



Sélection COMPLET



PAINS SPÉCIAUX

Campagne.....	p.8
Chia Mexicas (50 %)...	p.10
Complet Plus.....	p.12
Farfadou (20 %)...	p.14
Maïs.....	p.16
Nordlander.....	p.18
Novem Céréales.....	p.20
Novem Complet.....	p.22
Painfort.....	p.24
Pan Doro.....	p.26
Probody.....	p.28
Six Céréales.....	p.30
Triple Alliance.....	p.32

VIENNOISERIES

Baguette Viennoise.....	p.36
Beignet Beurre.....	p.38
Bonini's.....	p.40
Brioche (œufs inclus)...	p.42
Brioche Beurre (œufs inclus).....	p.44
Brioche Excellence.....	p.46
Croissant.....	p.48
Toast Beurre.....	p.50

CAKES & MÛLLEUX

Brownies.....	p.54
Cake aux Fruits (fruits non inclus).....	p.56
Cake Citron.....	p.58
Cake Salé Gourmet....	p.60
Cookies.....	p.62
Gourmet Muffin.....	p.64
Sun Muffin.....	p.66
Noirdélice.....	p.68
Soft Cake.....	p.70
Valbella.....	p.72
Yogosoft.....	p.74

GÉNOISES

Choquit.....	p.78
Génoise.....	p.80
Super Biscuit.....	p.82

PÂTES À GARNIR

Crêpes & Gaufres.....	p.86
Novem Snacking.....	p.88
Pâte à Choux.....	p.90
Pâte Pizza.....	p.92

CRÈMES, GARNITURES & FOURRAGES

Crème à Chaud (P.A.C.)....	p.96
Crème à Froid.....	p.98
Crème d'Amandes.....	p.100
Crémolait.....	p.102
DAP.....	p.104
Flanofroid.....	p.106
Gourmet Cheese Cake....	p.108
Kiddy Black Cherry.....	p.110
Kiddy Noisette.....	p.112
Kiddy Noisette Softy.....	p.112
Novem Instant.....	p.114
Rico.....	p.116
Silvia.....	p.118
Volumex.....	p.120

SAUCES

Bechamona....	p.124
Sauce.....	p.126

PRODUITS TECHNIQUES

Complettin Plastique.....	p.130
Conc. Cake aux Épices.....	p.132
Florentin/Nougatine.....	p.134
Neuschnee.....	p.136
Poudre à Lever.....	p.138

COMPLET





PAINS SPÉCIAUX

Campagne.....	p.8
Chia Mexicas(50%)....	p.10
Complet Plus.....	p.12
Farfadou (20 %).....	p.14
Maïs.....	p.16
Nordlander.....	p.18
Novem Céréales.....	p.20
Novem Complet.....	p.22
Painfort.....	p.24
Pan Doro.....	p.26
Probody.....	p.28
Six Céréales.....	p.30
Triple Alliance.....	p.32



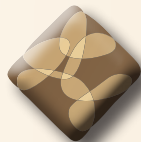
Sac de 10 kg
Réf. 10548.01

Sac de 25 kg
Réf. 10548.02

Préparation pour pain spécial

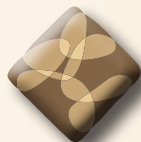
CAMPAGNE

Son volume et son goût vous feront apprécier les produits du terroir.



Ingédients :

COMPLET Pain de Campagne	1.000 g
Eau	600 à 650 g
Levure	25 g



Conseil de mise en œuvre :

Pétrissage :

Pétrin : 5 min à petite vitesse, et 10 min à vitesse moyenne.

Pétrin à spirale : 5 min à petite vitesse et 6 à 8 min à vitesse moyenne.

Température de la pâte : 26 - 27°C.

Pointage : 30 - 35 min.

Apprêt : 35 - 40 min.

Cuisson : 25 à 35 min avec buée, selon le poids de la pâte à 240°C.

COMPLET

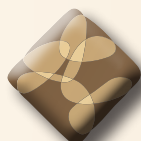


Sac de 10 kg
Réf. 10892.01

Préparation pour pain spécial

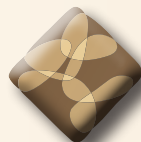
CHIA MEXICAS 50%

Le pain CHIA MEXICAS est un mélange subtil de graines, avec une mie souple et dense ainsi qu'une croûte fine et croquante.



Ingrédients :

COMPLET Chia Mexicas 50 %	1.000 g
Farine de froment	1.000 g
Eau	1.440 g
Levure	30 g



Conseil de mise en œuvre :

Pétrissage (pétrin à spirale) : 8 min en 1ère vitesse, puis 3 min en 2ème vitesse.
Température de la pâte : 26°C.
Pointage : 25 min.
Apprêt : 35 à 45 min.
Cuisson : 240°C four tombant à 200°C, pendant 50 min.

COMPLET

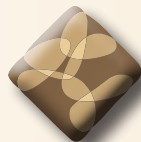


Sac de 25 kg
Réf. 11424.02

Préparation pour pain spécial

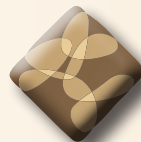
COMPLET PLUS

Pour un pain savoureux agrémenté de germes de blé et de graines de tournesol.



Ingrédients :

COMPLET Pain Complet Plus	1.000 g
Eau	600 g
Levure	25 g



Conseil de mise en œuvre :

Pétrissage :

Pétrin : 5 min à petite vitesse et 15 min à vitesse moyenne.

Pétrin à spirale : 5 min à petite vitesse et 5 min à vitesse moyenne.

Température de la pâte : 25 - 27°C

Pointage : 30 min

Apprêt : 30 - 40 min

Cuisson : 25 à 35 min avec buée selon le poids de la pâte à 240°C.

COMPLET

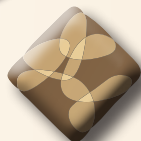


Sac de 10 kg
Réf. 12683.04

Préparation pour pain spécial

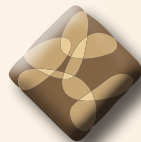
FARFADOU 20 %

Pour un pain riche en goût et aux alvéoles généreuses.



Ingédients :

COMPLET Farfadou	200 g
Eau	700 g
Levure	25 g
Farine type 55	800 g



Conseil de mise en œuvre :

Pétrissage :

Pétrin : 5 min à petite vitesse et 15 min à vitesse moyenne.

Pétrin à spirale : 5 min à petite vitesse et 5 min à vitesse moyenne.

Température de la pâte : 25 - 27°C

Pointage : 30 min

Apprêt : 30 - 40 min

Cuisson : 25 à 35 min avec buée selon le poids de la pâte à 240°C.

COMPLET

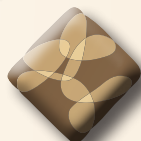


Sac de 25 kg
Réf. 12752.02

Préparation pour pain spécial

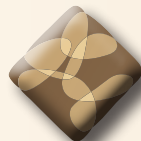
PAIN AU MAÏS

Pour un pain au maïs savoureux.



Ingredients :

COMPLET Pain au Maïs	1.000 g
Eau	500 à 550 g
Levure	25 g



Conseil de mise en œuvre :

Pétrissage : 3 min à petite vitesse et 6 min à vitesse moyenne.

Température de la pâte : 26 - 27°C.

Pointage : 30 à 40 min.

Apprêt : 35 - 45 min.

Cuisson : 25 à 35 min avec buée selon le poids de la pâte à 240°C.

COMPLET

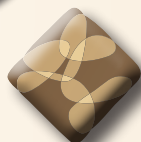


Sac de 25 kg
Réf. 12659.02

Préparation pour pain spécial

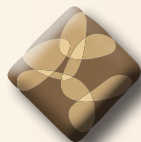
NORDLANDER

Pour un pain à base de farine de seigle et riche en graines de tournesol.



Ingrédients :

Complet Nordlander	_____	1.000 g
Eau (28°C à 30°C)	_____	600 à 650 g
Levure	_____	25 g



Conseil de mise en œuvre :

Mélanger COMPLET Nordlander avec l'eau et pétrir environ 2 à 3 minutes en 1^{ère} vitesse.
Laisser poser 10 min.

Ajouter la levure et une baguette (220 à 250 g) de pâte.

Finir le pétrissage : 15 min en 1^{ère} vitesse, 5 à 10 min en 2^{ème} vitesse.

Température de la pâte : 26 à 27°C .

Pointage : 30 à 35 min environ.

Façonner.

Aprêt : 35 à 45 min.

Cuisson : 250°C tombant à 210°C, 60 min pour des pains enfournés sur sole, et 70 min pour des pains en moules.

COMPLET

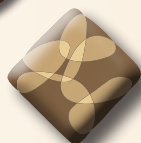


Sac de 25 kg
Réf. 10576.01

Préparation pour pain spécial

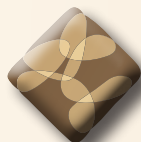
NOVEM CÉRÉALES

Pour un savoureux pain aux céréales.



Ingédients :

COMPLET Novem Céréales	_____	1.000 g
Eau	_____	600 à 700 g
Levure	_____	25 g



Conseil de mise en œuvre :

Pétrissage : 3 min à petite vitesse et 6 min à vitesse moyenne.
Température de la pâte : 26 - 27°C.
Pointage : 30 à 35 min.
Apprêt : 35 - 40 min.
Cuisson : 25 à 35 min avec buée selon le poids de la pâte à 240°C.

COMPLET



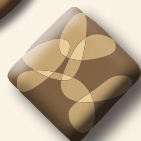


Sac de 25 kg
Réf. 10574.01

Préparation pour pain spécial

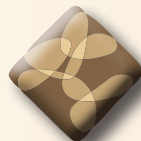
NOVEM COMPLET

Pour un pain moelleux et agréable au palais.



Ingrédients :

COMPLET Novem Complet	1.000 g
Eau	600 à 700 g
Levure	25 g



Conseil de mise en œuvre :

Pétrissage : 3 min à petite vitesse et 6 min à vitesse moyenne.
Température de la pâte : 26 - 27°C.
Pointage : 30 à 35 min.
Apprêt : 35 - 40 min.
Cuisson : 25 à 35 min avec buée selon le poids de la pâte à 240 °C.



COMPLET

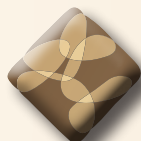


Sac de 25 kg
Réf. 10525.02

Préparation pour pain spécial

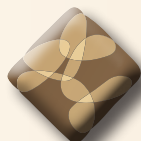
PAINFORT

Mix polyvalent pour la réalisation de pain de campagne, pain noir ou pain au seigle.



Ingredients :

COMPLET Painfort	1.000 g
Eau	650 g
Levure	25 g



Conseil de mise en œuvre :

Peser puis bouler les pâtons avant façonnage.
Façonner selon votre goût sur couches farinées ou en bannetons également farinés,
moulure dessus ou dessous.
Cuisson : 45 à 60 min à 230°C.

COMPLET

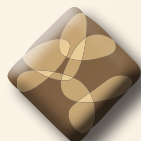


Sac de 25 kg
Réf. 10505.02

Préparation pour pain spécial

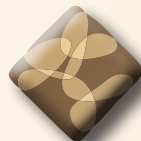
PAN DORO

Pour un pain doré et bien alvéolé.



Ingredients :

COMPLET Pan Doro	1.000 g
Eau	650 g
Levure	25 g



Conseil de mise en œuvre :

Pétrissage : au pétrin à spirale 5 min à petite vitesse et 5 min à vitesse moyenne.

Température de la pâte : 26 - 27°C.

Pointage : 45 min.

Apprêt : 45 - 60 min

(pour baguettes, fermentation en étuve ; pour pavés, fermentation sur couche ou parisienne).

Cuisson : 25 à 35 min avec buée selon le poids de la pâte à 240°C.

COMPLET

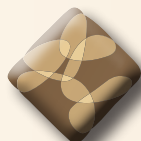


Sac de 25 kg
Réf. 10671.03

Préparation pour pain spécial

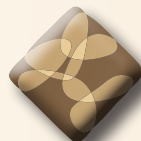
PROBODY

Votre pain riche en protéines pour allier plaisir et bien-être.



Ingédients :

COMPLET Probody	1.000 g
Eau (à 28°C)	860 g
Levure	30 g



Conseil de mise en œuvre :

Pétrissage : environ 30 minutes pour atteindre une température de pâte de 24 à 25° C (si possible en 1^{ère}).

20 minutes de pause en bac.

Détailler, façonner .

Pointage : 30 min à 32°C ou 35 min à 30°C ou 40 min à 28°C

Cuisson : enfourner a 240°C avec buée – cuisson 50 minutes four tombant à 200°C.

COMPLET

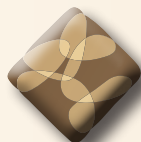


Sac de 25 kg
Réf. 11356.02

Préparation pour pain spécial

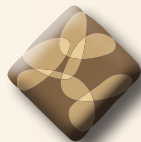
SIX CÉRÉALES

Idéal au petit déjeuner ou toasté pour déguster les produits de la mer.



Ingrédients :

COMPLET Pain Six Céréales	1.000 g
Eau	600 à 700 g
Levure	25 g



Conseil de mise en œuvre :

Pétrissage :

Pétrin : 10 min à petite vitesse, et 15 min à vitesse moyenne.

Pétrin à spirale : 8 min à petite vitesse et 6 à 8 min à vitesse moyenne.

Température de la pâte : 26 - 27°C.

Pointage : 30 min.

Apprêt : 45 - 55 min.

Cuisson : 25 à 35 min avec buée, selon le poids de la pâte à 240°C.

COMPLET

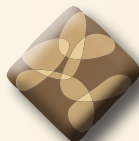


Sac de 25 kg
Réf. 10580.02

Préparation pour pain spécial

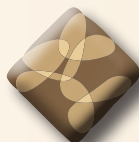
TRIPLE ALLIANCE

Alliance subtile de graines et farines pour un pain délicieux et original, qui révélera ses saveurs tout au long du repas.



Ingrédients :

COMPLET Pain Triple Alliance	1.000 g
Eau	600 à 650 g
Levure	25 g



Conseil de mise en œuvre :

Pétrissage :

Pétrin : 5 min à petite vitesse et 10 min à vitesse moyenne.

Pétrin à spirale : 5 min à petite vitesse et 6-8 min à vitesse moyenne.

Température de la pâte : 26 - 27°C.

Pointage : 35 - 45 min.

Apprêt : 45 - 50 min.

Cuisson : 25 à 35 min avec buée selon le poids de la pâte à 240°C.

COMPLET

COMPLET





VIENNOISERIES

Baguette Viennoise.....	p.36
Beignet Beurre.....	p.38
Bonini's.....	p.40
Brioche (œufs inclus)...	p.42
Brioche Beurre (œufs inclus).....	p.44
Brioche Excellence.....	p.46
Croissant.....	p.48
Toast Beurre.....	p.50

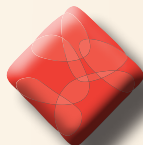


Sac de 25 kg
Réf. 21946.03

Préparation pour viennoiserie

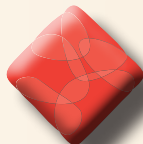
BAGUETTE VIENNOISE

Pour la confection de viennoiseries dorées et fondantes.



Ingédients :

COMPLET Baguette Viennoise Beurre	_____	1.000 g
Eau ou lait	_____	500 à 550 g
Levure de boulanger	_____	50 à 70 g



Conseil de mise en œuvre :

Pétrissage :

Batteur mélangeur : 2 min à petite vitesse, au crochet 7 min à moyenne vitesse.

Pétrin à spirale : 5 min à petite vitesse et 6 min à moyenne vitesse.

Température de la pâte : 24 - 25°C.

Pointage : 30 min.

Aprêt : 45 min à 1 heure, étuve à 30°C et 60-65 % d'humidité.

Cuisson : 210°C pour baguettes et petits pains pendant 12 à 15 min.

Attention, les températures de cuisson sont données à titre indicatif et pour un four à sole. Si la cuisson se fait au four ventilé, réduire la température de 20°C environ.

COMPLET

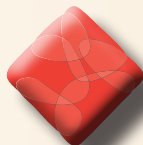


Sac de 10 kg
Réf.24000.01

Préparation pour beignet contenant du beurre en poudre

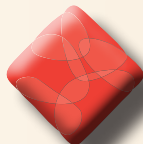
BEIGNET BEURRE

Pour des beignets au beurre fins et melleux. Possibilité de les déguster natures ou fourrés.



Ingrédients :

COMPLET Beignet Beurre	_____	1.000 g
Eau	_____	350 g
Œufs	_____	150 g
Levure de boulanger	_____	50 à 70 g



Conseil de mise en œuvre :

Mélanger tous les ingrédients dans la cuve du batteur-mélangeur au crochet.

Pétrissage :

Pétrin à spirale : 2 min à petite vitesse et 6 min à moyenne vitesse.

Pétrin : 5 min à petite vitesse et 15 min à moyenne vitesse.

Température de la pâte : 24 - 25°C.

Pointage : 15 à 30 min.

Apprêt : 1h à 1h30, étuve à 30°C et 60-65 % d'humidité.

Cuisson : huile à 180°C maximum, 3 min de chaque coté.

COMPLET

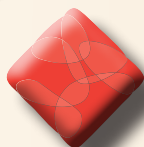


Sac de 10 kg
Réf.21705.01

Préparation pour beignet

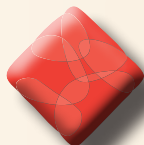
BONINI'S

Idéal pour la confection de petits beignets délicats à base de yaourt et de fromage blanc.



Ingrédients :

COMPLET Bonini's _____ 1.000 g
Huile _____ 200 g
Eau froide* _____ 1.300 à 1.400 g
* pour encore plus de moelleux, remplacer 100 g d'eau par 200 g de fromage blanc.



Conseil de mise en œuvre :

Mélanger tous les ingrédients 2 à 3 min à moyenne vitesse pour obtenir une masse lisse.

Donner une pause de 5 min puis à l'aide d'une doseuse, ou d'une cuillère à glace pour boule de 30 g, plonger la masse dans l'huile de friture.

Le retournement n'est pas nécessaire car le Bonini's tourne sur lui-même.

Cuisson : 8 min environ, friteuse à 160-180°C.

Après cuisson, sucrer avec du sucre semoule vanillé ou de la cannelle.

COMPLET

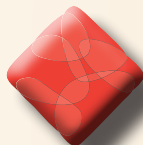


Sac de 25 kg
Réf.21736.02

Préparation contenant des œufs entiers en poudre pour la fabrication de viennoiseries

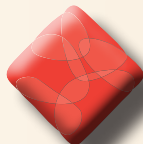
BRIOCHE (œufs inclus)

Pour obtenir une brioche de qualité, dorée et moelleuse.



Ingrédients :

COMPLET Brioche (œufs inclus)	1.000 g
Eau	450 g
Levure de boulanger	50 g
Matière grasse	entre 150 et 300 g



Conseil de mise en œuvre :

Mettre COMPLET Brioche (œufs inclus), l'eau et la levure dans le batteur-mélangeur avec le crochet.

Pétrissage au batteur : 2 à 5 min à petite vitesse. Ajouter la matière grasse. Finir le pétrissage 8 à 12 min à moyenne vitesse.

Température de la pâte : 24 à 25°C.

Pointage : 30 à 45 min.

Apprêt : 1h à 1h30, étuve à 30°C et 60-65 % d'humidité.

Cuisson : 180°C pour les petites pièces de 300 g et plus.

COMPLET

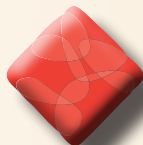


Sac de 25 kg
Réf.20126.01

Préparation contenant du beurre en poudre et des œufs entiers en poudre pour la fabrication de viennoiseries

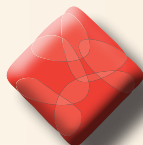
BRIOCHE BEURRE (œufs inclus)

Simplicité et qualité assurées pour la confection de vos brioches.



Ingrédients :

COMPLET Brioche Beurre (œufs inclus)	1.000 g
Levure de Boulanger	50 - 70 g
Eau	450 g



Conseil de mise en œuvre :

Mettre tous les ingrédients dans la cuve du batteur-mélangeur.

Pétrissage :

Batteur-mélangeur avec crochet : 2 min à petite vitesse puis 12 min à moyenne vitesse.

Pétrin : 5 min à petite vitesse puis 15 à 20 min à moyenne vitesse.

Température de la pâte : 24 à 25°C.

Pointage : 30 à 45 min.

Apprêt : 1h15 à 1h30.

Cuisson : 190°C .

COMPLET

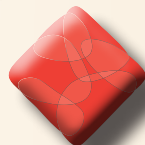


Sac de 25 kg
Réf.20350.03

Préparation contenant du beurre en poudre pour la fabrication de viennoiseries

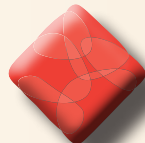
BRIOCHE EXCELLENCE

Pour son développement et sa finesse en bouche.



Ingrédients :

COMPLET Brioche Beurre Excellence	1.000 g
Œufs	400 g
Eau	100 à 120 g
Levure de boulanger	50 g



Conseil de mise en œuvre :

Mettre tous les ingrédients dans la cuve du batteur-mélangeur.

Pétrissage :

Pétrin à spirale : 3 min à petite vitesse puis 12 min à moyenne vitesse.

Pétrin : 5 min à petite vitesse puis 20 min à moyenne vitesse.

Température de la pâte : 24 à 25°C .

Pointage : 30 à 45 min.

Apprêt : 1h à 1h30, étuve à 30°C et 60-65 % d'humidité.

Cuisson : 30 min à 180°C pour les petites pièces.

COMPLET

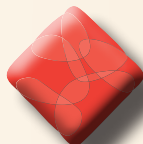


Sac de 25 kg
Réf.24505.01

Préparation pour viennoiserie

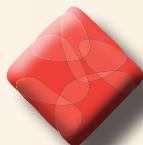
CROISSANT

Pour des croissants dorés et croustillants.



Ingédients :

COMPLET Croissant	1.000 g
Eau ou Lait	500 g
Levure de boulanger	50 g



Conseil de mise en œuvre :

Pétrissage :

Batteur-mélangeur au crochet : 2 min à petite vitesse puis 2 à 3 min à moyenne vitesse.

Pétrin : 5 min à petite vitesse puis 10 min à moyenne vitesse.

Température de la pâte : 24 à 25°C.

Pointage : 10 à 15 min environ.

Tourrage : 1.000 g de détrempe. 250 à 300 g de matière grasse. 3 tours simples avec repos entre les tours.

Apprêt : 1h à 1h30, étuve à 30°C et 60-65 % d'humidité.

Cuisson : 220°C pendant 12 à 15 min selon les fours.

COMPLET

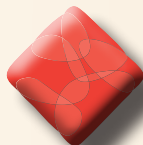


Sac de 25 kg
Réf.21740.02

Préparation pour viennoiserie

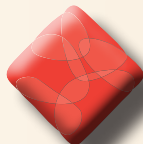
TOAST BEURRE

Idéal pour la réalisation de vos pains de mie.



Ingédients :

COMPLET Toast Beurre	1.000 g
Eau	500 à 550 g
Levure de boulanger	50 à 70 g



Conseil de mise en œuvre :

Pétrissage :

Pétrin : 5 min à petite vitesse et 15 min à moyenne vitesse.

Batteur-mélangeur au crochet : 2 min à petite vitesse et 6 min à moyenne vitesse.

Température de la pâte : 24 - 26°C.

Pointage : 30 min.

Apprêt : 1h à 1h30, étuve à 30°C et 60-65 % d'humidité.

Cuisson : 220°C, 40 à 45 min avec ou sans couvercle.

COMPLET

COMPLET





CAKES
& MCELLEUX

Brownies.....	p.54
Cake aux Fruits (fruits non inclus).....	p.56
Cake Citron.....	p.58
Cake Salé Gourmet.....	p.60
Cookies.....	p.62
Gourmet Muffin.....	p.64
Muffin.....	p.66
Noirdélice.....	p.68
Soft Cake.....	p.70
Valbella.....	p.72
Yogosoft.....	p.74



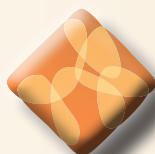
Sac de 10 kg
Réf. 10590.01

Carton de 4x2,5 kg
Réf. 10590.05

Préparation pour entremets cacaotés

BROWNIES

Nature ou aux noix de pécan, ce dessert au cœur fondant constitue un incontournable pour les amoureux de la saveur chocolat.



Ingrédients :

COMPLET Brownies	1.000 g
Lait	400 g
Huile	170 g
Noix ou fruits secs	150 g



Conseil de mise en œuvre :

Mélanger tous les ingrédients (sauf les noix ou les fruits secs) dans la cuve du batteur-mélangeur avec une feuille à moyenne vitesse pendant 2 min.
Rajouter les noix ou les fruits secs et mélanger pendant 2 min à petite vitesse.
Remplir un moule rectangulaire (40 x 60 cm) garni d'une feuille de papier cuisson.
Cuisson : 20 à 25 min à 200°C.

COMPLET



Sac de 10 kg
Réf.24555.01

Préparation pour masse battue permettant la fabrication de cakes aux fruits

CAKE AUX FRUITS*

*fruits non inclus

Pour un cake savoureux et gourmand parfait pour l'heure du thé.



Ingédients :

COMPLET Cake aux fruits (fruits non inclus)	1.000 g
Matière grasse	400 g
Œufs	400 g
Fruits confits**	300 g
Raisins secs	300 g
Rhum (facultatif)	100 g

** Les fruits confits peuvent être remplacés par des fruits secs, abricots, ananas, figues, etc.)



Conseil de mise en œuvre :

Mélanger dans la cuve du batteur-mélangeur avec une feuille, la matière grasse en pommade avec COMPLET Cake aux fruits (fruits non inclus) et les œufs pendant 1 min à petite vitesse puis 3 min à grande vitesse.

Incorporer les fruits et le rhum, mélanger 3 min à petite vitesse.

Cuisson : 45 min à 180°C pour des pièces de 300 g.

Les cakes peuvent se congeler crus.

COMPLET



Carton de 4x2,5 kg
Réf.20249.03

Préparation pour entremets et cakes

CAKE CITRON

Pour la réalisation rapide de vos cakes au délicieux goût citron.



Ingrédients :

COMPLET Cake Citron	1.000 g
Eau	500 g*
Huile	400 g*

*Pour une recette allégée en matière grasse, mettre 700 g d'eau et 200 g d'huile.



Conseil de mise en œuvre :

Mélanger l'ensemble des ingrédients au batteur-mélangeur avec la feuille, 1 min en 1^{ère} vitesse puis 3 min à vitesse moyenne.

Cuisson : 180-200 °C (four à sole) ou 160 °C (four ventilé) pendant 35 min (suivant le poids du cake).

COMPLET



Sac de 10 kg
Réf.20033.03

Préparation pour cakes salés

CAKE SALÉ GOURMET

Pour la réalisation de cakes salés et légers.



Ingédients :

COMPLET Cake Salé Gourmet	1.000 g
Eau ou vin blanc	900 g
Œufs	200 g
Huile	400 g
Garniture aux choix	800 à 1.000 g



Conseil de mise en œuvre :

Mélanger tous les ingrédients (sauf la garniture) dans la cuve du batteur-mélangeur avec une feuille pendant 1 min à petite vitesse et 3 min à grande vitesse.
Incorporer ensuite la garniture de votre choix (jambon, olives, fromage, légumes grillés, thon, saumon...) et mélanger délicatement à petite vitesse pendant 2 min.
Cuisson : 35 min à 180°C dans des caissettes à muffins ou moules à cake.

COMPLET



Carton de 4x2,5 kg
Réf.20160.03

Préparation pour petites pâtisseries

COOKIES

Un mix facile à travailler pour des petits biscuits ronds et savoureux que vous pourrez agrémenter de chocolat, de noix ou de raisins.



Ingédients :

COMPLET Cookies	1.000 g
Beurre ou margarine	250 g
Œufs	165 g
Gouttes chocolat ou raisins secs ou noix de coco râpée ou amandes hachées	360 g



Conseil de mise en œuvre :

Mélanger COMPLET Cookies, la matière grasse et les oeufs au batteur-mélangeur à moyenne vitesse à la feuille jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Ajouter la garniture en fin de mélange.

Réaliser des rouleaux, détailler les cookies en tronçons de 1 à 2 cm.

Enfourner au four à soles à 220°C, ou ventilé à 180°C, pendant 10 à 15 min.

COMPLET



Sac de 10 kg
Réf.20104.02

Préparation pour masse battue

GOURMET MUFFIN

Permet l'élaboration de muffins moelleux et légers.



Ingrédients :

COMPLET Gourmet Muffin	1.000 g
Huile	200 g
Œufs	350 g
Eau	420 g



Conseil de mise en œuvre :

Mélanger tous les ingrédients dans la cuve du batteur-mélangeur avec un fouet à grande vitesse pendant 3 min.

Remplir les Moules Tulipes COMPLET (réf. 10659.01) à l'aide d'une poche (environ 110 g).

Cuisson : 23 à 25 min.

Température : Four à sole 200-210°C / Four ventilé 160-170°C.

COMPLET





Sac de 10 kg
Réf.21739.01

Préparation pour masse battue

SUN MUFFIN

Pour réaliser des muffins savoureux et moelleux. Chocolat, myrtilles, framboises... de nombreuses déclinaisons s'offrent à vous !



Ingédients :

COMPLET Sun Muffin	1.000 g
Huile	300 g
Œufs	300 g
Eau	300 g
Garniture (pépites de chocolat, raisins, fruits rouges)	200 g



Conseil de mise en œuvre :

Mélanger tous les ingrédients dans la cuve du batteur-mélangeur à la feuille, 1 min à petite vitesse et 3 min à grande vitesse.

Rajouter la garniture de votre choix et mélanger 2 min à petite vitesse.

Remplir à la poche les caissettes en papier.

Cuisson : 30 min à 180°C.



COMPLET

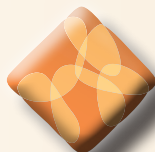


Sac de 10 kg
Réf.21003.01

Préparation pour masse battue contenant du cacao maigre en poudre (7,9 % env.)

NOIRDÉLICE

***Pour la confection rapide de savoureux entremets cacaotés et gâteaux
goût chocolat.***



Ingédients :

COMPLET Noirdélice	1.000 g
Huile	450 g
Œufs	200 g
Eau	200 g



Conseil de mise en œuvre :

Mélanger tous les ingrédients à la feuille pendant 1 min à petite vitesse et 4 à 5 min à moyenne vitesse.

Garnir des moules (diamètre 170 mm, réf. 11488.01) de 450 g de masse.

Cuisson : 40 min à 180°C.

Après refroidissement, décorer selon votre convenance.

COMPLET



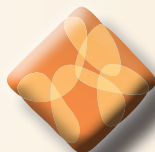


Sac de 10 kg
Réf.20195.01

Préparation pour masse battue

SOFT CAKE

Pour un cake moelleux et fondant.



Ingrédients :

COMPLET Soft Cake	1.000 g
Eau	100 g
Huile	400 g
Œufs	450 g



Conseil de mise en œuvre :

Mélanger tous les ingrédients dans la cuve du batteur-mélangeur à la feuille, pendant 1 min à petite vitesse puis 4 min à grande vitesse.

Cuisson : 50 à 65 min pour les pièces de 500 g dans un four à 180°C.

Suggestion pour le soft cake aux fruits : rajouter 100 à 150 g de poudre à crème pâtissière à froid et 500 g de fruits secs.



COMPLET



Sac de 10 kg
Réf.10540.01

Préparation pour masse battue

VALBELLA

Permet la réalisation de délicieux gâteaux à base de poudre de noisettes grillées (10 % env.).



Ingrédients :

COMPLET Valbella	1.000 g
Lait	100 g
Huile	400 g
Œufs	450 g



Conseil de mise en œuvre :

Mélanger tous les ingrédients dans la cuve du batteur-mélangeur à la feuille, 1 min à petite vitesse puis 3 min à moyenne vitesse.
Remplir des moules en papier rond (450 g).
Cuisson : 45 min à 180°C.

COMPLET





Sac de 10 kg
Réf.12503.01

Préparation pour entremets et cakes

YOGOSOFT

Permet la réalisation de cakes savoureux. Apportez votre touche personnelle à cette préparation en ajoutant des fruits par exemple.



Ingrédients :

COMPLET Yogosoft	1.000 g
Huile ou margarine ou beurre fondu	400 g
Eau	500 g



Conseil de mise en œuvre :

Mélanger tous les ingrédients au batteur-mélangeur avec la feuille, 1 min à petite vitesse et 3 min à grande vitesse ; rajouter éventuellement des noisettes / amandes ou des fruits, à petite vitesse après foisonnement.

Garnir des moules (diamètre 170 mm, réf. 11488.01) de 400 g de masse, déposer des fruits (abricots, pommes, cerises...).

Cuisson : 40 à 45 min à 170-180°C.



COMPLET

COMPLET





GÉNOISES

Choquit.....p.78

Génoise.....p.80

Super Biscuit.....p.82



Sac de 10 kg
Réf.20248.01

Préparation pour masse battue contenant du cacao maigre en poudre (7 % env.)

CHOQUIT

Permet la préparation d'une génoise au bon goût de chocolat légère et mœlleuse.

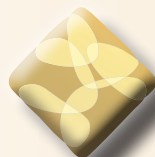


Ingrédients :

COMPLET Choquit _____ 1.000 g
Œufs _____ 600 g
Eau _____ 200 g

Biscuit roulé :

COMPLET Choquit _____ 1.000 g
Œufs _____ 800 g
Eau _____ 200 g



Conseil de mise en œuvre :

Mélanger tous les ingrédients dans la cuve du batteur-mélangeur avec le fouet, 3 min à petite vitesse puis 8 min à grande vitesse.

Cuisson : 15 à 20 min à 180-200°C selon les pièces, en moules graissés au Complétin.

Biscuit roulé :

Mélanger le tout dans la cuve du batteur-mélangeur au fouet 1 min à petite vitesse et 6 à 8 min à grande vitesse.

Cuisson : 4 min à 230-240°C (pour des feuilles de 500 à 600 g).

COMPLET



Sac de 10 kg
Réf.24500.01

Préparation pour masse battue

GÉNOISE

Permet d'élaborer facilement et rapidement une savoureuse génoise.



Ingrédients :

COMPLET Génoise _____ 1.000 g
Œufs _____ 600 g
Eau _____ 200 g

Biscuit roulé :

COMPLET Génoise _____ 1.000 g
Œufs _____ 800 g
Eau _____ 200 g



Conseil de mise en œuvre :

Mélanger tous les ingrédients dans la cuve du batteur-mélangeur pendant 1 min à petite vitesse puis 6 à 8 min à grande vitesse jusqu'à obtention d'une masse légère.
Cuisson : environ 30 min à 180°C.

Biscuit roulé :

Mélanger le tout dans la cuve du batteur-mélangeur au fouet 1 min à petite vitesse et 6 à 8 min à grande vitesse.
Cuisson : 4 min à 230-240°C (pour des feuilles de 500 à 600 g).

COMPLET



Sac de 10 kg
Réf.24504.01

Préparation pour masse battue

SUPER BISCUIT

Pour obtenir une génoise légère et onctueuse avec rapidité et facilité.



Ingrédients :

COMPLET Super Biscuit _____ 1.000 g
Œufs _____ 700 g
Eau _____ 250 g

Biscuit roulé :

COMPLET Super Biscuit _____ 1.000 g
Œufs _____ 800 g
Eau _____ 150 g



Conseil de mise en œuvre :

Mélanger le tout dans la cuve du batteur-mélangeur au fouet 1 min à petite vitesse et 6 à 8 min à grande vitesse.

Cuisson : 180°C pendant 30 min pour les moules, graissés au Complétin.

Biscuit roulé :

Mélanger le tout dans la cuve du batteur-mélangeur au fouet 1 min à petite vitesse et 6 à 8 min à grande vitesse.

Cuisson : 4 min à 230-240°C (pour des feuilles de 500 à 600 g).

COMPLET

COMPLET





PÂTES À GARNIR

Crêpes & Gaufres.....p.86

Novem Snacking.....p.88

Pâte à Choux.....p.90

Pâte Pizza.....p.92



Carton de 4x2,5 kg
Réf.21238.10

Préparation pour petites pâtisseries

CRÊPES & GAUFRES

Pour des crêpes légères, savoureuses et toujours réussies, ainsi que pour la réalisation de gaufres croustillantes.



Conseil de mise en œuvre pour la réalisation de Crêpes :

COMPLET Crêpes & Gaufres _____ 400 g
Eau ou lait _____ 600 à 800 g

Mélanger tous les ingrédients dans la cuve d'un batteur-mélangeur pendant 3 min.
Laisser reposer 10 min.



Conseil de mise en œuvre pour la réalisation de Gaufres :

COMPLET Crêpes & Gaufres _____ 400 g
Eau _____ 700 g
Levure chimique _____ 7 g

Mélanger à la main pendant 1 min puis réaliser les gaufres comme à votre habitude.

COMPLET



Sac de 10 kg
Réf.20163.01

Préparation pour pâte

NOVEM SNACKING

Idéal pour la fabrication de pâtes salées type fougasses, pizzas, pissaladières, etc.



Ingrédients :

COMPLET Novem Snacking	1.000 g
Eau	650 g
Levure de boulanger	40 g
Huile d'olive	80 g



Conseil de mise en œuvre :

Pétrir tous les ingrédients au pétrin à spirale pendant 3 min à petite vitesse et 3 min à moyenne vitesse.
Donner 5 min de détente à la pâte.
Cuisson : en fonction de la garniture.

COMPLET



Carton de 4x2,5 kg
Réf.30583.02

Préparation pour petites pâtisseries

PÂTE À CHOUX

Recette simple à la mise en œuvre. Des coques régulières, faciles à garnir et à glacer.



Ingrédients :

Avec huile :

COMPLET Pâte à choux _____ 1.000 g

Eau froide _____ 1.600 à 1.700 g

Huile _____ 100 g

sans huile :

COMPLET Pâte à choux _____ 1.000 g

Eau froide _____ 1.700 à 1.750 g

Huile _____ /



Conseil de mise en œuvre :

Mettre les ingrédients dans la cuve du batteur-mélangeur. Mélanger à la feuille pendant 7 min à vitesse moyenne, puis dresser. Dorer ou sucrer (sucre glace) pour un meilleur brillant, si cela est nécessaire.

Cuisson : four à soles : environ 30 min à 230°C,

Four ventilé : environ 30 min à 200°C

Dans les 2 cas : extracteur fermé.

COMPLET



Sac de 10 kg
Réf.20162.01

Préparation pour pâte à pizza

PÂTE PIZZA

Pour une pâte souple et moelleuse qui conviendra à vos pizzas mais aussi à vos tartes flambées.



Ingredients :

COMPLET Pâte Pizza	1.000 g
Eau	500 g
Levure de boulanger	5 g



Conseil de mise en œuvre :

Réunir tous les ingrédients dans le pétrin.

Pétrissage :

Pétrin : 6 min à petite vitesse et 2 min à moyenne vitesse.

Pétrin à spirale : 4 min à petite vitesse et 1 min à moyenne vitesse.

Température de la pâte : 25°C maximum.

Laisser détendre la pâte pendant 5 min.

Peser des pâtons de 150 à 200 g selon le diamètre de la pizza (de 20 à 26 cm).

Mettre la pâte au froid, couverte d'un linge ou d'un plastique pendant 1/2 heure. La sortir et l'étaler. Garnir avec la garniture de votre choix.

Cuisson : 12 à 18 min à 230-240°C.

COMPLET

COMPLET





CRÈMES,
GARNITURES
& FOURRAGES

Crème à Chaud (P.A.C.)	p.96
Crème à Froid	p.98
Crème d'Amandes	p.100
Crémolait	p.102
DAP	p.104
Flanofroid	p.106
Gourmet Cheese Cake	p.108
Kiddy Black Cherry	p.110
Kiddy Noisette	p.112
Kiddy Noisette Softy	p.112
Novem Instant	p.114
Rico	p.116
Silvia	p.118
Volumex	p.120

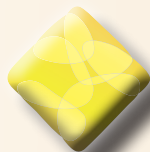


Sac de 10 kg
Réf.21087.01

Base de recette pour crème à chaud

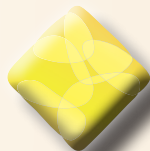
CRÈME À CHAUD (P.A.C.)

Pour toutes vos pâtisseries à base de crème pâtissière à chaud.



Ingédients :

COMPLET Crème à Chaud P.A.C.	80 g
Lait	1.000 g
Sucre	250 g
Œufs	2 entiers ou 4 jaunes



Conseil de mise en œuvre :

Prélever 20 cl de lait froid.
Verser le restant de lait et le sucre dans une casserole et faire bouillir.
Ajouter COMPLET Crème à Chaud P.A.C. préalablement diluée dans le lait froid et les œufs.
Faire bouillir pendant 3 min en remuant vivement.

COMPLET



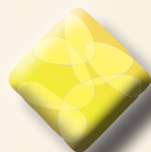
Sac de 10 kg
Réf. 20207.08

Sac de 25 kg
Réf. 20207.09

Préparation pour crème à froid

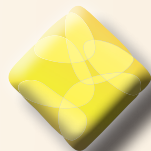
CRÈME À FROID

Crème pâtissière à froid destinée à l'élaboration de savoureuses pâtisseries.



Ingédients :

COMPLET Crème Pâtissière à Froid PB*	_____	350-400 g
Eau ou lait	_____	1.000 g



Conseil de mise en œuvre :

Mélanger les ingrédients dans la cuve du batteur-mélangeur au fouet, à grande vitesse, jusqu'à obtention d'une crème lisse.
1.000 g de COMPLET Crème pâtissière à froid PB* permet de garnir 45 éclairs (80 g / éclair).
Elle supporte la congélation et la cuisson.

*Permet la réalisation de pâtisseries «Pur beurre».

COMPLET

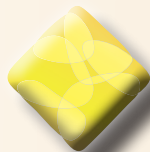


Sac de 10 kg
Réf.20426.01

Préparation pour garniture à base de poudre d'amande (31,5 % env.), aromatisée

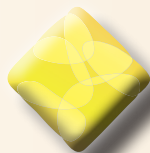
CRÈME D'AMANDES

Cette préparation à base d'amande constitue la garniture idéale pour vos tartes aux fruits.



Ingédients :

COMPLET Crème d'Amandes	1.000 g
Matière grasse	250 g
Eau	350 à 400 g



Conseil de mise en œuvre :

Mélanger tous les ingrédients dans la cuve du batteur-mélangeur avec une feuille pendant 1 min à petite vitesse puis 3 min à grande vitesse.
Garnir vos fonds de tartes ou tartelettes.
Cuisson : 20 à 25 min à 180°C selon les pièces.

COMPLET



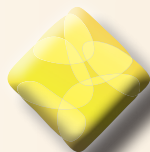


Sac de 10 kg
Réf.20088.01

Préparation pour crème à froid

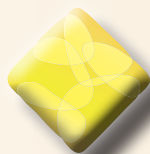
CRÈMOLAIT

Pour la fabrication de délicieuses tartelettes et pour le fourrage de vos pâtes à choux.



Ingédients :

COMPLET Crémolait	220 à 230 g
Lait (écrémé, demi-écrémé ou UHT)	1.000 g



Conseil de mise en œuvre :

Mélanger COMPLET Crémolait avec le lait au batteur-mélangeur à grande vitesse jusqu'à obtention d'une crème lisse et onctueuse (1 à 2 min).
1.000 g de crème COMPLET Crémolait permet de garnir environ 45 éclairs (80 g / éclair).



COMPLET



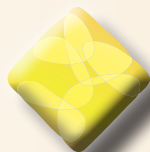


Sac de 10 kg
Réf.20048.01

Préparation pour garniture contenant de la poudre d'amande (3,9 % env.),
aromatisée

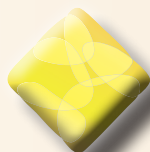
DAP

*Une préparation au bon goût d'amande qui sublimerà gâteaux et
tartes.*



Ingédients :

COMPLET Dap	1.500 g
Matière grasse	500 g
Œufs	300 g
Eau	300 à 400 g



Conseil de mise en œuvre :

Mélanger tous les ingrédients dans la cuve du batteur-mélangeur à la feuille, 1 min à petite vitesse puis blanchir 5 min à grande vitesse après avoir aromatisé à votre convenance.

Garnir vos tartes ou galettes.

Cuisson : 15 à 20 min à 180-200°C selon les pièces.

COMPLET

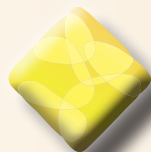


Sac de 10 kg
Réf.20076.01

Préparation pour flan à froid

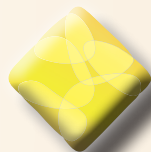
FLANOFRROID

Pour la réalisation rapide de vos flans.



Ingédients :

COMPLET Flanofroid	500 g
Eau	1.000 g
Œufs (ou coule)	150 g



Conseil de mise en œuvre :

Mélanger COMPLET Flanofroid, l'eau et les œufs dans la cuve du batteur-mélangeur à petite vitesse, au fouet, et lisser le tout à vitesse moyenne, jusqu'à obtention d'un appareil lisse.

Mettre la préparation pour COMPLET Flanofroid dans un moule foncé au préalable de pâte sucrée ou feuilletée.

Remplir le moule de la même façon qu'avec un flan traditionnel puis mettre au four pendant 25 à 30 min à 210-230 °C.

COMPLET

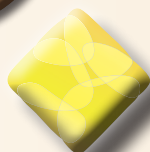


Carton de 4x2,5 kg
Réf. 15325.05

Préparation pour pâtisserie sucrée contenant de la poudre de fromage blanc
(1,3 % env.)

GOURMET CHEESE CAKE

Cette préparation onctueuse et légère est idéale pour réaliser toutes sortes de tartes, natures, aux citrons, aux fruits... un vrai délice !



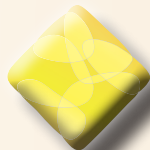
Ingédients :

Recette française - Gourmet Fromage :

COMPLET Gourmet Cheese Cake ___ 1.000 g
Eau ___ 1.100 g
Œufs ___ 320 g
Huile de tournesol ___ 200 g
Fromage blanc ___ 1.400 g

Recette américaine pour 1 Cheese Cake* :

COMPLET Gourmet Cheese Cake ___ 450 g
Lait ___ 500 g
Œufs ___ 150 g
Beurre fondu ___ 50 g
Fromage blanc type cream cheese ___ 600 g
Crumble sucré pour le fond de tarte ___ 200 g



Conseil de mise en œuvre :

Mélanger les ingrédients dans le batteur mélangeur au fouet pendant 3 min à moyenne vitesse. Graisser les moules à génoises (hauteur minimum 4 cm) au Complétin, puis les fonder de pâte sablée.

Remplir les moules à ras bord avec la préparation et cuire pendant 50 min à 190°C.

* Recette américaine : Tapisser le fond du moule (diamètre 26 cm - hauteur 5 cm) d'une épaisse couche de crumble sucré et le passer à la cuisson pendant 10-12 min environ à 190°C. Puis remplir les moules à ras bord avec la préparation.

Cuisson : 60-65 min à 180-190°C.

COMPLET

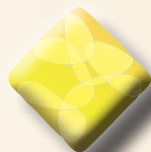


Seau de 6 kg
Réf.11480.06

Préparation prête à l'emploi à base de cerises

KIDDY BLACK CHERRY

Kiddy Black Cherry contient environ 55 % de cerises et est prêt à l'emploi pour la garniture de tartes, tartelettes, bavaoises, desserts, etc.



Kiddy Black Cherry :

Il est stable et supporte la cuisson et la congélation. Mélanger avant utilisation.

COMPLET



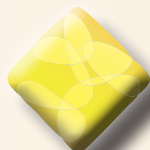
¹Seau de 6 kg
Réf.71304.02

²Seau de 10 kg
Réf.11304.01

Pâte à tartiner aux noisettes (10 % env.)

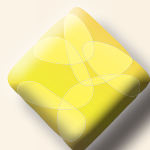
KIDDY

Pâte destinée à fourrer, napper, garnir et aromatiser vos pâtisseries.



¹Kiddy Noisette :

Pâte aux noisettes.



²Kiddy Noisette Softy :

Kiddy Noisette Softy est une pâte aux noisettes qui supporte la cuisson.

Fourrage léger :

COMPLET Kiddy Noisette Softy	_____	1.000 g
Margarine, beurre ou huile de noisette	_____	500 à 1.000 g
Fondant	_____	100 à 300 g

Mélanger COMPLET Kiddy Noisette Softy et la matière grasse au batteur mélangeur jusqu'à obtention d'un volume important. Batre le fondant en même temps si vous désirez un fourrage plus sucré.

COMPLET

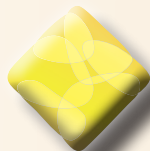


Sac de 10 kg
Réf.10573.05

Préparation pour garniture pâtissière à froid

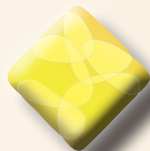
NOVEM INSTANT

Avec cette garniture, vos pâtisseries satisferont le palais des fins gourmets.



Ingédients :

COMPLET Novem Instant	350 g
Eau	1.000 g



Conseil de mise en œuvre :

Mélanger les ingrédients dans la cuve du batteur-mélangeur 1 min à petite vitesse et 3 min à grande vitesse, au fouet, jusqu'à obtention d'une crème lisse.

COMPLET

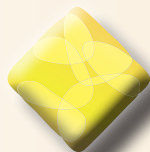


Carton de 4x2,5 kg
Réf.21940.06

Préparation pour garniture à froid

RICO

Économique par son utilisation à 300 g au litre, cette garniture à froid convient pour toutes les utilisations courantes.



Ingrédients :

Sans cuisson :

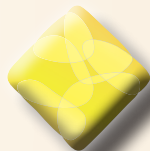
COMPLET Rico _____ 300 g

Eau _____ 1.000 g

Avec cuisson :

COMPLET Rico _____ 350 g

Eau _____ 1.000 g



Conseil de mise en œuvre :

Mélanger les ingrédients dans la cuve du batteur-mélangeur jusqu'à obtention d'une crème lisse.

COMPLET

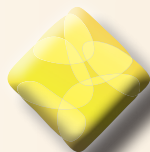


Sac de 25 kg
Réf.20205.01

Préparation pour crème à froid

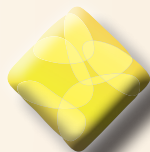
SILVIA

Ce produit, parfaitement adapté à la cuisson, permet de confectionner facilement vos chinois et pains aux raisins.



Ingédients :

COMPLET Crème Silvia PB* _____ 600 g
Eau _____ 1.000 g



Conseil de mise en œuvre :

Mélanger les ingrédients dans la cuve du batteur-mélangeur au fouet, pendant 1 à 2 min à grande vitesse jusqu'à obtention d'une garniture pâtissière lisse.

* Permet la réalisation de pâtisseries «pur beurre».

1.000 g de COMPLET Crème Silvia PB* permet de garnir 50 pains aux raisins (50 g / unité).

COMPLET

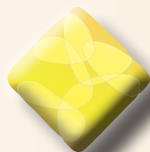


Seau de 4 kg
Réf.15140.04

Préparation pour garniture à froid

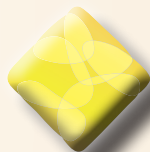
VOLUMEX

Onctueuse et aérée, cette garniture apporte de la légèreté à vos pâtisseries, gâteaux ou verrines.



Ingédients :

COMPLET Volumex	400 - 500 g
Eau ou lait (à 20°C)	1.000 g



Conseil de mise en œuvre :

Mélanger les ingrédients dans la cuve du batteur mélangeur et monter à grande vitesse pendant 4 à 5 minutes.
Pour la congélation, la garniture Volumex doit être mélangée à de la gélatine ou à une préparation pour mousse.

1.000 g de COMPLET Volumex permet de réaliser environ 60 portions.

COMPLET

COMPLET





SAUCES

Bechamona.....p.124

Sauce.....p.126

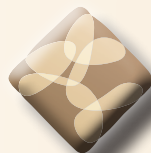


Sac de 10 kg
Réf.20230.01

Préparation pour sauce à froid

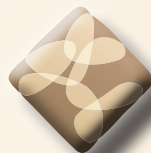
BECHAMONA

Une base de sauce pour vos gratins, lasagnes et produits traiteurs.



Ingrédients :

COMPLET Béchamona	250 g
Eau	1.000 g



Conseil de mise en œuvre :

Mélanger les ingrédients dans la cuve du batteur-mélangeur au fouet, à grande vitesse jusqu'à obtention d'une sauce lisse.

Supporte la surgélation et la cuisson.

COMPLET



Sac de 10 kg
Réf.20044.08

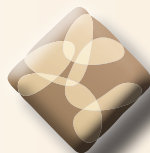
Carton de 4x2,5 kg
Réf.20044.09

Carton de 5x1 kg
Réf.20044.06

Préparation pour sauce «chaude»

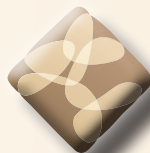
SAUCE

Pour la réalisation d'une sauce onctueuse et savoureuse. Sa préparation se décline facilement en fonction de vos plats.



Ingrédients :

COMPLET Sauce	300 g
Eau ou lait	1.000 g



Conseil de mise en œuvre :

Mélanger les ingrédients dans la cuve du batteur-mélangeur au fouet, à vitesse moyenne, jusqu'à obtention d'une sauce lisse et onctueuse.
Cette base convient à de nombreuses préparations, des pâtisseries salées aux plats cuisinés.

Elle supporte la congélation et la cuisson.

COMPLET

COMPLET





PRODUITS TECHNIQUES

Completin Plastique.....	p.130
Conc. Cake aux Épices...p.	132
Florentin / Nougatine.....	p.134
Neuschnee.....	p.136
Poudre à Lever.....	p.138



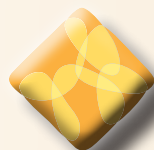


Seau de 4 kg
Réf.10002.01

Agent de démoulage

COMPLETIN PLASTIQUE

Pour un graissage efficace de vos moules.



Conseil de mise en œuvre :

Remuer avant usage.

Se servir d'un pinceau et enduire d'une couche légère le matériel.

Évite la rouille, évite les couches carbonisées et permet une séparation parfaite des produits.

COMPLET



Carton de 5 kg
Réf.15167.07

Préparation pour cake

Concentré CAKE AUX ÉPICES

En suivant notre conseil de mise en œuvre, votre cake aura le bon goût de miel et d'épices. Ce subtil mélange lui confère une saveur unique.



Ingrédients :

COMPLET Concentré Cake aux Épices	1.000 g
Farine de froment	1.000 g
Miel	1.000 g
Eau	300 g
Huile	400 g
Œufs	600 g



Conseil de mise en œuvre :

Mélanger tous les ingrédients pendant environ 3 min à moyenne vitesse au batteur-mélangeur.

Vous pouvez ajouter des fruits secs à votre préparation selon votre convenance. Mélanger encore 1 min à petite vitesse puis verser l'appareil dans une plaque à gâteaux.

Cuisson : 150 à 160°C pendant 50 min.

COMPLET

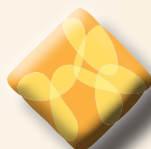


Carton de 10x500 g
Réf.11036.11

Préparation pour petites pâtisseries

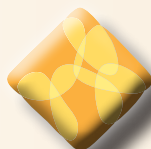
FLORENTIN / NOUGATINE

Rapidité, simplicité et résultat assurés.



Ingédients :

COMPLET Florentin / Nougatine	500 g
Amandes effilées	125 g
Amandes hachées, écorces d'oranges et de citrons finement hachées	80-100 g



Conseil de mise en œuvre :

Mélanger tous les ingrédients à sec dans un cul de poule.
Remplir des moules à florentins, à quiches ou des cercles aux 3/4.
Cuisson à 190°C pendant 8 min environ (jusqu'à ce que les pièces deviennent blondes).
Démouler lorsque les florentins sont froids.
Ils peuvent être glacés, sur la face lisse, de couverture ou de pâte à glacer.

COMPLET



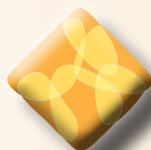


Sac de 10 kg
Réf.15196.01

Préparation pour décor de pâtisserie

NEUSCHNEE

Cette poudre blanche sucrée constitue la note parfaite pour sublimer vos desserts.



Conseil de mise en œuvre :

Poudre de décoration insoluble pour le saupoudrage et la décoration de toutes vos pâtisseries.

COMPLET Neuschnee reste blanc et peut se congeler.



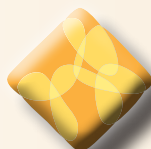
COMPLET



Sac de 25 kg
Réf.15224.02

POUDRE À LEVER

Pour donner du volume à vos préparations.



Conseil de mise en œuvre :

15 à 20 g de COMPLET Poudre à Lever pour 500 g de farine.

COMPLET

NOTES

NOTES

NOTES



COMPLET

Rue Nationale - Puits Simon 3 - 57600 FORBACH

Tél.: 03 87 87 63 38 - Fax : 03 87 88 41 79

contact@complet.fr

Notre passion, le savoir-faire !

www.complet.fr

