

Spécial Snacking

COMPLET



COMPLET



Sommaire

Préparation pour PAINFORT - réf. 10525.02

- Pain Surprise.....p. 4-5

Préparation pour TRIPLE ALLIANCE - réf. 10580.02

- Bagels Natures & Grainesp. 6-7

Préparation pour PAN DORO - réf. 10505.02

- Bagels Natures & Graines.....p. 6-7
- Paninis.....p. 8-9
- Bruschetta.....p. 10-11

Préparation pour CIABATTA - réf. 11201.03

- Ciabatta.....p. 12-13

Préparation pour BAGUETTE VIENNOISE - réf. 21946.03

- Bretzel & Sandwichs.....p. 14-15
- Kouglouf Salé.....p. 16-17
- Baguette Viennoise Surprise.....p. 18-19

Préparation pour TOAST BEURRE - réf. 21740.02

- Toast Beurre.....p. 20-21

Préparation pour CAKE SALÉ GOURMET - réf. 20033.03

- Cake Salé.....p. 22-23

Préparation pour NOVEM SNACKING - réf. 20163.01

- Fougasses.....p. 24-25
- Tartines.....p. 26-27
- Focaccia.....p. 28-29
- Snacking aux Légumes.....p. 30-31
- Pizza type Américainep. 32-33
- Feuilletés Salés.....p. 34-35
- Quiches & Tartes Salées.....p. 36-37
- Délice Salé.....p. 38-39

Préparation pour PÂTE PIZZA - réf. 20162.01

- Pizzas.....p. 40-41



Suggestions de présentation

Pain Surprise

Ingrédients

COMPLET Painfort.....	1 000 g
Farine de blé.....	1 000 g
Levure.....	60 g
Eau.....	1 200 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.

Possibilité de mettre le pain en forme de crabe, de tortue, etc.

Cuisson : 45 à 60 min à 230°C.

Astuce :

Dans les pains surprise longs, incorporer en fin de pétrissage 300 g de noix dans la recette.

Préparation pour pain spécial

PAINFORT

Sac de 25 kg

Réf. 10525.02



Astuce :
Personnaliser
vos bagels selon vos
envies avec par exemple
du fromage frais,
des crudités, etc.



Suggestions de présentation

Bagels Natures & Graines

Ingrédients

COMPLET Pan Doro ou Triple Alliance..... 1 000 g
Levure..... 30 g
Eau..... 550 g

Conseil de mise en œuvre

Pour le Pan Doro : cf mise en œuvre p.9.
Pour le Triple Alliance : 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.

Réaliser des petits pains de forme ronde d'environ 100 à 120 g suivant la taille.

Laisser poser 15 min puis former un trou au centre.
Mettre en pousse pendant 35 à 45 min.

Préparer de l'eau de trempage : 2 L d'eau pour 100 g de féculé, température 75°C.

Tremper les Bagels pendant 1 min de chaque côté, puis recouvrir de différentes graines à votre convenance.

Cuisson : 240°C avec vapeur, jusqu'à coloration souhaitée du produit.

Préparation pour pain spécial

PAN DORO

Sac de 25 kg

Réf. 10505.02

Préparation pour pain spécial

TRIPLE ALLIANCE

Sac de 25 kg

Réf. 10580.02



Suggestions de présentation

Paninis

Ingrédients

COMPLET Pan Doro.....	1 000 g
Levure.....	30 g
Eau.....	650 à 700 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.

Former des pains allongés de 120 g.

Cuisson : 240°C, cuisson à blanc.

Astuce :

Aplatir les pains après façonnage et les piquer un fois levés avant de les enfourner.

Préparation pour pain spécial

PAN DORO

Sac de 25 kg

Réf. 10505.02



Astuce :

Garnir selon vos envies
avec par exemple tomates en
cubes et feuilles de menthe
ou façon tartiflette avec
pommes de terre,
fromage, lardons, ail,
ciboulette, etc.



Bruschetta

Ingrédients

COMPLET Pan Doro.....	1 000 g
Levure.....	50 g
Eau.....	650 g
Huile d'olive.....	80 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.
Réaliser un gros pain.
Cuisson : 240°C pendant 1h avec vapeur.
Couper de belles tranches d'un centimètre d'épaisseur.
Imbiber les tranches d'huile d'olive, de sel et de poivre et garnir suivant vos envies.

Préparation pour pain spécial

PAN DORO

Sac de 25 kg

Réf. 10505.02



Ciabatta

Ingrédients

COMPLET Ciabatta.....	1 000 g
Levure.....	24 g
Eau.....	600 à 650 g
Huile d'olive.....	50 à 100 g

Conseil de mise en œuvre

Pétrissage : - Pétrin à spirale : 3 min à petite vitesse et 12 à 15 min à vitesse moyenne.

Température de la pâte : 25°C (à bien respecter).

Pointage : 120 à 130 min.

Apprêt : 40 - 50 min.

Réaliser des pains rectangulaires pour faire de bons sandwiches chauds ou froids.

Cuisson : 35 à 40 min, selon le poids de la pâte à 230°C, four tombant à 200°C.

Astuce :

Étaler la pâte au laminoir, badigeonner d'eau et recouvrir généreusement de farine et faire des découpes rectangulaires de la taille souhaitée.

Préparation pour pain spécial

CIABATTA

Sac de 25 kg

Réf. 11201.03



Astuce :
Gratiner les préparations
avec du fromage rapé puis
les garnir avec du jambon
cru, de la salade et
des tomates
cerises !



Bretzel & Sandwichs

Ingrédients

COMPLET Baguette Viennoise.....	1 000 g
Levure.....	30 g
Eau.....	450 g
Matière grasse.....	50 g

Conseil de mise en œuvre

Pétrissage au 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.

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

Réaliser des pièces allongées ou en forme de bretzel d'environ 80 g. Après façonnage, mettre en pousse puis placer vos produits au congélateur pour pouvoir les tremper dans votre mélange* (eau et soude caustique).

Parsemer de gros sel et entailler avec une lame sur le dessus.

Cuisson vive à 220°C avec buée.

*Pour le trempage : 1 L d'eau bouillante et 50 g de soude caustique en poudre.

(Attention prendre des gants pour le trempage et ne pas boire le mélange.)

Préparation pour viennoiserie

BAGUETTE VIENNOISE

Sac de 25 kg

Réf. 21946.03



Astuce :
mettre des cerneaux de
noix dans le fond du moule
à kouglouf. Pour une touche
d'originalité, gratiner
avec du fromage
rapé.



Kouglof Salé

Ingrédients

Préparation de la pâte :

COMPLET Baguette Viennoise.....	1 000 g
Levure.....	40 g
Eau.....	550 g
Œufs.....	2

Pour la garniture :

Lardons.....	200 g
Oignons.....	200 g
Noix.....	200 g
Persil et ail (quantité suffisante)	

Conseil de mise en œuvre

Pétrissage au batteur mélangeur au crochet : 2 min à petite vitesse et 7 min à moyenne vitesse.

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

Faire revenir les lardons, les oignons, le persil, l'ail et les noix et rajouter le mélange tiède en fin de pétrissage. Le persil et l'ail peuvent être remplacés par du beurre maître d'hôtel.

Température de la pâte : 24 - 25°C.

Pointage : 30 min.

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

Cuisson : 200°C pendant 50 min environ.

Préparation pour viennoiserie

BAGUETTE VIENNOISE

Sac de 25 kg

Réf. 21946.03



Astuce :

Réaliser des baguettes viennoises flambées ! Après cuisson et refroidissement les couper dans la longueur et les recouvrir de préparation pour Sauce (Réf. 20044.08, recette p.37), parsemer de jambon, lardons, champignons et recouvrir de fromage râpé puis gratiner au four.



Baguette Viennoise Surprise

Ingrédients

COMPLET Baguette Viennoise.....	1 000 g
Levure.....	30 g
Eau.....	550 g
Ingrédients salés.....	300 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.

Pour la réalisation de baguettes viennoises salées,
incorporer selon envies lardons, oignons, poivrons,
épices, curry, chorizo, beurre maître d'hôtel, escargots,
tomates séchées, olives, cubes de fromage, etc.

Température de la pâte : 24 - 25°C.

Pointage : 30 min.

Apprêt : 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.

Préparation pour viennoiserie

BAGUETTE VIENNOISE

Sac de 25 kg

Réf. 21946.03



Astuce :

Aromatiser le mélange
Toast Beurre avec par exemple de
l'encre de seiche, de la persillade,
du curry, des épices, etc. et donner
de la couleur à vos pains de
mie en diluant du colorant
alimentaire dans l'eau
avant pétrissage.



Toast Beurre

Ingrédients

COMPLET Toast Beurre.....	1 000 g
Levure.....	50 g
Eau.....	550 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.

Réaliser selon envies :
croque-monsieur, buns pour hamburger, plaques pour la réalisation de canapés apéritifs, différents pains de mie, etc.
Pour la réalisation du croque-monsieur, utiliser par exemple la préparation COMPLET pour Sauce (Réf. 20044.08, recette p.37)
Pour la cuisson des buns prévoir un four vif à 220°C et ne pas oublier de dorer les produits avant cuisson et de passer un coup de vapeur au moment d'enfourner.

Préparation pour viennoiserie

Toast Beurre

Sac de 25 kg

Réf. 21740.02



Astuce :

Ajouter 100 g de moutarde à l'ancienne pour encore plus de goût !
Possibilité également de réaliser des cakes salés sous forme de muffins.



Cake Salé

Ingrédients

COMPLET Cake Salé Gourmet.....	1 000 g
Œufs.....	200 g
Eau ou vin blanc*	900 g
Huile.....	400 g
Ingrédients salés.....	1 000 g

Conseil de mise en œuvre

Mélanger tous les ingrédients (sauf les ingrédients salés) dans la cuve du batteur-mélangeur avec une feuille pendant 1 min en première vitesse et 3 min en deuxième vitesse.

Incorporer ensuite les ingrédients salés (jambon, olives, fromage, etc.) et mélanger délicatement en première vitesse.

Cuisson lente à faible température (170°C) dans des caissettes à muffins ou moules à cake.

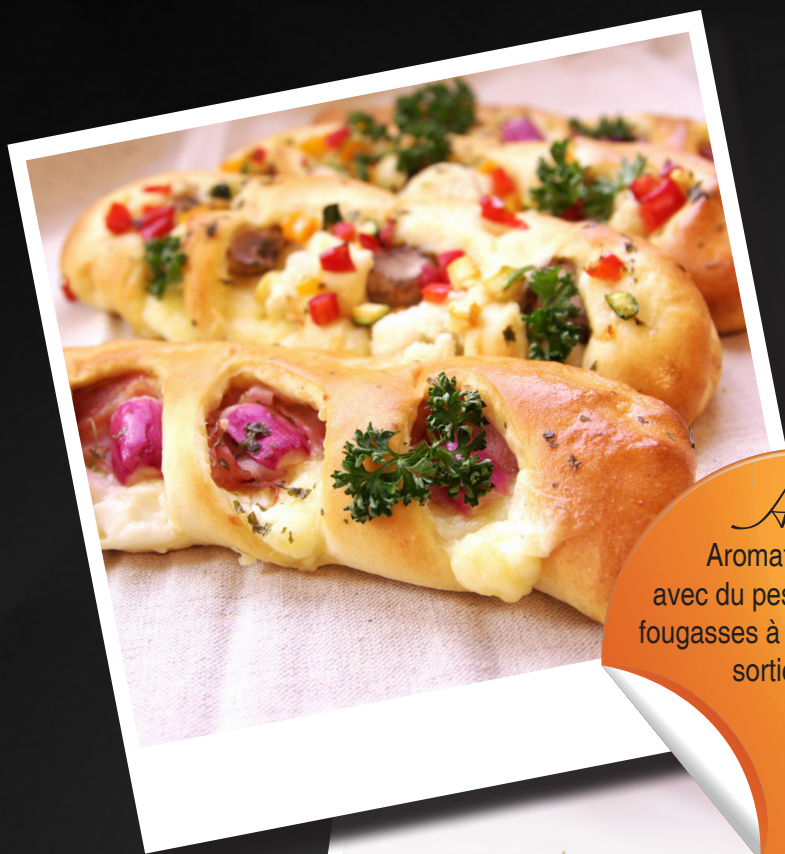
**L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.*

Préparation pour cakes salés

CAKE SALÉ GOURMET

Sac de 10 kg

Réf. 20033.03



Astuce :
Aromatiser la pâte
avec du pesto et passer les
fougasses à l'huile d'olive à la
sortie du four.



Suggestions de présentation

Fougasses

Ingrédients

COMPLET Novem Snacking.....	1 000 g
Levure.....	40 g
Eau.....	650 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.

Réaliser des pièces de 100 à 150 g.

Cuisson : four chaud à 220°C.

Suggestions de sauce :

- préparation COMPLET pour Sauce (Réf. 20044.08, recette p. 37) avec incorporation de sauce tomate, champignons, fromage, etc.

Suggestions de garnitures :

- chorizo, tomates et fromage / anchois, olives et fromage / saumon, oignons, olives et fromage, / lardons, oignons et fromage / fromage de chèvre, lardons, noix et gruyère / courgettes, oignons, olives, poivrons, tomates et fromage / etc.

Préparation pour pâte

NOVEM SNACKING

Sac de 10 kg

Réf. 20163.01



Astuce :

Précuire les tartines avec la préparation pour Sauce (Réf. 20044.08, recette p.37) aromatisée ou non. Les garnir par la suite pour une présentation en vitrine ultra fraîche.



Tartines

Ingrédients

COMPLET Novem Snacking.....	1 000 g
Levure.....	40 g
Eau.....	650 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.

Faire des pièces d'environ 100 g.

Cuisson : en fonction de la garniture.

Suggestions de présentation :

- Saumon, crevettes, tomates cerises et roquette,
- chèvre, tomates vertes et noix,
- méli-mélo de tomates (3 couleurs), persil,
- jambon de parme, tomates cerises et roquette,
- poivrons (3 couleurs), olives, champignons, tomates et courgette.

Préparation pour pâte

NOVEM SNACKING

Sac de 10 kg

Réf. 20163.01



Astuce :

Garnir votre Focaccia selon les envies avec par exemple des tomates rondelles et olives, des herbes de Provence ou encore un mélange d'olives, de poivrons ou de champignons.



Focaccia

Ingrédients

COMPLET Novem Snacking.....	1 000 g
Levure.....	40 g
Eau.....	650 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.

Aromatiser la pâte avec des herbes de Provence, ail et fines herbes ou encore du pesto etc.

Donner 5 min de détente à la pâte.

Façonner par exemple sous forme rectangulaire (40x60 cm) avec 1 200 g de pâte.

Après la pousse, faire des trous réguliers dans la pâte avec l'aide de vos doigts et badigeonner généreusement d'huile d'olive.

Etaler sur toute la surface les ingrédients choisis.

Cuisson : en fonction de la garniture.

Après cuisson, couper en forme carrée par exemple pour la réalisation de sandwiches.

Préparation pour pâte

NOVEM SNACKING

Sac de 10 kg

Réf. 20163.01



Snacking aux Légumes

Ingrédients

COMPLET Novem Snacking.....	1 000 g
Levure.....	40 g
Eau.....	650 g
Huile d'olive.....	80 g
Ail & Fines herbes.....	100 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.

Faire des boules de pâte de 200 g puis étaler dans des cercles de 18 cm de diamètre.

Après la pousse, faire des trous dans la pâte puis badigeonner d'huile d'olive, sel, épices et poivre. Disperser les légumes sur le fond de manière structurée.

Cuisson : en fonction de la garniture.

Astuce :

Associer les légumes tels que courgettes, tomates cerises, oignons rouges, poivrons (3 couleurs) et olives pour une présentation colorée et gourmande.

Préparation pour pâte

NOVEM SNACKING

Sac de 10 kg

Réf. 20163.01



Suggestions de présentation

Pizza type Américaine

Ingrédients

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

Conseil de mise en œuvre

Mettre tous les ingrédients dans la cuve, 3 min en première vitesse et 6 min en deuxième vitesse. Etaler vos pâtes à pizza et les garnir puis laisser pousser la pâte afin d'obtenir des pizzas bien épaisses et moelleuses.

Cuisson : en fonction de la garniture.

Astuce :

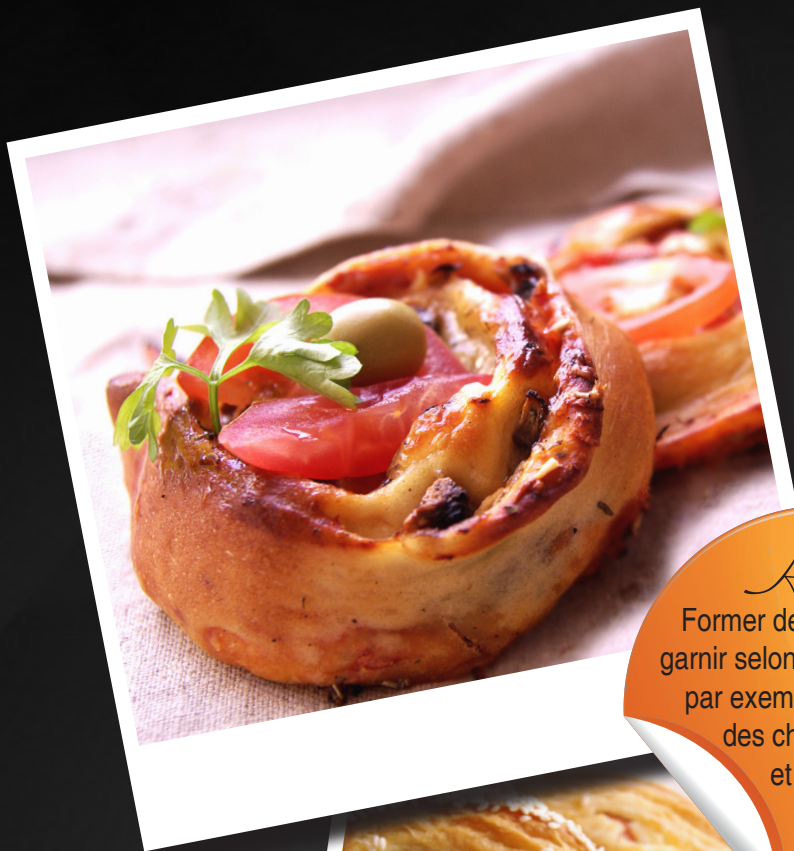
Ajouter du fromage dans la croûte pour encore plus de goût.

Préparation pour pâte

NOVEM SNACKING

Sac de 10 kg

Réf. 20163.01



Astuce :

Former des chaussons à garnir selon vos envies avec par exemple du jambon, des champignons et du fromage !



Suggestions de présentation

Feuilletés Salés

Ingrédients

Préparation de la pâte :

COMPLET Novem Snacking.....	1 000 g
Levure.....	40 g
Eau.....	650 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.

Former un pâton et incorporer 250 g de beurre pour feuilletage.

Donner trois tours simples.

Réaliser l'ensemble de vos pièces salées, telles que petits feuilletés, tartes salées, etc.

Cuisson : en fonction de la garniture.

Préparation pour pâte

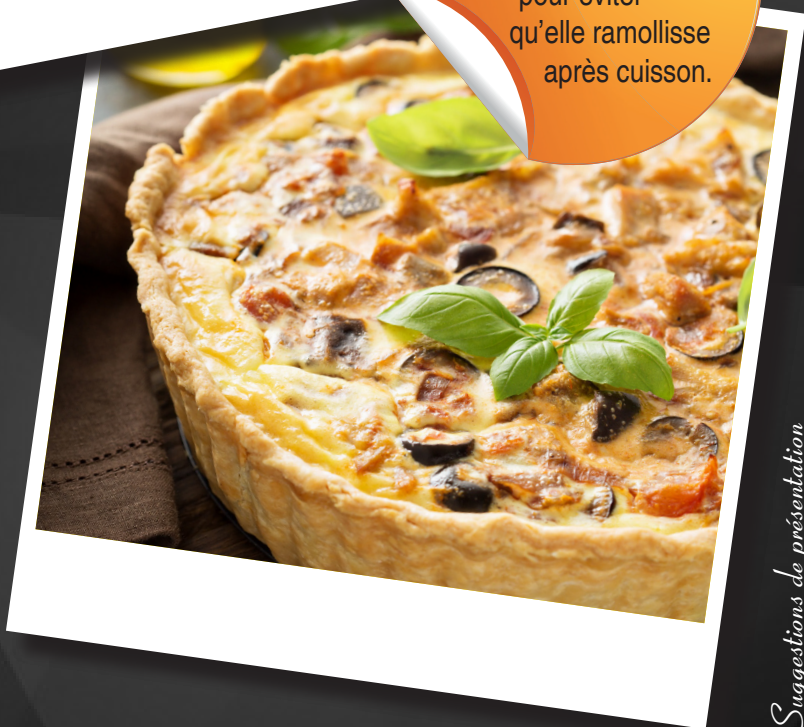
NOVEM SNACKING

Sac de 10 kg

Réf. 20163.01



Astuce :
Dorer et précuire la pâte
avant de mettre vos
appareils à l'intérieur
pour éviter
qu'elle ramollisse
après cuisson.



Quiches & Tartes Salées

Ingrédients

Préparation de la pâte :

COMPLET Novem Snacking.....	1 000 g
Beurre.....	250 g
Eau (quantité suffisante)	

Préparation de la sauce :

COMPLET Sauce.....	300 g
Eau.....	1 000 g

Conseil de mise en œuvre

Pour la sauce : Mélanger les ingrédients dans la cuve du batteur-mélangeur au fouet, à vitesse moyenne, jusqu'à obtention d'une sauce lisse et onctueuse.

Pour la pâte : 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.

Faire revenir les oignons dans la poêle avec les lardons et du beurre puis incorporer deux belles cornes de sauce, mélanger, étaler sur le fond parsemé de lardons légèrement grillés.

Cuisson : 200°C pendant 45 min (le temps de cuisson est donné à titre indicatif et peut varier selon la taille de vos pièces).

Préparation pour pâte

NOVEM SNACKING

Sac de 10 kg

Réf. 20163.01

Préparation pour sauce "chaude"

SAUCE

Sac de 10 kg

Réf. 20044.08



Suggestions de présentation

Délice Salé

Ingrédients

COMPLET Novem Snacking.....	1 000 g
Levure.....	20 g
Eau.....	650 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.

Etaler finement la pâte au laminoir puis faire des découpes rondes d'un diamètre de 12 cm.

Garnir par exemple de fromage et de jambon puis fermer avec un couvercle et cuire immédiatement dans une poêle chaude 1 à 2 min de chaque côté.

Astuce :

Réaliser cette recette en sucré avec des pommes par exemple puis les rouler dans le sucre à la sortie de la poêle.

Préparation pour pâte

NOVEM SNACKING

Sac de 10 kg

Réf. 20163.01



Astuce :
Remplacer 100 g d'eau
par 100 g d'huile d'olive
pour un goût plus intense.



Pizzas

Ingrédients

Préparation de la pâte :

COMPLET Pizza.....	1 000 g
Eau.....	500 g
Levure.....	5 g

Conseil de mise en œuvre

Réunir tous les ingrédients dans le pétrin.
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.
Stocker en avance les boules de pâte dans des parisiennes par exemple en raison du faible grammage en levure.

Préparation pour pâte à pizza

PÂTE PIZZA

Sac de 10 kg

Réf. 20162.01



COMPLET

Rue Nationale
Puits Simon 3
57600 FORBACH

Tél.: 03 87 87 63 38
Fax : 03 87 88 41 79
contact@complet.fr

www.complet.fr