



Sélection

DESSERTS



Notre passion, le savoir-faire !



COMPLET

Légende :



Nombre de parts



Temps de préparation



Temps de cuisson



Astuces

Sommaire

- Préparation pour CAKE AUX FRUITS (fruits non inclus) - réf. 24555.01
- *Cake aux Fruits*.....p. 6-7
- Préparation pour GOURMET MUFFIN - réf. 20104.02
- *Gourmet Muffin*p. 8-9
- Préparation pour VOLUMEX - réf. 15140.04
- *Verrine Mousse ~ Brownies*.....p. 10-11
- Préparation pour YOGOSOFT - réf. 12503.01
- *Mœlleux aux Fruits*.....p. 12-13
- Préparation pour MOUSS'LINE - réf. 23006.07
- *Verrine Mouss'line ~ Nougatine*.....p. 14-15
- Préparation pour CRÈME À FROID - réf. 20207.08
- *Tartelette aux Fruits*..... p.16-17
- Préparation pour FLORENTIN / NOUGATINE - réf. 11036.11
- *Verrine Mousse ~ Framboise ~ Nougatine*.....p. 18-19
- Préparation pour PÂTE À CHOUX - réf. 30583.02
- *Choux Garnis*.....p. 20-21
- Préparation pour NOIRDÉLICE - réf. 21003.01
- *Mœlleux Chocolat Poire*p. 22-23
- Préparation pour GÉNOISE - réf. 24500.01
- *Génoise*.....p. 24-25
- Préparation pour BROWNIES - réf. 10590.01
- *Brownies*p. 26-27



CAKE AUX FRUITS
Sac de 10 kg
Réf. 24555.01

Suggestion de présentation

Cake aux Fruits*

**fruits non inclus*



24-30



10 min



20-30 min

Ingrédients :

COMPLET Cake aux Fruits.....	1.000 g
Œufs.....	400 g
Beurre.....	400 g
Garniture (Fruits confits).....	300 g

Conseil de mise en œuvre :

- Mélanger tous les ingrédients au batteur/mélangeur avec la feuille 1 min en 1^{ère} vitesse et 3 min en 2^{ème} vitesse.
- Ajouter la garniture à la préparation et mélanger 1 min en 1^{ère} vitesse.
- Étaler le mélange dans un bac gastro préalablement chemisé d'un papier cuisson ou dans les moules à cake.
- Cuire à 180°C dans un four ventilé pendant 20 à 30 min.
- Laisser refroidir puis découper la plaque en 24 ou 30 parts.



Cake aux pommes et aux fruits rouges !

Verser la moitié de la pâte dans le moule chemisé de papier sulfurisé. Ajouter la moitié des pommes, quelques fruits rouges. Recouvrir avec le reste de la pâte. Ajouter le reste des fruits pour la finition. Cuire à 180°C pendant 30 à 45 min.



GOURMET MUFFIN
Sac de 10 kg
Réf. 20104.02



Suggestions de présentation

Gourmet Muffin



24-30



10 min



20-30 min

Ingrédients :

COMPLET Gourmet Muffin.....	1.000 g
Œufs.....	300 g
Eau.....	420 g
Huile ou Beurre.....	200 g
Garniture : pépites de chocolat, fruits rouges ou raisins secs.....	150-200 g

Conseil de mise en œuvre :

- Mélanger tous les ingrédients au batteur/mélangeur avec la feuille 1 min en 1^{ère} vitesse et 3 min en 2^{ème} vitesse.
- Ajouter la garniture. Mélanger tout doucement.
- Remplir votre poche pâtissière. Garnir vos moules tulipes (réf. 10659.01) ou vos caissettes muffins (réf.10047.01).
- Cuire à 180°C dans un four ventilé pendant 20 à 30 min.



Pour réaliser vos cup cakes, utiliser COMPLET Mouss'line (voir recette p.13) ou COMPLET Volumex (voir recette p.9). Possibilité de colorer ou de parfumer la préparation avec de la pâte goût praliné ou pistache.

Pour réaliser des muffins fourrés, déposer la préparation neutre dans les caissettes puis à l'aide d'une poche pâtissière garnir au milieu avec de la pâte à tartiner, la pâte goût spéculos ou de la confiture.

VOLUMEX
Seau de 4 kg
Réf. 15140.04



Suggestion de présentation

Verrine Mousse ~ Brownies



50-60



10 min



20-30 min

Ingrédients :

Pour la garniture :

Complet Volumex..... 500 g

Lait/eau..... 1.000 g

Framboises ou autres fruits au choix..... 300 g

COMPLET Brownies (réf. 10590.01)..... (cf recette p.25)

Conseil de mise en œuvre :

- Pour la préparation du COMPLET Brownies se référer page 25.
- Pour la garniture, mélanger tous les ingrédients au batteur/mélangeur avec le fouet 1 min en 1^{ère} vitesse et 6 à 8 min en grande vitesse.
- Déposer une première couche de garniture à l'aide d'une poche pâtissière.
- Ajouter des morceaux de brownies et quelques framboises. Alternier les différentes couches. Finir avec de la garniture et des framboises.
- Saupoudrer de sucre neuschnee (réf. 15196.01).



Remplacer COMPLET Volumex par de la mousse coco (un mélange de Volumex et de purée de coco), mousse fraise (réf. 11092.06) ou mousse framboise (réf. 11091.06).



YOGOSOFT
Sac de 10 kg
Réf. 12503.01

Suggestions de présentation



Mœlleux aux Fruits



24-30



10 min



20-30 min

Ingrédients :

COMPLET Yogosoft.....	1.000 g
Eau.....	500 g
Huile ou Beurre.....	400 g
Fruits.....	1.200 g

Conseil de mise en œuvre :

- Mélanger tous les ingrédients (sauf les fruits) au batteur/mélangeur avec la feuille 1 min en 1^{ère} vitesse et 3 min en 2^{ème} vitesse.
- Etaler le mélange dans un bac gastro préalablement chemisé d'un papier cuisson, puis ajouter les fruits par dessus.
- Cuire à 180°C dans un four ventilé pendant 20 à 30 min.
- Laisser refroidir puis découper la plaque en 24 ou 30 parts.
- Servir, par exemple, le gâteau avec une crème anglaise ou un coulis de fruits.



Yogosoft crème pâtissière, suivre la recette de base. Fabriquer la crème à froid avec des pépites chocolat et insérer la en bande avec une poche.

Autre possibilité, rajouter des fruits secs, des pépites chocolat ou des morceaux d'abricots.

Pour les amateurs de cannelle et de pommes, ajouter de la cannelle dans la préparation puis déposer les tranches de pommes par-dessus ce mélange avant la cuisson.



MOUSS'LINE
Carton de 4x2,5 kg
Réf. 23006.07

Suggestions de présentation



Verrine

Mouss'line ~ Nougatine



à volonté



6 min



8 min

Ingrédients :

Pour la crème :

Complet Mouss'line..... 500 g

Lait..... 1.000 g

Fraises ou framboises..... à volonté

COMPLET Florentin/Nougatine (réf. 11036.11)..... (cf recette p.17)

Conseil de mise en œuvre :

- Préparer la nougatine (cf recette p. 17).
- Pour la crème, mélanger tous les ingrédients au batteur/mélangeur avec le fouet pendant 5 min à grande vitesse.
- Remplir une poche avec une douille et garnir les verrines avec ce mélange.
- Disposer la nougatine sur la crème. Terminer la décoration de votre dessert par l'ajout de quelques fraises ou framboises.
- Servir avec un coulis de fruits.



Gâteau Mouss'Line, préparer une génoise (cf recette p. 23). Une fois prête, la couper dans le sens de la largeur. Etaler la Mouss'line. Servir avec un coulis de fruits rouges.

Tropézienne, garnir avec de la crème Mouss'line, votre brioche (réf. 20350.03) préalablement préparée. Pour la décoration, saupoudrer le gâteau avec du sucre Neuschnee (réf. 15196.01).

Suggestions de présentation



CRÈME À FROID
Sac de 10 kg
Réf. 20207.08



Tartelette aux Fruits



25-30



6 min



/

Ingrédients :

Pour la crème :

Complet Crème à Froid..... 350-400 g

Eau ou Lait..... 1.000 g

Fruits..... à volonté

Conseil de mise en œuvre :

- Pour la crème, mélanger tous les ingrédients au batteur/mélangeur avec la feuille 1 min en 1^{ère} vitesse et 6 à 8 min à grande vitesse.
- Remplir une poche pâtissière avec la préparation. Garnir des tartelettes.
- Déposer les fruits par-dessus.



Utiliser cette crème pour garnir :

- des minis choux,
- un roulé : ajouter des noisettes pour parfumer la crème,
- des éclairs : ajouter un peu de kirsch* à la préparation,

*à consommer avec modération - l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

NOUGATINE
Carton de 10x500 g
Réf. 11036.11



Verrine Mousse ~ Framboise ~ Nougatine



à volonté



10 min



8 min

Ingrédients :

Pour la nougatine :

COMPLET Florentin/Nougatine 500 g
Amandes effilées 150 g

Pour la garniture :

Compleat Volumex (réf. 15140.04)..... 500 g
Lait..... 1.000 g

Framboises..... à volonté

Conseil de mise en œuvre :

- Préparer la nougatine : Mélanger tous les ingrédients à sec dans un cul de poule puis remplir des moules à florentins, à quiche 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.
- Pour la préparation de la garniture, mélanger tous les ingrédients au batteur/mélangeur avec le fouet 1 min en 1^{ère} vitesse et 6 à 8 min en grande vitesse.
- Garnir à l'aide d'une poche pâtissière les verrines avec la préparation puis déposer des framboises par-dessus. Saupoudrer de sucre Neuschnee (réf. 15196.01) et finir avec une branche de menthe et des morceaux de nougatine.



Remplacer COMPLET Volumex par une mousse coco (mélange de Volumex et de purée de noix de coco), pistache ou mousse fraise (réf. 11092.06).

Suggestions de présentation



PÂTE À CHOUX
Carton de 4x2,5 kg
Réf. 30583.02



Choux Garnis



35-40



20 min



30 min

Ingrédients :

<i>Pour la pâte à choux :</i>	<i>Recette avec huile</i>	<i>Recette sans huile</i>
Complet Pâte à Choux	1.000 g.....	1.000 g
Eau froide.....	1.600 à 1.700 g.....	1.700 à 1.750 g
Huile	100 g.....	/

Pour la garniture :

Complet Volumex (réf. 15140.04).....	500 g
Eau ou Lait.....	1.000 g

Conseil de mise en œuvre :

- Pour réaliser la pâte à choux, mettre les ingrédients dans la cuve du batteur/mélangeur et 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 à 230°C pendant 30 min environ.
- Pour la garniture, mélanger tous les ingrédients au batteur/mélangeur avec le fouet 1 min en 1^{ère} vitesse et 6 à 8 min à grande vitesse.
- Découper le chapeau des choux.
- Garnir à l'aide d'une poche pâtissière les choux avec la préparation puis saupoudrer de sucre Neuschnee (réf. 15196.01).



Garnir les choux avec une garniture parfumée : noisette (Kiddy Noisette, réf. 71304.02), pistache ou coco (un mélange de Volumex et de purée de noix de coco).

NOIRDELICE
Sac de 10 kg
Réf. 21003.01



Suggestion de présentation

Mœlleux Chocolat ~ Poire



24-30



10 min



20-30 min

Ingrédients :

COMPLET Noirdélice.....	1.000 g
Œufs.....	200 g
Huile.....	450 g
Eau.....	200 g
Poires entières au sirop.....	1 boîte

Conseil de mise en œuvre :

- Mélanger tous les ingrédients au batteur/mélangeur avec la feuille 1 min en 1^{ère} vitesse et 3 min en 2^{ème} vitesse.
- Etaler le mélange dans un bac gastro préalablement chemisé d'un papier cuisson.
- Plonger les poires entières dans la préparation.
- Cuire à 180°C dans un four ventilé pendant 20 à 30 min.
- Laisser refroidir puis découper la plaque en 24 ou 30 parts.



Etaler sur le gâteau une ganache au chocolat préalablement préparée.
Parsemer ensuite des amandes effilées.

Possibilité de remplacer les poires par des pépites chocolat, des pistaches ou encore des noix.

GÉNOISE
Sac de 10 kg
Réf. 24500.01



Suggestion de présentation

Génoise



12-16



8 min



30 min

Ingrédients :

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

Conseil de mise en œuvre :

- Mélanger tous les ingrédients dans la cuve du batteur/mélangeur 1 min en 1^{ère} vitesse puis 6 à 8 min en 3^{ème} vitesse jusqu'à obtention d'une masse légère.
- Cuire à 180°C pendant 30 min environ.



Parsemer des amandes effilées sur le dessus de la génoise et saupoudrer de sucre Neuschnee (réf. 15196.01).

Présenter la génoise avec un coulis de fruits rouges ou l'accompagner d'une garniture (Volumex réf. 15140.04).

Suggestions de présentation



BROWNIES
Sac de 10 kg
Réf. 10590.01



Brownies



24-30



10 min



20-30 min

Ingrédients :

COMPLET Brownies.....	1.500 g
Lait.....	600 g
Huile.....	250 g
Garniture (noix, noisettes, noix de pécan, pépites de chocolat ou raisins secs).....	200 g

Conseil de mise en œuvre :

- Mélanger tous les ingrédients au batteur/mélangeur avec la feuille 1 min en 1^{ère} vitesse et 3 min en 2^{ème} vitesse.
- Ajouter la garniture puis mélanger 1 min à petite vitesse.
- Étaler le mélange dans un bac gastro préalablement chemisé d'un papier cuisson.
- Cuire à 180°C dans un four ventilé pendant 20 à 30 min.
- Laisser refroidir puis découper la plaque en 24 ou 30 parts.



Ajouter une crème anglaise pour accompagner la part de brownies.
Pour adoucir le goût des noix, les passer quelques minutes au four avant de les incorporer à la préparation.

COMPLET







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

