

Sélection

Complet



Votre spécialiste des
mélanges d'ingrédients secs !

COMPLET



COMPLET

Votre spécialiste des mélanges d'ingrédients secs !



1966 création de la société COMPLET France.



Services sur site :

Production, Logistique, Qualité, R&D.



Force de vente répartie sur l'ensemble de la France.



Implantation internationale : Europe et Etats-Unis.



Une large gamme de produits :

Pains spéciaux / Beignets, Brioches & Viennoiseries / Cakes, Moelleux, Gênoises & Pâte à garnir / Moules papier cuisson / Crèmes, Garnitures & Fourrages / Snacking / Sauces / Produits techniques / Grands & Petits Conditionnements.



Des solutions clefs en main :

- Recherche, développement et mise au point de recettes.
- Productions de recettes à façon
- Conditionnements : de 1 à 800 kg



SACHET



CARTON



SAC



BIG BAG

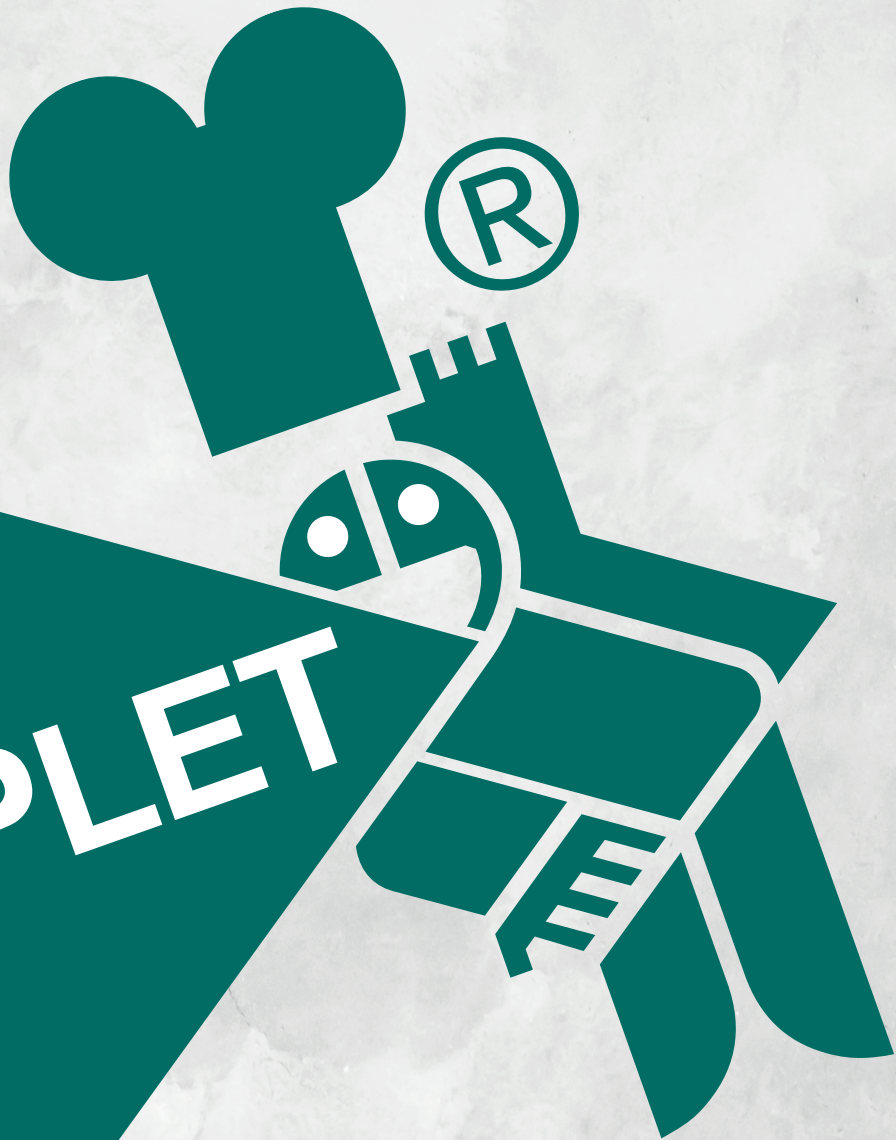


Nos engagements qualité :

- Un système qualité orienté sécurité alimentaire et développement durable.
- Assurance qualité et service selon cahier des charges.
- Nos certifications et engagements :



Notre passion, le savoir-faire !



COMPLET

Sommaire

PAIN DE CAMPAGNE - Réf. 10548.02.....	p. 6
COMPLET PLUS - Réf. 11424.02.....	p. 7
PAIN AU MAÏS CL (Clean Label) - Réf. 11322.04.....	p. 8
SPELTA D'OR - Réf. 10931.01.....	p. 9
NORDLANDER - Réf. 12659.02.....	p. 10
PROBODY - Réf. 10671.03.....	p. 11
BEIGNET BEURRE - Réf. 24000.01.....	p. 12
BRIOCHE (œufs inclus) - Réf. 21736.02.....	p. 13
BRIOCHE BEURRE EXCELLENCE - Réf. 20350.03.....	p. 14
BRIOCHE BEURRE EXTRA - Réf. 24511.01.....	p. 15
MULTI VIENNOISERIE - Réf. 24515.01.....	p. 16
BROWNIES - Réf. 10590.01.....	p. 17
CAKE CITRON - Réf. 20249.03.....	p. 18
CAKE AUX FRUITS (fruits non inclus) - Réf. 24555.01.....	p. 19
COCOBELLA SOFT - Réf. 22258.01.....	p. 20
COOKIES - Réf. 20160.03.....	p. 21
FINANCIER SL - Réf. 20152.03.....	p. 22
NOIRDÉLICE - Réf. 21003.01.....	p. 23
SUN MUFFIN - Réf. 21739.01.....	p. 24
VALBELLA - Réf. 10540.01.....	p. 25
YOGOSOFT - Réf. 21000.01.....	p. 26
CRÊPES ET GAUFRES - Réf. 21238.10.....	p. 27
MACARON COCO - Réf. 12218.05.....	p. 28
SUPER BISCUIT - Réf. 24504.01.....	p. 29
CRÈME PÂTISSIÈRE À FROID PB - Réf. 20207.09.....	p. 30
CLAFOUTIS - Réf. 24011.02.....	p. 31
CRÉMOBEUR - Réf. 15147.03.....	p. 32
CRÈME D'AMANDES - Réf. 20426.01.....	p. 33
GOURMET CHEESECAKE - Réf. 15325.05.....	p. 34
MOUSS'LINE - Réf. 23006.07.....	p. 35
RICO - Réf. 21940.06.....	p. 36
MOUSSE NEUTRE - Réf. 11094.06.....	p. 37
KIDDY NOISETTE - Réf. 71304.02.....	p. 38
VOLUMEX - Réf. 15140.04.....	p. 39
CAKE SALÉ GOURMET - Réf. 20033.03.....	p. 40
NOVEM SNACKING - Réf. 20163.01.....	p. 41
BÉCHAMONA - Réf. 20230.01.....	p. 42
SAUCE - Réf. 20044.08.....	p. 43
POUDRE À LEVER - Réf. 15224.02.....	p. 44
NEUSCHNEE A - Réf. 15196.01.....	p. 45
COMPLETIN LIQUIDE - Réf. 10001.01.....	p. 46
COMPLETIN SPRAY - Réf. 10008.01.....	p. 47

Pain de Campagne

Sac de 25 kg

Réf. 10548.02

Recette

Conseil de mise en œuvre

COMPLET Pain de Campagne.....	1 000 g
Eau.....	600 à 650 g
Levure.....	25 g



1. Pétrissage :
 - Pétrin à spirale : 5 min en 1^{ère} vitesse - 6 / 8 min en 2^{ème} vitesse.
 - Pétrin : 5 min en 1^{ère} vitesse - 10 min en 2^{ème} vitesse.
2. Température de la pâte : 26 / 27°C.
3. Pointage : 30 à 35 min.
4. Apprêt : 35 à 45 min.
5. Cuisson : 250°C pendant 5 min, four tombant à 210°C pendant 30 à 40 min.

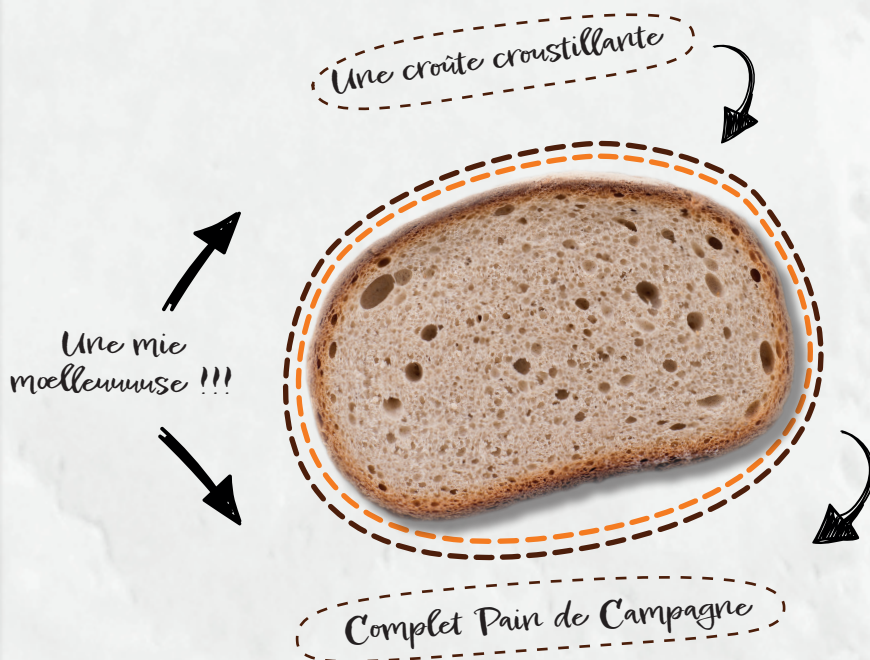
c'est prêt !



Suggestion de présentation

Zoom sur

Un pain au volume généreux, à la croûte épaisse et à la mie légèrement acidulée.



Complet Plus

Sac de 25 kg

Réf. 11424.02

Recette

Conseil de mise en œuvre

COMPLET Pain Complet Plus.....	1 000 g
Eau.....	600 g
Levure.....	25 g



1. Pétrissage :
 - Pétrin : 5 min en 1^{ère} vitesse et 15 min en 2^{ème} vitesse.
 - Pétrin à spirale : 5 min en 1^{ère} vitesse et 5 min en 2^{ème} vitesse.
2. Température de la pâte : 25 à 27°C.
3. Pointage : 30 min.
4. Apprêt : 30 à 40 min.
5. Cuisson : 250°C pendant 5 min à four tombant à 210°C pendant 40 à 50 min.

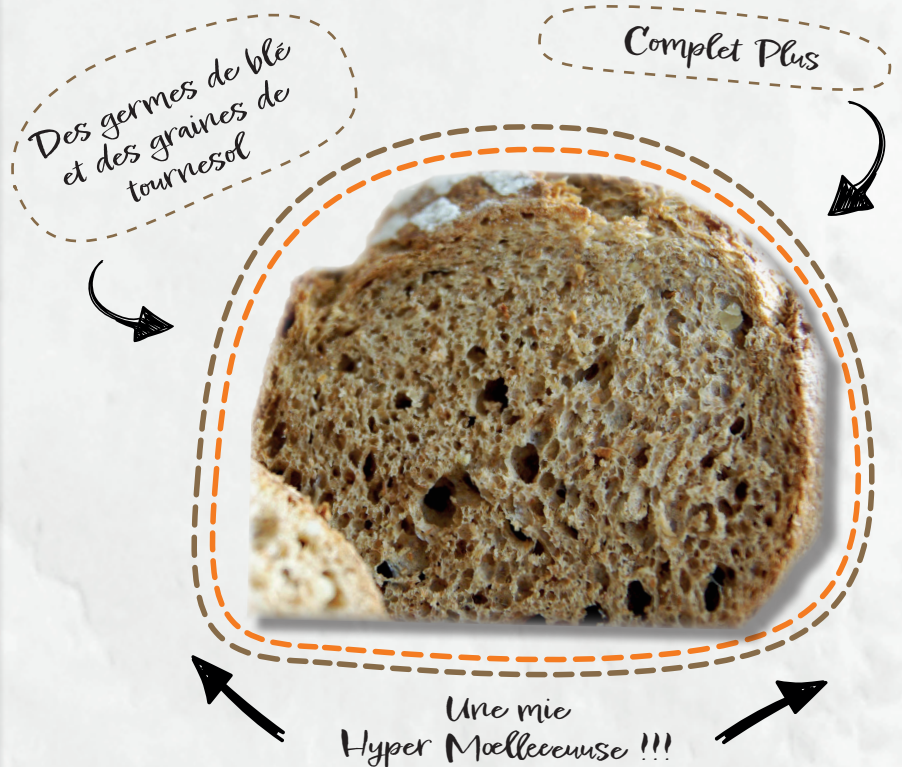
c'est prêt !



Suggestion de présentation

Zoom sur

Un pain savoureux agrémenté de germes de blé et de graines de tournesol.



Pain au Maïs CL

Sac de 25 kg

Réf. 11322.04



Suggestion de présentation

Recette

Conseil de mise en œuvre

COMPLET Pain au Maïs CL.....	1 000 g
Eau.....	500 - 550 g
Levure.....	30 g



1. **Pétrissage** : 6 à 9 min en 1^{ère} vitesse et au maximum 4 min en 2^{ème} vitesse.
2. Température de la pâte : 26 - 27°C.
3. **Pointage** : 30 à 40 min.
4. **Apprêt** : 35 à 45 min.
5. **Cuisson** : 35 à 40 min à 230°C four tombant à 210°C (pour des pains de 350 à 400 g).

C'est prêt !

Zoom sur

ce savoureux pain au maïs certifié Clean Label, qui accompagnera parfaitement tous vos repas. Sans additifs ajoutés et avec un maximum d'ingrédients d'origine naturelle, il allie plaisir et bien-être.



Une croûte
crrroustillante et
une mie aux couleurs
ensoleillées !!!



Compleat Pain au Maïs CL

Spelta d'Or

Sac de 10 kg

Réf. 10931.01

Recette

Conseil de mise en œuvre

COMPLET Spelta d'Or	1 000 g
Eau	620 g
Levure	25 g



1. Pétrissage (pétrin à spirale) : 5 min en 1^{ère} vitesse, puis 5 à 8 min en 2^{ème} vitesse.
2. Température de la pâte : 24 à 26°C.
3. Pointage : 20 min.
4. Pâtons : 650 g.
5. Apprêt : 35 à 45 min.
6. Cuisson : 40 min à 240°C four tombant à 200°C.

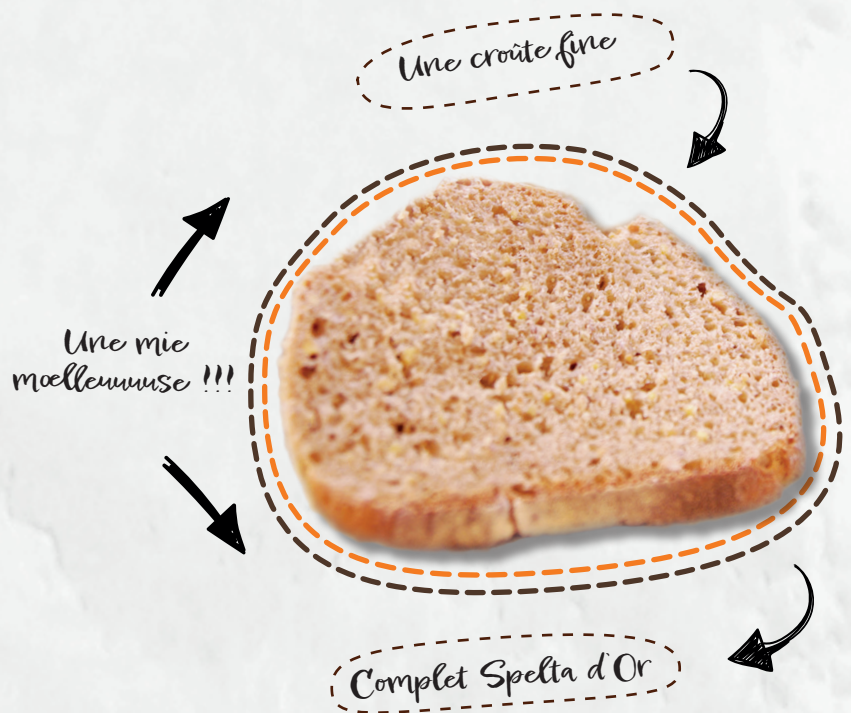
c'est prêt !



Suggestion de présentation

Zoom sur

Le Spelta d'Or, un pain à l'épeautre savoureux : une croûte fine et légère ainsi qu'une mie dense et souple à la fois. Il est à réaliser et à déguster sous forme de baguette ou de bâtard selon les envies.



Nordlander

Sans lupin

Sac de 25 kg

Réf. 12659.02



Suggestion de présentation

Recette

Conseil de mise en œuvre

COMPLET Nordlander.....	1000 g
Eau	600 à 650 g
Levure	25 g

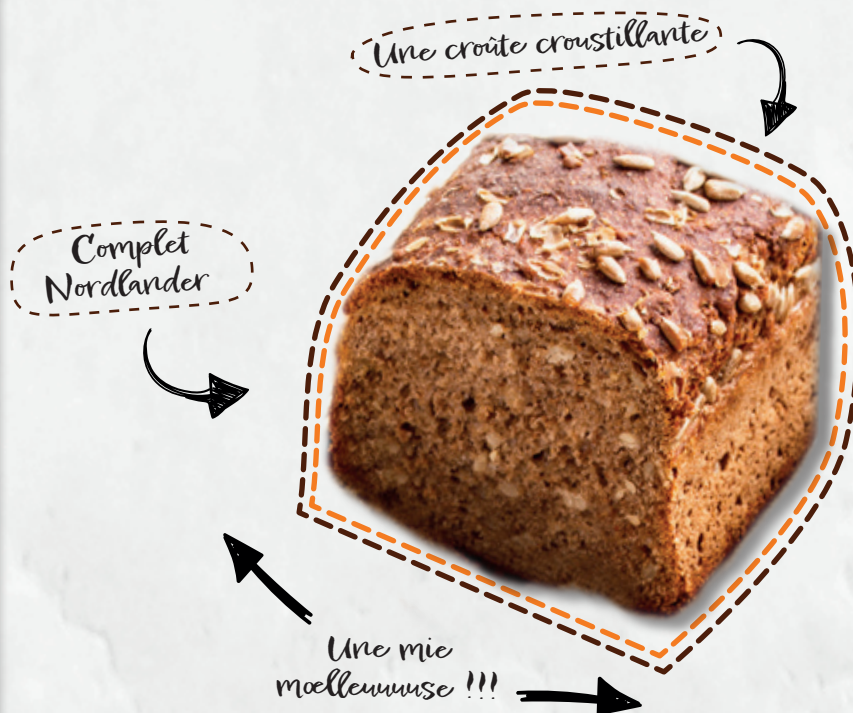


- Pétrissage :
 - Pétrin : 15 min en 1^{ère} vitesse et 5 / 10 min en 2^{ème} vitesse.
 - Spirale : 15 min en 1^{ère} vitesse et 2 min en 2^{ème} vitesse.
- Température de la pâte : 26 à 27°C.
- Pointage : 30 min environ.
- Apprêt : 35 à 45 min.
- Cuisson : 250°C four tombant à 220°C pendant 60 min pour des pains enfournés à la pelle et 70 min pour des pains en moule.

c'est prêt !

Zoom sur

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



Probody

Sac de 25 kg

Réf. 10671.03



Suggestion de présentation

Recette

Conseil de mise en œuvre

COMPLET Probody	1 000 g
Eau (à 28°C)	860 g
Levure	30 g

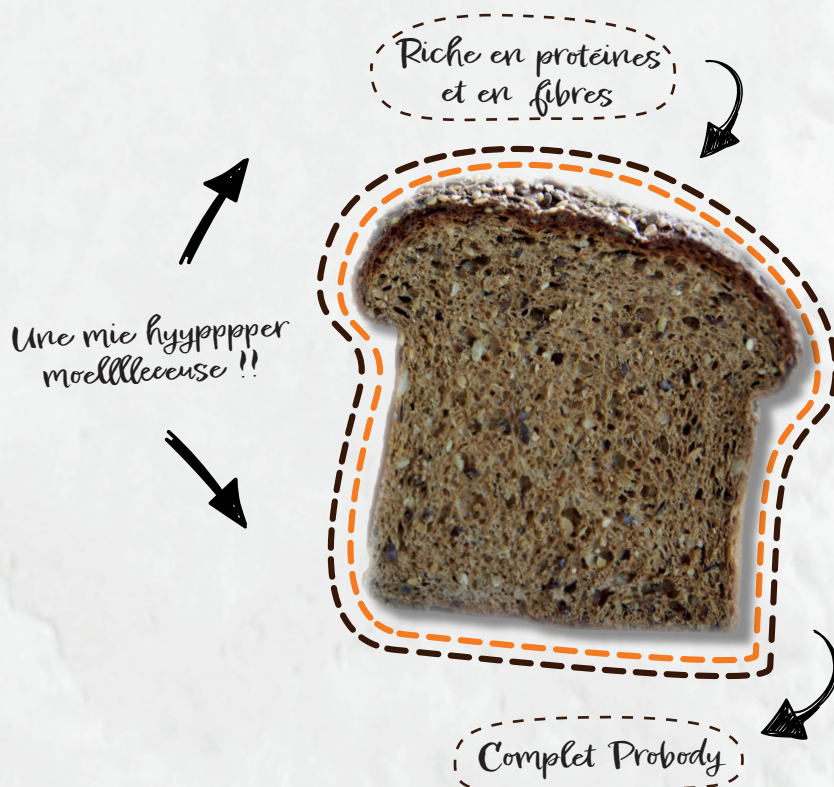


1. Mélanger Complet Probody, l'eau et la levure dans le pétrin à spirale, pendant 2 min à petite vitesse.
2. Pétrissage : environ 30 min pour atteindre une température de pâte de 24 à 25° C (si possible en 1^{ère} vitesse).
3. 20 min de passage en bac, puis détailler et façonner.
4. Pointage : 30 min à 32°C, ou 35 min à 30°C, ou 40 min à 28°C.
5. Cuisson : enfourner à 240°C, four tombant à 200°C pendant 50 min.

c'est prêt !

Zoom sur

Un pain riche en protéines et en fibres et faible en glucides pour allier plaisir et bien-être.



Préparation pour beignet contenant
du beurre en poudre

Beignet Beurre

Sac de 10 kg

Réf. 24000.01

Recette

Conseil de mise en œuvre

COMPLET Beignet Beurre.....	1 000 g
Eau.....	350 g
Œufs.....	150 g
Levure de boulanger.....	50 à 70 g



- Pétrissage :
 - Pétrin spirale: 2 min en 1^{ère} - 6 min en 2^{ème} vitesse
 - Pétrin : 5 min en 1^{ère} - 15 min en 2^{ème} vitesse
- Température de la pâte : 24 - 25°C.
- Pointage : 2 x 15 min.
- Apprêt : 1h à 1h30, étuve à 30°C.
- Huile à 180°C maximum. 3 min 30 secondes - 3 min 30 secondes - 1 min 30 secondes.

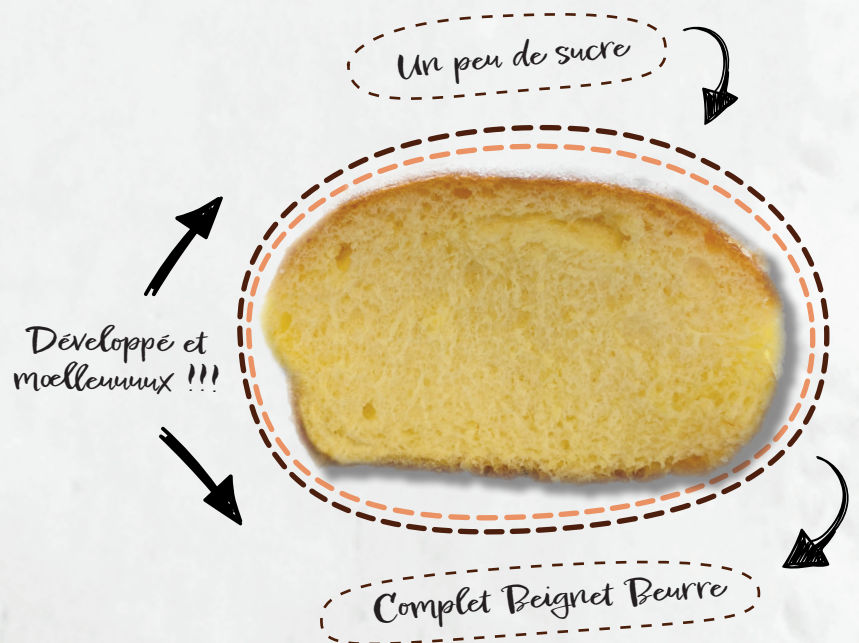
c'est prêt !



Suggestion de présentation

Zoom sur

Des beignets au beurre fins et moelleux, à déguster natures ou fourrés selon vos envies !



Retrouvez la vidéo de la mise en œuvre
du Beignet Beurre...

sur notre chaîne YouTube **Complet France** !



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

Brioche (œufs inclus)

Sac de 25 kg

Réf. 21736.02



Suggestion de présentation

Recette

Conseil de mise en œuvre

COMPLET Brioche (Œufs inclus).....	1 000 g
Eau	450 g
Lévre de boulanger.....	50 g
Matière grasse / beurre.....	300 g

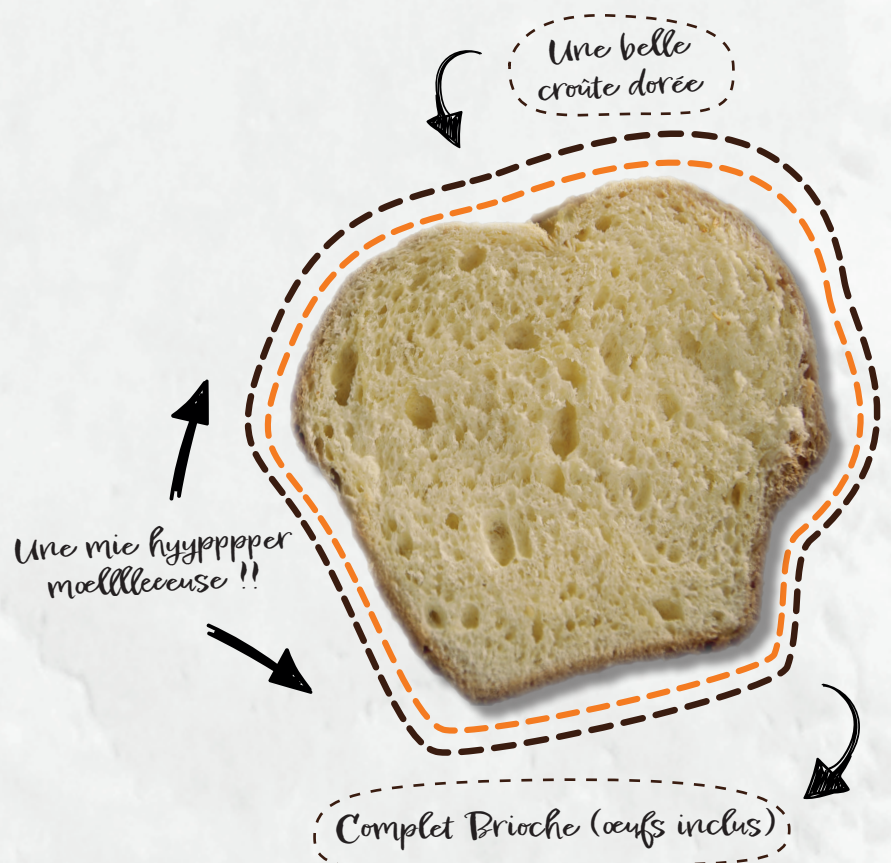


- Pétrissage :
 - Batteur : 5 min en 1^{ère} vitesse puis 8 min en 2^{ème} vitesse.
 - Pétrin : 5 min en 1^{ère} vitesse puis 15 min en 2^{ème} vitesse.
- Température de la pâte : 24° à 25°C.
- Pointage : 30 à 45 min.
- Apprêt : 1h à 1h30, Etuve à 30°C, 60 à 65% d'humidité.
- Cuisson : 30 min à 180°C (pièces de 400 g env.)

c'est prêt !

Zoom sur

Une brioche dorée et moelleuse.



Préparation contenant du beurre en poudre pour la fabrication de viennoiserie

Brioche Beurre Excellence

Sac de 25 kg

Réf. 20350.03

Recette

Conseil de mise en œuvre

COMPLET Brioche Beurre Excellence.....	1 000 g
Œufs.....	400 g
Eau.....	100 à 120 g
Levure de boulanger.....	50 g



1. Mettre tous les ingrédients dans la cuve du batteur-mélangeur.
2. Pétrissage :
 - Pétrin à spirale : 3 min en 1^{ère} puis 12 min en 2^{ème} vitesse.
 - Pétrin : 5 min en 1^{ère} puis 20 min en 2^{ème} vitesse.
3. Température de la pâte : 24 à 25°C.
4. Pointage : 30 à 45 min.
5. Apprêt : 1h à 1h30, étuve à 30°C et 60 - 65 % d'humidité.
6. Cuisson : 180°C à 210°C (pour les petites pièces).

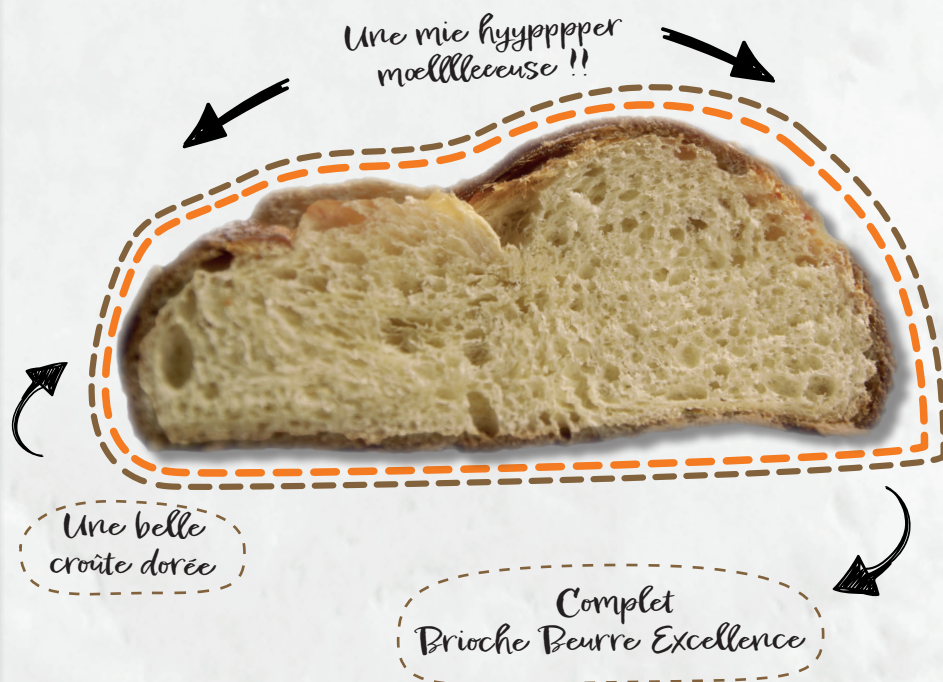
c'est prêt !



Suggestion de présentation

Zoom sur

Une brioche appréciée pour son développement et sa finesse en bouche.



Préparation contenant du beurre en poudre
pour la fabrication de viennoiserie

Brioche Beurre Extra

Sac de 10 kg

Réf. 24511.01

Recette



Conseil de mise en œuvre

COMPLET Brioche Beurre Extra	1 000 g
Oufs	400 g
Eau	50 g
Levure de boulanger	50 - 70 g



- Pétrissage :
 - Batteur-mélangeur avec crochet : 3 min à petite vitesse puis 9 à 12 min à moyenne vitesse.
 - Pétrin : 5 min à petite vitesse puis 15 min à moyenne vitesse.
- Température de la pâte : 24°C.
- Pointage : 30 à 40 min.
- Apprêt : 1h à 1h30, étuve à 30°C et 60 - 65 % d'humidité.
- Cuisson : à 180°C environ.

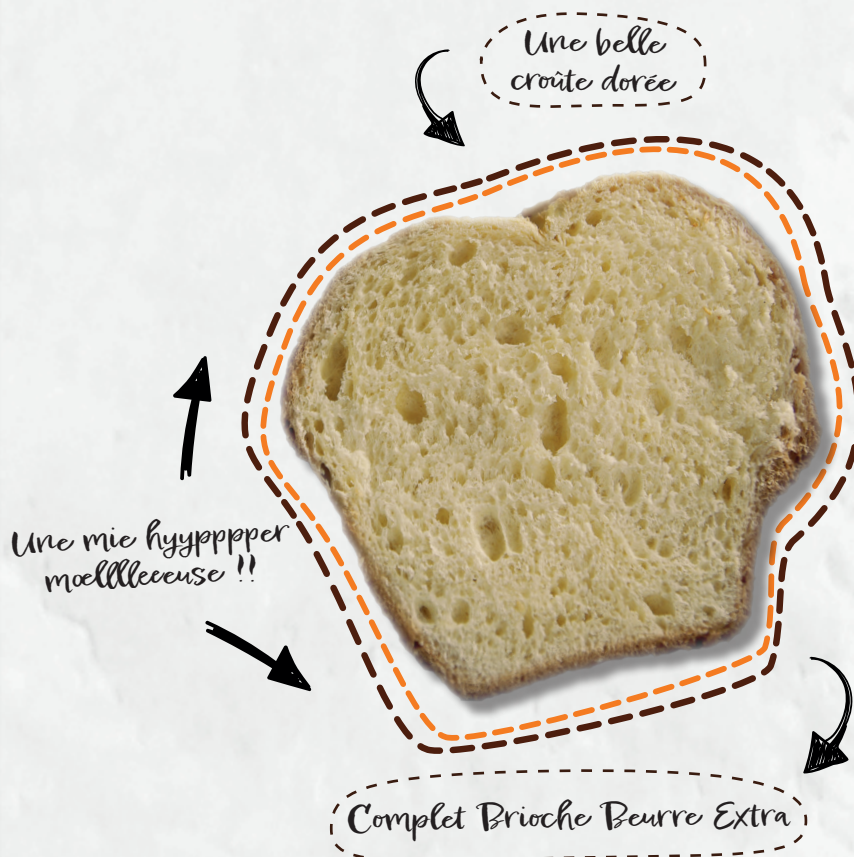
c'est prêt !



Suggestion de présentation

Zoom sur

Une brioche fondante qui ravira le palais de tous les gourmands.



Préparation pour viennoiseries

Multi Viennoiserie

Sac de 25 kg

Réf. 24515.01

Une référence unique pour la réalisation de nombreuses viennoiseries...
C'est LE produit à décliner selon vos envies pour des évasions gourmandes garanties !!!

Recettes

Conseils de mises en œuvre :

Beignets

COMPLET Multi Viennoiserie	1 000 g
Œufs	200 g
Eau	250 g
Huile	100 g
Levure	60 g

Pétrissage:

Pétrin à spirale : 3 min à petite vitesse et 8 min à moyenne vitesse.

Température de la pâte : 24°C à 25°C.

Pointage : 15 min.

Apprêt : 1h à 1h30 dans une étuve à 30°C.

Cuisson : huile à 180°C.

1^{ère} face 3 min 30, 2^{ème} face 3 min 30, puis 1^{ère} face 1 min 30.

Croissants

COMPLET Multi Viennoiserie	1 000 g
Eau	450 g
Levure	50 - 60 g
Beurre	500 g

Pétrir tous les ingrédients excepté le beurre, au pétrin à spirale, 2 min à petite vitesse et 2-3 min à moyenne vitesse.

Pointage : 15 min puis rajouter le beurre à croissant.

Laminoire : donner les tours selon vos habitudes.

Laisser reposer 2 min, allonger, puis couper et rouler.

Apprêt : 1h à 1h30 (étuve à 30°C, 60% d'humidité).

Cuisson : (dorer avant cuisson) 220°C pendant 14 à 20 min.



Suggestion de présentation

Pâte Levée -façon-

Baguette Viennoise

COMPLET Multi Viennoiserie	1 000 g
Œufs	150 g
Eau	350 g
Levure	70 g
Beurre	75 g

Pétrissage:

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

Pétrin : 5 min à petite vitesse, et 20 min à moyenne vitesse.

Température de la pâte: 24-25°C.

Pointage: 30 - 45 min.

Apprêt : 1h à 1h30 (étuve à 30°C, 60 % d'humidité).

Cuisson :

Baguette viennoise : 200-210°C pendant 12 min, avec vapeur.

Brioche : 180°C pendant 30 min environ (pièces de 300 g et plus).

Brioche Beurre

COMPLET Multi Viennoiserie	1 000 g
Œufs	400 g
Eau	100 g
Levure	70 g
Beurre	200 g

Kouglof Salé

COMPLET Multi Viennoiserie	1 000 g
Œufs	150 g
Lait	350 g
Levure	60 g
Beurre	250 g
Lardons	300 g
Noix	200 g

Pétrir tous les ingrédients excepté le beurre, au pétrin à spirale, 3 min à petite vitesse et 12 min à moyenne vitesse.

Ajouter le beurre en fin de pétrissage à petite vitesse puis les inclusions de votre choix.

Température de la pâte : 24-25°C.

Pointage: 30 - 45 min.

Apprêt : 1h à 1h30 (étuve à 30°C, 60% d'humidité).

Cuisson : 180°C pendant 30 min (pièces de 300 g et plus).

Kouglof Sucré

COMPLET Multi Viennoiserie	1 000 g
Œufs	150 g
Lait	350 g
Levure	60 g
Beurre	250 g
Lardons	300 g
Noix	200 g
Sucre	50 g
Raisins secs	200 g

Pétrir tous les ingrédients excepté le beurre, au pétrin à spirale, 3 min à petite vitesse et 12 min à moyenne vitesse.

Ajouter le beurre en fin de pétrissage à petite vitesse puis les inclusions de votre choix.

Température de la pâte : 24-25°C.

Pointage: 30 - 45 min.

Apprêt : 1h à 1h30 (étuve à 30°C, 60% d'humidité).

Cuisson : 180°C pendant 30 min (pièces de 300 g et plus).

Retrouvez la vidéo des mises en œuvre et une
Déclinaison Bonus de la Multi Viennoiserie...

sur notre chaîne YouTube **Compleat France** !



Brownies

Sac de 10 kg

Réf. 10590.01

Recette

Conseil de mise en œuvre

COMPLET Brownies	1 000 g
Lait	400 g
Huile	170 g
Noix ou fruits secs	150 g



1. 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.

2. Rajouter les noix ou les fruits secs et mélanger pendant 2 min à petite vitesse.

3. Remplir un moule rectangulaire (20 x 60 cm).

4. Cuisson : 20 à 25 min à 200°C.

À noter, le produit peut se congeler cru.

c'est prêt !



Suggestion de présentation

Zoom sur

Des gâteaux au cœur fondant goût chocolat. Les gourmands pourront rajouter à la préparation des noix de pécan, des noisettes, des morceaux de caramel salé ou encore des carrés de chocolat blanc...



Cake Citron,

Carton de 4 x 2,5 kg

Réf. 20249.03

Recette

Conseil de mise en œuvre

COMPLET Cake Citron.....	1 000 g
Eau.....	500 g*
Huile.....	400 g*



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

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

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

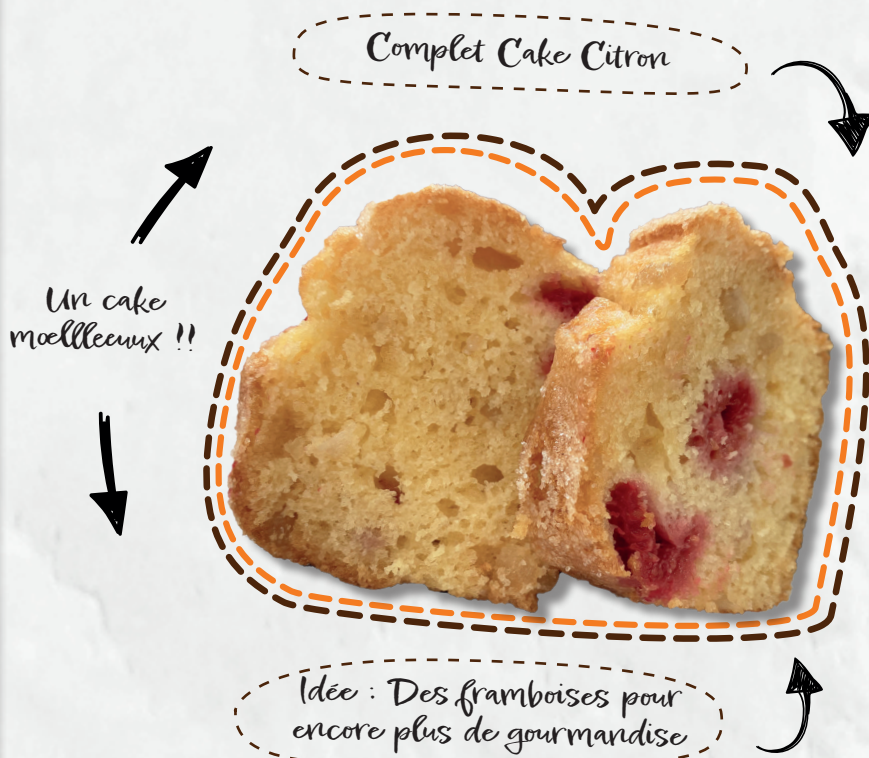
c'est prêt !



Suggestion de présentation

Zoom sur

Des cakes au délicieux goût citron à réaliser rapidement et facilement !



Préparation pour masse battue

Cake aux Fruits,

Fruits non inclus

Sac de 10 kg

Réf. 24555.01



Suggestion de présentation

Recette

Conseil de mise en œuvre

COMPLET Cake aux fruits*	1 000 g
Matière grasse	400 g
Oeufs	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.)



1. Mélanger dans la cuve du batteur-mélangeur la matière grasse en pommade avec COMPLET Cake aux Fruits et les œufs pendant 1 min en 1^{ère} puis 3 min en vitesse moyenne, incorporer les fruits et le rhum, battre 1 min en 1^{ère} vitesse.

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

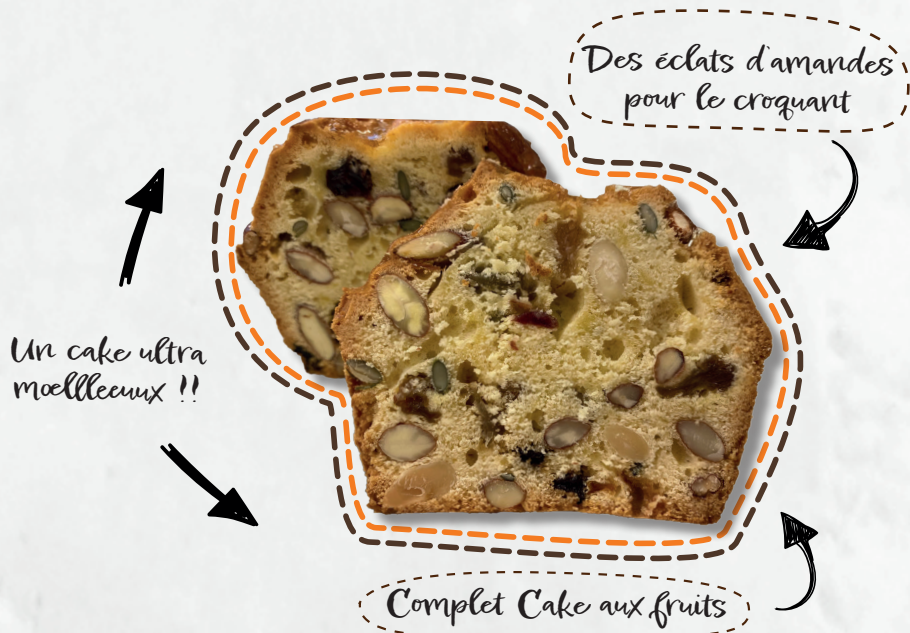
Les cakes peuvent se congeler crus.

* ne contient pas de fruits : notre préparation est spécifique pour l'utilisation décrite dans la recette de base

c'est prêt !

Zoom sur

Un cake savoureux et gourmand à personnaliser selon les envies.



Retrouvez la vidéo de la mise en œuvre du **Cake aux Fruits**...

sur notre chaîne YouTube **Complet France** !



Préparation pour masse battue contenant des flocons de noix de coco (9% env.)

Cocobella Soft

Sac de 10 kg

Réf. 22258.01

Recette

Conseil de mise en œuvre

COMPLET Cocobella Soft.....	1 000 g
Huile.....	450 g
Eau.....	100 g
Œufs.....	300 g



1. Mélanger l'ensemble des ingrédients au batteur-mélangeur 1 min en 1^{ère} vitesse et 3 min en 2^{ème} vitesse.

2. Remplir des moules à cake.

3. Cuisson : 60 - 65 min à 175°C pour des pièces de 1800 g.
25 - 30 min à 180°C pour des pièces de 480 g.

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

*à titre indicatif :

- moule à cakes rectangulaires « mini cakes » (réf. 14000.01) ou « cakes » (réf. 14003.01).
- moules ronds 17 cm (ref.11488.01), 12 cm (ref.11633.01).

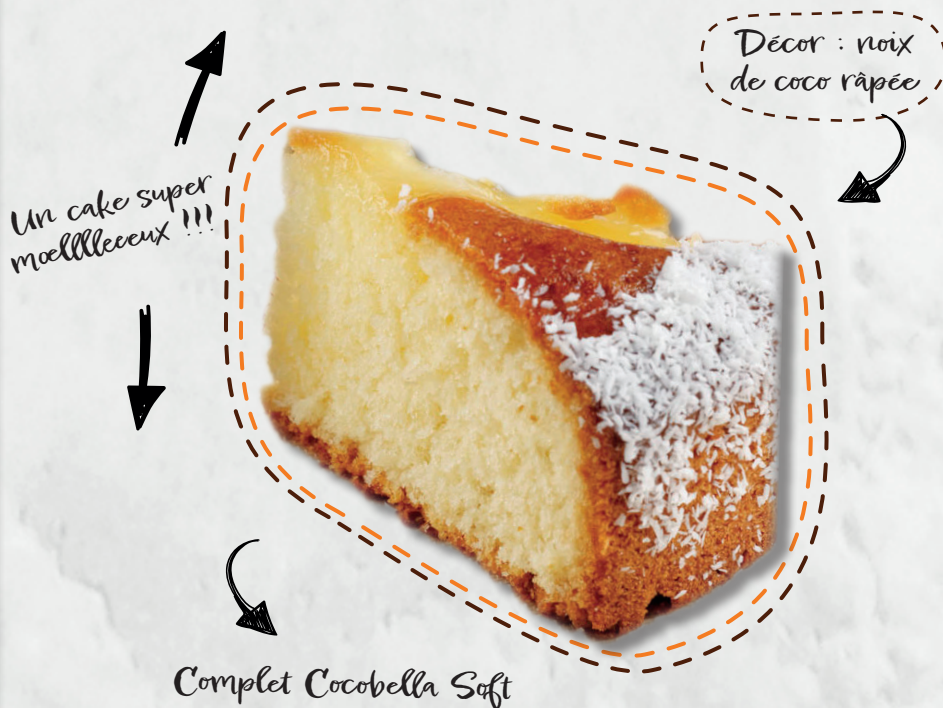
c'est prêt !



Suggestion de présentation

Zoom sur

Un gâteau aux notes exotiques.



Cookies

Carton de 4 x 2,5 kg

Réf. 20160.03

Recette

Conseil de mise en œuvre

COMPLET Cookies.....	1 000 g
Beurre.....	250 g
Œufs.....	3 œufs ou 165 g
Pépites de chocolat.....	380 g



1. Mélanger la préparation pour Cookies, le beurre et les œufs, au batteur mélangeur ou au pétrin pendant 2 min. en 2^{ème} vitesse.
2. Rajouter les pépites de chocolat (ou autre garniture), et mélanger encore une min. en 1^{ère} vitesse.
3. Réaliser des rouleaux de pâte et les enrouler dans du papier cuisson. Mettre les rouleaux de pâte pendant 15 min au réfrigérateur. Découper des tranches de 2 cm dans les rouleaux, et les disposer sur une plaque recouverte de papier cuisson.
4. Cuisson : 10 à 12 min à 220°C

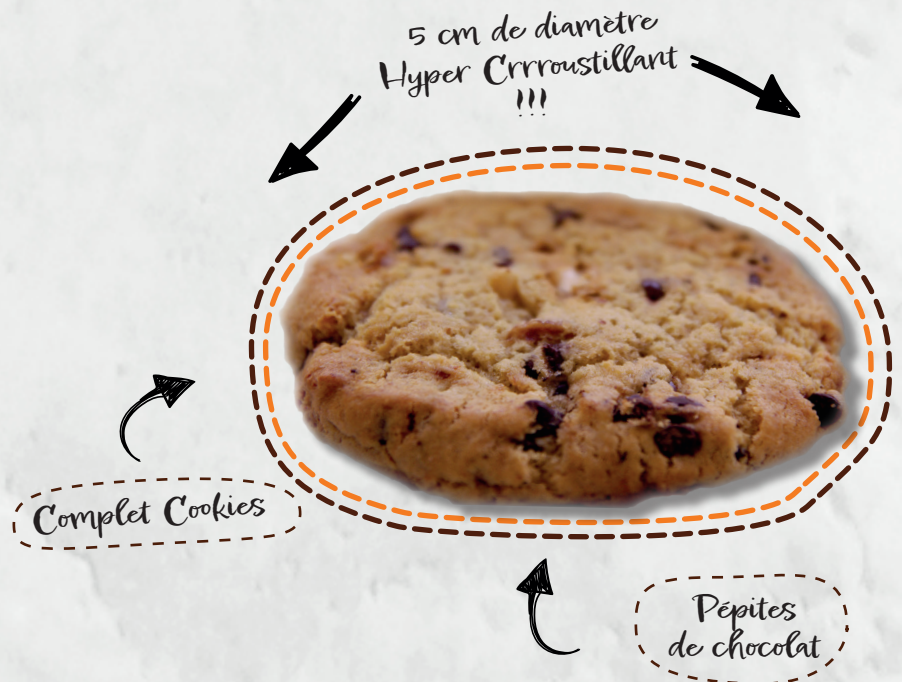
c'est prêt !



Suggestion de présentation

Zoom sur

Des petits biscuits ronds et savoureux facile à travailler. Pour plus de gourmandise, agrémentez-les de chocolat, de noix, de raisins...



Financier SL

Carton de 5 x 1 kg

Réf. 20152.03

Recette

Conseil de mise en œuvre

COMPLET Financier SL (sans lupin).....	1 000 g
Eau ou lait.....	500 g
Beurre fondu.....	500 g



1. Mélanger dans la cuve du batteur-mélangeur COMPLET Financier SL et l'eau ou le lait et ajouter le beurre noisette. Bien fouetter de façon à obtenir un appareil homogène 1 min environ.
2. Couler l'appareil dans des petits moules.
3. Cuisson : environ 10 min au four à 230 - 240°C.
NB : graisser les moules (au Complétin plastique réf. 10002.01 par exemple).

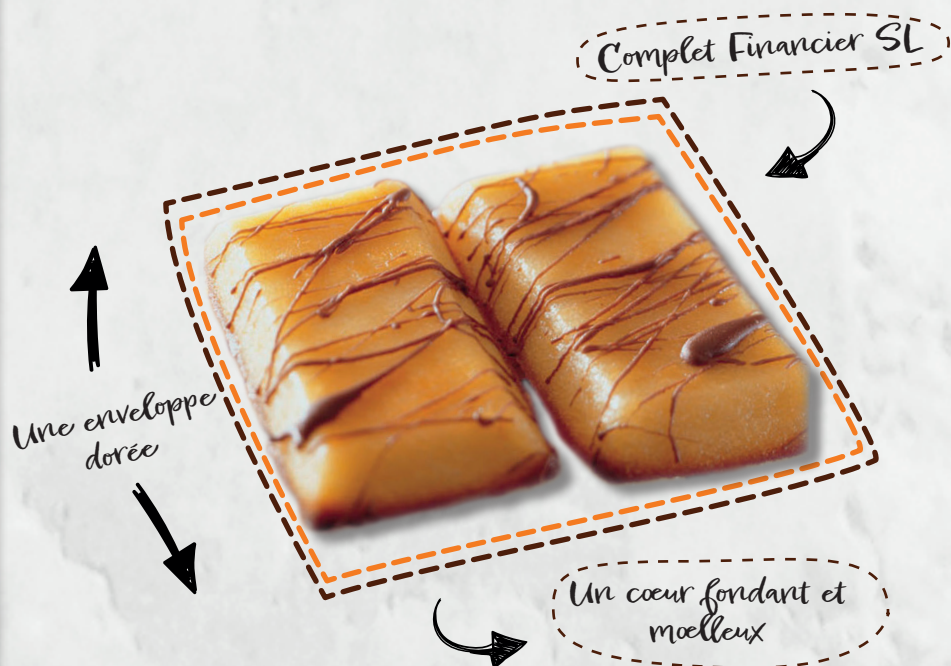
c'est prêt !



Suggestion de présentation

Zoom sur

La réalisation de vos financiers et gâteaux à la saveur d'amande.



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

Noirdélice

Sac de 10 kg

Réf. 21003.01

Recette

Conseil de mise en œuvre

COMPLET Noirdélice.....	1 000 g
Huile.....	450 g
Œufs.....	200 g
Eau.....	200 g



1. Mettre l'huile et les œufs dans la cuve du batteur mélangeur, ajouter COMPLET Noirdélice et ensuite l'eau. Mélanger cet appareil à la feuille en 1^{ère} vitesse pendant 1 min et en 2^{ème} vitesse de 4 à 5 min. Garnir des moules en papier.

2. Cuisson: Selon la taille du moule, environ 40 min. à 180°C (four à sole) ou 160°C (four ventilé).

3. Après refroidissement, décorer selon votre convenance.

Le produit peut se congeler cru.

c'est prêt !



Suggestion de présentation

Zoom sur

Des entremets cacaotés et gâteaux goût chocolat savoureux à confectionner rapidement et facilement.



Sun Muffin

Sac de 10 kg

Réf. 21739.01

Recette

Conseil de mise en œuvre

COMPLET Sun Muffin	1 000 g
Huile	300 g
Œufs	300 g
Eau	300 g



1. Mélanger tous les ingrédients à la feuille dans la cuve du batteur-mélangeur 1 min en 1^{ère} vitesse et 3 min en 3^{ème} vitesse.
2. Remplir à la poche les caissettes en papier (moules caissettes Muffin - Réf. 10047.01).
3. Cuisson : environ 30 min à 180°C.

c'est prêt !



Suggestion de présentation

Zoom sur

Des muffins savoureux et moelleux. Chocolat, myrtilles, framboises... une multitude de déclinaisons s'offre à vous !



Préparation pour masse battue contenant de la poudre de noisettes grillées (10% env.)

Valbella

Sac de 10 kg

Réf. 10540.01

Recette

Conseil de mise en œuvre

COMPLET Valbella.....	1 000 g
Lait.....	100 g
Huile.....	400 g
Oufs.....	450 g



1. Mélanger tous les ingrédients dans la cuve du batteur-mélangeur avec une feuille, 1 min en 1^{ère} vitesse et 3 min en 2^{ème} vitesse.

2. Cuisson : 45 min à 180°C (Pièces de 480 g).

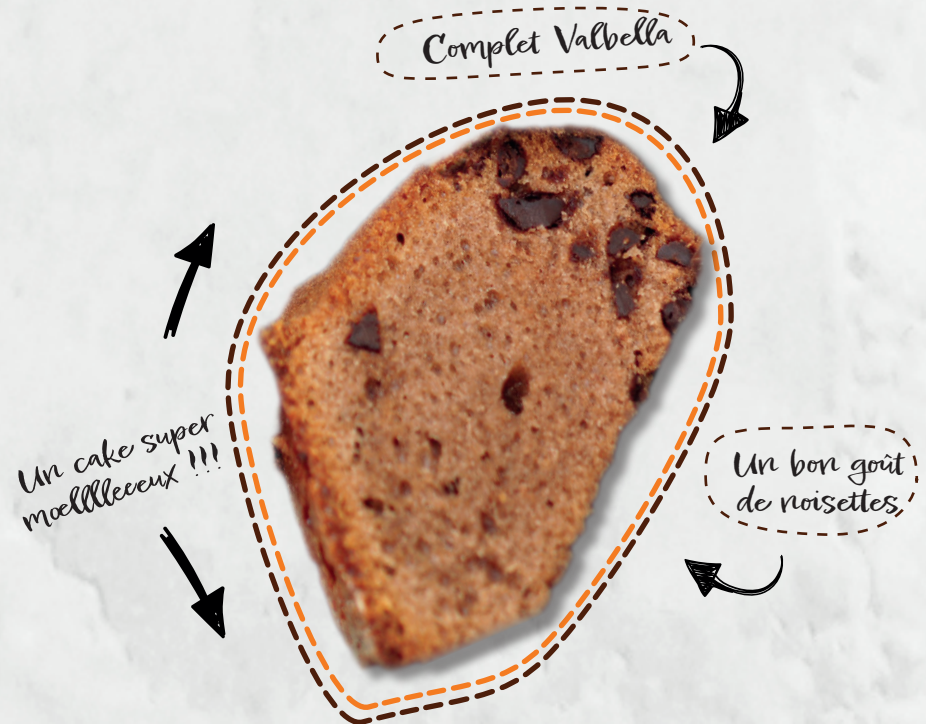
c'est prêt !



Suggestion de présentation

Zoom sur

De délicieux gâteaux à base de poudre de noisettes grillées (10% env.).



Yogosoft,

Sac de 10 kg

Réf. 21000.01

Recette

Conseil de mise en œuvre

COMPLET Yogosoft.....	1 000 g
Huile ou margarine/beurre fondu.....	400 g
Eau.....	500 g



Mode de travail pour les cakes :

1. Mélanger tous les ingrédients au batteur-mélangeur avec la feuille, 1 min en 1^{ère} vitesse et 3 min à grande vitesse. Rajouter éventuellement des noisettes/amandes ou des fruits, en 1^{ère} vitesse, après foisonnement.

2. Mettre en moule.

3. Inciser le cake avec une corne huilée.

4. Cuisson : 40 à 55 min (suivant le poids du cake) à 170 - 180°C.

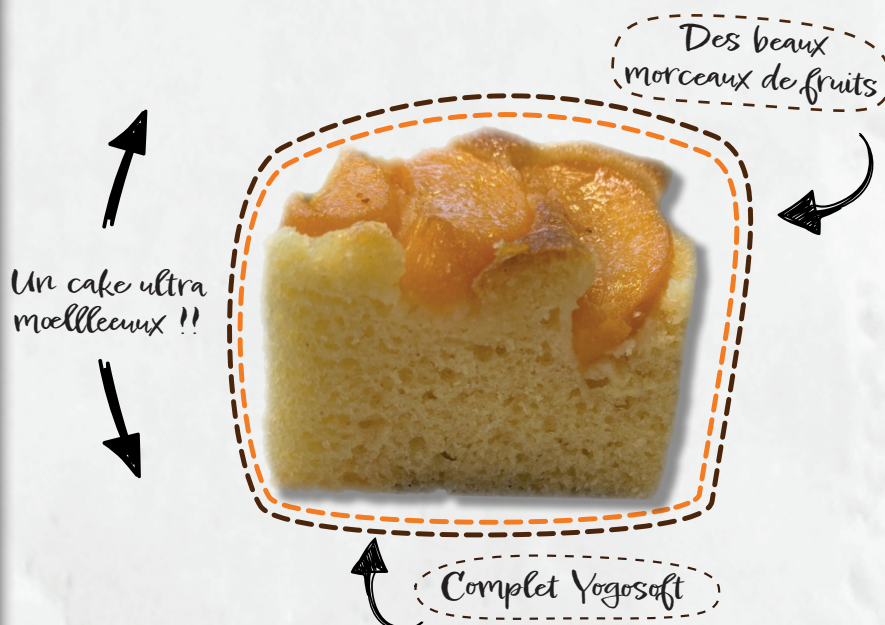
c'est prêt !



Suggestion de présentation

Zoom sur

Des cakes savoureux à personnaliser selon vos envies en ajoutant des fruits, des pistaches, des pépites de chocolat, du miel...



Retrouvez la vidéo de mise en œuvre du Yogosoft et de ses déclinaisons gourmandes...

sur notre chaîne YouTube **Compleat France** !



Crêpes et Gaufres

Carton de 4 x 2,5 kg

Réf. 21238.10

Recette

Conseil de mise en œuvre

Crêpes

COMPLET Crêpes & Gaufres 400 g
 Eau ou Lait 600 à 800 g

1. Mélanger tous les ingrédients dans la cuve du batteur-mélangeur pendant 3 min.
2. Laisser reposer 10 min.

Gaufres

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

Mélanger à la main 1 min. Réaliser les gaufres comme à votre habitude.

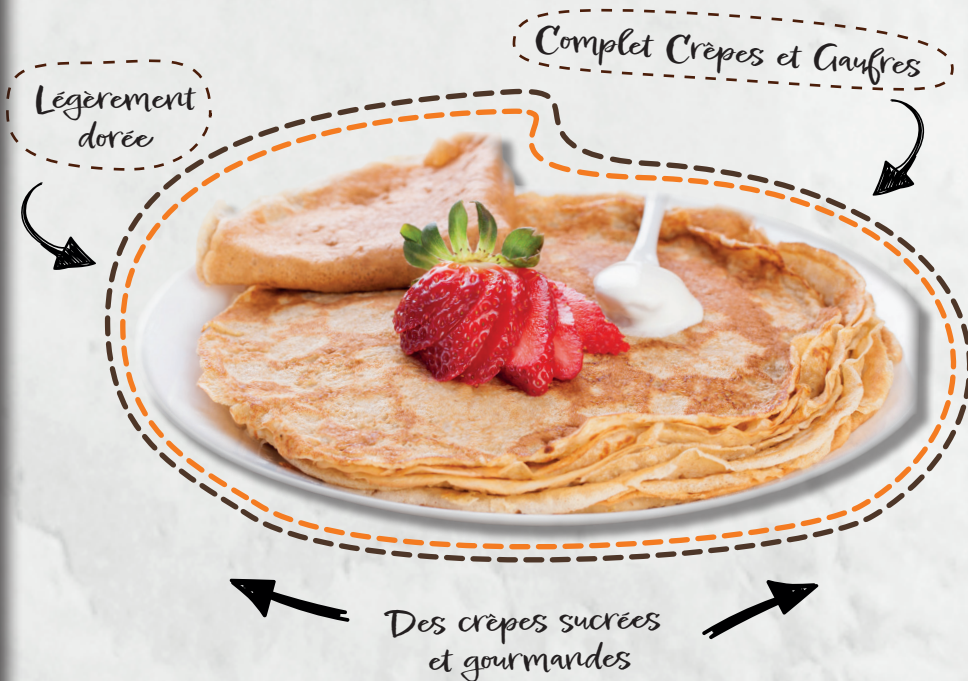
c'est prêt !



Suggestion de présentation

Zoom sur

Des crêpes légères et savoureuses. Cette préparation convient également à la réalisation de gaufres croustillantes !



Préparation pour petites pâtisseries à base de noix de coco rapée (37,2% env.)

Macaron Coco

Carton de 2 x 2,5 kg

Réf. 12218.05

Recette

Conseil de mise en œuvre

COMPLET Macaron Coco.....	1 000 g
Eau à 30°C.....	250-300 g



1. Mélanger les ingrédients 1 min à petite vitesse puis 5 min à moyenne vitesse.
2. Laisser reposer 15 min.
3. Dresser sur une plaque recouverte de papier cuisson.
4. Cuisson : 18 min à 190°C.

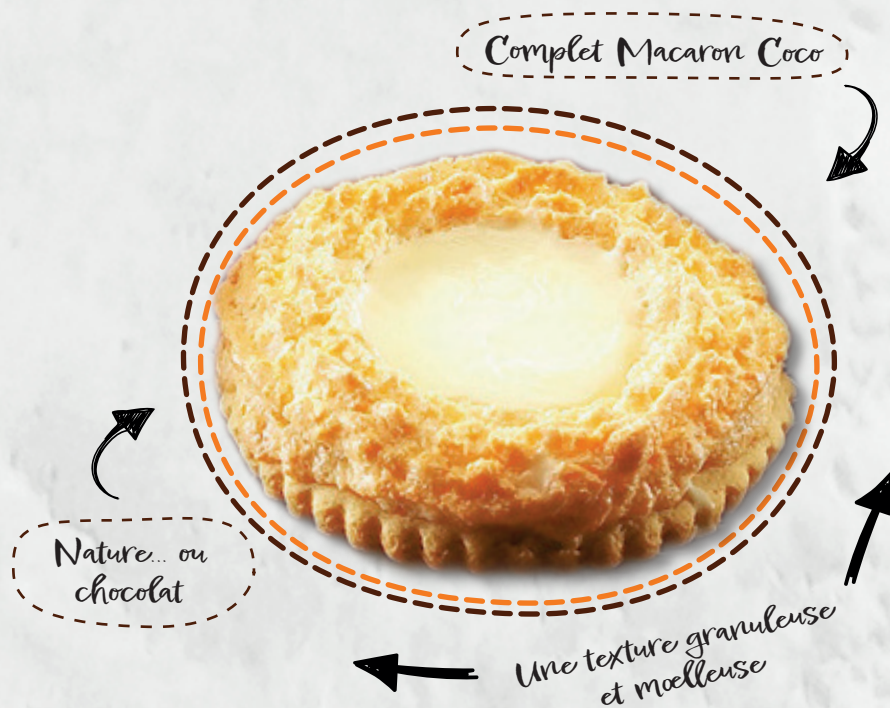
c'est prêt !



Suggestion de présentation

Zoom sur

Cette préparation qui vous permettra de réaliser de délicieux rochers et petites pâtisseries au bon goût de noix de coco.



Préparation pour masse battue

Super Biscuit

Sac de 10 kg

Réf. 24504.01

Recette

Conseil de mise en œuvre

COMPLET Super Biscuit.....	1 000 g
Œufs.....	750 g
Eau.....	50 g



- Mélanger les ingrédients dans la cuve du batteur-mélangeur 1 min en 1^{ère} vitesse et 6 à 8 min à grande vitesse.
- Graisser des moules.
- Cuisson : 25 à 30 min à 180°C (pour des pièces de 550 g).

Biscuit roulé

COMPLET Super Biscuit.....	1 000 g
Œufs.....	800 g
Eau.....	200 g

- Mélanger les ingrédients dans la cuve du batteur-mélangeur 1 min en 1^{ère} vitesse et 6 à 8 min à grande vitesse.
- Cuisson : 4 à 6 min à 230 - 240°C.

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.

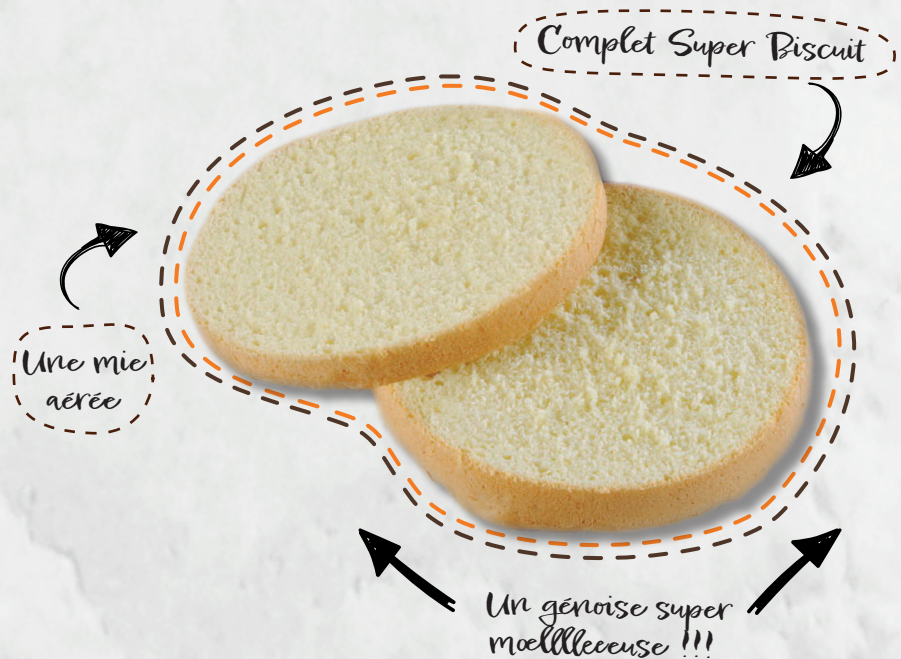
c'est prêt !



Suggestion de présentation

Zoom sur

Une généoise légère et onctueuse à réaliser facilement et rapidement.



Préparation pour crème à froid

Crème Pâtissière à Froid PB

Sac de 10 kg

Réf. 20207.08

Recette 

Conseil de mise en œuvre

COMPLET Crème Pâtissière à Froid PB* 350 - 400 g

Lait 1 000 g



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

c'est prêt !

Supporte la congélation et la cuisson.

*Permet la réalisation de pâtisseries « pur beurre ».

1 000 g de COMPLET Crème pâtissière à froid PB permet de garnir 40 éclairs (80 g / éclair).



Suggestion de présentation

Zoom sur

Une crème pâtissière à froid destinée à l'élaboration de savoureuses pâtisseries.



Clafoutis

Seau de 5 kg

Réf. 24011.02

Recette

Conseil de mise en œuvre

COMPLET Clafoutis.....	1 250 g
Œufs.....	725 g
Eau ou lait.....	1 875 g
Fruits*.....	entre 800 et 1 000 g



1. **Mélanger** tous les ingrédients dans la cuve du batteur-mélangeur en 1^{ère} vitesse puis 3 à 4 minutes en 2^{ème} vitesse.
2. **Verser** l'appareil dans les moules de votre choix.
*Le clafoutis peut être garni de fruits frais ou surgelés.
3. **Cuisson** : 240°C (four à sole) ou 180°C (four ventilé) pendant 30 min pour des clafoutis de 800 g en moule de 26 cm de diamètre ou environ 40 min pour des clafoutis en bac gastro.

c'est prêt !

Bon à savoir

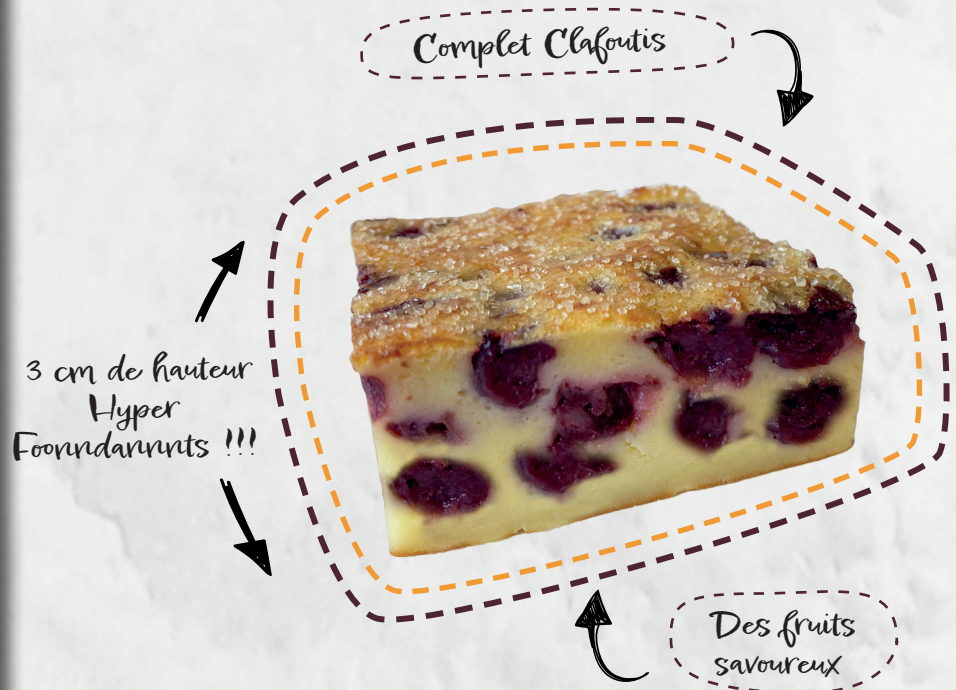
Notre conseil de mise en œuvre permet de remplir un bac gastro, soit jusqu'à 36 parts de clafoutis.
1 seau de Complet Clafoutis (5 kg) = 4 bacs gastro.



Suggestion de présentation

Zoom sur

Un clafoutis moelleux et fondant à personnaliser avec les inclusions de votre choix (pommes, cerises, abricots...) pour une véritable pause gourmande.
Idéal également, en accompagnement de vos cafés gourmands !



Crémobeur

Carton de 12 x 700 g

Réf. 15147.03

Recette

Conseil de mise en œuvre

COMPLET Crémobeur	700 g
Eau	300 g
Beurre	1 000 g



1. Mélanger COMPLET Crémobeur et l'eau dans la cuve du batteur-mélangeur.

2. Ajouter le beurre en pommade et battre tous les ingrédients 5 à 6 min à grande vitesse jusqu'à obtention d'une crème lisse.

1 kg de COMPLET Crémobeur permet d'obtenir environ 40 portions.

c'est prêt !



Suggestion de présentation

Zoom sur

Une garniture onctueuse et savoureuse facile et rapide à réaliser pour des moments gourmands garantis !



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

Crème d'Amandes

Sac de 10 kg

Réf. 20426.01

Recette

Conseil de mise en œuvre

COMPLET Crème d'Amandes	1 000 g
Beurre	315 g
Eau	350 à 400 g



1. 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.

2. Garnir vos fonds de tartes ou tartelettes.

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

La recette de base réalisée avec 1 kg de COMPLET Crème d'Amandes permet de garnir environ 23 amandines (70 g / amandine)

c'est prêt !



Suggestion de présentation

Zoom sur

Une préparation à base d'amande, rapide et facile à mettre en œuvre pour une savoureuse garniture pour vos tartes aux fruits !

Un bon goût d'amande

La garniture idéale pour des tartes savoureuses



Compleet Crème d'Amandes

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

Gourmet Cheesecake

Carton de 4 x 2,5 kg

Réf. 15325.05

Recettes

Conseils de mise en œuvre

Recette « Française »

COMPLET Gourmet Cheesecake.....	1 000 g
Eau.....	1 100 g
Oeufs.....	320 g
Huile de Tournesol.....	200 g
Fromage blanc.....	1 400 g

1. Mélanger les ingrédients dans le batteur mélangeur au fouet pendant 3 min à moyenne vitesse.
2. Graisser 2 moules à génoise puis les fonder de pâte sablée (diamètre 26 cm - hauteur 5 cm). Remplir les moules à ras bord avec la préparation.
3. Cuisson : 50 min à 190°C.

Recette « Américaine »

COMPLET Gourmet Cheesecake.....	450 g
Fromage blanc type cream cheese.....	600 g
Oeufs.....	150 g
Lait.....	500 g
Beurre fondu.....	50 g
Crumble sucré (pour le fond de tarte).....	200 g

1. Mélanger les ingrédients dans le batteur mélangeur au fouet pendant 3 min à moyenne vitesse.
2. Graisser 1 moule à génoise puis tapisser le fond des moules d'une épaisse couche de crumble sucré (diamètre 26 cm - hauteur 5 cm) et le passer à la cuisson pendant 10-12 min environ à 190°C. Remplir les moules à ras bord avec la préparation.
3. Cuisson : 60-65 min à 180-190°C.

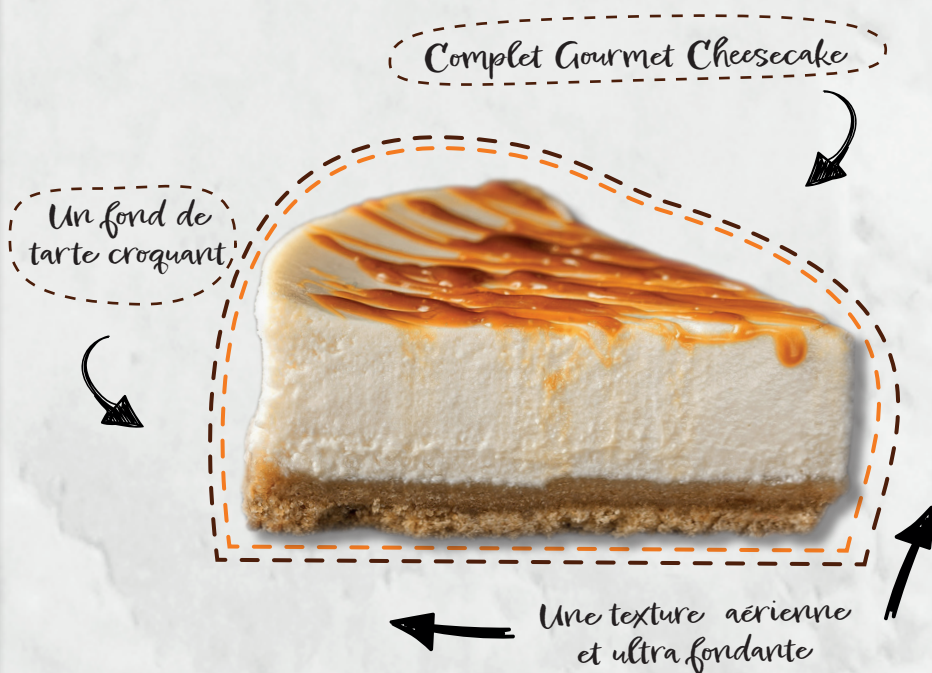
Astuce pour obtenir un bord plus doré : après graissage des moules, les chemiser de sucre semoule !



Suggestion de présentation

Zoom sur

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



Préparation pour crème pâtissière à froid -
Contient de la matière grasse végétale

Mouss'line

Carton de 4 x 2,5 kg

Réf. 23006.07

Recette 

Conseil de mise en œuvre

COMPLET Mouss'line 500 g
Eau froide (environ 6 à 8 °C) ou lait 1 000 g



Mélanger COMPLET Mouss'line et l'eau froide ou le lait dans la cuve du batteur-mélangeur à l'aide d'un fouet pendant 5 min à grande vitesse.

c'est prêt !



Suggestion de présentation

Zoom sur

Une préparation, légère et onctueuse, pour la réalisation de vos verrines et pâtisseries fines.



Rico

Carton de 4 x 2,5 kg

Réf. 21940.06

Recette

Conseil de mise en œuvre

Sans cuisson

COMPLET Garniture Pât. Rico	300 g
Eau	1 000 g

Avec cuisson

COMPLET Garniture Pât. Rico	350 g
Eau	1 000 g



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

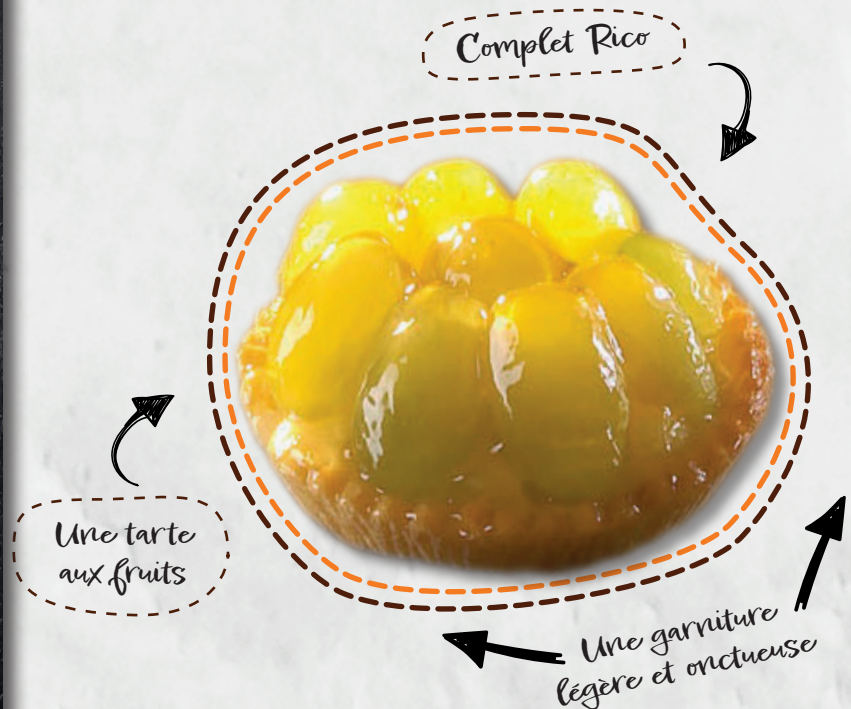
c'est prêt !



Suggestion de présentation

Zoom sur

Cette garniture à froid, facile et rapide à la mise en œuvre, est idéale pour la préparation de nombreuses pâtisseries.



Préparation sucrée pour mousse et entremets
pâtisseries au léger goût vanillé.

Mousse Neutre,

Carton de 6 x 1 kg

Réf. 11094.06

Recette

Conseil de mise en œuvre

COMPLET Mousse Neutre	200 g
Eau (25°C)	250 g
Crème chantilly battue	1 000 g



1. Mélanger COMPLET Mousse Neutre avec l'eau, ajouter la crème.
2. Employer la préparation immédiatement, puis mettre au froid pendant 1 heure.

Cette recette permet d'obtenir 30 coupelles d'environ 45 à 50 g (soit 150 coupelles de 45 à 50 g avec un sachet d'1 kg de mousse).

c'est prêt !



Suggestion de présentation

Zoom sur

Une préparation pour réaliser facilement et rapidement des mousses onctueuses au goût légèrement vanillé.
Vous pourrez également les aromatiser selon vos envies !



Pâte à tartiner cacaotée
contenant 10% env. de noisettes

Kiddy Noisette,

Seau de 6 kg

Réf. 71304.02

Conseils

Pâte pour fourrer, napper, garnir et aromatiser vos pâtisseries.

La présence d'une pellicule blanchâtre à la surface ou de bulles d'air n'a aucune influence sur la qualité du KOMPLET Kiddy Noisette. Une fois ramolli et lissé pour être mis en œuvre, le produit retrouve sa texture.



Suggestion de présentation

Zoom sur

Une pâte à tartiner cacaotée, contenant des noisettes, prête à l'emploi pour sublimer toutes vos pâtisseries !



Volumex

Seau de 4 kg

Réf. 15140.04

Recette

Conseil de mise en œuvre

COMPLET Volumex.....	500 g
Eau ou lait (à 20°C).....	1 000 g



Mélanger les ingrédients dans la cuve du batteur-mélangeur et monter à grande vitesse pendant 4 à 5 minutes.

1 kg de Complet Volumex permet de réaliser environ 60 portions.

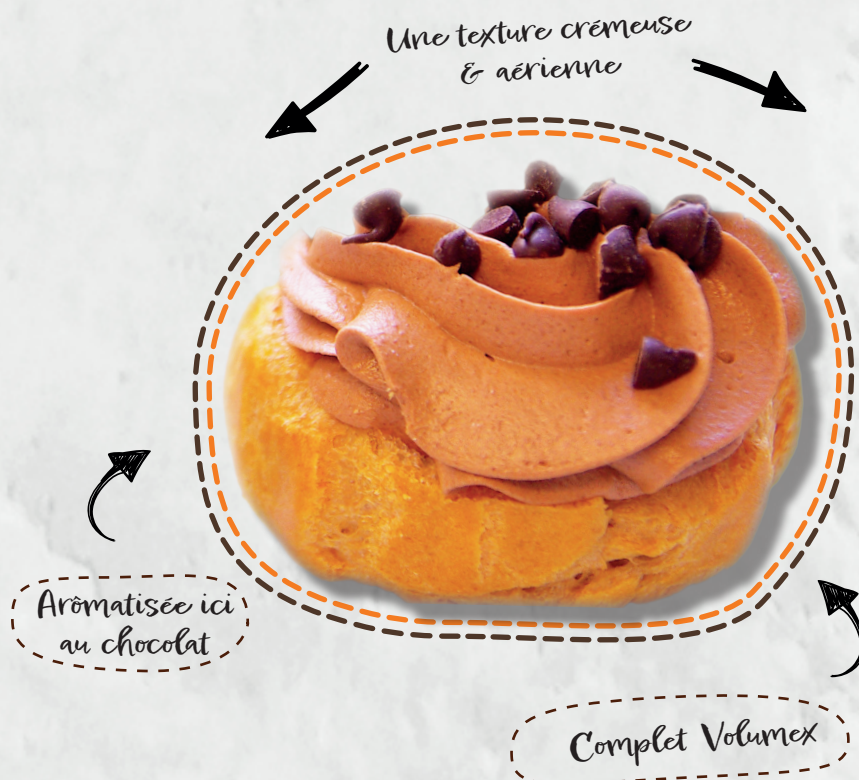
c'est prêt !



Suggestion de présentation

Zoom sur

Une garniture onctueuse et aérée que vous pouvez également aromatiser selon vos envies ! Elle apporte de la légèreté à vos pâtisseries, gâteaux ou verrines.



Cake Salé Gourmet

Sac de 10 kg

Réf. 20033.03

Recette

Conseil de mise en œuvre

COMPLET Cake Salé Gourmet.....	1 000 g
Eau ou vin blanc	900 g
Œufs	200 g
Huile	400 g
Garniture au choix	800 à 1 000 g



1. Mélanger tous les ingrédients hors garniture dans la cuve du batteur-mélangeur avec une feuille, 1 min en 1^{ère} vitesse et 3 min en 2^{ème} vitesse.

2. Incorporer ensuite la garniture de votre choix (jambon, olives, fromage, légumes grillés, thon, saumon...) et mélanger délicatement en première vitesse.

3. Pour les cocktails, il est possible de réaliser toutes formes de réductions salées. Cuisson :
- 35 min à 180 C° (pour des pièces de 400 g)
- 20 min à 200 C° (pour des petites pièces)

*Nos moules à titre indicatif : moule à cakes rectangulaires : « mini cakes » (réf. 14000.01) ou « cakes » (réf. 14003.01), caissettes muffins (réf.10047.01).

c'est prêt !



Suggestion de présentation

Zoom sur

La préparation idéale pour des cakes salés légers. Réalisez des recettes gourmandes et originales, variez les formes et offrez de la couleur et du goût en déclinant ce produit selon vos envies !

Complet Cake Salé Gourmet



Des dés de jambon, de la mozza, des olives, etc.

Un cake aéré et généreux

Novem Snacking

Sac de 10 kg

Réf. 20163.01

Recette

Conseil de mise en œuvre

COMPLET Novem Snacking	1 000 g
Huile d'olive	80 g
Eau	650 g
Levure	40 g



1. Pétrir tous les ingrédients au pétrin à spirale pendant 3 min en 1^{ère} vitesse et 3 min en 2^{ème} vitesse.
2. Donner 5 min de détente à la pâte.
3. Cuisson : en fonction de la garniture (environ 200°C).

c'est prêt !



Suggestion de présentation

Zoom sur

La préparation idéale pour toutes vos réalisations de snacking (fougasses, pissaladières, pizzas, focaccias, etc.) afin d'allier la facilité de mise en œuvre avec la qualité gustative, pour de véritables pauses plaisir !

Réalisez des recettes gourmandes et originales, variez les formes et offrez de la couleur et du goût en déclinant ce produit selon vos envies !

Complet Novem Snacking



Pour la garniture : salami, tomates, olives...

Une pâte épaisse et moelleuse

Béchamona

Sac de 10 kg

Réf. 20230.01



Suggestion de présentation

Recette

Conseil de mise en œuvre

COMPLET Béchamona	250 g
Eau	1 000 g



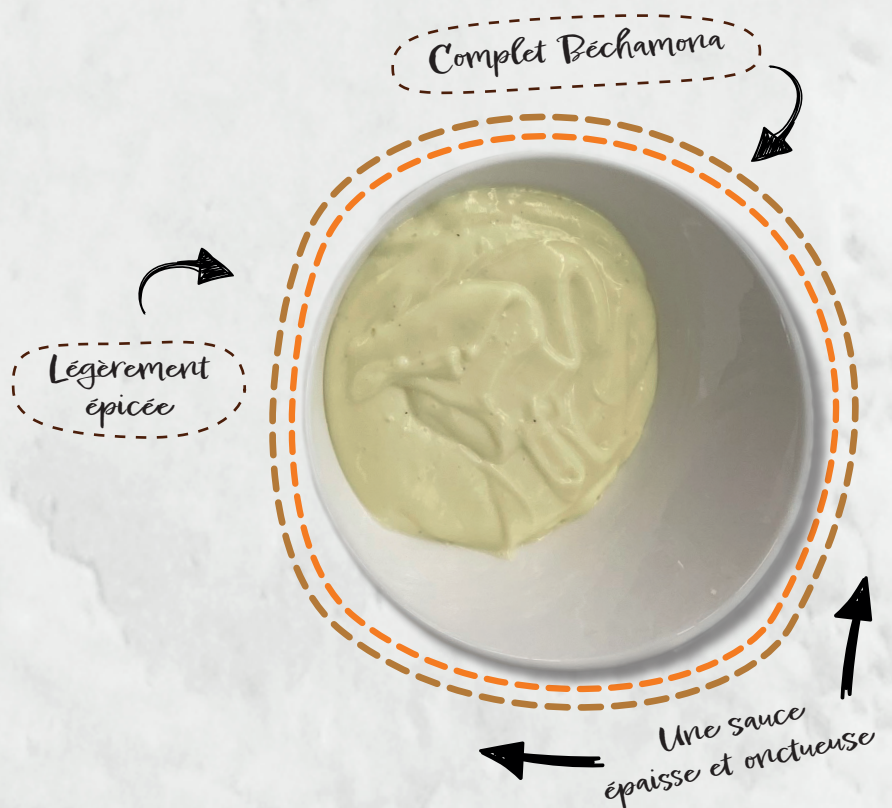
Mélanger les ingrédients au batteur mélangeur jusqu'à l'obtention d'une sauce lisse.

Supporte la surgélation et la cuisson.

c'est prêt !

Zoom sur

Une base de sauce pour vos gratins, lasagnes et produits traiteurs. Au menu : facilité de mise en œuvre et qualité gustative pour des moments savoureux !



Sauce

Sac de 10 kg

Réf. 20044.08

Recette

Conseil de mise en œuvre

COMPLET Sauce	300 g
Eau ou lait t (froid)	1 000 g



Mélanger à grande vitesse la Préparation pour Sauce et l'eau ou le lait dans la cuve du batteur-mélangeur 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.

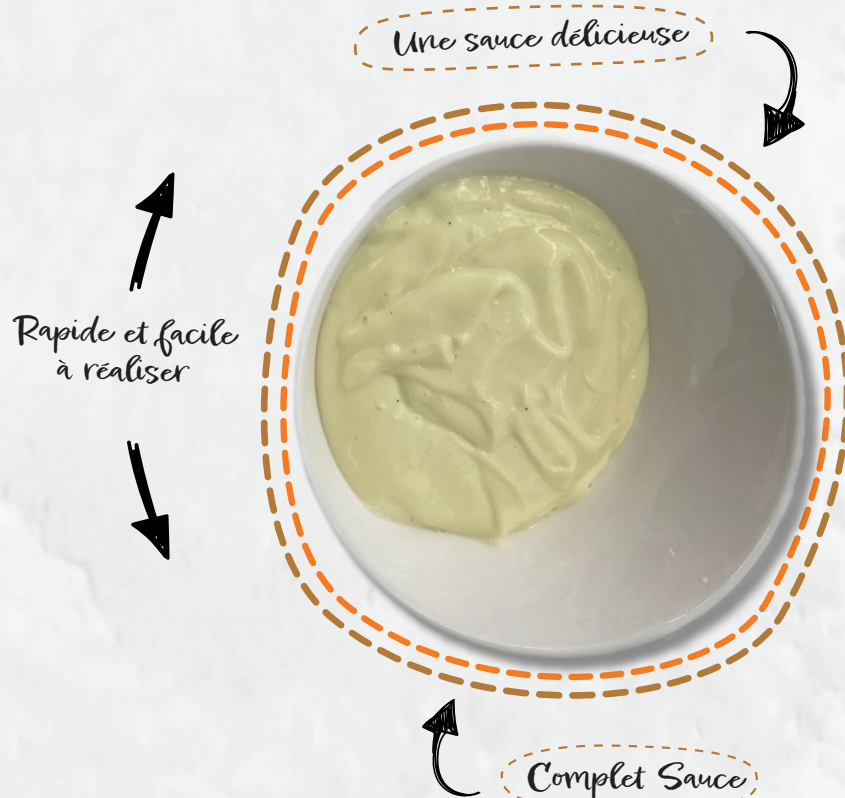
c'est prêt !



Suggestion de présentation

Zoom sur

Une sauce onctueuse et savoureuse, rapide et facile à réaliser pour sublimer vos gratins, lasagnes, quiches et produits traiteurs.



Poudre à lever

Sac de 25 kg

Réf. 15224.02


Conseil

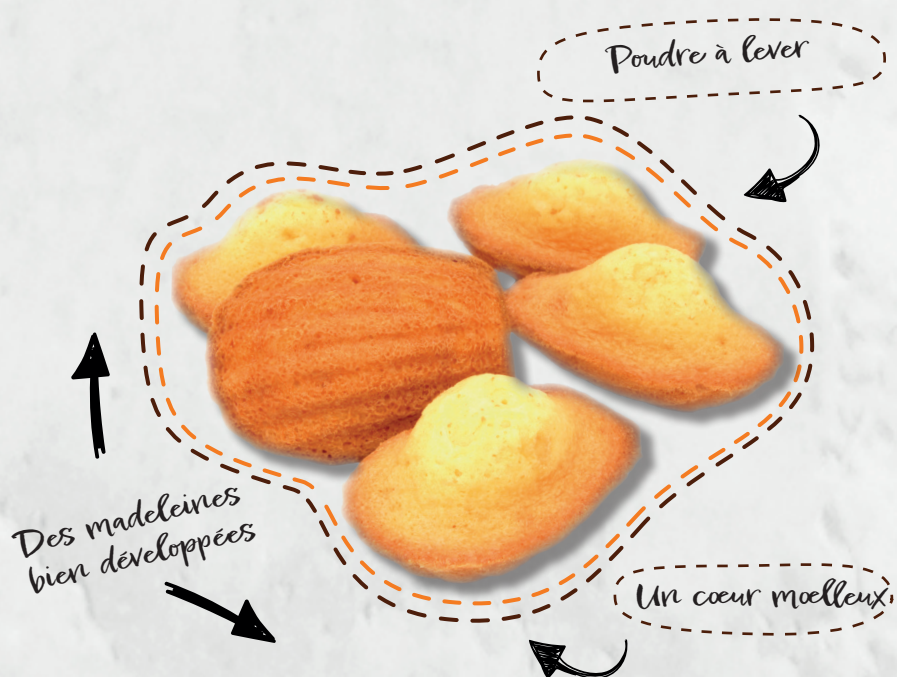
Doses d'utilisation : 15 à 20 g de poudre à lever pour 500 g de farine.



Suggestion de présentation

Zoom sur

La poudre à lever. Elle donne du volume à vos préparations !



Neuschnee A,

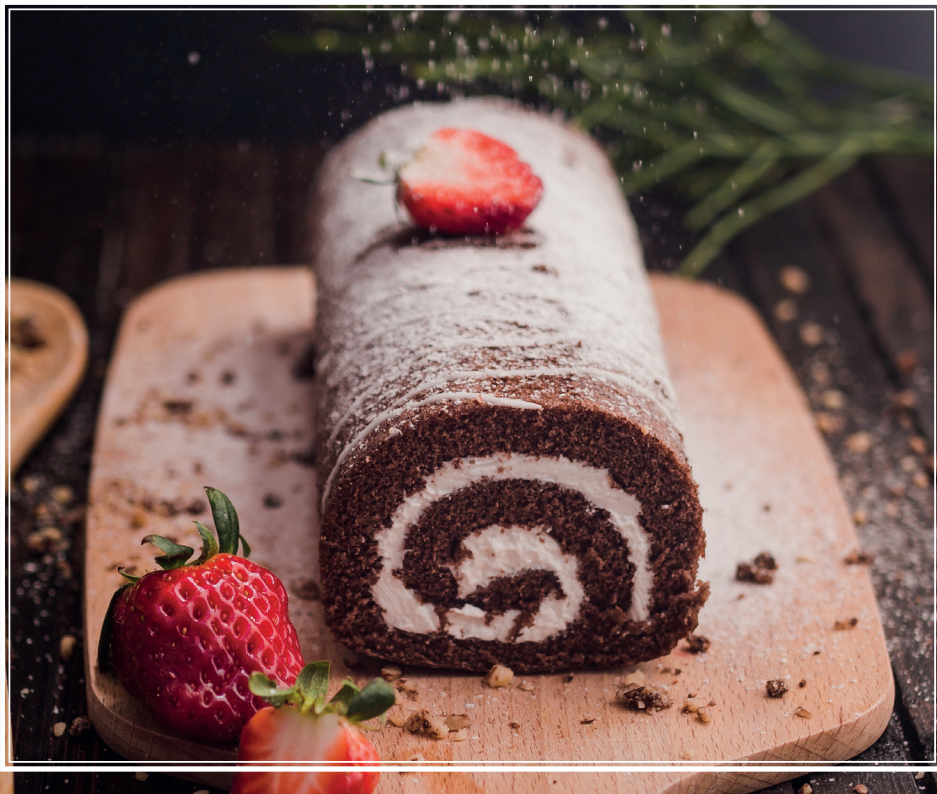
Sac de 10 kg

Réf. 15196.01

Conseil

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

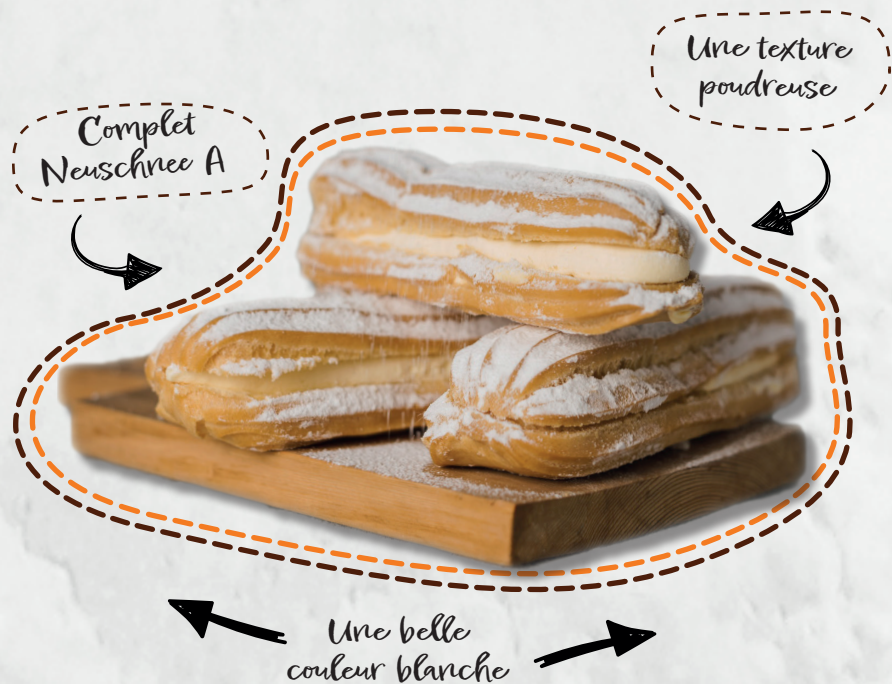
COMPLET Neuschnee A reste blanc et peut se congeler.



Suggestion de présentation

Zoom sur

Cette poudre blanche de décoration ! COMPLET Neuschnee constitue la note parfaite pour sublimer vos desserts.



Agent de démoulage

Completin Liquide

Bidon de 8 kg

Réf. 10001.01


Conseil

Le COMPLETIN LIQUIDE, en plus des qualités du Complétin plastique (réf. 10002.01), permet l'utilisation au pistolet.



Suggestion de présentation

Zoom sur

Un produit qui garantit un graissage efficace de vos moules.



Agent de démoulage

Complétin Spray

Carton de 6 unités

Réf. 10008.01


Conseils

Agent de démoulage pour tous les produits de boulangerie.

- Application en pulvérisation directe
- Jusqu'à 70% d'économies par rapport à l'application au pinceau.

Viscosité à 20°C : 90 - 110 Pas.
Point de fumée : env. 235°C.
6 x 500 ml.



Suggestion de présentation

Zoom sur

Complétin Spray. Il recouvre d'une fine pellicule l'ensemble de vos moules pour un démoulage rapide et facile de vos gâteaux et pâtisseries !



Complet

Rue Nationale - Puits Simon 3 - 57600 FORBACH

Tél.: +33 (0)3 87 87 63 38 - contact@complet.fr

www.complet.fr



Notre passion, le savoir-faire !

