

حشوات OSA



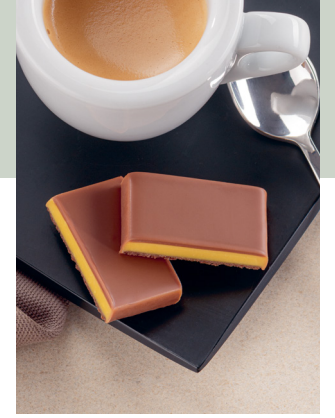
Felchlin
SWITZERLAND

الخصائص

تُعتبر حشوات OSA من فلتشيلين المكوّن الأساسي الأمثل لتحضير وصفات مُبتكرة مفعمة بالألوان وبنكهات الفواكه، حيث يقترن التلذذ بأفضل مذاق بالسهولة في التحضير. وتمنحك المواد الخام الطبيعية، والمكسّرات المختارة والمحفّصة حديثًا في مصنعنا، إلى جانب مسحوق الفواكه الطبيعي والزيت عالية الجودة، مذاقًا يذكّر بالطعم الأصلي وجودة استثنائية. ويمكن مزج هذه الحشوات مع شوكولا الكسوة أو زبدة الكاكاو، أو المكسّرات المحفّصة، أو الجياندوجا، أو الكريما، لتبقي آفاق الإبداع في استخدام الحشوات مفتوحة بلا حدود.



المحتوى



الوصفات والاستخدامات

16	طوى الخطمي
18	قطع البرالين المُشكّلة في قوالب
20	قطع البرالين المقطعة
24	قطع البرالين متعددة الأضلاع
26	نوغا مونتيليمار
28	قائمة المنتجات

أساليب التحضير والتقنيات

6	الإذابة والسكب
8	الخدق والحشو
10	التسخين والمزج
12	التليين والبسط
14	الخدق والتقطيع

المقدمة والوصفات الأساسية

1	الخصائص
2	الاستخدامات والمزايا
3	طريقة استخدام الحشوات
5	تنكيه الكريمة والحشوة

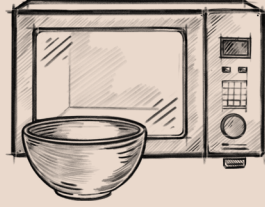
بعض هذه المنتجات غير متوفّر في كل الأسواق. وتحفظ الشركة بحق إجراء أي تعديلات على مجموعة المنتجات.

طريقة استخدام الحشوات

الطريقة الأولى

لا بدّ من تسخين حشوات OSA على درجة حرارة لا تتجاوز 28-30 درجة مئوية (82-86 درجة فهرنهايت)

الاستخدامات:

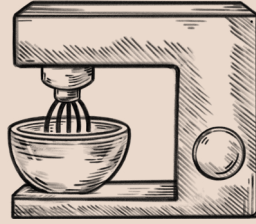


- تستخدم هذه الحشوات للبرالين والترفل والمخبوزات
- يمكنها أن تشكل غطاءً للبيتي فور
- يمكن استخدام الحشوات لوضع اللمسات الأخيرة على وصفاتك عند التزيين أو لإضافة نكهات أخرى عليها
- يمكن مزج الحشوات مع الطيب أو مع الكريمة أو مع أي مكوّنات أساسية أخرى
- يمكن إضافة الحشوات على كريمة الحلوى وكريمة الزبدة والموس والزينة

الطريقة الثانية

لا بدّ من خفق حشوات OSA على درجة حرارة لا تتجاوز 22-24 درجة مئوية (71-75 درجة فهرنهايت) حتى تصبح خفيفة وهشة

الاستخدامات:

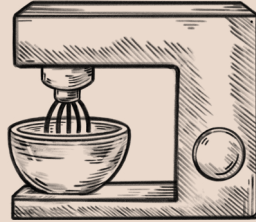


- تستخدم الحشوات للمخبوزات على شكل صدفات ولبرالين والترفل والكيك والمخبوزات
- يمكن مزج الحشوات بكريمة الزبدة وكريمة الحلوى
- يمكن استخدام الحشوات لوضع اللمسات الأخيرة على وصفاتك عند التزيين

الطريقة الثالثة

لا بدّ من تسخين حشوة OSA من فليشيلين على درجة حرارة لا تتجاوز 26 درجة مئوية (79 درجة فهرنهايت) ثم تمزج أو تخفق مع الكسوة

الاستخدامات:



- تستخدم الحشوات للبرالين والحلويات السكرية والمقرون والكيك والمخبوزات
- يمكن استخدام الحشوات لوضع اللمسات الأخيرة على وصفاتك عند التزيين

الاستخدامات والمزايا

تضمن حشوات OSA الجاهزة استخدامًا سهلًا وفعّالًا لتحضير المخبوزات بطريقة عصرية ومحترفة مع الالتزام الدائم بأقصى معايير الجودة.

- تتلاءم الحشوات باختلاف أنواعها، مع الاستخدامات التقليدية، وإثما أيضًا مع القولية الآلية بالآلات أحادية الخ.
- تتيح مزايا التبلور السريع للمنتج اختصار مدة التحضير بشكل كبير.
- يمكن تخزين الحشوات لفترة طويلة بما أنّ الأساس خالي من الماء.
- من الممكن إعداد البرالين والجاتوهات الصغيرة والمكرون مسبقًا ووضعها جميعها في الثلاجة وتناولها عند الرغبة؛ فهي ستحافظ على خصائصها من راتحة وملمس وطعم مقرمش تمامًا كالحلويات السكرية الطازجة.

امسح رمز QR لاكتشاف معلومات حصريّة عن المنتجات، ووصفات لذيذة، ودروس فيديو شيّقة، وغيرها، كلّ في نقرة واحدة.



تنكيه الكريمة والحشوة

يمكن تطوير وصفاتك الأساسية عبر استخدام حشوات OSA من فلتشيلين. ويمكن الاستعانة بالجدول التالي لمذاق وملمس مثاليين.

ألواح الفواكه	حشوة الكحول - إجمالي كمية الكحول 40%	حشوة الليكور - إجمالي كمية الليكور 17%	حشوة الحليب	حشوة البرالين/الترفل	كريمة الفانيليا	كريمة الزبدة
750 غ من الكسوة المحففة	100-200 غ من الكحول	200-500 غ من الليكور	250 غ من الحليب	700 غ من الجاناش	720 غ من كريمة الفانيليا	800 غ من كريمة الزبدة
	900-800 غ من حشوة OSA حرارة 28-30 درجة مئوية (82-86 درجة فهرنهايت)	800-500 غ من حشوة OSA حرارة 28-30 درجة مئوية (82-86 درجة فهرنهايت)	750 غ من حشوة OSA	300 غ من حشوة OSA	280 غ من حشوة OSA	200 غ من حشوة OSA
المزج	السكب	السكب	الخفق	السكب	الخلط معاً	خفق المكونات معاً



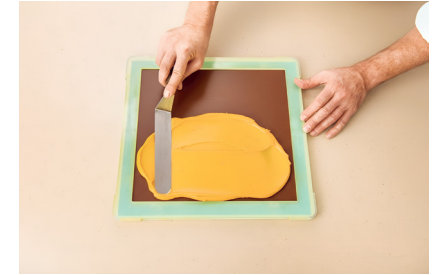
الإذابة والسكب

لا بدّ من تذيب الحشوة على حرارة تبلغ 30 درجة مئوية (86 فهرنهايت) ثم يتم سكب الخليط في إطار فلشلين كوادرو.



1

يبسط الخليط على إطار فلشلين كوادرو، ويترك لمدة 20 دقيقة في البراد حتى يجمد.



2

يقطّع إلى شرائح ثمّ يتمّ تغطيته بالكسوة.



3

يُبسّط الخليط ويتمّ هزّه حتى تمتدّ الكسوة، ويتمّ وضعها جانبًا حتى تثبت، ومن ثمّ تُقطّع حسب الشكل المرغوب.



4

امسح الرمز لمتابعة
الفيديو التعليمي



الخفق والحشو

تسخن حشوة OSA من فليشيلين على درجة حرارة 22-24 مئوية (72-75 درجة فهرنهايت) ثم تخفق حتى تصبح لزجة وتوضع في قوالب فليشيلين.



1

للحصول على شكل مثالي، يُنصح باستخدام الحشوة مع قوالب البرالين والشوكولا من فليشيلين.



2

امسح الرمز لمتابعة
الفيديو التعليمي



التسخين والمزج

يتمّ تذويب 250 غرامًا من شوية OSA على درجة حرارة 28-30 مئوية (82-86 فهرنهايت) ثم يضاف 750 غرامًا من الكسوة البيضاء المخففة.



1

يمزج الخليط جيدًا.



2

ثم يُسكب في قرطاس الكريمة.



3

ويُسكب المزيج في القوالب ثم يُترك ليثبت ويوضع في الثلاجة لمدة 30 دقيقة حتى يبرد. وعندما يجمد، يمكن إزالته من القوالب.



4

نود الإشارة إلى عدم جواز قانونيًا استعمال مصطلح "شوكولا" في هذا الاستخدام.

امسح الرمز لمتابعة
الفيديو التعليمي



التليين والبسط

يتم تليين حشوة OSA بلطف حتى تصبح قشدية. ويجب ألا تُسخن على حرارة أعلى من 28 درجة مئوية (82 درجة فهرنهايت).



1

وتُبسط الحشوة أو تضح فوق قاعدة اسفنجية أو قاعدة الكيك.



2

يتمّ البسط لبلوغ السماكة المرجوة.



3

ثم تتم إزالة الزوائد من الأطراف ويُترك الكيك حتى يستقرّ ويُقطع عندما يصبح جاهزاً.



4



امسح الرمز لمتابعة
الفيديو التعليمي



الخفق والتقطيع

يتم تسخين مشوات OSA على درجة حرارة تتراوح بين 28-30 درجة مئوية (82-86 درجة فهرنهايت) إلى حين ذوبانها لدرجة تسمح بسكبها في القرباس وضّدها.



1

ثم يتم ترك المزيج ليبرد، وبعد ذلك يتم تزيينه بالكسوة.



2

وبعدها قم بالنقر بلطف للحصول على طبقة رقيقة من الكسوة.



3

عندما يثبت المزيج، قم بتقطيع القطعة إلى الأحجام المطلوبة.



4



امسح الرمز لمتابعة
الفيديو التعليمي



حلوى الخطمي



المكوّنات	خليط محلول الجيلاتين
250 غ من السكر	100 غ من مسحوق الجيلاتين (200 من الجيلاتين المضخوخ)
90 غ من الماء	600 غ من الماء
90 غ من السكر المحوّل	
154 غ من خليط محلول الجيلاتين	
146 غ من السكر المحوّل	
180 غ من حشوة OSA المطلوبة	

طريقة التحضير

- 1 يتم سخ الجيلاتين لمدة 10 دقائق في الماء البارد حتى يكبر حجمه. بعد ذلك لا بدّ من تسخين الجيلاتين وتركها لتبرد. يمكن محاولة إخضاع المحلول لمزيد من المعالجة أو وضعه في الثلاجة.
- 2 يتمّ بتذويب السكر والماء وأوّل كمية من السكر المحوّل حتى تصل الحرارة إلى 112 درجة مئوية (236 درجة فهرنهايت). ثم يتمّ وضع ثاني كمية من السكر المحوّل وخليط المحلول الذي تمّت إذابته في وعاء خلط.
- 3 يُسكب الشراب الساخن في السكر المحوّل وخليط الجيلاتين ويتمّ خفقهما بآلة الخفق بسرعة عالية.
- 4 عندما تنخفض الحرارة إلى 40-35 درجة مئوية (95-104 درجة فهرنهايت)، أضيف على مهل، حشوة OSA التي قمت بإذابتها شرط ألا تتزاحج الحرارة 32 درجة مئوية (89.6 درجة فهرنهايت).

يُخفق المزيج بآلة الخفق بسرعة عالية.



1

عندما تنخفض الحرارة إلى 35-40 درجة مئوية (95-104 درجة فهرنهايت)، تتمّ إضافة حشوة OSA التي تمّ تذويبها تدريجيًا، شرط ألا تتزاحج الحرارة 32 درجة مئوية (89.6 درجة فهرنهايت).



2

ثم يُحرّك المزيج بعناية.



3

يُسكب المزيج في الإطارات بشكل متساوٍ، ويُترك ليبرد في الثلاجة في الليل، ثم يتمّ استخدامه كما تقتضي الحاجة.



4

قطع البرالين المشكّلة في القوالب

المملوءة بحشوة OSA بالإضافة إلى الكسوة



1000 غرام من حشوة OSA مع الكسوة

منتج فلشلين، رقم	التوصيف	الإضافة
CS84	إيدلوايس 36%	215 غ
CO49	بيوندا 36%	215 غ
CO38	كراميليتو 36%	240 غ
CS36	ماباكيو كربولي 38%	235 غ
CR40	ريو هيومبي 42%	220 غ
CS60/CS86	فيلكور 52%	215 غ
CR60	ريو هيومبي 62%	180 غ
CU08	ماراكيو كلاسيكادو 65%	180 غ
CR12	سينتيناريو كونشا 70% - 48 ساعة	170 غ

1000 غرام من حشوة OSA مع التغليف

منتج فلشلين، رقم	التوصيف	الإضافة
CO70	فائق البيض	250 غ
CO71	فائق الشبه بلون الحليب	250 غ
CO59	فائق السواد	210 غ

1



2



يتم تسخين حشوة OSA إلى حرارة تبلغ 26 درجة مئوية (78.7 درجة فهرنهايت)، ثم يتم تخفيف الكسوة. وبعدها تُخلط الكتلتين مع بعضهما في آلة حديدية عبر استخدام حاصية الآلة ألاً وهي أداة تشبه الدواسة ليصبح الخليط سلساً. يحتاج كل كيلوغرام دقيقة من الخلط.

ثم يُسكب المزيج في قوالب فلشلين، ويُترك ليُتخذ شكل القوالب في الثلاجة على حرارة تبلغ 4 درجات مئوية (39.2 درجة فهرنهايت). وما أن يثبت المزيج، دعه يبرد ليصل إلى درجة حرارة الغرفة، ومن ثم استخدم الكسوة المخففة لتبسيط الأساس.

امسح الرمز لمتابعة الفيديو التعليمي



قطع البرالين المقطعة

المملوءة بحشوة OSA بالإضافة إلى الكسوة



1000 غرام من حشوة OSA مع الكسوة

منتج فلشيلين، رقم	التوصيف	إضافة الكسوة	إضافة زبدة الكاكاو	إضافة الكروكانتين
CS84	إيديلوايس 36%	320 غ	110 غ	70 غ
CO49	بيوندا 36%	320 غ	110 غ	70 غ
CO38	كراميلينو 36%	310 غ	125 غ	70 غ
CS36	ماباكيو كربولي 38%	320 غ	120 غ	70 غ
CR40	ريو هيومي 42%	330 غ	110 غ	70 غ
CS60/CS86	فيلكور 52%	320 غ	110 غ	70 غ
CR60	ريو هيومي 62%	320 غ	90 غ	70 غ
CU08	ماراكيو كلاسيكادو 65%	335 غ	85 غ	70 غ
CR12	سينتينياريو كونسوا 70% - 48 ساعة	365 غ	70 غ	70 غ

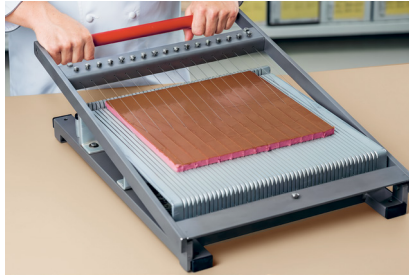
1 لا بدّ من تخويب حشوة OSA على حرارة تبلغ 26 درجة مئوية (78 درجة فهرنهايت) وإضافة الكسوة المخففة وزبدة الكاكاو. وبعدها لا بدّ من خلط الكتلتين مع بعضهما في آلة حديدية عبر استخدام خاصية الآلة ألا وهي أداة تشبه الدواسة ليصبح الخليط سلسًا. يحتاج كل كيلوغرام دقيقة من الخلط. ومن ثم يُسكب الخليط في الكروكانتين.



2 لا بدّ من وضع الخليط بعدها في قوالب كوادرو بحجم 30*30 سنتيمترًا إلى 1 سنتيمتر وجعله يصبح سلسًا وبعدها لا بدّ من وضعه في الثلاجة ليبرد على حرارة تبلغ 4 درجات مئوية لمدة 20 دقيقة تقريبًا (39.2 درجة فهرنهايت) والانتظار حتى يتخذ شكله.



3 وينبغي بسط طبقة رقيقة من الكسوة على الجهتين في حرارة مشابهة لحرارة الغرفة الطبيعية (تقريبًا 20 درجة مئوية - 68 درجة فهرنهايت) وثم لا بدّ من استخدام آلة التقطيع التي تشبه الأوتار من أجل تقطيع البرالين إلى قطع من 2.25*2.25 سنتيمترًا. وبعدها لا بدّ من ترك القطع لتبرد خارج الثلاجة وتتخذ شكلها.



4 وأخيرًا ينبغي تغطيس القطع بالشوكولا وإضافة الزينة.



F

امسح الرمز لمتابعة
الفيديو التعليمي



F

قطع البرالين المقطعة

المملوءة بحشوات OSA بالإضافة إلى الجياندوجا والكسوة



335 غرامًا من حشوة OSA + 665 غرامًا من خليط جياندوجا الأساسي*

منتج فليشين، رقم	التوصيف	إضافة الكسوة	إضافة زبدة الكاكاو
CS84	إيدلوايس 36%	320 غ	110 غ
CO49	بيوندا 36%	320 غ	110 غ
CO38	كراميليتو 36%	310 غ	125 غ
CS36	ماباكايبو كربولي 38%	320 غ	120 غ
CR40	ريو هيومي 42%	330 غ	110 غ
CS60/CS86	فيلكور 52%	320 غ	110 غ
CR60	ريو هيومي 62%	320 غ	90 غ
CU08	ماراكايبو كلاسيكادو 65%	335 غ	85 غ
CR12	سينتيناريو كونشا 70% - 48 ساعة	365 غ	70 غ

* (منتجات فليشين رقم DC74/DC78//DC44/DC54)

امسح الرمز لمتابعة الفيديو التعليمي



1



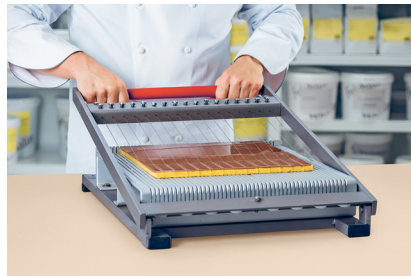
لا بدّ من تخويب حشوة OSA على حرارة تبلغ 26 درجة مئوية (78 درجة فهرنهايت) وإضافة الكسوة المخففة وزبدة الكاكاو. وبعدها لا بدّ من خلط الكتلتين مع بعضهما في آلة حديدية عبر استخدام خاصية الآلة ألا وهي أداة تشبه الدواسة ليصبح الخليط سلسًا. يحتاج كل كيلوغرام دقيقة من الخلط.

2



يجب وضع الخليط بعدها في قوالب كوادرو بحجم 30*30 سنتمترًا إلى 1 سنتمتر وجعله يصبح سلسًا وبعدها لا بدّ من وضعه في الثلاجة ليبرد على حرارة تبلغ 4 درجات مئوية لمدة 20 دقيقة تقريبًا (39.2 درجة فهرنهايت) والانتظار حتى يتخذ شكله.

3



ويينبغي بسط طبقة رقيقة من الكسوة على الجهتين في حرارة مشابهة لحرارة الغرفة الطبيعية (تقريبًا 20 درجة مئوية - 68 درجة فهرنهايت) وثم لا بدّ من استخدام آلة التقطيع التي تشبه الأوتار من أجل تقطيع البرالين إلى قطع من 2.25*2.25 سنتمترًا. وبعدها لا بدّ من ترك القطع لتبرد خارج الثلاجة.

4



وأخيرًا ينبغي تغطيس القطع بالشوكولا وإضافة الزينة.

F

F

قطع البرالين متعددة الأضلاع

المملوءة بحشوة OSA بالإضافة إلى الكسوة



1000 غرام من حشوة OSA مع الكسوة

منتج فلشيلين، رقم	التوصيف	الإضافة
CS84	إيديلوايس 36%	215 غ
CO49	بيوندا 36%	215 غ
CO38	كراميليتو 36%	240 غ
CS36	ماباكايبو كريبولي 38%	220 غ
CR40	ريو هيومبي 42%	220 غ
CS60/CS86	فيلكور 52%	215 غ
CR60	ريو هيومبي 62%	180 غ
CU08	ماراكايبو كلاسيكادو 65%	180 غ
CR12	سينتيناريو كونشا 70% - 48 ساعة	170 غ

1000 غرام من حشوة OSA مع الكسوة

منتج فلشيلين، رقم	التوصيف	الإضافة
CO70	فائق البيض	250 غ
CO71	فائق التشبه بلون الحليب	250 غ
CO59	فائق السواد	210 غ

1 لا بدّ من تخويب حشوة OSA الصلبة على حرارة تبلغ 26 درجة مئوية (78.7 درجة فهرنهايت) وإضافة الكسوة المخففة. وبعدها لا بدّ من تحريك الخليط عبر استخدام آلة حديدية تشبه الدوااسة حتى يصبح الخليط سلسًا. يحتاج كل كيلوغرام دقيقة من الخلط.



2 ينبغي ترك الكتلة في الثلاجة لتبرد حتى تصبح حرارتها 20 درجة مئوية (68 درجة فهرنهايت). ومن ثم يوضع الخليط في الآلة ويتم تحريك الخليط بالآلة الشبيهة بالدوااسة على المستوى 1 إلى حين تكوّن ما يشبه المستحلب. ومن بعدها لا بدّ من زيادة التحريك ليصل إلى المستوى 2، والقيام بخفق الخليط ليصبح خفيفًا ورخوًا.



3 وبعدها يتم استخدام القرطاس لضخ الخليط على صفيحات الكسوة على شكل أقراص.



4 ثم تُستخدم الكسوة الخففة للتغليف والتزيين.



نوغا مونتيليمار

يتمّ تسخين العسل عل حرارة تبلغ 128 درجة مئوية (262.4 درجة فهرنهايت)، ويضاف إلى بياض البيض المخفوق مع التحريك على سرعة متوسطة.



1

ويتمّ تذويب حشوة OSA وإضافتها إلى الميرانغ ومن ثمّ الخلط جيّدًا.



2

تُسكب المكسّرات الدافئة والفواكه المجفّفة.



3

ثمّ يتمّ تقطيع النوغا حسب الشكل المرغوب



4


قائمة المنتجات

الحشوات

اسم المنتج	منتج فلشيلين، رقم
 بلوبيرينوزا، حشوة بنكهة التوت الأزرق	DF41
 كابوتشينو، حشوة بنكهة القهوة	DC17
 كاراميلوزا، حشوة بنكهة الكراميل	DC23
 كاردموموزا، حشوة بنكهة الهيل	DF09
 كوفينوزا، حشوة بنكهة القهوة	DF37
 فراغانوزا، حشوة بنكهة الفراولة	DC22
 فرامبونوزا، حشوة بنكهة التوت العليق	DC70
 ليمونوزا، حشوة بنكهة الليمون	DC30
 مانجونوزا، حشوة بنكهة المانجو	DC79
 مسكربونوزا، حشوة بنكهة المسكربون	DF34
 أورينجيزا، حشوة بنكهة البرتقال	DC31
 روزانوزا، حشوة بنكهة الورد	DF19
 سفرونوزا، حشوة بنكهة الزعفران	DF31
 فريبيروزا، حشوة بنكهة التوت	DC35

حشوات OSA، تشكل المكسرات أساسًا لها

اسم المنتج	منتج فلشيلين، رقم
 المونوزا ف، كريمة برالين اللوز الصلبة	DC21
 بيستاشيوزا ف، كريمة برالين الفستق الصلبة	DC20
 برالينوزا و، كريمة برالين البندق الناعمة	DC47 / DC49
 برالينوزا ف، كريمة برالين البندق الصلبة	DC04 / DC12
 برالينوزا انتنسو، كريمة برالين البندق	DF60
 برالين كروكاتين، برالين اللوز الصلبة وقطع بسكويت باي سيكوي المقرمشة	DC15

بعض هذه المنتجات غير متوفر في كل الأسواق. وتحتفظ الشركة بحق إجراء أي تعديلات على مجموعة المنتجات. 

Non-GVO: لا تحتوي منتجات فلشيلين على مواد خام معدلة وراثيًا. وجميع منتجات فلشيلين متوافقة مع التشريعات المعمول بها في كل من الاتحاد الأوروبي وسويسرا فيما يخص الكائنات المعدلة وراثيًا.

نفتخر لكوننا شركاء
لأفضل صناع الشوكولا في فرنسا (MOF)
في نسختها الثامنة والعشرين



الفائز في جائزة
الأخلاقيات السويسرية 2025



Felchlin
SWITZERLAND