon, Apple & Cinnamon	
Packing	■ 1 kg x 12 Plastic Jars=12 kg Carton Box ■ 6 kg x 4 Plastic Pails=24 kg Carton Box ■ 4 kg x 4 Plastic Pails=16 kg Carton Box	
Nom du Produit	Crème de l'image industrielle Mirpain	FR
Mode d'Emploi	Il peut être répandu ou canalisé.	
Assortiments	Chocolat, Caramel, Vanille, Fraise, Framboise, Orange, Griotte, Citron, Pomme - Cannelle	
Emballage	■ 1 kg x 12 pots en plastique = carton de 12 kg ■ 6 kg x 4 seaux en plastique = carton de 24 kg ■ 4 kg x 4 seaux en plastique = 16 kg carton	
اسم المنتج	كريمة تعبئة صناعية	AR
طريقة الاستخدام	جاهز للنشر وللتأبييب	
الألوان المتوفرة	الشوكولاتة، الكراميل، الفانيليا، الفراولة، التوت، البرتقال، الكرز الحامض والليمون والتفاح والقرفة	
التعبئة	■ 1 كجم x 12 برطماناً بلاستيكية = صندوق كرتوني 12 كجم ■ 6 كجم x 4 دلاء بلاستيكية = صندوق كرتوني 24 كجم ■ 4 كجم x 4 دلاء بلاستيكية = صندوق كرتوني 16 كجم	
HS Code	Chocolate 18.06.90.90.00.00 Caramel 21.06.90.98.00.19 Vanilla 21.06.90.98.00.19 Strawberry 21.06.90.98.00.14 Raspberry 21.06.90.98.00.19	Orange 21.06.90.98.00.19 Sourcherry 21.06.90.98.00.19 Lemon 21.06.90.98.00.19 Apple&Cinnamon 21.06.90.98.00.19





DECORATION TOPPING SAUCES

Mirpain Decoration Topping Sauce is the final touch for ice creams, cakes, desserts and fruit salads giving a shiny appearance and delicious taste.

Product Name	Mirpain Topping	EN
Direction For Use	Directly on ice creams, cakes, desserts, fruit salads and also can be worked on the presentation.	
Assortments	Chocolate, Caramel, Strawberry, Raspberry, Blueberry, Orange, Sourcherry, Apricot, Kiwi	
Packing	■ 1kg x 6 Plastic Pails = 6kg Carton Box ■ 0,35 kg x 15 Plastic Pails = 5,25 kg Carton Box	
Nom du Produit	Garniture Mirpain	FR
Mode d'Emploi	Directement sur les glaces, les gâteaux, les desserts, les salades de fruits et peut également être travaillé sur la présentation.	
Assortiments	Chocolat, Caramel, Fraise, Framboise, Myrtille, Orange, Griotte, Abricot, Kiwi	
Emballage	■ 1 kg x 6 Seaux en Plastique = Carton de 6 kg ■ 0,35 kg x 15 Seaux en Plastique = Carton de 5,25 kg	
اسم المنتج	ميربين توبينغ	AR
طريقة الاستخدام	يمكن عمل الآيس كريم والكعك والحلويات وسلطات الفواكه مباشرة على العرض التقديمي.	
الألوان المتوفرة	شوكولاتة، كراميل، فراولة، توت العليق، توت أزرق، برتقال، كرز، مشمش، كيوي	
التعبئة	■ 1 كجم x 15 دلو بلاستيكي = صندوق كرتوني 5,25 كجم ■ 0.35 كجم x 6 دلاء بلاستيكية = صندوق كرتوني 5,25 كجم	
HS Code	Chocolate 18.06.90.90.00.00 Caramel 21.06.90.98.00.19 Strawberry 20.07.99.33.00.00 Raspberry 20.07.99.35.00.00 Blueberry 20.07.99.97.00.18	Orange 20.07.91.10.00.19 Sourcherry 20.07.99.31.00.00 Apricot 21.06.90.98.00.19 Kiwi 20.07.99.93.00.00





SUGAR PASTE

Thanks to its exceptional flexibility and easy rolling structure, Mirpain Sugar Paste allows you to coat cakes seamlessly without tearing. Its quick shaping and durable properties enable you to create stable and long-lasting figures, perfect for adorning your displays and enhancing the elegance of your creations. Whether you're decorating cakes or crafting intricate designs, Mirpain Sugar Paste ensures professional results every time.

Product Name	Mirpain Sugar Paste for Covering	EN
Direction For Use	The Sugar paste requires kneading to achieve desired pliability. It can be rolled for cake covering or modelled for cake decorations.	
Assortments	White, Red, Dark red, Blue, Green, Soft Green, Yellow, Pink, Orange, Purple, Cream, Fuchsia, Redbud, Black, Brown	
Packing	■ 1 kg x 12 Plastic Jars=12 kg Carton Box ■ 6 kg x 4 Plastic Pails=24 kg Carton Box	
Nom du Produit	Pâte à sucre Mirpain pour la couverture	FR
Mode d'Emploi	La pâte à sucre doit être pétrie pour obtenir la souplesse souhaitée. Elle peut être étalée pour recouvrir un gâteau ou modelée pour la décoration.	
Assortiments	Blanc, Rouge, Rouge Foncé, Bleu, Vert, Vert Tendre, Jaune, Rose, Orange, Violet, Crème, Fuchsia, Redbud, Noir, Marron	
Emballage	■ 1 kg x 12 pots en plastique = carton de 12 kg ■ 6 kg x 4 seaux en plastique = carton de 24 kg	
اسم المنتج	عجينة السكر ميربين للتغطية	AR
طريقة الاستخدام	يتطلب معجون السكر عجناً للحصول على المرونة المطلوبة. يمكن فرده لتغطية الكيك أو تشكيله لتزيينه.	
الألوان المتوفرة	أبيض، أحمر، أحمر غامق، أزرق، أخضر، أخضر ناعم، أصفر، وردي، برتقالي، بنفسجي، كريمي، فوشيا، أحمر، أسود، بني	
التعبئة	■ 1 كجم 12 × برطماناً بلاستيكياً = صندوق كرتوني 12 كجم ■ 6 كجم 4 × دلاء بلاستيكية = صندوق كرتوني 24 كجم	
HS Code	17.04.90.99.90.11	





MIRPAIN DECOR PASTE

Mirpain decor paste is ideal for modelling flowers, figurines, ropes, braids, ribbons, ruffles and leaves etc...
It hardens quickly for keeping the shape.

Product Name	Mirpain Decor Paste	EN
Direction For Use	The decor pastae will require kneading until it reaches desired consistency, then it can be modelled by hand for figurines etc.	
Assortments	White, Red, Dark Red, Blue, Green, Soft Green, Yellow, Pink, Orange, Purple, Cream, Fuchsia, Redbud, Black, Brown	
Packing	■ 1 kg x 12 Plastic Jars=12 kg Carton Box ■ 6 kg x 4 Plastic Pails=24 kg Carton Box	
Nom du Produit	Pâte décorative Mirpain	FR
Mode d'Emploi	Les pâtes décoratives devront être pétries jusqu'à ce qu'elles atteignent la consistance désirée, elles pourront ensuite être modelées à la main pour des figurines, etc.	
Assortiments	Blanc, Rouge, Rouge Foncé, Bleu, Vert, Vert Tendre, Jaune, Rose, Orange, Violet, Crème, Fuchsia, Redbud, Noir, Marron	
Emballage	■ 1 kg x 12 pots en plastique = carton de 12 kg ■ 6 kg x 4 seaux en plastique = carton de 24 kg	
اسم المنتج	عجينة السكر ميربين للديكور	AR
طريقة الاستخدام	سوف تتطلب معكرونة الديكور العجن حتى تصل إلى القوام المطلوب، ثم يمكن تشكيلها يدوياً على شكل تماثيل وما إلى ذلك.	
الألوان المتوفرة	أبيض، أحمر، أحمر غامق، أزرق، أخضر، أخضر ناعم، أصفر، وردي، برتقالي، بنفسجي، كريمي، فوشيا، أحمر، أسود، بني	
التعبئة	■ 1 كجم x 12 برطماناً بلاستيكية = صندوق كرتوني 12 كجم ■ 6 كجم x 4 دلاء بلاستيكية = صندوق كرتوني 24 كجم	
HS Code	17.04.90.99.90.11	





MIRPAIN SCHOCOPASTE

Meet Mirpain's new Sugar Paste with chocolate flavour. Mirpain Schoco paste is for cake covering and decoration gives a good chocolate taste to cakes and cupcakes.

Product Name	Mirpain Schocopaste	EN
Direction For Use	The Schoco paste will require kneading until it reaches desired consistency. It can be rolled for cake covering or modelled by hand for cake decorations.	
Assortments	Bitter Chocolate, White Chocolate	
Packing	■ 1 kg x 12 Plastic Jars=12 kg Carton Box ■ 6 kg x 4 Plastic Pails=24 kg Carton Box	
Nom du Produit	Chocolat Mirpain	FR
Mode d'Emploi	La pâte Schoco devra être pétrie jusqu'à atteindre la consistance souhaitée. Elle peut être roulée pour recouvrir un gâteau ou modelée à la main pour la décoration d'un gâteau.	
Assortiments	Chocolat Amer, Chocolat Blanc	
Emballage	■ 1 kg x 12 pots en plastique = carton de 12 kg ■ 6 kg x 4 seaux en plastique = carton de 24 kg	
اسم المنتج	شوكوباست ميرپان	AR
طريقة الاستخدام	سوف يتطلب معجون شوكو العجن حتى يصل إلى القوام المطلوب. يمكن لفه لتغطية الكعكة أو تشكيله يدويًا لتزيين الكعكة.	
الألوان المتوفرة	الشوكولاتة المرة، الشوكولاتة البيضاء	
التعبئة	■ 1 كجم 12 × برطمانًا بلاستيكيًا = صندوق كرتوني 12 كجم ■ 6 كجم 4 × دلاء بلاستيكية = صندوق كرتوني 24 كجم	
HS Code	17.04.90.99.90.11	





MIRPAIN TOFFEE CARAMEL

Mirpain Toffee Caramel, which is obtained by burnt sugar gives an intense taste to your desserts, croissants, cakes, and sweets. Indispensable.

Product Name	Mirpain Toffee Caramel	EN
Direction For Use	Read-to-use for spreading. Also, it may be melted in a bain-marie for coating purpose.	
Packing	■ 6 kg x 4 Plastic Pails = 24 kg Carton Box	
Nom du Produit	Caramel au caramel Mirpain	FR
Mode d'Emploi	Prêt à l'emploi pour tartiner. Peut également être fondu au bain-marie pour enrober.	
Emballage	■ 6 kg x 4 seaux en plastique = carton de 24 kg	
اسم المنتج	ميربان توفى كراميل	AR
طريقة الاستخدام	جاهز للاستخدام للدهن. كما يمكن إذابته في حمام مائي لأغراض الطلاء.	
التعبئة	■ 6 كجم x 4 دلاء بلاستيكية = صندوق كرتوني 24 كجم	
HS Code	21.06.90.98.00.19	





MIRPAIN WHITE GANACHE

Sauce for coating and filling purpose.

Product Name	Mirpain White Ganache	EN
Direction For Use	Our product can be used as as sweetener and flavouring agent by melting it at 35-37C for coating,or by mixing.	
Packing	■ 7 kg x 4 Plastic Pails=28 kg Carton Box	
Nom du Produit	Ganache blanche Mirpain	FR
Mode d'Emploi	Notre produit peut être utilisé comme édulcorant et agent aromatisant en le faisant fondre à 35-37 °C pour l'enrobage ou en le mélangeant.	
Emballage	■ 7 kg x 4 seaux en plastique = carton de 28 kg	
اسم المنتج	ميربان جانش أبيض	AR
طريقة الاستخدام	يمكن استخدام المنتج كمربط ومعطر في درجة حرارة ٣٥-٣٧ درجة مئوية للتبيل أو الخلط.	
التعبئة	■ 7 كجم × 4 دلاء بلاستيكية = صندوق كرتوني 28 كجم	
HS Code	17.04.90.30.00.00	





MIRPAIN CHOCOLATE GANACHE SAUCES

Sauce for coating and filling purpose.

Product Name	Mirpain Ganache Sauces	EN
Direction For Use	Our product can be used as as sweetener and flavouring agent by melting it at 35-37C for coating,or by mixing.	
Packing	■ 7 kg x 4 Plastic Pails=28 kg Carton Box ■ 9 kg Plastic Pail	
Nom du Produit	Sauces Ganache Mirpain	FR
Mode d'Emploi	Notre produit peut être utilisé comme édulcorant et agent aromatisant en le faisant fondre à 35-37 °C pour l'enrobage ou en le mélangeant.	
Emballage	■ 7 kg x 4 seaux en plastique = carton de 28 kg ■ Seau en plastique de 9 kg	
اسم المنتج	صلصات ميرپان جانش	AR
طريقة الاستخدام	يمكن استخدام منتجنا كمحلي ونكهة عن طريق إذابته عند درجة حرارة ٣٥-٣٧ درجة مئوية للتغطية، أو عن طريق الخلط.	
التعبئة	■ 7 كجم × 4 دلاء بلاستيكية = صندوق كرتوني 28 كجم ■ دلو بلاستيكي 9 كجم	
HS Code	18.06.20.95.00.00	





MIRPAIN WHIPPING CREAM POWDER

Mirpain Whipped Cream Powder offers an easy-to-spread, light, and creamy texture that ensures professional results for every creation. Designed to prevent sagging, drying, and yellowing, it maintains its smooth consistency and fresh appearance for hours. Perfect for cakes, desserts, beverages, and dessert decorations, it combines premium quality with effortless preparation-just add cold milk or water to achieve flawless results every time.

Product Name	Mirpain Whipping Cream Powder		EN						
Direction For Use	<table><tr><td>Mirpain Whipping Cream Powder</td><td>1000 g</td></tr><tr><td>Water or Milk</td><td>2000 g</td></tr><tr><td>Total Cream</td><td>3000 g</td></tr></table>	Mirpain Whipping Cream Powder	1000 g	Water or Milk	2000 g	Total Cream	3000 g	Whip the cream mix with cold water or milk (10-15°C) at high speed for about 4-5 minutes It is suggested to keep the whipped cream in fridge for 15 minutes before using.	
Mirpain Whipping Cream Powder	1000 g								
Water or Milk	2000 g								
Total Cream	3000 g								
Packing	■ 10 Kg Carton Box (1 Kg* 10 Sachet) ■ 10 Kg Kraft bag ■ 20 Kg Kraft Bag								
Nom du Produit	Mirpain Crème Chantilly Poudre		FR						
Mode d'Emploi	<table><tr><td>MIRPAIN Crème Chantilly Poudre</td><td>1000 g</td></tr><tr><td>Eau ou Lait</td><td>2000 g</td></tr><tr><td>Crème Totale</td><td>3000 g</td></tr></table>	MIRPAIN Crème Chantilly Poudre	1000 g	Eau ou Lait	2000 g	Crème Totale	3000 g	Fouettez le mélange de crème avec de l'eau froide ou du lait (10-15°C) à grande vitesse pendant environ 4-5 minutes. Est recommandé de conserver la crème fouettée au réfrigérateur pendant 15 minutes avant utilisation.	
MIRPAIN Crème Chantilly Poudre	1000 g								
Eau ou Lait	2000 g								
Crème Totale	3000 g								
Emballage	■ Carton de 10 Kg (1 Kg x 10) ■ Sac Kraft de 10 Kg ■ Sac Kraft de 20 Kg								
اسم المنتج	ميربين مسحوق كريمة الخفق		AR						
طريقة الاستخدام	<table><tr><td>كريمة مسحوق الخفق</td><td>1000 جرام</td></tr><tr><td>حليب أو ماء</td><td>2000 جرام</td></tr><tr><td>إجمالي الكريمة</td><td>3000 جرام</td></tr></table>	كريمة مسحوق الخفق	1000 جرام	حليب أو ماء	2000 جرام	إجمالي الكريمة	3000 جرام	اخفق المزيج بالماء البارد أو الحليب (10-15°C) على سرعة عالية لمدة 4-5 دقائق. -يفضل تبريد الكريمة المخفوقة في الثلاجة لمدة 15 دقيقة قبل الاستخدام.	
كريمة مسحوق الخفق	1000 جرام								
حليب أو ماء	2000 جرام								
إجمالي الكريمة	3000 جرام								
التعبئة	■ 10 كجم كرافت كيس (10 × 1 كجم) ■ 10 كجم كرافت كيس ■ 20 كجم كرافت كيس								
HS Code	21.06.90.98.00.19								





MIRPAIN CREAM PATISSERIE POWDER

Mirpain Custard Cream is an ideal solution for professional kitchens with its easy-to-prepare formula and long-lasting freshness. Thanks to its freeze-thaw stability, it ensures the preparation of delicious products such as profiteroles, éclairs, cakes, tarts, and croissants. This versatile cream can be used confidently in both cold and hot applications.

Product Name
Direction For Use
Packing
HS Code

Mirpain Cream Patisserie Powder		EN
Mirpain Cream Patisserie Powder	1000 g	Whipped together with either water or milk at high speed for 3 minutes.
Water or Milk	2500 g	
Total Cream	3500 g	
■ 10 Kg Carton Box (1 Kg* 10) ■ 10 Kg Kraft bag ■ 25 Kg Kraft Bag		
19.01.20.00.90.00		

Nom du Produit
Mode d'Emploi
Emballage
Code HS

Mirpain Crème Pâtissière En Poudre		FR
Poudre de Crème Pâtissière Mirpain	1000 g	Battre avec de l'eau ou du lait à grande vitesse pendant 3 minutes.
Eau ou Lait	2500 g	
Poids total de la crème	3500 g	
■ Carton de 10 Kg (1 Kg x 10) ■ Sac Kraft de 10 Kg ■ Sac Kraft de 25 Kg		
19.01.20.00.90.00		

اسم المنتج
طريقة الاستخدام
التعبئة
HS Code

باتيسيري كريم ميربين بودرة		AR
كريمة مسحوق الخفق	1000 جرام	الحليب أو الماء مع يُخفق بدقائق 3 لمدة عالية بسرعة.
حليب أو ماء	2500 جرام	
إجمالي الكريمة	3500 جرام	
■ 10 كجم كراتون علبة (10 × 1 كجم) ■ 10 كرافت كيس ■ 25 كرافت كيس		
19.01.20.00.90.00		





MIRPAIN SPONGE CAKE POWDER

Mirpain Sponge Cake Powder is a special premix for making sponge cakes with high volume, even crumb structure and long shelf-life.

Product Name	Mirpain Sponge Cake Powder				EN								
Direction For Use	<table><tr><td>Mirpain Sponge Cake mix</td><td>1000 g</td></tr><tr><td>Water</td><td>100 g</td></tr><tr><td>Eggs</td><td>750 g</td></tr><tr><td>Total Mix</td><td>1850 g</td></tr></table>		Mirpain Sponge Cake mix	1000 g	Water	100 g	Eggs	750 g	Total Mix	1850 g	Oven Temperature: Approximately 180 °C Baking Time: 30-35 minutes		
Mirpain Sponge Cake mix	1000 g												
Water	100 g												
Eggs	750 g												
Total Mix	1850 g												
Packing	■ 1 kg x 10 sachet =10 kg Carton Box ■ 10 kg, 25 kg Kraft Bag												
Nom du Produit	Poudre de génoise Mirpain				FR								
Mode d'Emploi	<table><tr><td>Mélange pour génoise Mirpain</td><td>1000 g</td></tr><tr><td>Eau</td><td>100 g</td></tr><tr><td>Œufs</td><td>750 g</td></tr><tr><td>Total Mix</td><td>1850 g</td></tr></table>		Mélange pour génoise Mirpain	1000 g	Eau	100 g	Œufs	750 g	Total Mix	1850 g	Température du four: environ 180 °C Temps de cuisson : 30-35 minutes		
Mélange pour génoise Mirpain	1000 g												
Eau	100 g												
Œufs	750 g												
Total Mix	1850 g												
Emballage	■ 10 sac de plastique de 1 kg = carton de 10 kg ■ Sac Kraft de 10 kg, 25 kg												
اسم المنتج	مسحوق الكيك الإسفنجي ميربين				AR								
طريقة الاستخدام	<table><tr><td>خليط الكيك الإسفنجي ميربين</td><td>1000 جرام</td></tr><tr><td>الماء</td><td>100 جرام</td></tr><tr><td>البيض</td><td>750 جرام</td></tr><tr><td>الإجمالي المزيج</td><td>1850 جرام</td></tr></table>		خليط الكيك الإسفنجي ميربين	1000 جرام	الماء	100 جرام	البيض	750 جرام	الإجمالي المزيج	1850 جرام	درجة حرارة الفرن :حوالي ١٨٠ درجة مئوية وقت الخبز: 30-35 دقيقة		
خليط الكيك الإسفنجي ميربين	1000 جرام												
الماء	100 جرام												
البيض	750 جرام												
الإجمالي المزيج	1850 جرام												
التعبئة	■ أكياس كرافت 10 كجم، 25 كجم ■ ١ كجم x ١٠ برئيس بلاستيكي = ١٠ كجم صندوق كرتوني												
HS Code	Neutral	19.01.20.00.90.00	Cocoa	18.06.20.95.00.00									





MIRPAIN MUFFIN CAKE MIX

A cake mix rich of varieties,excellent flavor,smooth pore structure and long-lasting freshness.

Product Name	Mirpain Muffin Cake Mix				EN
Direction For Use	Mirpain Muffin Cake Powder Mix	1000 g	Oven Temperature: Approximately 180 °C		
	Water	225 g	Baking Time: 30-35 minutes.		
	Oil	300 g	Powder mix, water,oil and egg are added to		
	Eggs	350 g	bowl and mix for 1 min. at slow speed. Then, mix		
	Total Mix	1875 g	for 5-6 min. at high speed.		
Packing	■ 1 kg x 10 sachet =10 kg Carton Box ■ 10 kg,25 kg Kraft Bag				
Nom du Produit	Mélange pour muffins Mirpain				FR
Mode d'Emploi	Préparation en poudre pour muffins	1000 g	Température du four : environ 180 °C		
	Eau	225 g	Temps de cuisson : 30 à 35 minutes.		
	Huile	300 g	Ajouter la préparation en poudre, l'eau, l'huile et		
	Œuf	350 g	l'œuf dans le bol et mélanger pendant 1 minute à		
	Poids total	1875 g	vitesse lente. Mélanger ensuite pendant 5 à 6		
Emballage	■ 10 sac de plastique de 1 kg = carton de 10 kg ■ Sac Kraft de 10 kg, 25 kg				
اسم المنتج	مزيج كعكة المافن ميربين				AR
طريقة الاستخدام	خليط مسحوق مافن ميربين	1000 جرام	درجة مئوية تقريبًا 180 درجة حرارة الفرن:		
	ماء	225 جرام	دقيقة 35-30 مدة الخبز:		
	زيت	300 جرام	يُضاف خليط المسحوق والماء والزيت والبيض إلى الوعاء ويُخلط لمدة		
	بيضة	350 جرام	دقائق على سرعة 5 - 6 دقيقة واحدة على سرعة بطيئة. ثم يُخلط لمدة		
	الإجمالي الوزن	1875 جرام	عالية.		
التعبئة	■ أكياس كرافت 10 كجم، 25 كجم ■ 1 كجم × 10 بركيس بلاستيكي =10 كجم صندوق كرتوني				
HS Code	Neutral	19.01.20.00.90.00	Cocoa	18.06.20.95.00.00	





MIRPAIN RED VELVET

With Mirpain Red Velvet Mix, you can easily obtain the red velvet cake which is very fashionable and popular nowadays. It has never been so practical to obtain velvety, homogeneous and voluminous velvet cakes.

Product Name	Mirpain Red velvet Mix	EN															
Direction For Use	<table> <tr> <td>Mirpain Red Velvet Powder Mix</td><td>1000 g</td><td>Oven Temperature: Approximately 180 °C</td></tr> <tr> <td>Water</td><td>300 g</td><td>Baking Time: 30-35 minutes</td></tr> <tr> <td>Butter</td><td>250 g</td><td></td></tr> <tr> <td>Egg</td><td>400 g</td><td></td></tr> <tr> <td>Total Mix</td><td>1950 g</td><td></td></tr> </table>	Mirpain Red Velvet Powder Mix	1000 g	Oven Temperature: Approximately 180 °C	Water	300 g	Baking Time: 30-35 minutes	Butter	250 g		Egg	400 g		Total Mix	1950 g		
Mirpain Red Velvet Powder Mix	1000 g	Oven Temperature: Approximately 180 °C															
Water	300 g	Baking Time: 30-35 minutes															
Butter	250 g																
Egg	400 g																
Total Mix	1950 g																
Packing	■ 1 kg x 10 sachet = 10 kg Carton Box ■ 10 kg, 25 kg Kraft Bag																
Nom du Produit	Mélange de velours rouge Mirpain	FR															
Mode d'Emploi	<table> <tr> <td>Préparation en poudre pour Red Velvet</td><td>1000 g</td><td>Température du four: environ 180 °C</td></tr> <tr> <td>Eau</td><td>300 g</td><td>Temps de cuisson : 30-35 minutes</td></tr> <tr> <td>Beurre</td><td>250 g</td><td></td></tr> <tr> <td>Œuf</td><td>400 g</td><td></td></tr> <tr> <td>Préparation Totale</td><td>1950 g</td><td></td></tr> </table>	Préparation en poudre pour Red Velvet	1000 g	Température du four: environ 180 °C	Eau	300 g	Temps de cuisson : 30-35 minutes	Beurre	250 g		Œuf	400 g		Préparation Totale	1950 g		
Préparation en poudre pour Red Velvet	1000 g	Température du four: environ 180 °C															
Eau	300 g	Temps de cuisson : 30-35 minutes															
Beurre	250 g																
Œuf	400 g																
Préparation Totale	1950 g																
Emballage	■ 10 sac de plastique de 1 kg = carton de 10 kg ■ Sac Kraft de 10 kg, 25 kg																
اسم المنتج	ميربان ريد فيلفيت ميكس	AR															
طريقة الاستخدام	<table> <tr> <td>مزيج مسحوق ميربان ريد فيلفيت</td><td>1000 جرام</td><td>درجة حرارة الفرن : حوالي ١٨٠ درجة مئوية</td></tr> <tr> <td>ماء</td><td>300 جرام</td><td>وقت الخبز : 30-35 دقيقة</td></tr> <tr> <td>زبدة</td><td>250 جرام</td><td></td></tr> <tr> <td>بيض</td><td>400 جرام</td><td></td></tr> <tr> <td>إجمالي المزيج</td><td>1950 جرام</td><td></td></tr> </table>	مزيج مسحوق ميربان ريد فيلفيت	1000 جرام	درجة حرارة الفرن : حوالي ١٨٠ درجة مئوية	ماء	300 جرام	وقت الخبز : 30-35 دقيقة	زبدة	250 جرام		بيض	400 جرام		إجمالي المزيج	1950 جرام		
مزيج مسحوق ميربان ريد فيلفيت	1000 جرام	درجة حرارة الفرن : حوالي ١٨٠ درجة مئوية															
ماء	300 جرام	وقت الخبز : 30-35 دقيقة															
زبدة	250 جرام																
بيض	400 جرام																
إجمالي المزيج	1950 جرام																
التعبئة	■ أكياس كرافت 10 كجم، 25 كجم ■ 1 كجم x 10 برئيس بلاستيكي = 10 كجم صندوق كرتوني																
HS Code	19.01.20.00.90.00																





MIRPAIN MACARON POWDER MIX

Mirpain Macaron Mix is used for preparing standard macaron having high volume, homogeneous pore structure and long shelf life.

Product Name	Mirpain Macaron Mix		EN						
Direction For Use	<table><tr><td>Mirpain Macaron Powder Mix</td><td>1000 g</td></tr><tr><td>Water (60-80°C)</td><td>224 g</td></tr><tr><td>Total Mix</td><td>1224 g</td></tr></table>	Mirpain Macaron Powder Mix	1000 g	Water (60-80°C)	224 g	Total Mix	1224 g	Method: All-in Mix at slow speed for 1 min. Then, mix at high speed for 4 min. Oven Temperature: 130 °C Baking Time: 15-20 minutes Baking time and temperature may vary depending on the type of oven used.	
Mirpain Macaron Powder Mix	1000 g								
Water (60-80°C)	224 g								
Total Mix	1224 g								
Packing	■ 1 kg x 10 sachet =10 kg Carton Box ■ 10 kg,25 kg Kraft Bag								
Nom du Produit	Mélange de poudre pour macarons Mirpain		FR						
Mode d'Emploi	<table><tr><td>Préparation pour macarons Mirpain</td><td>1000 g</td></tr><tr><td>Eau (60-80 °C)</td><td>224 g</td></tr><tr><td>Préparation totale</td><td>1224 g</td></tr></table>	Préparation pour macarons Mirpain	1000 g	Eau (60-80 °C)	224 g	Préparation totale	1224 g	Méthode : Tout-en-un Mélanger à vitesse lente pendant 1 min. Puis, mélanger à vitesse rapide pendant 4 min. Température du four : 130 °C. Temps de cuisson : 15-20 minutes. Le temps et la température de cuisson peuvent varier selon le type de four utilisé.	
Préparation pour macarons Mirpain	1000 g								
Eau (60-80 °C)	224 g								
Préparation totale	1224 g								
Emballage	■ 10 sac de plastique de 1 kg = carton de 10 kg ■ Sac Kraft de 10 kg, 25 kg								
اسم المنتج	ميربين مسحوق ماكرون مكس		AR						
طريقة الاستخدام	<table><tr><td>Mirpain Macaron Powder Mix</td><td>1000 جرام</td></tr><tr><td>Water (60-80°C)</td><td>224 جرام</td></tr><tr><td>Total Mix</td><td>1224 جرام</td></tr></table>	Mirpain Macaron Powder Mix	1000 جرام	Water (60-80°C)	224 جرام	Total Mix	1224 جرام	واحدة دقيقة لمدة بطيئة سرعة على اخلط دقائق 4 لمدة عالية سرعة على اخلط ثم قد دقيقة 15-20: الخبز مدة، مئوية درجة 130: الفرن حرارة درجة المستخدم الفرن نوع حسب الحرارة ودرجة الخبز وقت يختلف	
Mirpain Macaron Powder Mix	1000 جرام								
Water (60-80°C)	224 جرام								
Total Mix	1224 جرام								
التعبئة	■ أكياس كرافت 10 كجم، 25 كجم ■ 1 كجم x 10 برئيس بلاستيكي = 10 كجم صندوق كرتوني								
HS Code	19.05.90.80.00.19								





MIRPAIN CHARLOTTE BAVAROIS POWDER

Mirpain Charlottee bavaois powder is a special premix for making delicious and light pastries.

Product Name	Mirpain Charlottee Bavarois Powder						EN
Direction For Use	Mirpain Charlotte Powder		200 g		Oven Temperature: Approximately 180 °C		
	Water(10°C)		250 g		Baking Time: 30-35 minutes		
	Ready Whipped Cream		1000 g				
	Total		1450 g				
Assortments	Chocolate, Neutral, Raspberry, Strawberry, Lemon, Tiramisu						
Packing	■ 1 kg x 10 sachet =10 kg Carton Box ■ 10 kg, 25 kg Kraft Bag						
Nom du Produit	Mirpain Charlotte Bavarois Poudre						FR
Mode d'Emploi	Poudre de charlotte Mirpain		200 g		Température du four: environ 180 °C		
	Eau (10°C)		250 g		Temps de cuisson : 30-35 minutes		
	Crème fouettée prête à l'emploi		1000 g				
	Total		1450 g				
Assortiments	Chocolat, Neutre, Framboise, Fraise, Citron, Tiramisu						
Emballage	■ 10 sac de plastique de 1 kg = carton de 10 kg ■ Sac Kraft de 10 kg, 25 kg						
اسم المنتج	ميربين شارلوتي بافاروا باودر						AR
طريقة الاستخدام	مسحوق ميربان شارلوت		200 جرام		درجة حرارة الفرن :حوالي ١٨٠ درجة مئوية		
	ماء (١٠ درجة مئوية)		250 جرام		وقت الخبز: 30-35 دقيقة		
	كريمة مخفوقة جاهزة		1000 جرام				
	المجموع		1450 جرام				
الألوان المتوفرة	شوكولاتة، محايد، توت العليق، فراولة، ليمون، تيراميسو						
التعبئة	■ أكياس كرافت 10 كجم، 25 كجم ■ 1 كجم x 10 برئيس بلاستيكي =10 كجم صندوق كرتوني						
HS Code	Chocolate	19.01.20.00.90.00	Raspberry	19.01.20.00.90.00	Lemon	19.01.20.00.90.00	
	Neutral	21.06.90.98.00.19	Strawberry	21.06.90.98.00.19	Tiramisu	19.01.20.00.90.00	



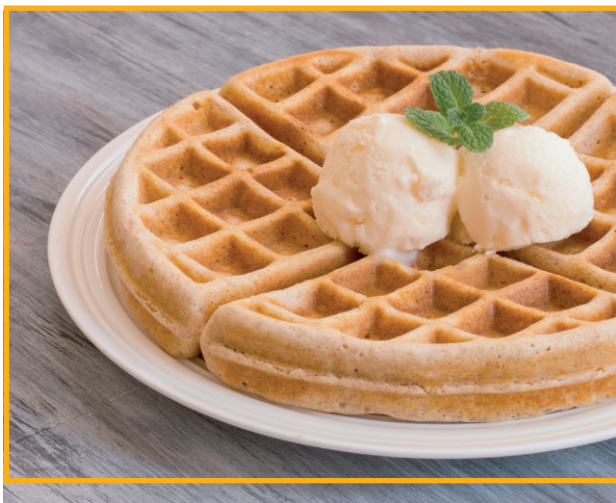


MIRPAIN CHEESE CAKE

Powder mix to prepare a delicious and practical cheesecake.

Product Name	Mirpain Cheese Cake		EN								
Direction For Use	<table><tr><td>Mirpain Cheesecake Powder Mix</td><td>200 g</td></tr><tr><td>Water</td><td>250 g</td></tr><tr><td>Labneh or Mascarpone Cheese</td><td>300-350 g</td></tr><tr><td>Whipped Cream</td><td>650-700 g</td></tr></table>	Mirpain Cheesecake Powder Mix	200 g	Water	250 g	Labneh or Mascarpone Cheese	300-350 g	Whipped Cream	650-700 g	Mix Cheesecake powder mixture with water. Add whipped cream and labneh cheese and mix at low speed for 1 min, then mix at high speed for 2 min. Keep the cheesecake in freezer at least two hours and serve it with a favorite sauce.	
Mirpain Cheesecake Powder Mix	200 g										
Water	250 g										
Labneh or Mascarpone Cheese	300-350 g										
Whipped Cream	650-700 g										
Packing	■ 1 kg x 10 sachet =10 kg Carton Box ■ 10 kg,25 kg Kraft Bag										
Nom du Produit	Gâteau Au Fromage Mirpain		FR								
Mode d'Emploi	<table><tr><td>Préparation pour cheesecake Mirpain</td><td>200 g</td></tr><tr><td>Eau</td><td>250 g</td></tr><tr><td>Labné ou mascarpone</td><td>300-350 g</td></tr><tr><td>Crème fouettée</td><td>650-700 g</td></tr></table>	Préparation pour cheesecake Mirpain	200 g	Eau	250 g	Labné ou mascarpone	300-350 g	Crème fouettée	650-700 g	Mélanger la préparation pour cheesecake avec l'eau. Ajouter la crème fouettée et le labneh et mélanger à basse vitesse pendant 1 minute, puis à vitesse élevée pendant 2 minutes. Conserver le cheesecake au congélateur pendant au moins deux heures et le servir avec votre sauce préférée.	
Préparation pour cheesecake Mirpain	200 g										
Eau	250 g										
Labné ou mascarpone	300-350 g										
Crème fouettée	650-700 g										
Emballage	■ 10 sac de plastique de 1 kg = carton de 10 kg ■ Sac Kraft de 10 kg, 25 kg										
اسم المنتج	ميربين مسحوق كعكة الجبن		AR								
طريقة الاستخدام	<table><tr><td>مزيج مسحوق تشيز كيك ميربان</td><td>200 جرام</td></tr><tr><td>ماء</td><td>250 جرام</td></tr><tr><td>جبنه لبنه أو ماسكاربوني</td><td>300-350 جرام</td></tr><tr><td>كريمة مخفوقة</td><td>650-700 جرام</td></tr></table>	مزيج مسحوق تشيز كيك ميربان	200 جرام	ماء	250 جرام	جبنه لبنه أو ماسكاربوني	300-350 جرام	كريمة مخفوقة	650-700 جرام	اخلط مزيج مسحوق تشيز كيك مع الماء. أضف الكريمة المخفوقة وجبنه اللبنة، واخلط على سرعة منخفضة لمدة دقيقة، ثم على سرعة عالية لمدة دقيقتين. احتفظ بكعكة الجبن في المُجمد لمدة ساعتين على الأقل، ثم قدمها مع صلصتك المفضلة.	
مزيج مسحوق تشيز كيك ميربان	200 جرام										
ماء	250 جرام										
جبنه لبنه أو ماسكاربوني	300-350 جرام										
كريمة مخفوقة	650-700 جرام										
التعبئة	■ أكياس كرافت 10 كجم، 25 كجم ■ 1 كجم x 10 برئيس بلاستيكي =10 كجم صندوق كرتوني										
HS Code	19.01.20.00.90.00										





MIRPAIN WAFFLE MIX

Powdered premix to prepare delicious waffles.

Product Name	Mirpain Waffle Mix		EN						
Direction For Use	<table><tr><td>Mirpain Waffle Powdered Mixture</td><td>500 g</td></tr><tr><td>Water/Milk</td><td>500 g</td></tr><tr><td>Total Weight</td><td>1000 g</td></tr></table>			Mirpain Waffle Powdered Mixture	500 g	Water/Milk	500 g	Total Weight	1000 g
Mirpain Waffle Powdered Mixture	500 g								
Water/Milk	500 g								
Total Weight	1000 g								
Packing	■ 1 kg x 10 sachet =10 kg Carton Box ■ 10 kg,25 kg Kraft Bag								
Nom du Produit	Mélange pour gaufres Mirpain		FR						
Mode d'Emploi	<table><tr><td>Préparation en poudre pour gaufres Mirpain</td><td>500 g</td></tr><tr><td>Eau/Lait</td><td>500 g</td></tr><tr><td>Poids total</td><td>1000 g</td></tr></table>			Préparation en poudre pour gaufres Mirpain	500 g	Eau/Lait	500 g	Poids total	1000 g
Préparation en poudre pour gaufres Mirpain	500 g								
Eau/Lait	500 g								
Poids total	1000 g								
Emballage	■ 10 sac de plastique de 1 kg = carton de 10 kg ■ Sac Kraft de 10 kg, 25 kg								
اسم المنتج	ميربين مسحوق وافل مكس		AR						
طريقة الاستخدام	<table><tr><td>خليط مسحوق وافل ميربين</td><td>500 جرام</td></tr><tr><td>ماء/حليب</td><td>500 جرام</td></tr><tr><td>الوزن الإجمالي</td><td>1000 جرام</td></tr></table>			خليط مسحوق وافل ميربين	500 جرام	ماء/حليب	500 جرام	الوزن الإجمالي	1000 جرام
خليط مسحوق وافل ميربين	500 جرام								
ماء/حليب	500 جرام								
الوزن الإجمالي	1000 جرام								
التعبئة	■ أكياس كرافت 10 كجم، 25 كجم ■ 1 كجم x 10 برئيس بلاستيكي 10 =كجم صندوق كرتوني								
HS Code	19.01.20.00.90.00								





MIRPAIN PANCAKE MIX

Powdered premix to prepare practical and delicious pancakes.

Product Name	Mirpain Pancake Mix		EN						
Direction For Use	<table><tr><td>Mirpain Pancake Powdered Mixture</td><td>1000 g</td></tr><tr><td>Water/Milk</td><td>1000 g</td></tr><tr><td>Total Weight</td><td>2000 g</td></tr></table> Mirpain Pancake Powder Mixture and water is mixed, the mixture is waited for a while and it is cooked in a hot pan.		Mirpain Pancake Powdered Mixture	1000 g	Water/Milk	1000 g	Total Weight	2000 g	
Mirpain Pancake Powdered Mixture	1000 g								
Water/Milk	1000 g								
Total Weight	2000 g								
Packing	■ 1 kg x 10 sachet =10 kg Carton Box ■ 10 kg,25 kg Kraft Bag								
Nom du Produit	Mélange pour crêpes Mirpain		FR						
Mode d'Emploi	<table><tr><td>Préparation pour crêpes Mirpain</td><td>1000 g</td></tr><tr><td>Eau/Lait</td><td>1000 g</td></tr><tr><td>Poids total</td><td>2000 g</td></tr></table> Mélanger la préparation pour crêpes Mirpain et l'eau, laisser reposer un moment, puis cuire dans une poêle chaude.		Préparation pour crêpes Mirpain	1000 g	Eau/Lait	1000 g	Poids total	2000 g	
Préparation pour crêpes Mirpain	1000 g								
Eau/Lait	1000 g								
Poids total	2000 g								
Emballage	■ 10 sac de plastique de 1 kg = carton de 10 kg ■ Sac Kraft de 10 kg, 25 kg								
اسم المنتج	ميربين مسحوق بانكيك مكس		AR						
طريقة الاستخدام	<table><tr><td>خليط ميربان بان كيك بودرة</td><td>1000 جرام</td></tr><tr><td>ماء/حليب</td><td>1000 جرام</td></tr><tr><td>الوزن الإجمالي</td><td>2000 جرام</td></tr></table> يُخلط خليط ميربان بان كيك بودرة مع الماء، ويُترك ليغلي قليلاً، ثم يُطهى في مقلاة ساخنة.		خليط ميربان بان كيك بودرة	1000 جرام	ماء/حليب	1000 جرام	الوزن الإجمالي	2000 جرام	
خليط ميربان بان كيك بودرة	1000 جرام								
ماء/حليب	1000 جرام								
الوزن الإجمالي	2000 جرام								
التعبئة	■ أكياس كرافت 10 كجم، 25 كجم ■ 1 كجم × 10 برئيس بلاستيكي 10 =كجم صندوق كرتوني								
HS Code	19.01.20.00.90.00								





MIRPAIN BAKING POWDER

This is an ideal raising agent for all types of pastries.

Product Name	Mirpain Baking Powder	EN
Direction For Use	This dosage is 0,5-1% The baking powder is added to directly to dry ingredients and blended well. It is inedible without being cooked.	
Packing	■ 1 kg x 10 sachet =10 kg Carton Box ■ 10 kg,25 kg Kraft Bag	
Nom du Produit	Levure chimique Mirpain	FR
Mode d'Emploi	Ce dosage est de 0,5 à 1 %. La levure chimique est ajoutée directement aux ingrédients secs et bien mélangée. Elle n'est pas comestible sans être cuite.	
Emballage	■ 10 sac de plastique de 1 kg = carton de 10 kg ■ Sac Kraft de 10 kg, 25 kg	
اسم المنتج	ميربين مسحوق الخبز	AR
طريقة الاستخدام	هذه الجرعة هي ٠,٥-١٪ يضاف مسحوق الخبز مباشرة إلى المكونات الجافة ويخلط جيدا. وهو غير صالح للأكل دون طهي.	
التعبئة	أكياس كرافت 10 كجم، 25 كجم ■ 1 كجم × 10 برئيس بلاستيكي = 10 كجم صندوق كرتوني	
HS Code	21.02.30.00.00.00	



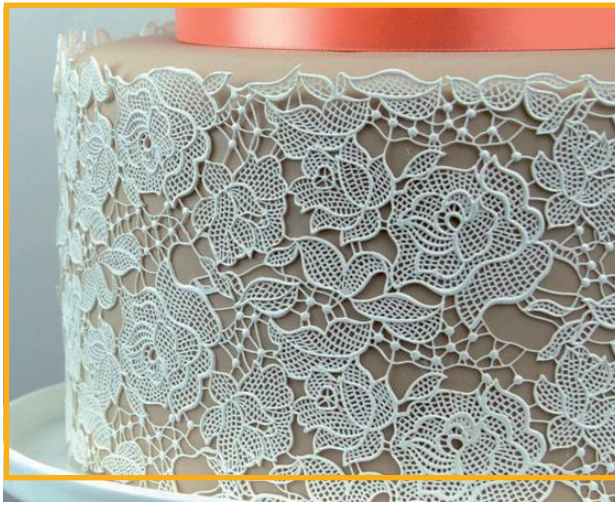


MIRPAIN SUGAR VANILIN

Indispensable flavour for pastries.

Product Name	Mirpain Sugar Vanilin	EN
Direction For Use	Dosage: 1 kg of vanilin to 100 kg flour. Dosage can be varied according to taste.	
Packing	■ 1 kg x 10 sachet = 10 kg Carton Box ■ 10 kg, 25 kg Kraft Bag	
Nom du Produit	Mirpain Sucre Vanilline	FR
Mode d'Emploi	Dosage : 1 kg de vaniline pour 100 kg de farine. Le dosage peut être varié selon le goût.	
Emballage	■ 10 sac de plastique de 1 kg = carton de 10 kg ■ Sac Kraft de 10 kg, 25 kg	
اسم المنتج	ميربين سكر فانيلين	AR
طريقة الاستخدام	الجرعة: ١ كجم من الفانيلين إلى 100 كجم من الدقيق. يمكن تغيير الجرعة حسب الذوق.	
التعبئة	أكياس كرافت 10 كجم، 25 كجم ■ 1 كجم × 10 برئيس بلاستيكي = 10 كجم صندوق كرتوني	
HS Code	21.06.90.98.00.19	





MIRPAIN SUGAR LACE POWDER MIX

Mirpain Sugar Lace powder mixture will add a touch of sophistication to any of your sweet projects; whether it be cakes, cookies, cupcakes, coffees or teas. Mirpain Sugar Lace powder is flexible, elegant and edible with attractive colors.

Product Name	Mirpain Sugar Lace Powder Mix		EN						
Direction For Use	<table><tr><td>Mirpain Sugar Lace Powder Mix</td><td>100 g</td></tr><tr><td>Water (35-40°C)</td><td>100 g</td></tr><tr><td>Total Mix</td><td>200 g</td></tr></table>	Mirpain Sugar Lace Powder Mix	100 g	Water (35-40°C)	100 g	Total Mix	200 g	Method: All-in Mix at medium speed (5rpm) for 4 min and spread to the mould with spatula. Oven Temperature: 80 °C Baking Time: 10 minutes	
Mirpain Sugar Lace Powder Mix	100 g								
Water (35-40°C)	100 g								
Total Mix	200 g								
Packing	■ 1 kg x 10 sachet =10 kg Carton Box ■ 10 kg,25 kg Kraft Bag								
Nom du Produit	Mélange de poudre pour dentelle au sucre Mirpain		FR						
Mode d'Emploi	<table><tr><td>Préparation en poudre pour dentelle au sucre Mirpain</td><td>100 g</td></tr><tr><td>Eau (35-40 °C)</td><td>100 g</td></tr><tr><td>Préparation Totale</td><td>200 g</td></tr></table>	Préparation en poudre pour dentelle au sucre Mirpain	100 g	Eau (35-40 °C)	100 g	Préparation Totale	200 g	Méthode : Tout-en-un Mélanger à vitesse lente pendant 1 min. Puis, mélanger à vitesse rapide pendant 4 min. Température du four : 130 °C. Temps de cuisson : 15-20 minutes. Le temps et la température de cuisson peuvent varier selon le type de four utilisé.	
Préparation en poudre pour dentelle au sucre Mirpain	100 g								
Eau (35-40 °C)	100 g								
Préparation Totale	200 g								
Emballage	■ 10 sac de plastique de 1 kg = carton de 10 kg ■ Sac Kraft de 10 kg, 25 kg								
اسم المنتج	ميربين مسحوق مكس دانتل السكر		AR						
طريقة الاستخدام	<table><tr><td>مزيج مسحوق دانتل السكر من ميربان</td><td>100 g</td></tr><tr><td>ماء (٣٥-٤٠ درجة مئوية)</td><td>100 g</td></tr><tr><td>الكمية الإجمالية :</td><td>200 g</td></tr></table>	مزيج مسحوق دانتل السكر من ميربان	100 g	ماء (٣٥-٤٠ درجة مئوية)	100 g	الكمية الإجمالية :	200 g	طريقة التحضير :خلط الكل في واحد اخلط بسرعة متوسطة (٥ دورات في الدقيقة) لمدة ٤ دقائق، ثم افرده على القالب باستخدام ملعقة مسطحة. درجة حرارة الفرن: ٨٠ درجة مئوية، مدة الخبز: ١٠ دقائق	
مزيج مسحوق دانتل السكر من ميربان	100 g								
ماء (٣٥-٤٠ درجة مئوية)	100 g								
الكمية الإجمالية :	200 g								
التعبئة	■ أكياس كرافت 10 كجم، 25 كجم ■ 1 كجم x 10 برئيس بلاستيكي = 10 كجم صندوق كرتوني								
HS Code	21.06.90.98.00.19								



R&D ACTIVITIES

Tailor made solutions are also part of our core activity. Some of our customers have requirements that are specific to their applications and production processes.

Our dedicated team of experts, with strong experience and knowledge in pastry industry, will be glad to serve as a basis that can be individually adjusted to meet customers' needs, visions and requirements.





Emulsifiers

- Cake Gel Emulsifier Pastry Additive
- Ice Cream Emulsifier

Cold Glazes

- Caramel
- Natural
- Chocolate
- Strawberry
- Ect ...

Filling Creams

- Pastry Use
- Industrial Use
- Fruit Pieces
- ToffeeCaramel

Topping Sauces

- Caramel
- Raspberry
- All Flavors

Sugar Fondant

- White
- Red
- Yellow
- Green
- All Colors

Powder Mixes

- Whipping Cream
- Sponge Cake
- CreamPatisserie
- Cake Mixes
- Baking Powder
- Sugar Vanillin
- Muffin Cake



Mirpain Gıda San. ve Tic. A. Ş.

Birlik San.Sit. 3.Cad No: 85
Beylikduzu - İstanbul / Turkey
Phone:+ 90 212 875 01 11
Fax : +90 212 875 03 06
info@mirpain.com
www.mirpain.com



[linkedin.com/company/](https://www.linkedin.com/company/mirpain)



[facebook.com/Mirpain](https://www.facebook.com/Mirpain)

