

COMPLET



La Sélection Complet®



Déclinaisons Gourmandes

Recettes applicables aux préparations COMPLET® pour
YOGOSOFT, NOIRDÉLICE, VALBELLA & CAKE CITRON

Crumble

Préparation COMPLET®.....1 000 g
Beurre à température ambiante..... 250 g
Œufs.....50 à 70 g

1. **Mélanger la préparation COMPLET®** choisie et le beurre, à la feuille, dans la cuve du batteur-mélangeur pendant **1 min à petite vitesse**.
2. **Ajouter les œufs et mélanger à moyenne vitesse entre 30 secondes et 2 min** selon l'épaisseur du crumble souhaitée (laps de temps court = crumble fin / laps de temps plus grand = crumble plus épais).

Façon Gâteau «Grand-mère»

1. **Recette de la préparation COMPLET®** choisie (cf conseil de mise en œuvre pages suivantes)
2. **Garnir des grands moules** de cuisson ronds de 400 g de masse.
3. **Cuisson : à 170°C** (four ventilé) pendant 40 min.

Idée « Gâteau spirale » : déposer à la poche un fourrage au choix (framboise, pommes, etc.) en spirale, sur le dessus de l'appareil, avant cuisson !

Façon Muffin

1. **Recette de la préparation COMPLET®** choisie (cf conseil de mise en œuvre pages suivantes)
 2. **Garnir des moules** tulipes ou des moules caissettes muffin avec la masse obtenue.
- Cuisson : à 170°C** (four ventilé)

Façon «Mini Cake»

1. **Recette de la préparation COMPLET®** choisie (cf conseil de mise en œuvre pages suivantes)
2. **Garnir des moules** de cuisson type mini-cakes.
3. **Cuisson : à 170°C** (four ventilé) pendant 30 min.

Façon Cookies

Préparation COMPLET®.....1 000 g
Beurre à température ambiante..... 250 g
Œufs.....165 g
Inclusions (pépites de chocolat, fruits secs, éclats de caramel, etc.) - facultatif..... 300 g

1. **Mélanger la préparation COMPLET®** choisie et le beurre, à la feuille, dans la cuve du batteur-mélangeur pendant **1 min à petite vitesse**. **Ajouter les œufs et mélanger pendant 2 min à moyenne vitesse**. Enfin, **incorporer les éventuelles inclusions** à la pâte et **mélanger 1 min à petite vitesse**.
2. **Former des boudins** avec la pâte afin de **découper des rondelles** ou prélever directement les portions à la cuillère à glace.
3. **Déposer les cookies sur une plaque de cuisson**.

Facultatif : pour plus de brillance, dorer les cookies à l'œuf avant cuisson.

Idée : déposer du crumble (cf recette ci-contre) sur les cookies avant cuisson.

4. **Cuisson : 10-12 min à 200°C** (four ventilé), aura ouvert.

Façon Marbré

1. **Recettes de 2 préparations COMPLET®** au choix (cf conseil de mise en œuvre pages suivantes)
2. Mise en œuvre :
Garnir le fond du moule de la préparation COMPLET® n°1 puis **déposer à la poche une barre centrale de la préparation COMPLET® n°2**.
Fendre à la corne huilée.
Cuisson : (cf conseil de mise en œuvre pages suivantes)

Pour plus de recettes rendez-vous sur
la chaîne YouTube COMPLET France



COMPLET®

Cake Citron

Préparation pour entremets et
cakes aromatisée citron

Réf. 20249.03 - Carton de 4 x 2,5 kg

Conseil de mise en oeuvre

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 : Four à sole : 180-200°C / Four ventilé : 160°C, pendant 35 min (suivant le poids du cake).

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



Idées du chef !



Façon Cookies*



Façon
Mini Cake*



Façon
Muffin*



COMPLET® Yogosoft

Préparation pour entremets et cakes
Réf. 21000.01 - Sac de 10 kg

Conseil de mise en œuvre

COMPLET® Yogosoft.....	1 000 g
Huile ou marg. / 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.

Avec Crumble*



Façon Gâteau
«Grand-mère»*

Idées du chef !

Façon Cookies*



Façon
Muffin*



Façon gâteau
«Grand-mère»
spirale*



COMPLET®

Noirdélice

Préparation pour masse battue contenant
du cacao maigre en poudre (7.9% env.)

Réf. 21003.01 - Sac de 10 kg

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.



Façon Gâteau
«Grand-mère»*

Idées du chef !

Façon Cookies*



Façon
Muffin*



Façon
Cake / Mini Cake
avec Crumble*



COMPLET®

Valbella

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

Réf. 10540.01 - Sac de 10 kg

Conseil de mise en œuvre

COMPLET® Valbella	1 000 g
Œufs.....	450 g
Lait.....	100 g
Huile.....	400 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)



Idées du chef !

Façon Cookies*



Façon Gâteau
«Grand-mère»*



Façon
Mini Cake*



COMPLET®

Cookies

Préparation pour petites pâtisseries

Réf. 20160.03 - Carton de 4 x 2,5 kg

Conseil de mise en œuvre

COMPLET® Cookies	1 000 g
Beurre.....	250 g
Œufs.....	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 1 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.
4. Découper des tranches de 2 cm dans les rouleaux et les disposer sur une plaque recouverte de papier cuisson.
5. Cuisson : 10 à 12 min à 220°C.



Inclusions gourmandes
selon les envies !
chocolat, nougat,
caramel...

Complet

Rue Nationale - Puits Simon 3 - F-57600 FORBACH
Tél. : +33 (0)3 87 87 63 38 - contact@complet.fr

www.complet.fr

Notre passion, le savoir-faire !

COMPLET

