



Le catalogue  
**COMPLET**<sup>®</sup>





# 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, Génoises & 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

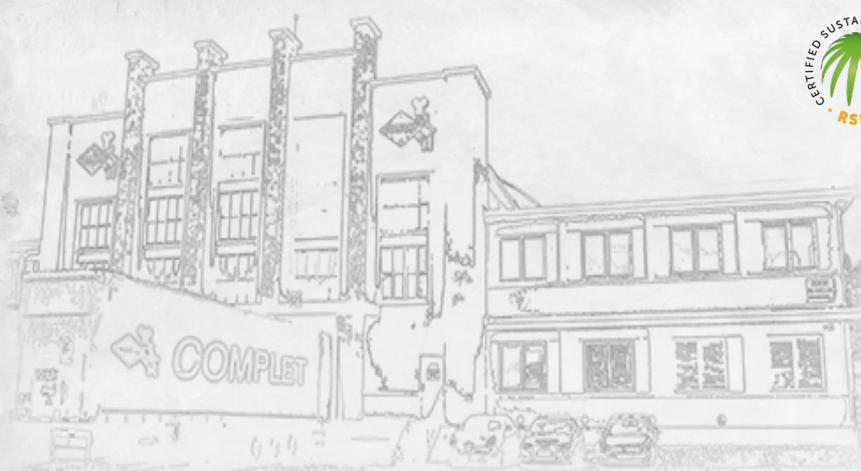


BIG BAG



**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 !



# SOMMAIRE



Pains spéciaux & Levain

PAINS SPECIAUX  
& LEVAIN

Beignets, Brioches & Viennoiseries

BEIGNETS, BRIOCHES  
& VIENNOISERIES

Cakes, Mœlleux, Gênoises  
& Pâtes à garnir

CAKES, MÔLLEUX,  
GÊNOISES & PÂTES

Crèmes, Garnitures & Fourrages

CRÈMES, GARNITURES  
& FOURRAGES

Snacking

SNACKING

Sauces

SAUCES

Produits techniques

PRODUITS  
TECHNIQUES

Petits Conditionnements

PETITS  
CONDITIONNEMENTS

Moules de cuisson

MOULES DE CUISSON



# Pains spéciaux & Levain

## Préparations pour Pains Spéciaux sans sel\*

<b>PAIN DE CAMPAGNE SANS SEL*</b> - Réf. 11406.02 / 11406.01.....	p. 8
<b>NOVEM CAMPAGNE SANS SEL*</b> - Réf. 11411.01.....	p. 9
<b>NOVEM CÉRÉALES SANS SEL*</b> - Réf. 11410.01.....	p. 10
<b>SIX CÉRÉALES SANS SEL*</b> - Réf. 11421.02.....	p. 11
<b>CIABATTA SANS SEL*</b> - Réf. 11420.03.....	p. 12
<b>NOVEM COMPLET SANS SEL*</b> - Réf. 11407.01.....	p. 13
<b>COMPLET PLUS SANS SEL*</b> - Réf. 11427.02 / 11427.10.....	p. 14
<b>PAINAUMAÏS CL** SANS SEL*</b> (**CleanLabel) - Réf. 11387.04/11387.10....	p. 15
<b>PAIN DE SEIGLE SANS SEL*</b> - Réf. 11422.01.....	p. 16
<b>NOVEM SEIGLE SANS SEL*</b> - Réf. 11389.03.....	p. 17
<b>PAINFORT SANS SEL*</b> - Réf. 11405.02 / 11405.10.....	p. 18
<b>PAN DORO SANS SEL*</b> - Réf. 11403.02 / 11403.10.....	p. 19
<b>SPELTA D'OR SANS SEL*</b> - Réf. 11419.01.....	p. 20
<b>TRIPLE ALLIANCE SANS SEL*</b> - Réf. 11413.02 / 11413.10.....	p. 21
<b>CÉRÉALES SANS SEL*</b> - Réf. 11404.01.....	p. 22
<b>NORLANDER SANS SEL* SL</b> (Sans Lupin) - Réf. 11425.02 / 11425.10....	p. 23
<b>PROBODY SANS SEL*</b> - Réf. 11416.03 / 11416.10.....	p. 24
<b>PAIN DE CAMPAGNE SANS SEL*</b> (Concentré 50 %) - Réf. 11414.03.....	p. 25
<b>CHIA MEXICAS SANS SEL*</b> (Concentré 50 %) - Réf. 11418.01.....	p. 26
<b>FARFADOU SANS SEL*</b> (Concentré 20 %) - Réf. 11426.04.....	p. 27

## Levain

<b>LEVAIN DE SEIGLE DÉSHYDRATÉ DÉACTIVÉ</b> - Réf. 10545.01.....	p. 28
--	-------

**\*Sans sel ajouté**

**Nouvelles recettes : sans sel ajouté dans les mixes. Les préconisations de mises en œuvre permettent la conformité avec l'accord collectif du 03 mars 2022 pour une réduction de la quantité de sel dans les pains.**

# Pain de Campagne

Sans sel\*

Sac de 10 kg - Réf. 11406.01

Sac de 25 kg - Réf. 11406.02

## Recette

### Conseil de mise en œuvre

COMPLET Pain de Campagne sans sel*	1 000 g
Eau	600 à 650 g
Levure	25 g
Sel	16 g



- Pétrissage :
  - Pétrin à spirale : 5 min en 1<sup>ère</sup> vitesse et 6 à 8 min en 2<sup>ème</sup> vitesse.
  - Pétrin : 5 min en 1<sup>ère</sup> vitesse et 10 min en 2<sup>ème</sup> vitesse.
- Température de la pâte : 24°C.
- Pointage : 30 min.
- Apprêt : 35 à 45 min.
- Cuisson : 250°C pendant 5 min, four tombant à 210°C pendant 30 à 40 min.

c'est prêt !

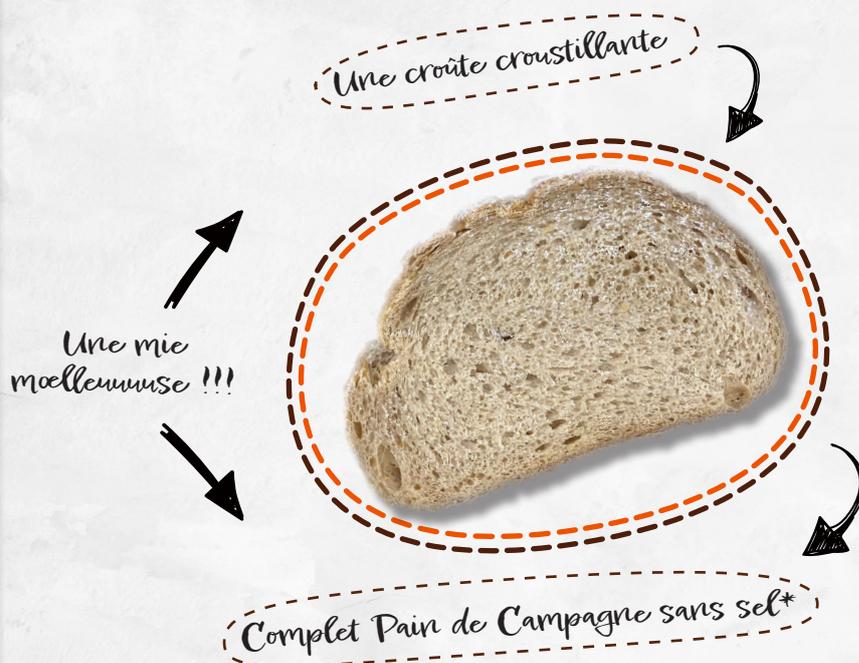
\*sans sel ajouté



Suggestion de présentation

## Zoom sur

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



# Novem Campagne

Sans sel\*

Sac de 25 kg

Réf. 11411.01

## Recette

### Conseil de mise en œuvre

COMPLET Novem Campagne sans sel*	1 000 g
Eau	600 à 700 g
Levure	25 g
Sel	17,5 g



1. Pétrissage (pétrin à spirale) : 3 min en 1<sup>ère</sup> vitesse et 6 min en 2<sup>ème</sup> vitesse.
2. Température de la pâte : 23 à 24°C.
3. Pointage : 30 min.
4. Apprêt : 40 min.
5. Cuisson : 25 à 35 min avec buée, selon le poids de la pâte, à 240 °C.

c'est prêt !

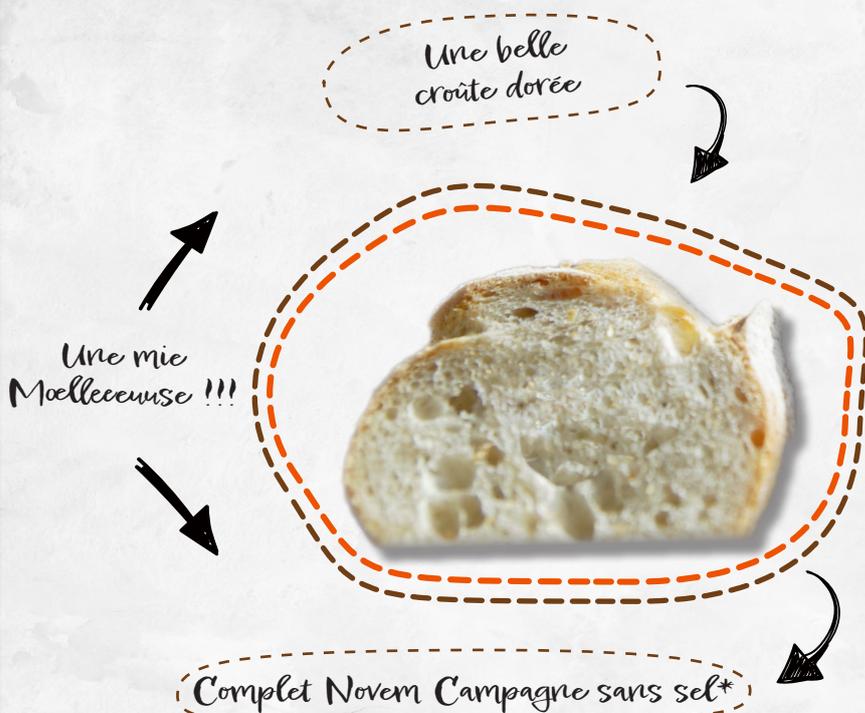
\*sans sel ajouté



Suggestion de présentation

## Zoom sur

Un pain de campagne savoureux et aux arômes développés.



Préparation pour pain spécial

# Novem Céréales

Sans sel\*

Sac de 25 kg

Réf. 11410.01

## Recette

### Conseil de mise en œuvre

COMPLET Novem Céréales sans sel*	1 000 g
Eau	600 à 700 g
Levure	25 g
Sel	17,5 g



1. Pétrissage (pétrin à spirale) : 3 min en 1<sup>ère</sup> vitesse et 6 min en 2<sup>ème</sup> vitesse.
2. Température de la pâte : 23 à 24°C.
3. Pointage : 30 min.
4. Apprêt : 40 min.
5. Cuisson : 35 à 40 min à 220 °C.

c'est prêt !

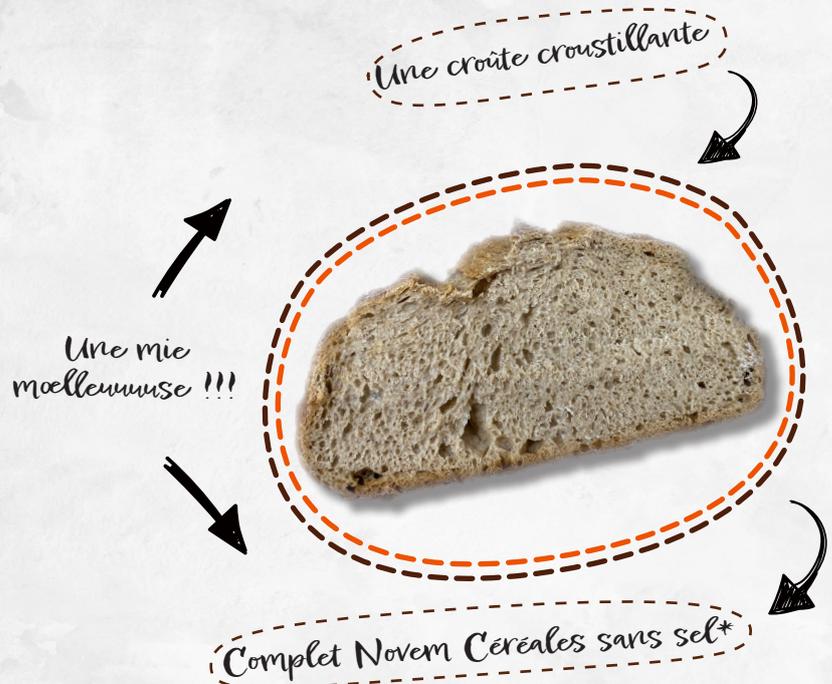
\*sans sel ajouté



Suggestion de présentation

## Zoom sur

Un pain aux céréales savoureux et facile à mettre en œuvre.



# Six Céréales

Sans sel\*

Sac de 25 kg

Réf. 11421.02

## Recette

### Conseil de mise en œuvre

COMPLET Pain Six Céréales sans sel*	1 000 g
Eau	650 g
Levure	25 g
Sel	18 g



- Pétrissage :
  - Pétrin : 15 min en 1<sup>ère</sup> vitesse et 8 min en 2<sup>ème</sup> vitesse.
  - Pétrin à spirale : 8 min en 1<sup>ère</sup> vitesse et 7 min en 2<sup>ème</sup> vitesse.
- Température de la pâte : 24°C.
- Pointage : 30 min.
- Apprêt : 45 à 55 min.
- Cuisson : 230°C pendant 30 à 40 min.

**c'est prêt !**

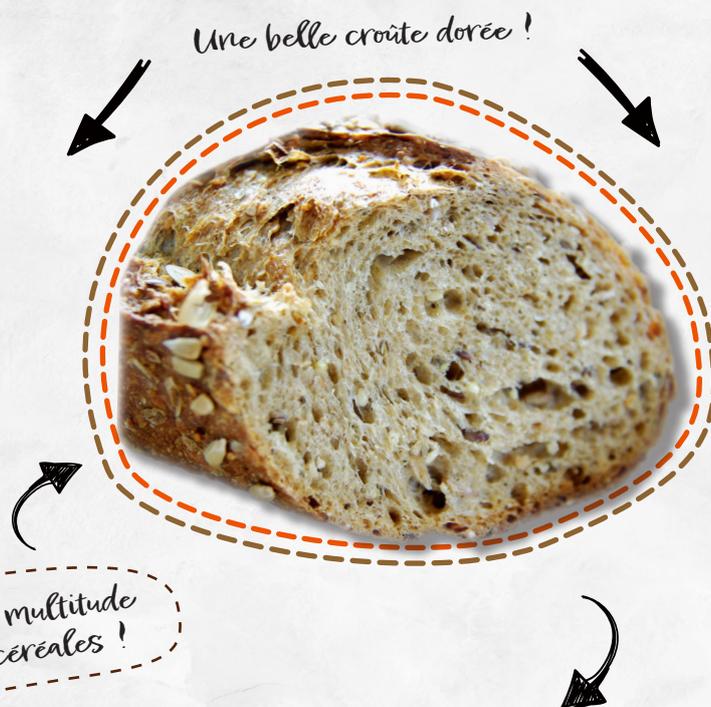
\*sans sel ajouté



Suggestion de présentation

## Zoom sur

Un pain aux céréales idéal au petit déjeuner et à tout moment de la journée.



# Ciabatta

Sans sel\*

Sac de 25 kg

Réf. 11420.03

## Recette

### Conseil de mise en œuvre

COMPLET Ciabatta sans sel*	1 000 g
Eau	650 g
Levure	30 g
Sel	18,5 g



1. Pétrissage (pétrin à spirale) : 3 min en 1<sup>ère</sup> vitesse puis 12 à 15 min en 2<sup>ème</sup> vitesse.
2. Température de la pâte : 25°C.
3. Pointage : 120 à 130 min.
4. Apprêt : 40 à 50 min.
5. Cuisson : 230°C, four tombant à 200°C pendant 35 à 40 min.

c'est prêt !

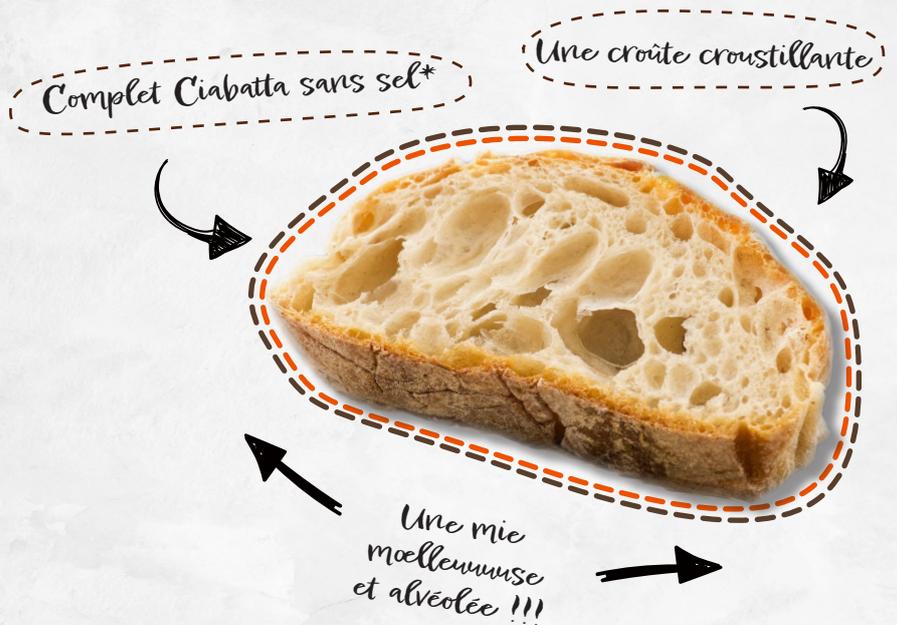
\*sans sel ajouté



Suggestion de présentation

## Zoom sur

Le Ciabatta, un pain à la croûte croustillante et à la mie bien alvéolée. Il est idéal, entre autres, pour vos sandwiches et pour accompagner par exemple vos grillades...



# Novem Complet

Sans sel\*

Sac de 25 kg

Réf. 11407.01

## Recette

### Conseil de mise en œuvre

COMPLET Novem Complet sans sel*	1000 g
Eau	600 à 700 g
Levure	25 g
Sel	17g



1. Pétrissage : 3 min à petite vitesse et 6 min à vitesse moyenne.
2. Température de la pâte : 23 à 24°C.
3. Pointage : 30 min.
4. Apprêt : 40 min
5. Cuisson : 25 à 30 min avec buée selon le poids de la pâte à 240 °C.

**c'est prêt !**

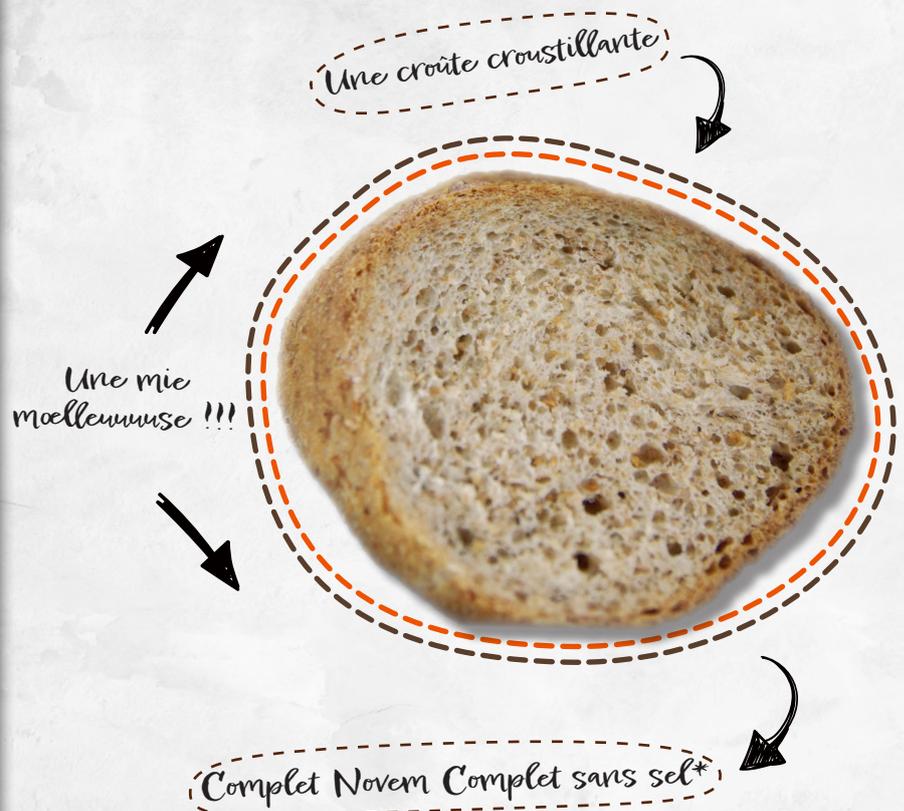
\*sans sel ajouté



Suggestion de présentation

## Zoom sur

Un pain à la croûte croustillante et à la mie moelleuse ! Le pain Novem Complet se déguste aussi bien avec un plateau de fromages qu'avec de la confiture et autres douceurs sucrées.



# Complet Plus

Sans sel\*

Sac de 10 kg - Réf. 11427.10

Sac de 25 kg - Réf. 11427.02

## Recette

### Conseil de mise en œuvre

COMPLET Pain Complet Plus sans sel*	1 000 g
Eau	600 à 700 g
Levure	25 g
Sel	17,5 g



- Pétrissage :
  - Pétrin : 5 min en 1<sup>ère</sup> vitesse et 15 min en 2<sup>ème</sup> vitesse.
  - Pétrin à spirale : 5 min en 1<sup>ère</sup> vitesse et 5 min en 2<sup>ème</sup> vitesse.
- Température de la pâte : 24°C.
- Pointage : 30 min.
- Apprêt : 30 à 40 min.
- Cuisson : 250°C pendant 5 min four tombant à 210°C pendant 35 min.

**c'est prêt !**

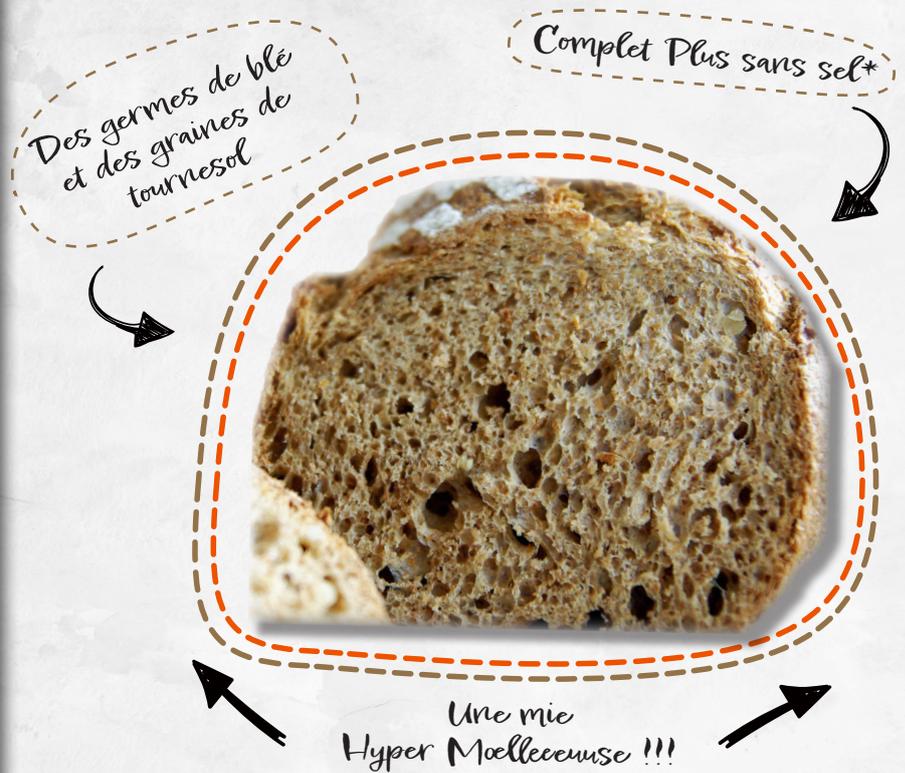
\*sans sel ajouté



Suggestion de présentation

## Zoom sur

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



Préparation pour pain spécial

# Pain au Maïs CL,

Sans sel\*

Sac de 10 kg - Réf. 11387.10

Sac de 25 kg - Réf. 11387.04

## Recette

### Conseil de mise en œuvre

COMPLET Pain au Maïs CL sans sel*	1 000 g
Eau	500 à 550 g
Levure	25 g
Sel	17 g



1. Pétrissage : 6 à 9 min en 1<sup>ère</sup> vitesse et au maximum 4 min en 2<sup>ème</sup> vitesse.
2. Température de la pâte : 24°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 !

\*sans sel ajouté



PAINS SPECIAUX  
& LEVAIN

Suggestion de présentation

## 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 !!!



COMPLET Pain au Maïs CL sans sel\*

# Pain de Seigle,

Sans sel\*

Sac de 10 kg

Réf. 11422.01

## Recette

### Conseil de mise en œuvre

COMPLET Pain de Seigle sans sel*	1 000 g
Eau	650 à 700 g
Levure	25 g
Sel	18 g



1. Pétrissage (Pétrin à spirale) : 4 min en 1<sup>ère</sup> vitesse et 6 min en 2<sup>ème</sup> vitesse.

2. Température de la pâte : 24°C.

3. Pointage : 30 min.

4. Apprêt : 40 min.

5. Cuisson : 250°C pendant 5 min, four tombant à 210°C pendant 35 min.

**c'est prêt !**

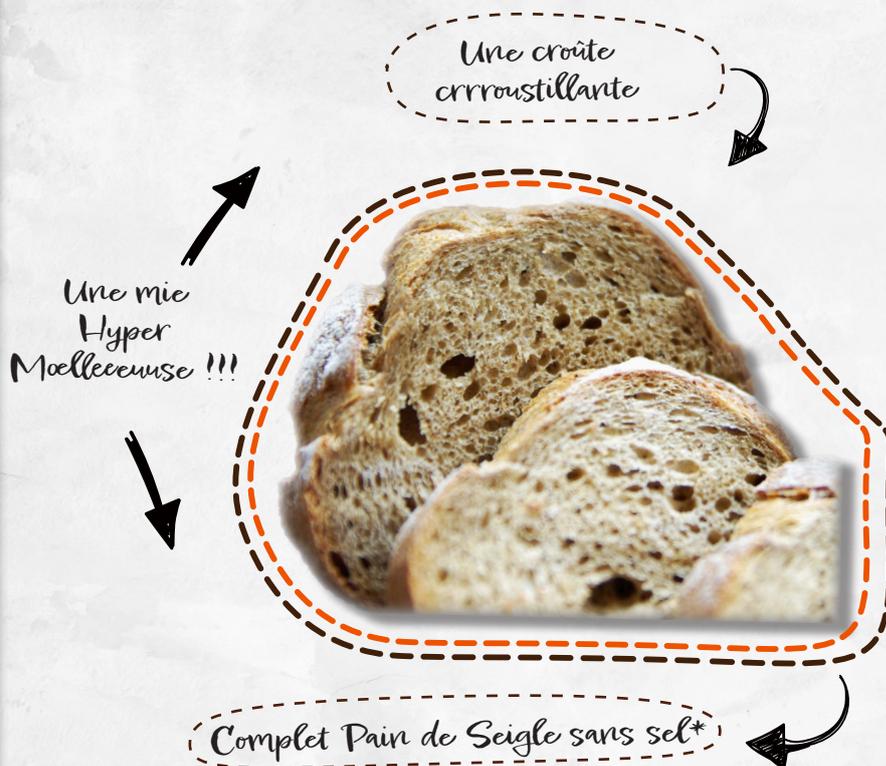
\*sans sel ajouté



Suggestion de présentation

## Zoom sur

Un pain savoureux et nourrissant qui se marie aussi bien avec du sucré (confiture, miel...) qu'avec du salé (charcuterie, fromage...)



# Novem Seigle,

Sans sel\*

Sac de 25 kg

Réf. 11389.03

## Recette

### Conseil de mise en œuvre

COMPLET Novem Seigle sans sel*	1 000 g
Eau	600 à 700 g
Levure	25 g
Sel	17,5 g



1. Pétrissage : 3 min en 1<sup>ère</sup> vitesse, puis 6 min en 2<sup>ème</sup> vitesse.
2. Température de la pâte : 23 à 24°C.
3. Pointage : 30 min.
4. Apprêt : 40 min.
5. Cuisson : 35 à 40 min à 220°C.

c'est prêt !

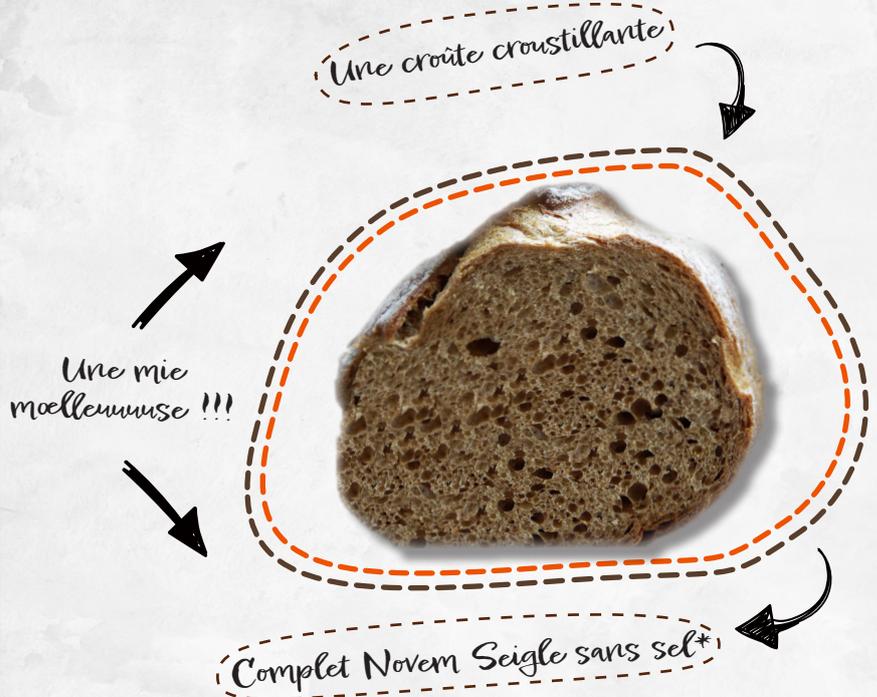
\*sans sel ajouté



Suggestion de présentation

## Zoom sur

Un pain au seigle aromatique et savoureux.



# Painfort

Sans sel\*

Sac de 10 kg - Réf. 11405.10

Sac de 25 kg - Réf. 11405.02

## Recette

### Conseil de mise en œuvre

COMPLET Painfort sans sel*	1 000 g
Eau	650 g
Levure	25 g
Sel	16 g



- Pétrissage :  
- Pétrin à spirale : 5 min en 1<sup>ère</sup> vitesse et 6 à 8 min en 2<sup>ème</sup> vitesse  
- Pétrin : 5 min en 1<sup>ère</sup> vitesse et 10 min en 2<sup>ème</sup> vitesse.
- Température de la pâte : 24°C.
- Pointage : 30 min.
- Apprêt : 35 à 45 min.
- Cuisson : 230°C pendant 45 à 50 min.

c'est prêt !

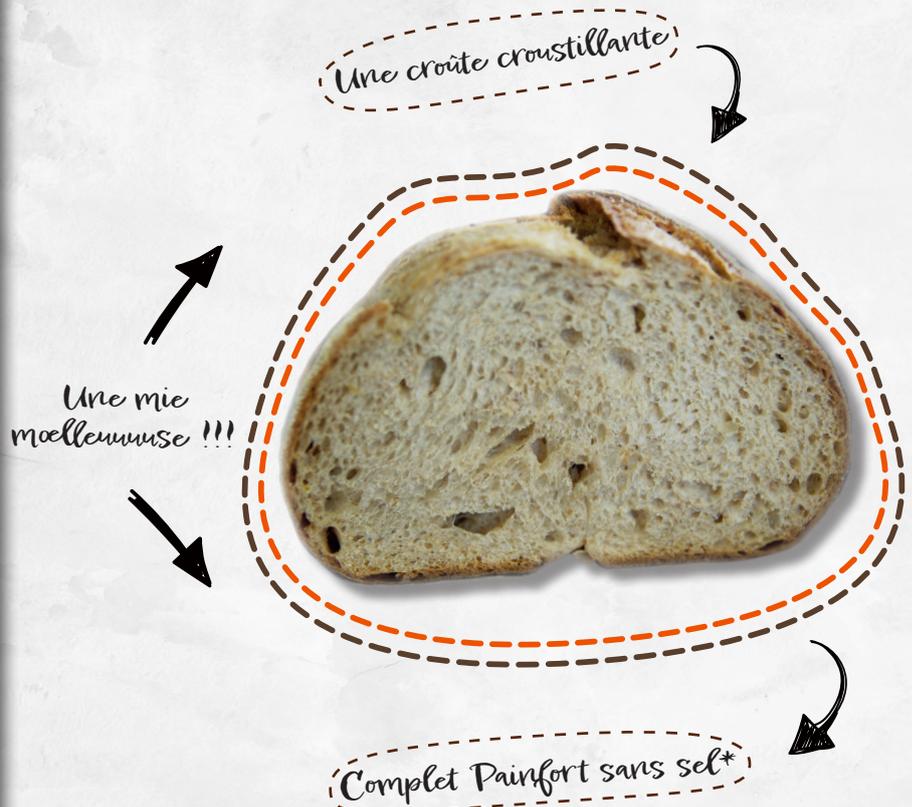
\*sans sel ajouté



Suggestion de présentation

## Zoom sur

Notre préparation pour Painfort : une solution polyvalente pour la réalisation de pain de campagne, pain noir ou pain au seigle.



# Pan Doro

Sans sel\*

Sac de 10 kg - Réf. 11403.10

Sac de 25 kg - Réf. 11403.02

## Recette

### Conseil de mise en œuvre

COMPLET Pan Doro sans sel*	1 000 g
Eau	650 g
Levure	25 g
Sel	18 g



1. Pétrissage (Pétrin à spirale) : 5 min en 1<sup>ère</sup> et 6 min en 2<sup>ème</sup> vitesse.
2. Température de la pâte : 24°C.
3. Pointage : 30 min.
4. Apprêt : 45 à 60 min (pour baguettes, fermentation en étuve ; pour pavés, fermentation sur couche ou parisienne).
5. Cuisson : 25 à 30 min à 230°C.

**c'est prêt !**

\*sans sel ajouté

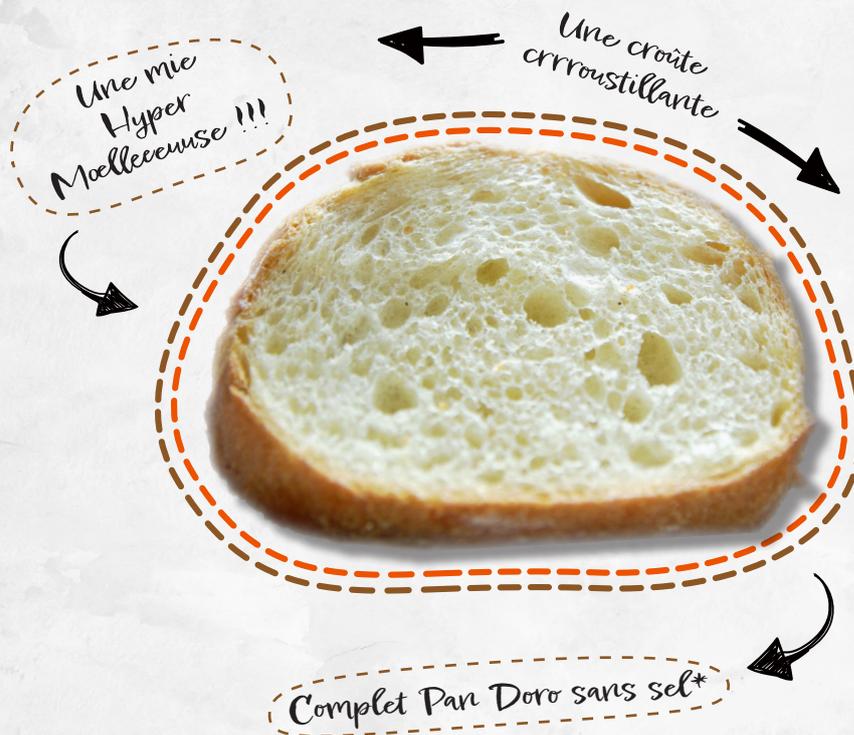


PAINS SPECIAUX & LEVAIN

Suggestion de présentation

## Zoom sur

Un pain doré et bien alvéolé. Idéal également pour réaliser des petits pains façon «bun».



# Spelta d'Or

Sans sel\*

Sac de 10 kg

Réf. 11419.01

## Recette

### Conseil de mise en œuvre

COMPLET Spelta d'Or sans sel*	1 000 g
Eau	620 g
Levure	25 g
Sel	17,5 g



1. Pétrissage (pétrin à spirale) : 5 min en 1<sup>ère</sup> vitesse, puis 5 à 8 min en 2<sup>ème</sup> vitesse.
2. Température de la pâte : 25°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 !

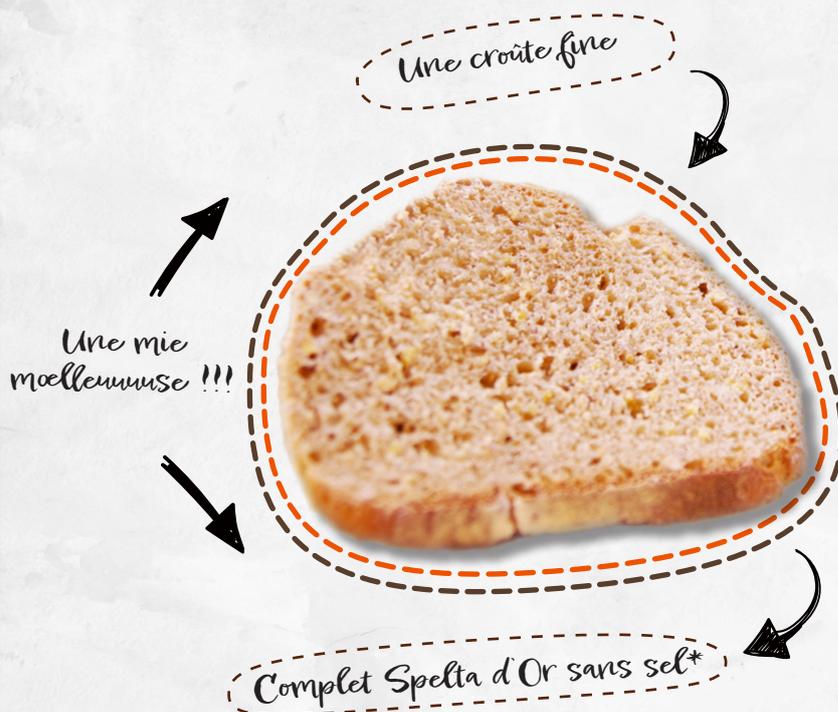
\*sans sel ajouté



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.



# Triple Alliance

Sans sel\*

Sac de 10 kg - Réf. 11413.10

Sac de 25 kg - Réf. 11413.02

## Recette

### Conseil de mise en œuvre

COMPLET Triple Alliance sans sel*	1 000 g
Eau	600 à 650 g
Levure	25 g
Sel	17,5 g



#### 1. Pétrissage :

- Pétrin à spirale : 5 min en 1<sup>ère</sup> puis 6 à 8 min en 2<sup>ème</sup> vitesse.
- Pétrin : 5 min en 1<sup>ère</sup> puis 10 min en 2<sup>ème</sup> vitesse.

2. Température de la pâte : 24°C.

3. Pointage : 35 min.

4. Apprêt : 45 à 50 min.

5. Cuisson : 230 à 240°C pendant 45 à 50 min (pains de 500 g).

**c'est prêt !**

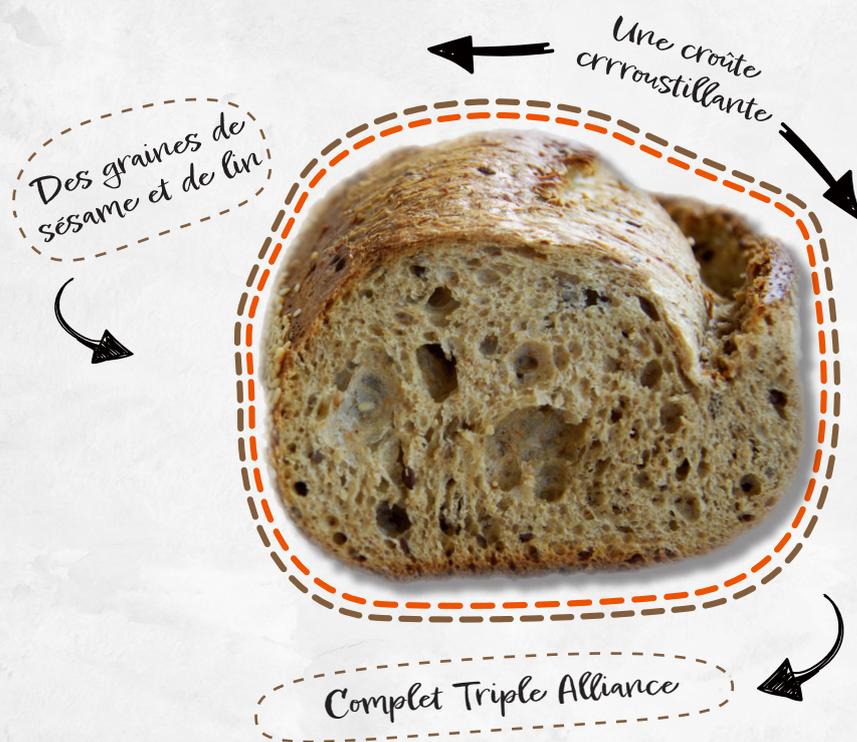
\*sans sel ajouté



Suggestion de présentation

## Zoom sur

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



# Pain aux Céréales

Sans sel\*

Sac de 10 kg

Réf. 11404.01

## Recette

### Conseil de mise en œuvre

COMPLET Pain aux Céréales sans sel*	1 000 g
Eau	600 à 650 g
Levure	25 g
Sel	16 g



- Pétrissage :
  - Pétrin à spirale : 5 min en 1<sup>ère</sup> vitesse et 6 à 8 min en 2<sup>ème</sup> vitesse.
  - Pétrin : 5 min en 1<sup>ère</sup> vitesse et 10 min en 2<sup>ème</sup> vitesse.
- Température de la pâte : 24°C.
- Pointage : 30 min.
- Apprêt : 35 à 45 min.
- Cuisson : 250°C pendant 5 min, four tombant à 210°C pendant 25 à 35 min.

**c'est prêt !**

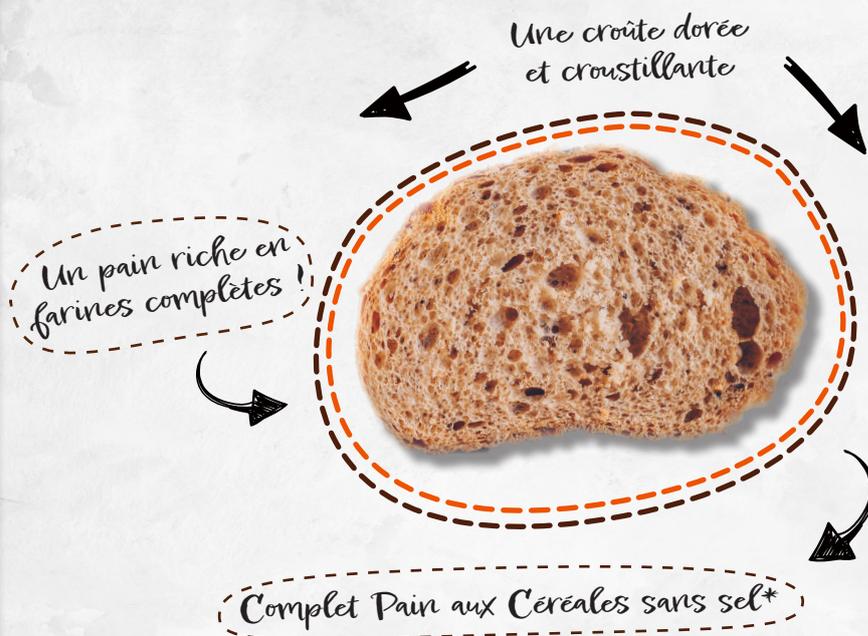
\*sans sel ajouté



Suggestion de présentation

## Zoom sur

Un pain aux céréales riche en farines complètes.



# Nordlander

Sans sel\* et sans lupin

Sac de 10 kg - Réf. 11425.10

Sac de 25 kg - Réf. 11425.02

## Recette

### Conseil de mise en œuvre

COMPLET Nordlander sans sel* SL (sans lupin).....	1000 g
Eau .....	600 à 650 g
Levure .....	25 g
Sel .....	17,5 g



- Pétrissage :
  - Pétrin : 15 min en 1<sup>ère</sup> vitesse et 5 à 10 min en 2<sup>ème</sup> vitesse.
  - Pétrin à spirale : 15 min en 1<sup>ère</sup> vitesse et 2 min en 2<sup>ème</sup> vitesse.
- Température de la pâte : 24°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 !**

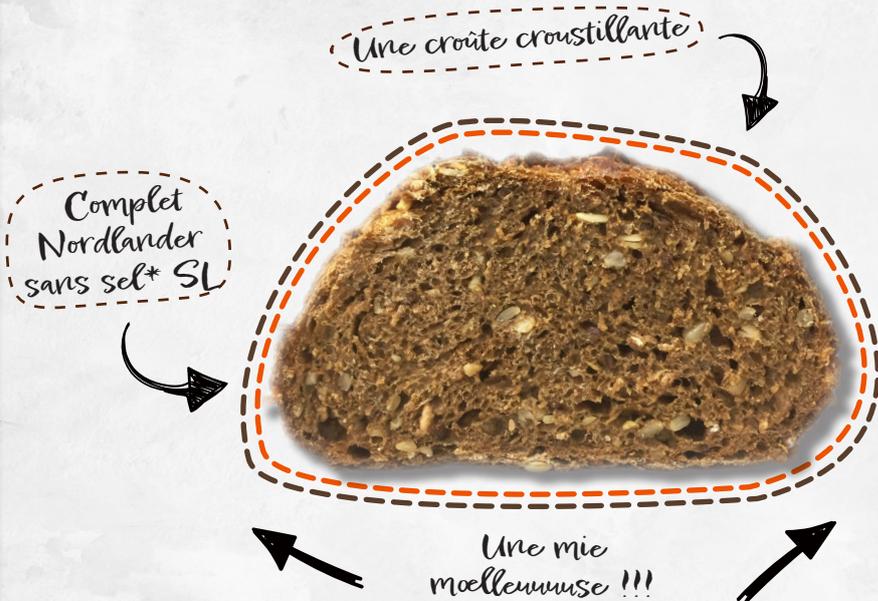
\*sans sel ajouté



Suggestion de présentation

## Zoom sur

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



# Probody

Sans sel\*

Sac de 10 kg - Réf. 11416.10

Sac de 25 kg - Réf. 11416.03

## Recette

### Conseil de mise en œuvre

COMPLET Probody sans sel*	1 000 g
Eau (à 28°C)	860 g
Levure	30 g
Sel	20 g



- Mélanger les ingrédients dans le pétrin à spirale, pendant 2 min à petite vitesse.
- Pétrissage : environ 30 min pour atteindre une température de pâte de 24 à 25°C (si possible en 1<sup>ère</sup> vitesse).
- 20 min de passage en bac, puis détailler et façonner.
- Pointage : 30 min à 32°C, ou 35 min à 30°C, ou 40 min à 28°C.
- Cuisson : enfourner à 240°C avec buée, four tombant à 200°C pendant 50 min.

**c'est prêt !**

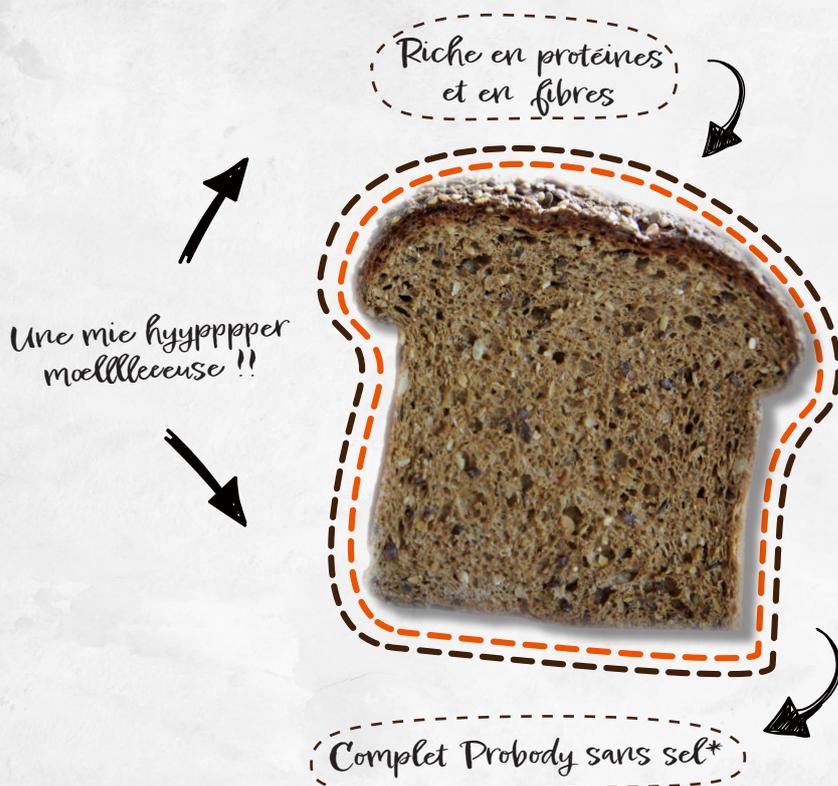
\*sans sel ajouté



Suggestion de présentation

## Zoom sur

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



# Pain de Campagne (concentré 50%)

Sans sel\*

Sac de 10 kg

Réf. 11414.03

## Recette

### Conseil de mise en œuvre

COMPLET Pain de Campagne 50 % sans sel*	500 g
Farine de blé type 550	500 g
Eau	600 g
Levure	25 g
Sel	17,5 g



- Pétrissage
  - Pétrin à spirale : 5 min en 1<sup>ère</sup> vitesse et 6 à 8 min en 2<sup>ème</sup> vitesse.
  - Pétrin : 5 min en 1<sup>ère</sup> vitesse et 15 min en 2<sup>ème</sup> vitesse.
- Température de la pâte : 24°C.
- Pointage : 30 min.
- Pâtons : 600 g.
- Apprêt : 35 à 45 min.
- Cuisson : 240°C tombant à 210°C pendant 40 à 45 min.

**c'est prêt !**

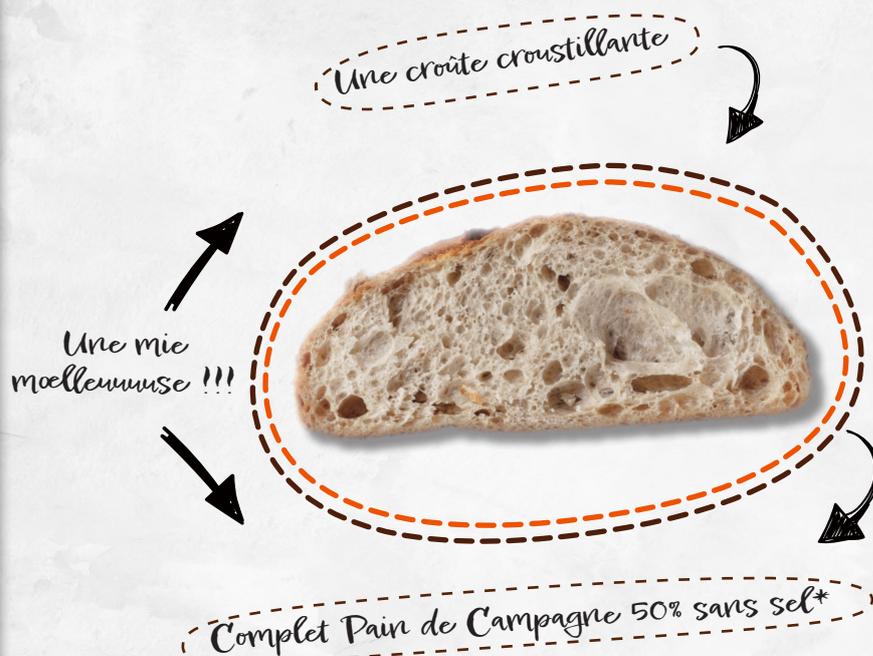
\*sans sel ajouté



Suggestion de présentation

## Zoom sur

Un pain riche en goût et simple à la mise en œuvre, pour une qualité gustative garantie !



Préparation concentrée pour pain spécial  
contenant des graines de chia (10 % env.)

# Chia Mexicas

(concentré 50%)

Sans sel\*

Sac de 10 kg

Réf. 11418.01

## Recette



### Conseil de mise en œuvre

COMPLET Chia Mexicas 50 % sans sel*	500 g
Farine T55	500 g
Eau	720 g
Levure	25 g
Sel	18 g
Huile (facultatif)	25 g



1. Pétrissage (pétrin à spirale) : 8 min en 1<sup>ère</sup> vitesse et 3 min en 2<sup>ème</sup> vitesse.
2. Température de la pâte : 24°C.
3. Pointage : 25 min.
4. Apprêt : 35 à 45 min.
5. Cuisson : 50 min à 240°C four tombant à 200°C.

**c'est prêt !**

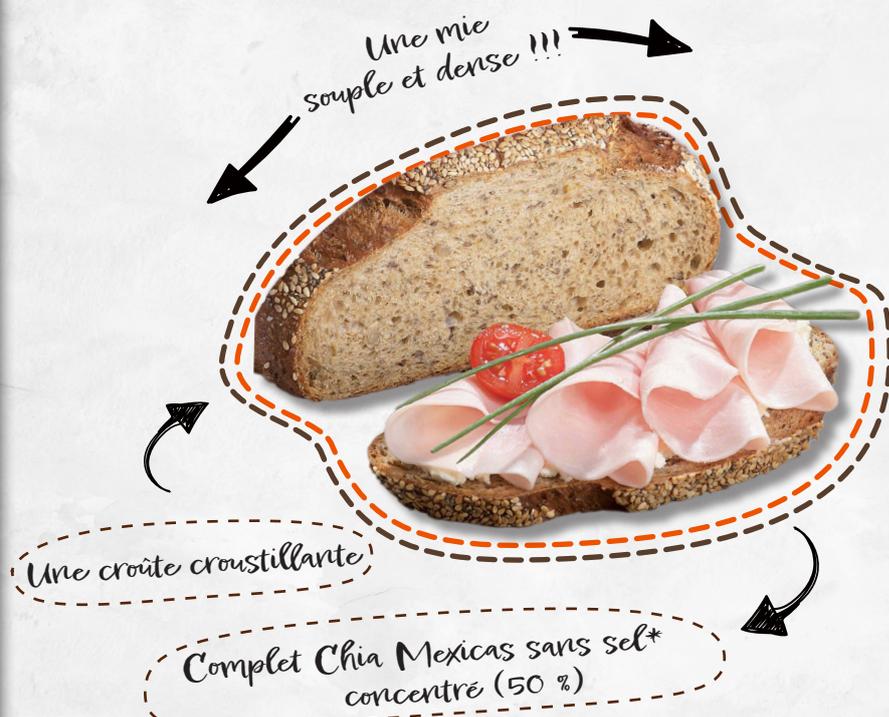
\*sans sel ajouté



Suggestion de présentation

## Zoom sur

Le pain CHIA MEXICAS, un mélange subtil de graines avec une mie souple et dense, au goût légèrement épicé, avec une croûte fine et croquante. Il est idéal notamment pour la réalisation de sandwiches, ou en accompagnement avec le petit déjeuner. Ce pain tendance CHIA MEXICAS se conserve naturellement bien.



# Farfadou (concentré 20%)

Sans sel\*

Sac de 10 kg

Réf. 11426.04

## Recette

### Conseil de mise en œuvre

#### Levain à préparer 24 h avant

COMPLET Conc. 20 % Farfadou sans sel*	250 g
Farine type 55	750 g
Eau	650 g
Levure	5 g
Sel	18 g

Pétrir les ingrédients 4 min en 1<sup>ère</sup> vitesse et 8 à 10 min en 2<sup>ème</sup> vitesse.

Température de la pâte : 23°C

Mettre le levain en chambre froide à 5°C pendant 24 h.

#### La réalisation du Farfadou

COMPLET Conc. 20 % Farfadou sans sel*	1 500 g
Farine type 55	7 500 g
Levain	1 655 g
Eau	6 000 g
Levure	135 g
Sel	162 g

1. Pétrir 4 min en 1<sup>ère</sup> vitesse et 8 à 10 min en 2<sup>ème</sup>. 5 min avant l'arrêt du pétrin, ajouter le levain préparé la veille (selon recette ci-dessus).

2. Mettre la pâte dans un bac bien fariné, couvrir et mettre en chambre froide à 5°C pendant 12h minimum.  
*Remarque : pour un meilleur résultat, laisser reposer 24h au lieu de 12. Dans ce cas diminuer de moitié le poids de la levure.*

Sortir la pâte de la chambre froide, vider le bac avec précaution sur une planche bien farinée.

3. Découper la pâte selon la forme désirée et bien fariner les pâtons. Laisser reposer 5 à 15 min et mettre au four avec buée.

4. Température du four : 240°C tombant à 210°C pendant 30 à 45 min pour un pain d'environ 400 g (selon le type du four).

**c'est prêt !**

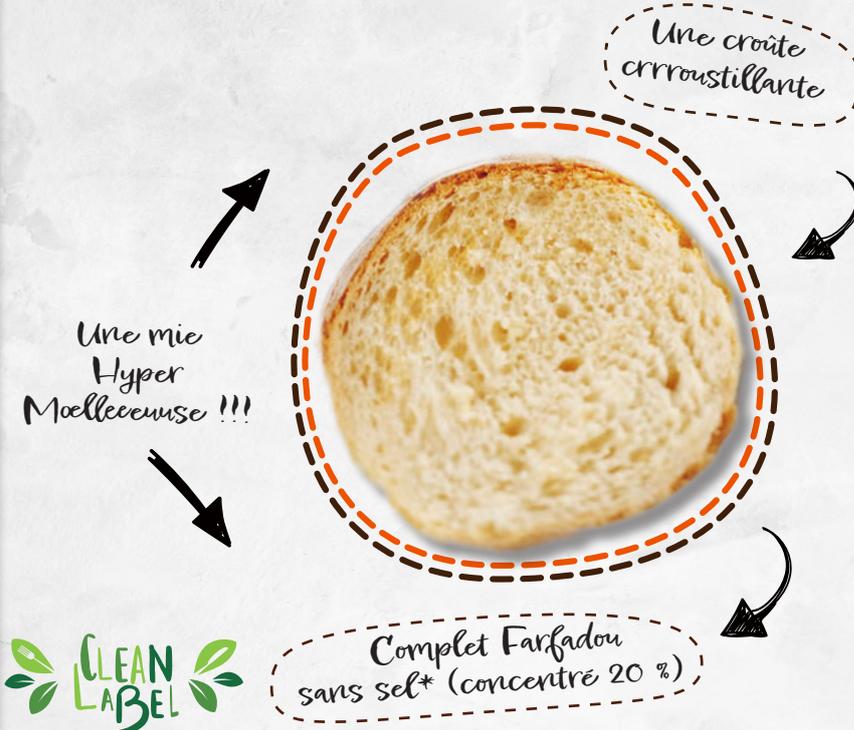
\*sans sel ajouté



Suggestion de présentation

## Zoom sur

Un pain original, riche en goût et aux alvéoles généreuses.



### Recette en direct :

COMPLET Concentré 20 % Farfadou sans sel*	400 g	1. Pétrir 4 min en 1 <sup>ère</sup> vitesse puis 8 à 10 min en 2 <sup>ème</sup> .
Farine 55	1 600 g	2. Faire un pâton de 2 kg.
Eau	1 400 g	3. Pointage : 30 min
Levure	40 g	4. Rabattre
Sel	36 g	5. Pointage : 30 min
		6. Diviser en morceaux de 5/10 cm avec un coupe-pâte.
		7. Cuisson : 19 min à 240 °C.

Levain de seigle déshydraté désactivé

# Levain de Seigle

Sac de 10 kg

Réf. 10545.01



## Recette

### Conseil de mise en œuvre

Levain de seigle.....	1 000 g
Farine de blé .....	1 000 g
Eau .....	2 500 g
Levure .....	2 g



- Mélanger les ingrédients pendant quelques minutes jusqu'à obtention du levain. Mettre dans un seau, fermer et entreposer au réfrigérateur.
- Après quelques heures de repos, prélever 250 g de ce levain, ajouter 1 000 g de farine T55, 600 g d'eau, 20 g de sel et 5 g de levure. Pétrir (pétrin à spirale) pendant 3 min en 1<sup>ère</sup> vitesse et 6 min en 2<sup>ème</sup> vitesse.
- Temps de repos de la pâte : 45 min.
- Confectionner des pâtons de 350 à 500 g, et façonner à votre convenance.
- Cuisson : 18 à 30 min à 240°C.

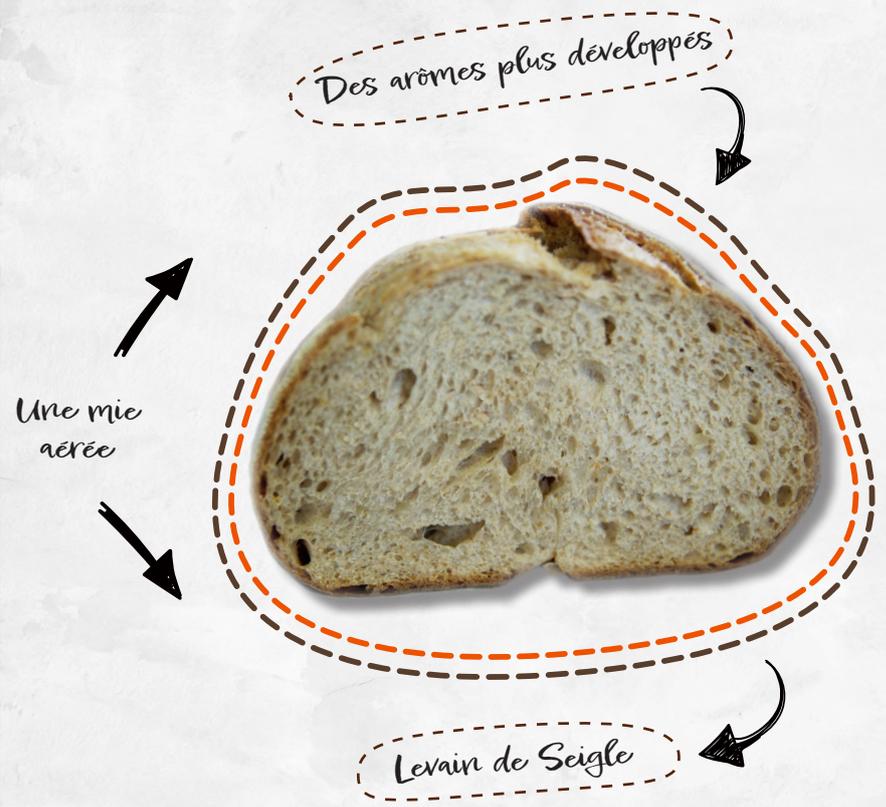
Pour obtenir un goût plus acide, rajouter 60 g d'alcool de cidre de pomme ou de vinaigre de vin.

c'est prêt !

Suggestion de présentation

## Zoom sur

Le Levain de Seigle Déshydraté Désactivé, qui permet de retrouver un goût très parfumé et délicat.







# Beignets, Brioches & Viennoiseries

## Préparations pour Beignets

<b>BEIGNET BEURRE</b> - Réf. 24000.01.....	p. 32
<b>BONINI'S</b> - Réf. 21705.01.....	p. 33

## Préparations pour Brioches

<b>BRIOCHE</b> (Œufs inclus) - Réf. 21736.02.....	p. 34
<b>BRIOCHE BEURRE</b> (Œufs inclus) - Réf. 20126.01.....	p. 35
<b>BRIOCHE BEURRE EXCELLENCE</b> - Réf. 20350.03.....	p. 36
<b>BRIOCHE BEURRE EXTRA</b> - Réf. 24511.01.....	p. 37
<b>NOVEM BRIOCHE BEURRE</b> - Réf. 21050.01.....	p. 38

## Préparations pour Viennoiseries

<b>BAGUETTE VIENNOISE</b> - Réf. 21946.03.....	p. 39
<b>CROISSANT</b> - Réf. 24505.01.....	p. 40
<b>PANETTONE</b> - Réf. 20243.01.....	p. 41
<b>TOAST BEURRE</b> - Réf. 21740.02.....	p. 42
<b>VIENNOISERIE BEURRE</b> - Réf. 21225.02.....	p. 43
<b>MULTI VIENNOISERIE</b> - Réf. 24515.01.....	p. 44

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



#### 1. Pétrissage :

- *Pétrin spirale*: 2 min en 1<sup>ère</sup> - 6 min en 2<sup>ème</sup> vitesse
- *Pétrin* : 5 min en 1<sup>ère</sup> - 15 min en 2<sup>ème</sup> vitesse

#### 2. Température de la pâte : 24 à 25°C.

#### 3. Pointage : 2 x 15 min.

#### 4. Apprêt : 1h à 1h30, étuve à 30°C.

#### 5. Huile à 180°C maximum. 3 min 30 secondes - 3 min 30 secondes - 1 min 30 secondes.

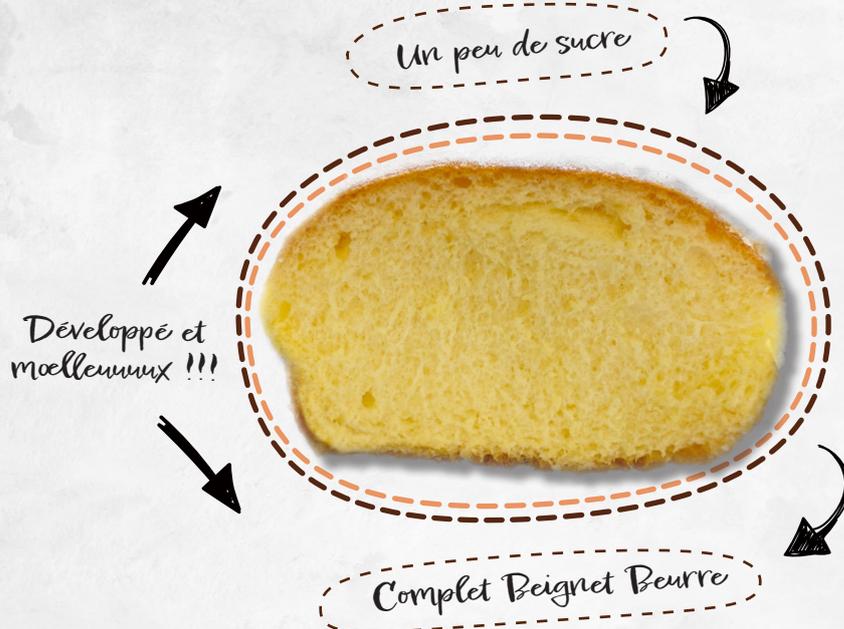
c'est prêt !



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 **Complett France** !



# Bonini's

Sac de 10 kg

Réf. 21705.01

## Recette

### Conseil de mise en œuvre

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.



1. Mélanger tous les ingrédients 2 à 3 min en 2<sup>ème</sup> vitesse pour obtenir une masse lisse.
2. Donner une pause de 5 min puis, à l'aide d'une doseuse ou d'une cuillère à glace pour grosse boule, plonger la masse dans l'huile de friture. Le retournement n'est pas nécessaire car le Bonini's tourne sur lui-même.
3. Après cuisson, sucrer avec du sucre semoule vanillé ou à la cannelle.

c'est prêt !



BEIGNETS, BRIOCHES  
& VIENNOISERIES

Suggestion de présentation

## Zoom sur

Des petits beignets délicats et savoureux !



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

# Brioche (œufs inclus)

Sac de 25 kg

Réf. 21736.02

## Recette

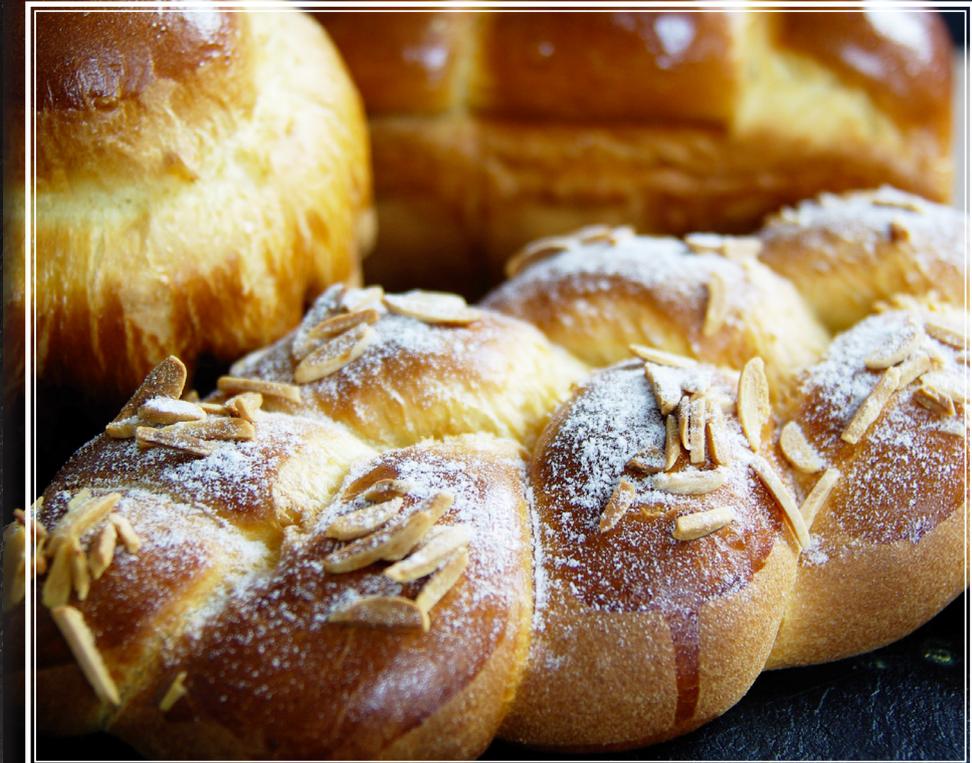
### Conseil de mise en œuvre

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



- Pétrissage :
  - Batteur : 5 min en 1<sup>ère</sup> vitesse puis 8 min en 2<sup>ème</sup> vitesse.
  - Pétrin : 5 min en 1<sup>ère</sup> vitesse puis 15 min en 2<sup>ème</sup> 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.)

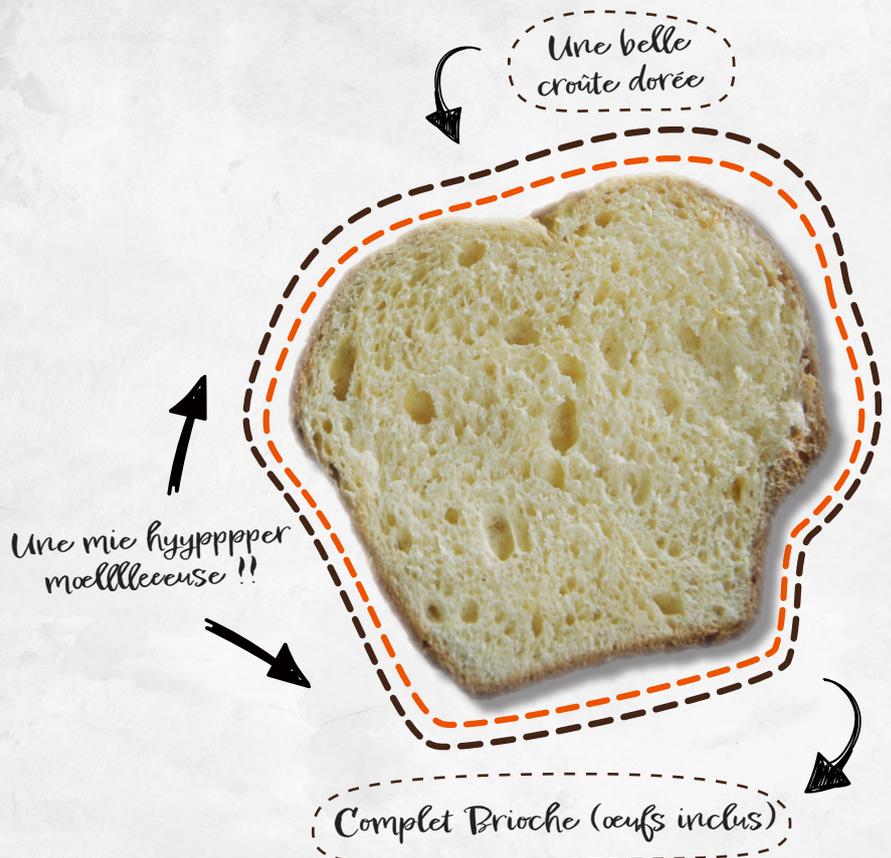
c'est prêt !



Suggestion de présentation

## Zoom sur

Une brioche dorée et moelleuse.



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

# Brioche Beurre (œufs inclus)

Sac de 25 kg

Réf. 20126.01

## Recette

### Conseil de mise en œuvre

COMPLET Brioche Beurre (œufs inclus).....	1 000 g
Eau .....	450 g
Levure de boulanger.....	50 g



1. Mettre tous les ingrédients dans la cuve du batteur-mélangeur.
2. Pétrissage :
  - Pétrin à spirale : 2 min en 1<sup>ère</sup> puis 12 min en 2<sup>ème</sup> vitesse.
  - Pétrin : 5 min en 1<sup>ère</sup> puis 15 à 20 min en 2<sup>ème</sup> vitesse.
3. Température de la pâte : 24 à 25°C.
4. Pointage : 30 à 45 min.
5. Apprêt : 1h15 à 1h30.
6. Cuisson : 30 min à 180°C.

c'est prêt !

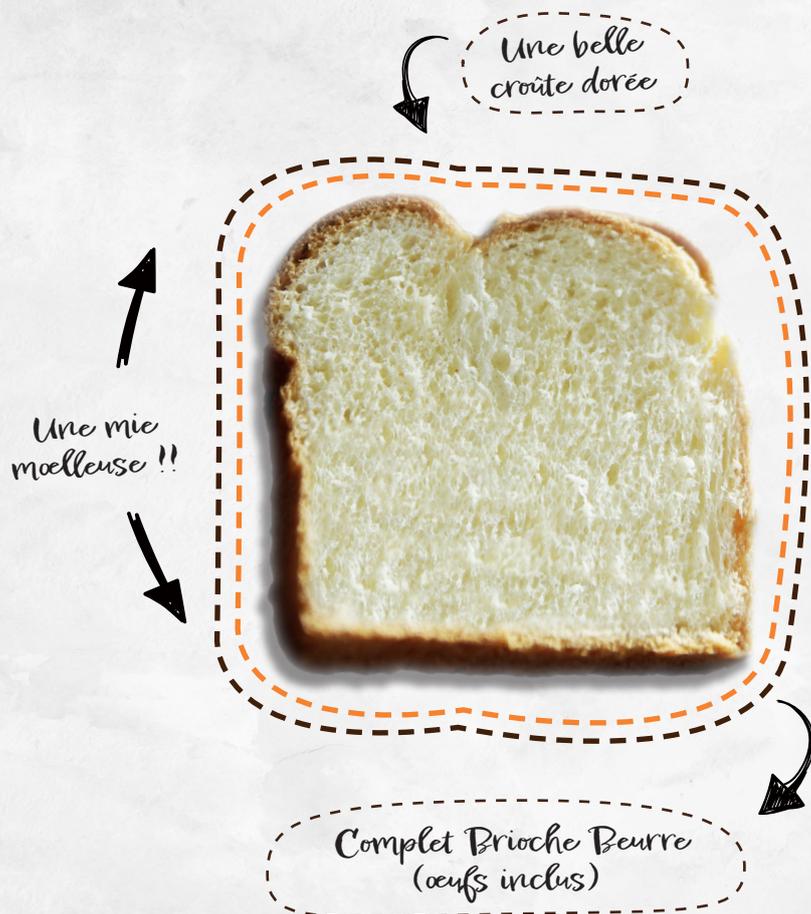


BEIGNETS, BRIOCHES  
& VIENNOISERIES

Suggestion de présentation

## Zoom sur

Une brioche savoureuse facile et rapide à mettre en œuvre.



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<sup>ère</sup> puis 12 min en 2<sup>ème</sup> vitesse.
  - Pétrin : 5 min en 1<sup>ère</sup> puis 20 min en 2<sup>ème</sup> 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).

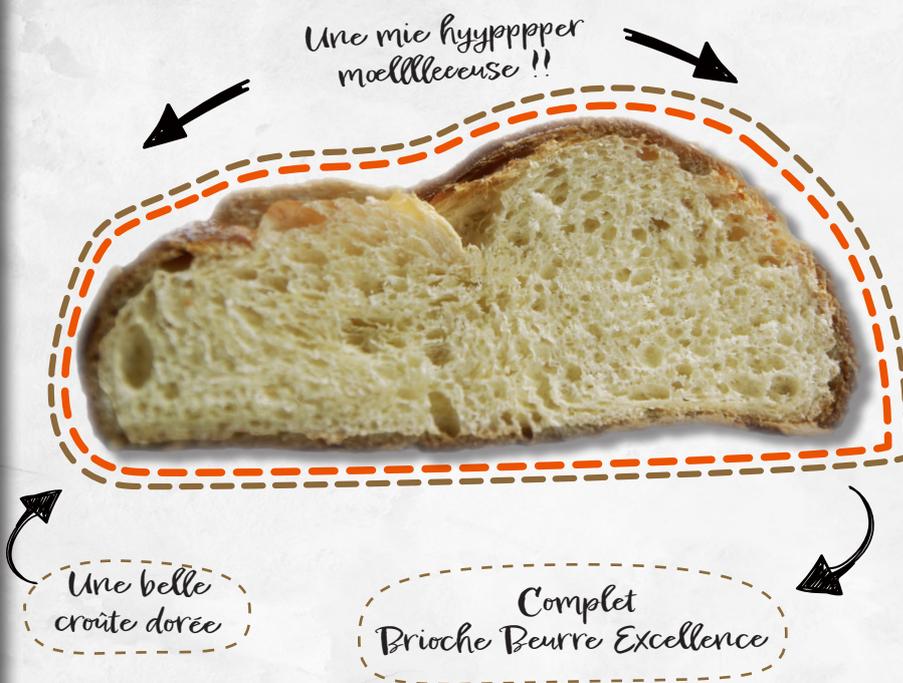
c'est prêt !



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



#### 1. 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.

2. Température de la pâte : 24°C.

3. Pointage : 30 à 40 min.

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

5 Cuisson : à 180°C environ.

**c'est prêt !**

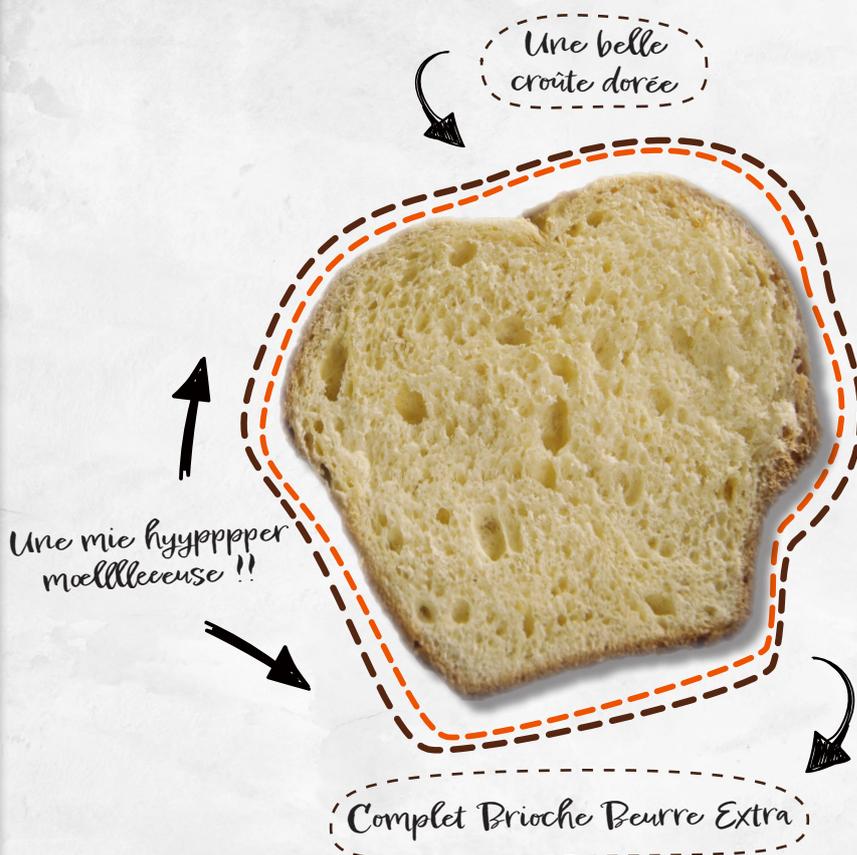


BEIGNETS, BRIOCHES  
& VIENNOISERIES

Suggestion de présentation

## Zoom sur

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



Préparation contenant du beurre en poudre pour la fabrication de viennoiserie

# Novem Brioche Beurre

Sac de 25 kg

Réf. 21050.01

## Recette

### Conseil de mise en œuvre

COMPLÉT Novem Brioche Beurre.....	1 000 g
Oeufs.....	400 g
Eau.....	60 à 100 g
Levure de boulanger.....	50 g



- Pétrissage :
  - Pétrin spirale : 3 min en 1<sup>ère</sup> - 12 min en 2<sup>ème</sup> vitesse.
  - Pétrin : 5 min en 1<sup>ère</sup> - 20 min en 2<sup>ème</sup> vitesse.
- Température de la pâte : 24 à 25°C.
- Pointage : 30 à 45 min.
- Apprêt : 1h à 1h30.
- Cuisson : 20 à 30 min à 180°C.

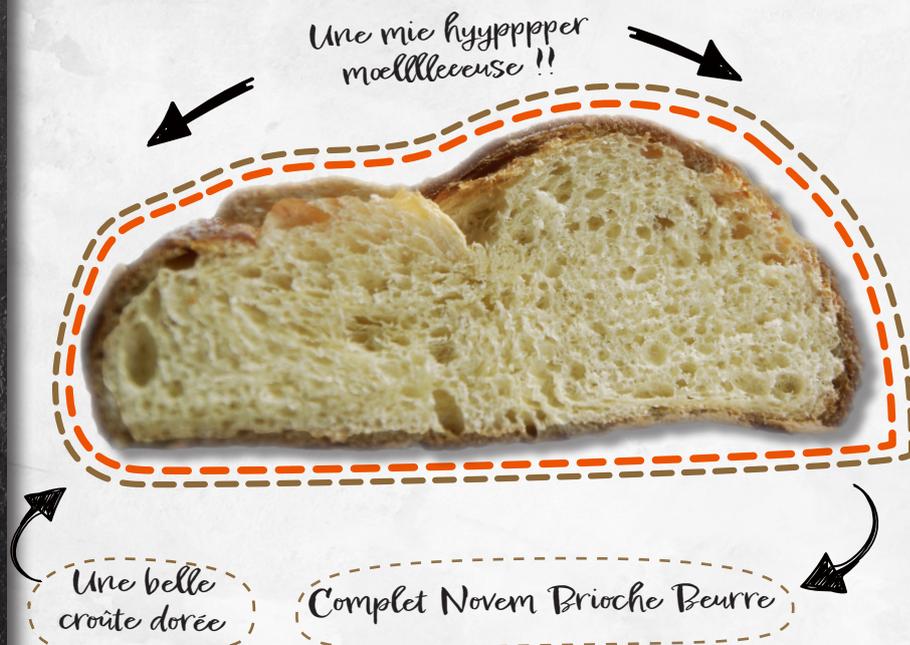
c'est prêt !



Suggestion de présentation

## Zoom sur

Une brioche aérée et fondante, dont la rapidité et facilité de mise en œuvre sont garanties.



# Baguette Viennoise

Sac de 25 kg

Réf. 21946.03

## Recette

### Conseil de mise en œuvre

COMPLET Baguette Viennoise.....	1 000 g
Eau ou lait.....	500 à 550 g
Levure de boulanger.....	50 g



1. Pétrissage : Pétrin à spirale : 3 min en 1<sup>ère</sup>, 6 min en 2<sup>ème</sup> vitesse.
2. Température de la pâte : 24 à 25°C.
3. Pointage : 30 min.
4. Apprêt : 45 min à 1 h, étuve à 30°C..
5. Cuisson : 210 à 220°C.

c'est prêt !

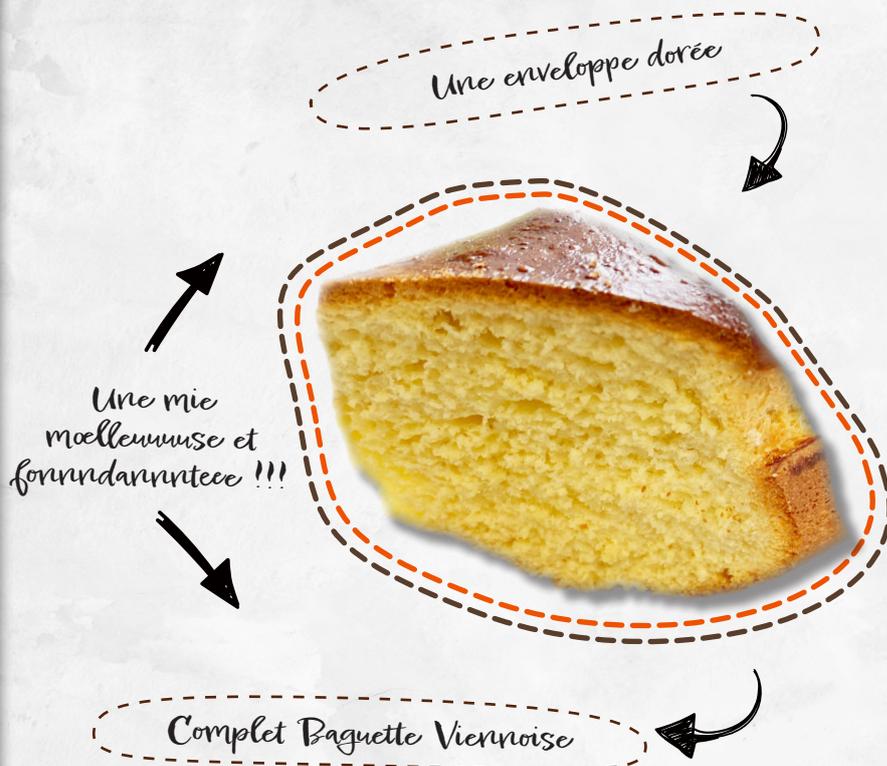


BEIGNETS, BRIOCHES  
& VIENNOISERIES

Suggestion de présentation

## Zoom sur

Des viennoiseries dorées et fondantes pour une pause gourmande garantie !



# Croissant

Sac de 25 kg

Réf. 24505.01

## Recette

### Conseil de mise en œuvre

COMPLET Croissant .....	1 000 g
Eau ou lait .....	500 g
Levure de boulanger .....	50 g



#### 1. 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.

#### 2. Température de la pâte : 24 à 25°C.

#### 3. Pointage : 10 à 15 min.

#### 4. Tourage : 1 000 g de détrempe. 250 à 300 g de matière grasse. 3 tours simples avec repos entre les tours.

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

#### 6. Cuisson : 220°C 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.

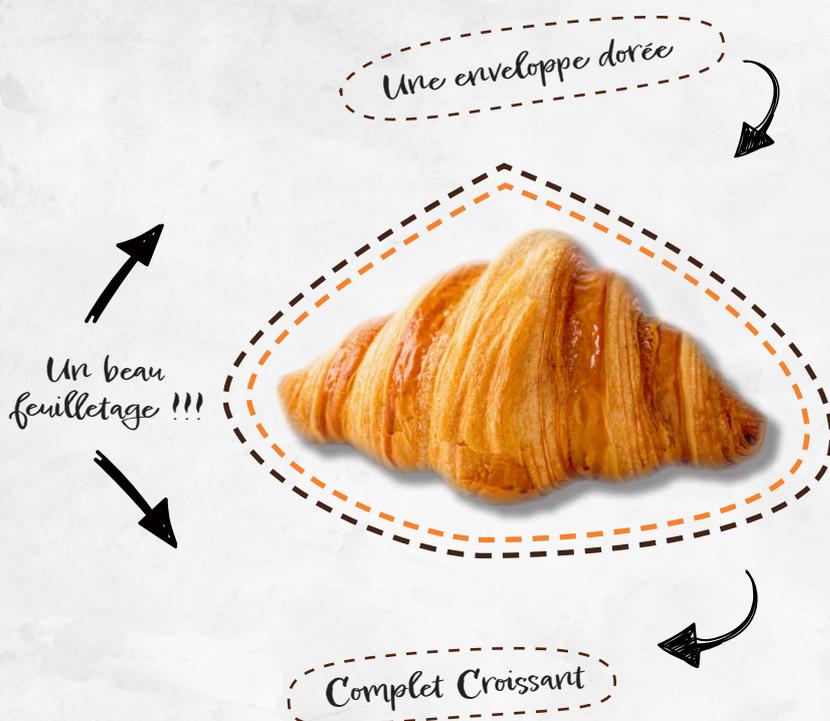
c'est prêt !



Suggestion de présentation

## Zoom sur

Des croissants dorés et croustillants !



# Panettone

Sac de 10 kg

Réf. 20243.01

## Recette

### Conseil de mise en œuvre

COMPLET Panettone .....	3 000 g
Eau (1 litre) + rhum (0,2 litre) .....	1,2 L
Levure .....	200 g
Beurre .....	600 g
Raisins blonds + bruns .....	1 000 g
Oranges en cubes .....	300 g
Pignons (facultatif) .....	300 g



- Mélanger le mix Panettone et le liquide (eau + rhum) en 1<sup>ère</sup> vitesse. Lorsque la masse est homogène, incorporer la levure, puis le beurre froid coupé en cubes. Pétrir en 2<sup>ème</sup> vitesse jusqu'au décollement de la pâte.
- Laisser prendre du corps pendant 2 min, toujours en 2<sup>ème</sup> vitesse. Ajouter les fruits en 1<sup>ère</sup> vitesse.
- Laisser reposer la pâte 20 à 30 min.
- Détailler en pâtons de 500 g (pour des moules de 13,5 cm). Mettre en moule et en pousse.
- Pour une meilleure conservation et un meilleur goût, ajouter une macaronade préparée à l'avance, à la poche à douille (chemin de fer) juste avant d'enfourner (500 g de poudre d'amandes grises, 500 g de sucre semoule, 450 g de blanc d'œuf).
- Cuisson : 20 à 25 min à 150 - 160°C (four ventilé).

**c'est prêt !**



BEIGNETS, BRIOCHES & VIENNOISERIES

Suggestion de présentation

## Zoom sur

Cette préparation qui vous permettra de réaliser facilement et rapidement un gâteau de fêtes moelleux et riche en saveur.



Retrouvez la vidéo de la mise en œuvre du Panettone...

sur notre chaîne YouTube **Complet France** !



# Toast Beurre

Sac de 25 kg

Réf. 21740.02

## Recette

### Conseil de mise en œuvre

COMPLET Toast Beurre .....	1 000 g
Eau .....	500 à 550 g
Levure de boulanger .....	50 g



- Pétrissage :
  - Pétrin spirale : 2 min en 1<sup>ère</sup> - 6 min en 2<sup>ème</sup> vitesse.
  - Pétrin : 5 min en 1<sup>ère</sup> - 15 min en 2<sup>ème</sup> vitesse.
- Température de la pâte : 24 à 26°C.
- Pointage : 30 min.
- Apprêt : 1h à 1h30, étuve 30°C.
- Cuisson : au 3/4 de la pousse à 220°C, 40 à 45 min avec couvercle.

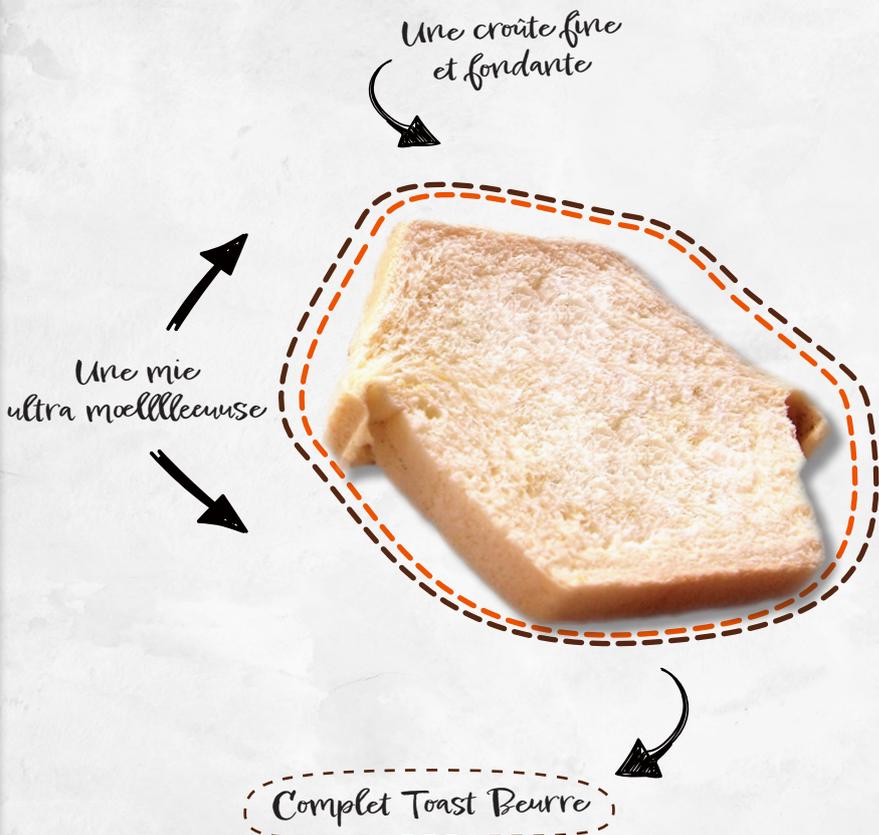
c'est prêt !



Suggestion de présentation

## Zoom sur

La préparation idéale pour réaliser de savoureux pains de mie.



# Viennoiserie Beurre

Sac de 25 kg

Réf. 21225.02

## Recette

### Conseil de mise en œuvre

COMPLÉT Viennoiserie Beurre .....	1 000 g
Œufs .....	150 g
Eau ou lait .....	300 g
Levure .....	50 g



- Pétrissage :
  - Batteur : 3 min en 1<sup>ère</sup> vitesse et 6 min en 2<sup>ème</sup> vitesse.
  - Pétrin : 5 min en 1<sup>ère</sup> vitesse et 10 min en 2<sup>ème</sup> 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 : 200 à 210°C pour les petites pièces. 180°C pour les pièces de 300 g et plus.

c'est prêt !

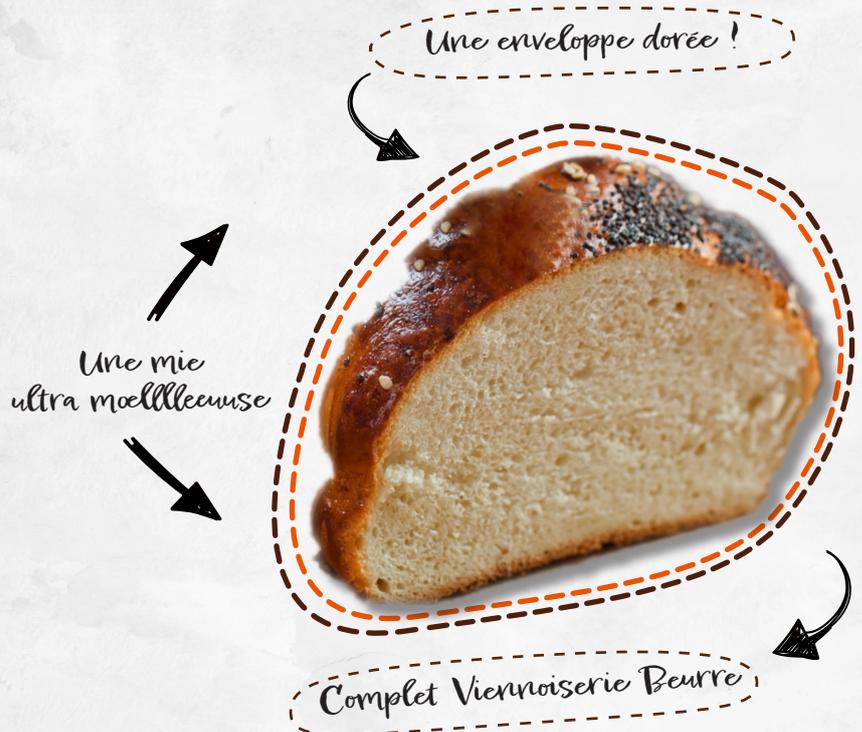


BEIGNETS, BRIOCHES  
& VIENNOISERIES

Suggestion de présentation

## Zoom sur

Une viennoiserie au beurre facile et rapide à réaliser, pour un moment gourmand garanti !



# 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 !!!



Suggestions de présentation

## Recettes

Conseil de mise 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<sup>ère</sup> face 3 min 30, 2<sup>ème</sup> face 3 min 30, puis 1<sup>ère</sup> 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.

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 à 25°C.

Pointage: 30 à 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	COMPLET Multi Viennoiserie	1 000 g
Œufs	150 g	Œufs	150 g
Lait	350 g	Lait	350 g
Levure	60 g	Levure	60 g
Beurre	250 g	Beurre	250 g
Lardons	300 g	Sucre	50 g
Noix	200 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 à 25°C.

Pointage: 30 à 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

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

sur notre chaîne YouTube **Complet France !**







# Cakes, Moelleux, Gênoises & Pâtes à garnir

## Préparations pour Cakes & Moelleux

<b>BROWNIES</b> - Réf. 10590.01 / 10590.05.....	p.	48
<b>SOFT CAKE</b> - Réf. 20195.01.....	p.	49
<b>CAKE AUX FRUITS</b> (fruits non inclus) - Réf. 24555.01.....	p.	50
<b>GOURMET MUFFIN</b> - Réf. 20104.02.....	p.	51
<b>SUN MUFFIN</b> - Réf. 21739.01 / 21739.06.....	p.	52
<b>NOIRDÉLICE</b> - Réf. 21003.01.....	p.	53
<b>VALBELLA</b> - Réf. 10540.01.....	p.	54
<b>YOGOSOFT</b> - Réf. 21000.01.....	p.	55

## Préparations pour Gênoises

<b>BISCUIT</b> - Réf. 20334.01.....	p.	56
<b>SUPER BISCUIT</b> - Réf. 24504.01.....	p.	57
<b>CHOQUIT</b> (biscuit cacaoaté) - Réf. 20248.01.....	p.	58
<b>GÉNOISE</b> - Réf. 24500.01.....	p.	59

## Préparations pour Pâte à garnir

<b>PÂTE SUCRÉE</b> - Réf. 15192.03.....	p.	60
---	----	----

## Listing Gamme en petits conditionnements

<b>LISTING PETITS CONDITIONNEMENTS</b> .....	p.	61
--	----	----

# Brownies

Sac de 10 kg - Réf. 10590.01

Carton de 4 x 2,5 kg - Réf. 10590.05

CAKES, MOELLEUX,  
GENOISES & PÂTES

## Recette

### Conseil de mise en œuvre

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



- 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 (20 x 60 cm).
- 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 coeur 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...



# Soft Cake

Sac de 10 kg

Réf. 20195.01

## Recette

### Conseil de mise en œuvre

COMPLET Soft Cake.....	1 000 g
Eau.....	100 g
Huile.....	400 g
Œufs.....	450 g



1. Mélanger tous les ingrédients dans la cuve du batteur-mélangeur pendant 1 min en 1<sup>ère</sup> vitesse, puis 4 min en 2<sup>ème</sup> vitesse.

2. Cuisson : à 180°C pendant 45 min pour des pièces de 500 g.

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

c'est prêt !



CAKES, MÔELLEUX,  
GENOISES & PÂTES

Suggestion de présentation

## Zoom sur

Un cake moelleux et fondant, dont la préparation allie rapidité et facilité de mise en œuvre !



# Cake aux Fruits

Fruits non inclus

Sac de 10 kg

Réf. 24555.01

## 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.)



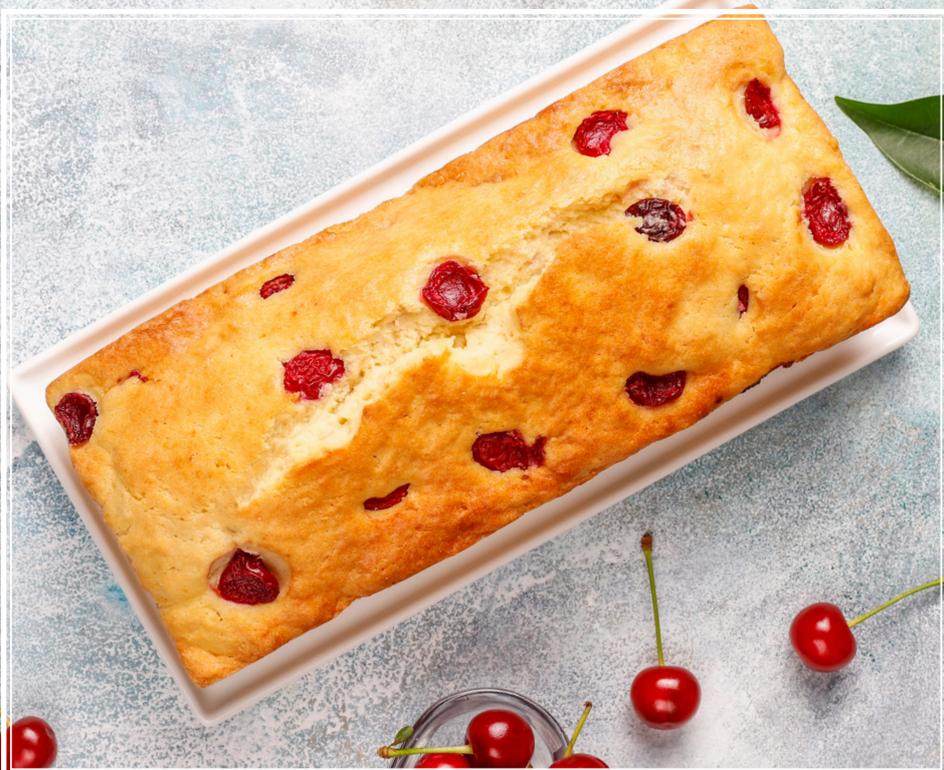
1. Mélanger dans la cuve du batteur-mélangeur la matière grasse en pommade avec COMPLET Cake aux Fruits et les œufs pendant 1 min en 1<sup>ère</sup> puis 3 min en vitesse moyenne, incorporer les fruits et le rhum, battre 1 min en 1<sup>ère</sup> vitesse.

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

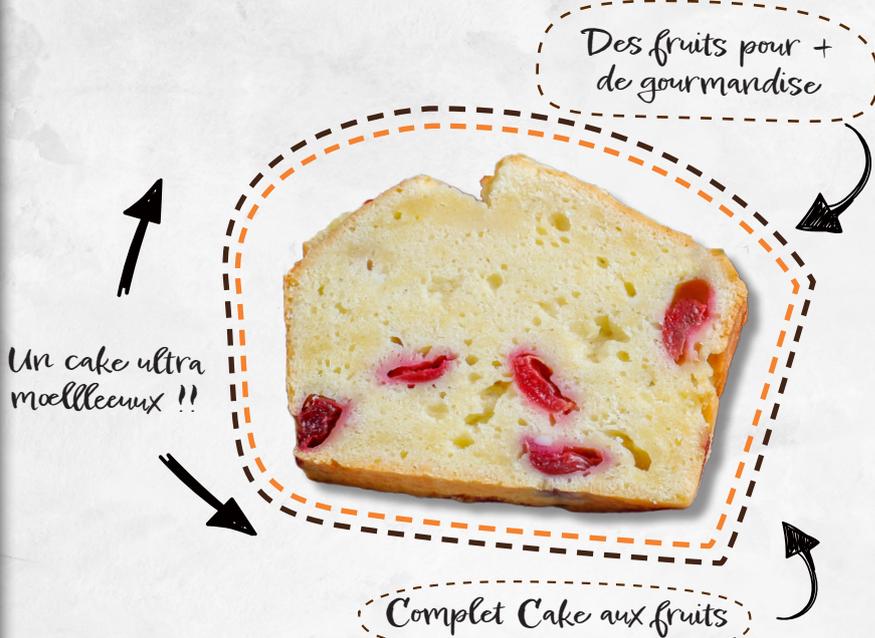
**c'est prêt !**



Suggestion de présentation

## 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** !



# Gourmet Muffin

Sac de 10 kg

Réf. 20104.02

## Recette

### Conseil de mise en œuvre

COMPLET Gourmet Muffin.....	1 000 g
Eau.....	420 g
Œufs.....	350 g
Huile.....	200 g



1. Mélanger tous les ingrédients dans la cuve du batteur-mélangeur avec un fouet à grande vitesse pendant 3 min.
2. À l'aide de la poche, dresser la masse dans des caissettes à muffin disposées sur une plaque de cuisson.
3. Cuisson : 180 à 200°C pendant 23 à 25 min.

c'est prêt !



Suggestion de présentation

CAKES, MÔLLEUX,  
GENOISES & PÂTES

## Zoom sur

Des muffins moelleux et légers à personnaliser selon les envies pour encore plus de gourmandise.

à personnaliser  
selon les envies !

Complet Gourmet Muffin



Un petit gâteau  
ultra-moelleux

# Sun Muffin

Sac de 10 kg - Réf. 21739.01

Carton de 4 x 2,5 kg - Réf. 21739.06

## 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<sup>ère</sup> vitesse et 3 min en 3<sup>ème</sup> 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 !

Des fruits,  
des pépites de chocolat,  
etc.

Complet Sun Muffin



Un cœur super  
moelllllleux !!!

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
Oeufs.....	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<sup>ère</sup> vitesse pendant 1 min et en 2<sup>ème</sup> 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.

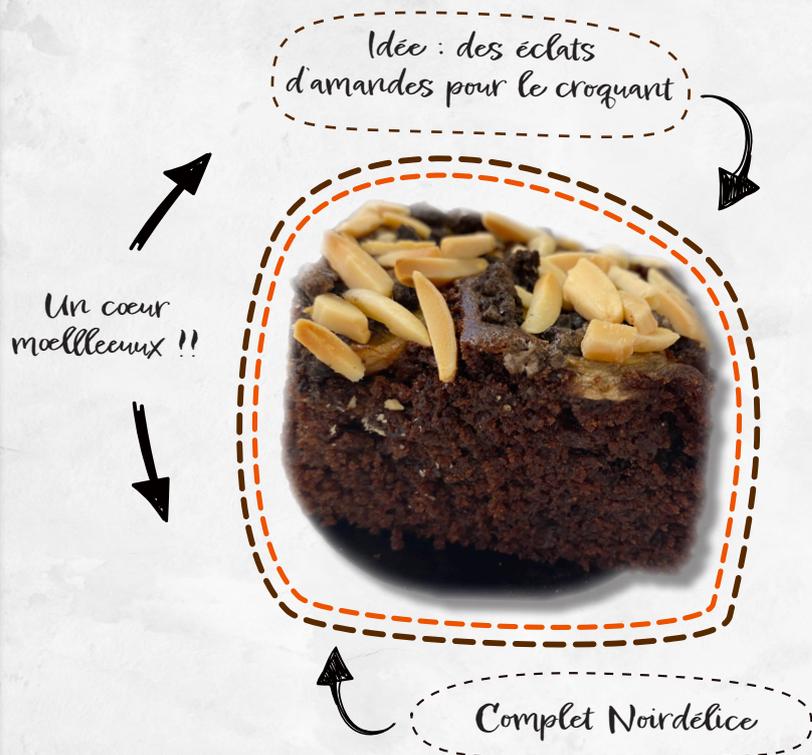
c'est prêt !



Suggestion de présentation

## Zoom sur

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



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
Œufs.....	450 g



1. Mélanger tous les ingrédients dans la cuve du  
batteur-mélangeur avec une feuille, 1 min en 1<sup>ère</sup>  
vitesse et 3 min en 2<sup>ème</sup> 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.



# 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<sup>ère</sup> vitesse et 3 min à grande vitesse. Rajouter éventuellement des noisettes/amandes ou des fruits, en 1<sup>ère</sup> 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 !**

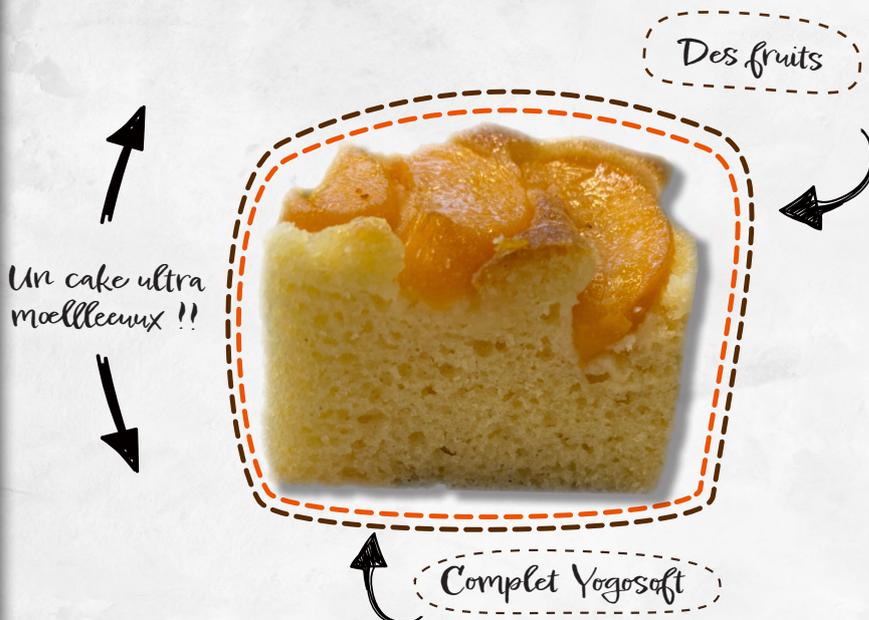


CAKES, MOELLEUX,  
GENOISES & PÂTES

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** !



# Biscuit

Sac de 10 kg

Réf. 20334.01

CAKES, MOELLEUX,  
GENOISES & PÂTES

## Recette

### Conseil de mise en œuvre

COMPLET Biscuit.....	1 000 g
Œufs.....	500 g
Eau.....	200 g



1. Mélanger COMPLET Biscuit, l'eau et les œufs dans la cuve du batteur mélangeur 1 min en 1<sup>ère</sup> vitesse et 6 à 8 min en 3<sup>ème</sup> vitesse.
2. Graisser les moules.
3. Cuisson à 180°C pendant 25 à 30 min.

c'est prêt !



Suggestion de présentation

## Zoom sur

Une génoise aérée et souple. Elle est idéale pour vos créations sucrées.



Une génoise super moelleuse !!!

# 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



1. Mélanger les ingrédients dans la cuve du batteur-mélangeur 1 min en 1<sup>ère</sup> vitesse et 6 à 8 min à grande vitesse.
2. Graisser des moules.
3. 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

1. Mélanger les ingrédients dans la cuve du batteur-mélangeur 1 min en 1<sup>ère</sup> vitesse et 6 à 8 min à grande vitesse.
2. 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 !



CAKES, MOELLEUX,  
GENOISES & PÂTES

Suggestion de présentation

## Zoom sur

Une génoise légère et onctueuse à réaliser facilement et rapidement.

Complet Super Biscuit



Le produit idéal  
pour des biscuits  
roulés délicieux !!!

# Choquit

Biscuit Cacaoté

Sac de 10 kg

Réf. 20248.01

CAKES, MOELLEUX,  
GENOISES & PÂTES

## Recette

### Conseil de mise en œuvre

COMPLET Choquit .....	1 000 g
Œufs .....	600 g
Eau .....	200 g



1. Mélanger tous les ingrédients dans la cuve du batteur-mélangeur 1 min en 1<sup>ère</sup> vitesse et 6 à 8 min en 3<sup>ème</sup> vitesse.
2. Graisser les moules.
3. Cuisson : 180°C pendant 30 min.

**c'est prêt !**



Suggestion de présentation

## Zoom sur

La préparation d'une génoise légère et moelleuse au bon goût de chocolat.



# Génoise

Sac de 10 kg

Réf. 24500.01

## Recette

### Conseil de mise en œuvre

COMPLET Génoise .....	1 000 g
Œufs .....	600 g
Eau .....	200 g



1. Mélanger tous les ingrédients dans la cuve du batteur mélangeur pendant 1 min en 1<sup>ère</sup> vitesse, puis 6 à 8 min en 3<sup>ème</sup> vitesse jusqu'à obtention d'une masse légère.

2. Cuisson : 30 min à 180°C.

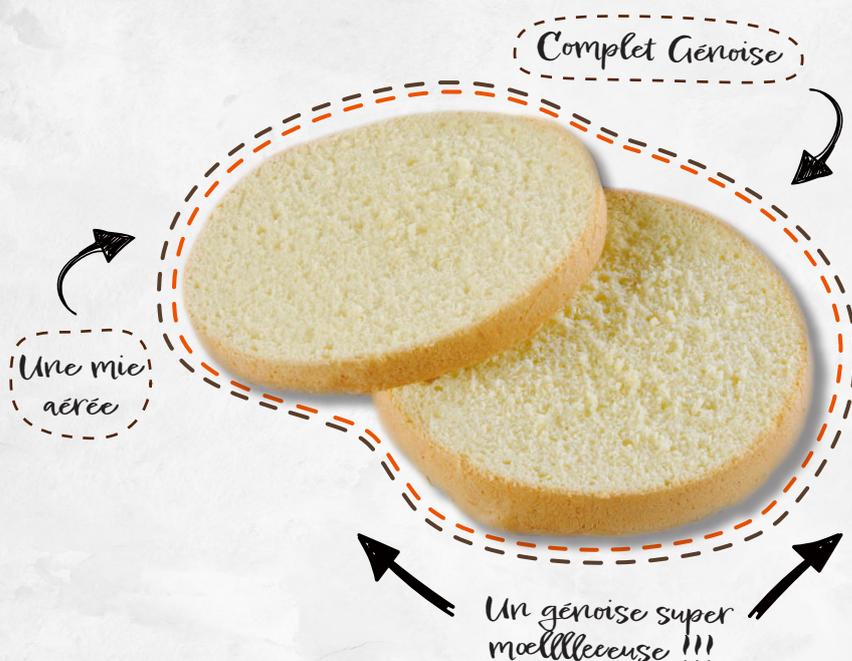
c'est prêt !



Suggestion de présentation

## Zoom sur

Une préparation qui permet d'élaborer facilement et rapidement une savoureuse génoise.



# Pâte Sucrée

Sac de 10 kg

Réf. 15192.03

## Recette

### Conseil de mise en œuvre

COMPLET Pâte Sucrée.....	1 000 g
Beurre.....	250 g
Lait.....	200 g



1. Mélanger tous les ingrédients dans la cuve du batteur-mélangeur au crochet, jusqu'à obtention d'une masse homogène.
2. Foncer vos fonds de tartes ou tartelettes.
3. Cuisson : 10 min à 180°C.

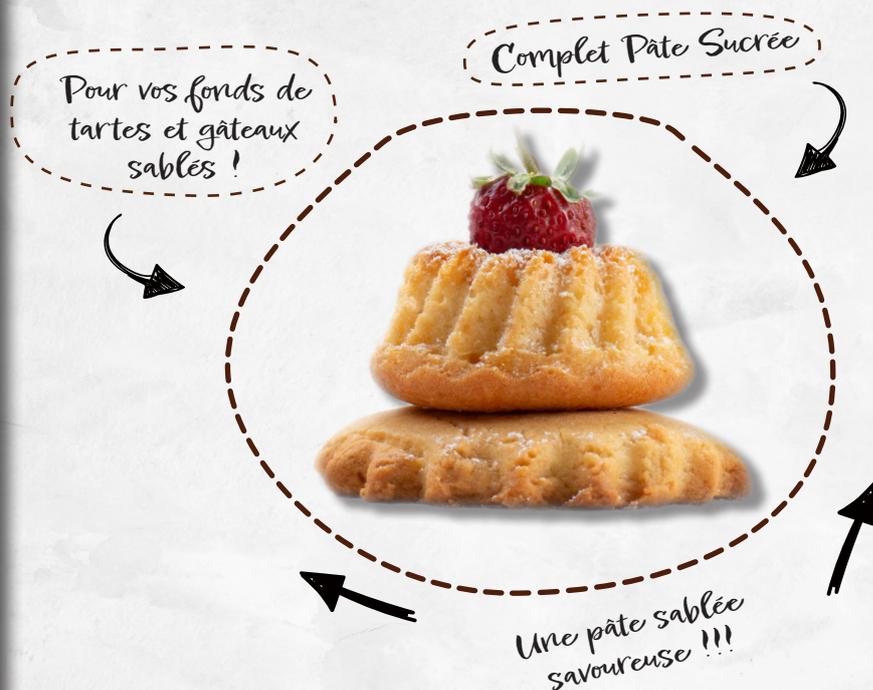
c'est prêt !



Suggestion de présentation

## Zoom sur

Une préparation qui permet, directement après le pétrissage, de confectionner vos gâteaux sablés et de foncer vos fonds de tartes ou tartelettes.



# Petits Conditionnements

## Préparations pour Cakes & Moelleux

<b>BROWNIES</b> - Réf. 10590.05.....	p. 48
<b>CAKE BELLA CHOCO</b> - Réf. 21003.09.....	p. 94
<b>CAKE BELLA NATURE</b> - Réf. 12503.26.....	p. 95
<b>CAKE BELLA CITRON</b> - Réf. 20249.06.....	p. 96
<b>CAKE BELLA BREAKFAST</b> - Réf. 20195.11.....	p. 97
<b>CAKE BELLA COCO</b> - Réf. 22258.04.....	p. 98
<b>CONCENTRÉ CAKE AUX ÉPICES</b> - Réf. 15167.07.....	p. 99
<b>COOKIES</b> - Réf. 20160.03.....	p. 100
<b>FINANCIER SL</b> (Sans Lupin) - Réf. 20152.03.....	p. 101
<b>MADELEINE</b> - Réf. 24600.03.....	p. 102
<b>SUN MUFFIN</b> - Réf. 21739.06.....	p. 52

## Préparations pour Gênoises

<b>GÉNOISE SUPER</b> - Réf. 20109.06.....	p. 103
<b>TRADIBISCUIT</b> - Réf. 21906.10.....	p. 104

## Préparations pour Pâte à garnir

<b>CRÊPES &amp; GAUFRES</b> - Réf. 21238.10.....	p. 105
<b>MACARON AMANDE</b> - Réf. 20018.03.....	p. 106
<b>MACARON COCO</b> - Réf. 12218.05.....	p. 107



# Crèmes, Garnitures & Fourrages

## Préparations pour Crèmes & Garnitures

CRÈME À CHAUD (P.A.C) - Réf. 21087.01.....	p. 64
CRÈME À FROID PB - Réf. 20207.09 / 20207.08 / “.04 / “.02.....	p. 65
CRÈME D’AMANDES - Réf. 20426.01.....	p. 66
CRÈMOLAIT - Réf. 20088.01.....	p. 67
DAP - Réf. 20048.01.....	p. 68
NOVEM INSTANT - Réf. 10573.05.....	p. 69
SILVIA PB - Réf. 20205.01.....	p. 70

## Préparations pour Fourrages

KIDDY BLACK CHERRY - Réf. 11480.06.....	p. 71
KIDDY NOISETTE - Réf. 71304.02.....	p. 72
KIDDY NOISETTE SOFTY - Réf. 11304.01.....	p. 73

## Listing Gamme en petits conditionnements

LISTING PETITS CONDITIONNEMENTS.....	p. 74
--------------------------------------	-------

Préparation en poudre pour  
crème pâtissière à chaud

# Crème à chaud (PAC)

Sac de 10 kg

Réf. 21087.01

Recette 

## Conseil de mise en œuvre

COMPLET Crème à Chaud PAC	80 g
Lait	1 000 g
Sucre	250 g
Oeufs	2 entiers ou 4 jaunes



1. Prélever 200 g de lait froid. Verser le restant de lait et le sucre dans une casserole et faire bouillir.
2. Ajouter COMPLET Crème à Chaud PAC préalablement diluée dans le lait froid et les œufs.
3. Faire bouillir pendant 3 min en remuant vivement.

1 kg de COMPLET Crème à Chaud permet de réaliser une quantité de crème pour garnir environ 230 éclairs (80 g / éclair).

c'est prêt !

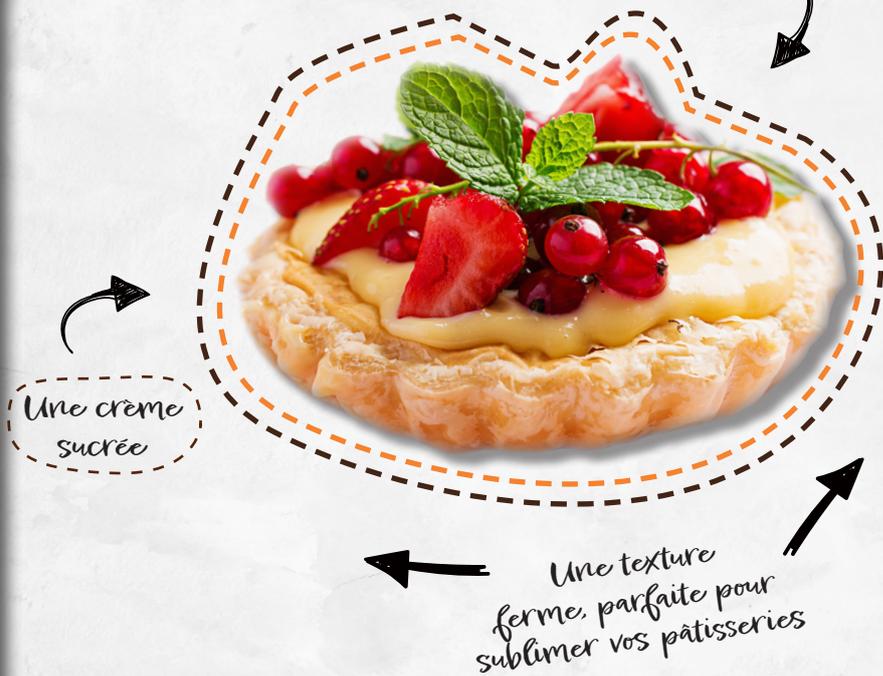


Suggestion de présentation

## Zoom sur

Une crème pâtissière à chaud parfaite pour garnir vos pâtisseries comme les éclairs et les petits choux.

Compleat Crème à chaud (P.A.C.)



Préparation pour crème à froid

# Crème Pâtissière à Froid PB

Sac de 25 kg - Réf. 20207.09

Sac de 10 kg - Réf. 20207.08

Carton de 4 x 2,5 kg - Réf. 20207.04

Carton de 5 x 1 kg - Réf. 20207.02

## 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).

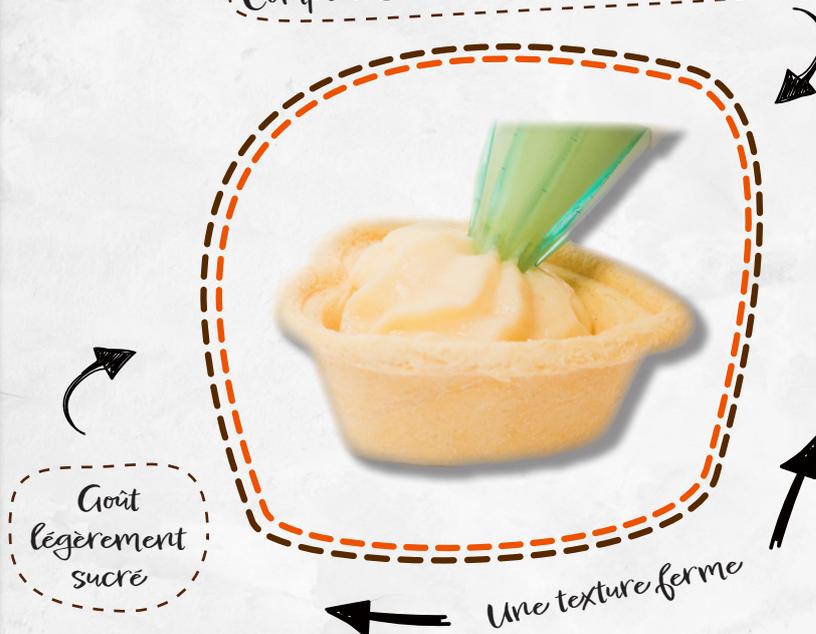


Suggestion de présentation

## Zoom sur

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

Compleet Crème Pâtissière à Froid PB



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 par exemple !

Un bon goût d'amande



La garniture idéale pour des tartes savoureuses

Compleat Crème d'Amandes

# Crémolait

Sac de 10 kg

Réf. 20088.01

## Recette

### Conseil de mise en œuvre

COMPLET Crémolait..... 220 à 230 g

Lait..... 1 000 g



Mélanger COMPLET Crémolait avec le lait au batteur-mélangeur à grande vitesse jusqu'à obtention d'une crème lisse et onctueuse.

Supporte la congélation et la cuisson.

1 kg de COMPLET Crémolait permet de garnir environ 45 éclairs (80 g / éclair).

c'est prêt !



Suggestion de présentation

## Zoom sur

Une crème idéale pour la fabrication de délicieuses tartelettes et pour le fourrage de vos pâtes à choux.



Préparation pour garniture contenant de la poudre d'amandes (3.9% env.), parfum amande

# DAP

Sac de 10 kg

Réf. 20048.01

## Recette



### Conseil de mise en œuvre

COMPLÉT DAP.....	1 500 g
Matière grasse.....	500 g
Œufs.....	300 g
Eau.....	300 - 400 g



1. Mélanger tous les ingrédients dans la cuve du batteur-mélangeur 1 min en 1<sup>ère</sup> vitesse puis blanchir 5 min à grande vitesse.

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

**c'est prêt !**



Suggestions de présentations

## Déclinaisons Gourmandes



La préparation pour DAP, c'est LA solution qui allie facilité et rapidité d'utilisation.  
Au bon goût d'amandes, elle sublimera vos différentes réalisations : croissants, tartes, galettes,...



# Novem Instant

Sac de 10 kg

Réf. 10573.05

## Recette

### Conseil de mise en œuvre

COMPLET Novem Instant	350 g
Eau	1 000 g



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

**c'est prêt !**

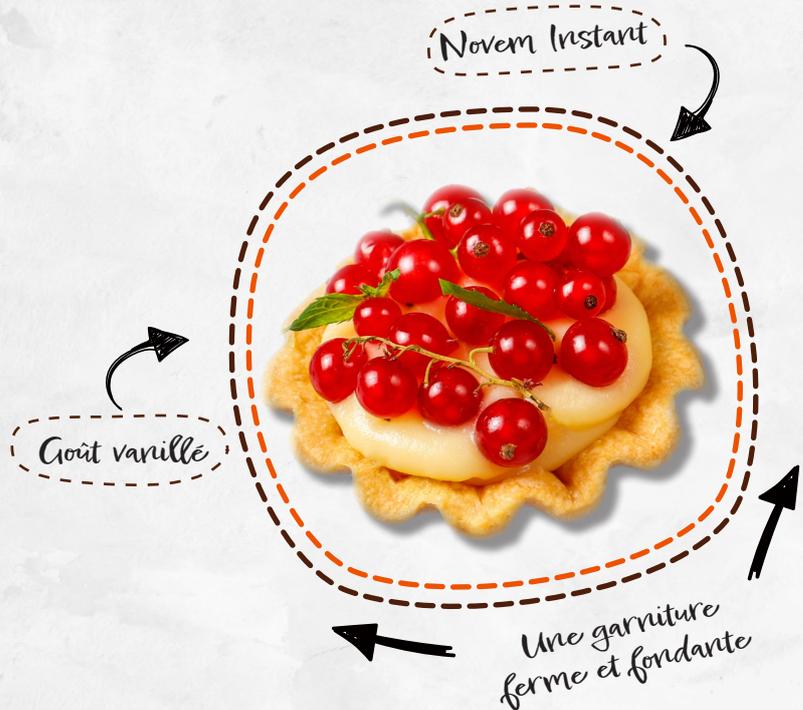
Supporte la congélation et la cuisson.



Suggestion de présentation

## Zoom sur

Cette garniture facile et rapide à mettre en œuvre pour sublimer toutes vos pâtisseries.



# Crème Silvia PB

Sac de 25 kg

Réf. 20205.01

## Recette

### Conseil de mise en œuvre

COMPLÉT Crème Silvia PB*	500 - 600 g
Eau	1 000 g



- Mélanger les ingrédients dans la cuve du batteur-mélangeur à grande vitesse jusqu'à obtention d'une crème lisse.
- Après 15 min de repos, refoisonner la crème pendant 2 min pour obtenir moins d'élasticité.

\* Permet la réalisation de pâtisserie « Pur Beurre ».

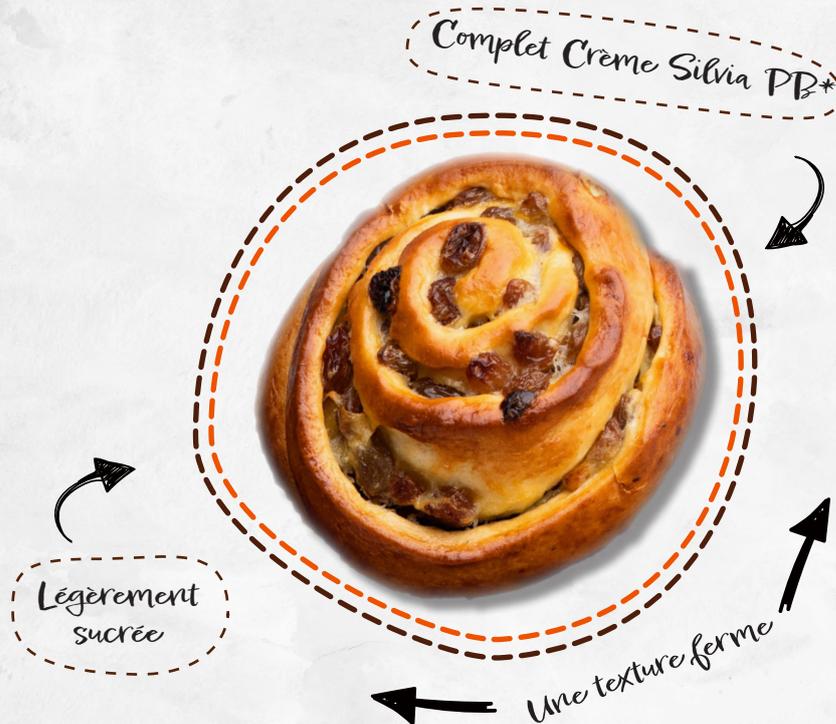
c'est prêt !



Suggestion de présentation

## Zoom sur

Un produit parfaitement adapté à la cuisson et facile à mettre en œuvre pour garnir et sublimer vos pâtisseries.



Préparation prête à l'emploi à base de cerises  
(55% env.)

# Kiddy Black Cherry

Seau de 6 kg

Réf. 11480.06

## Conseils

Kiddy Black Cherry contient 55 % de fruits et est prêt à l'emploi pour la garniture de tartes, tartelettes, bavarises, desserts etc. Il est stable et supporte la cuisson et la congélation.

Mélanger avant utilisation.

Conservation après ouverture : au froid dans les 3 semaines, dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène.



Suggestion de présentation

## Zoom sur

Cette préparation à la cerise, prête à l'emploi, qui permet de sublimer vos pâtisseries préférées.



Pâte à tartiner cacaoitée  
contenant 10% env. de noisettes

# Kiddy Noisette

Seau de 6 kg

Réf. 71304.02



Suggestion de présentation

## Zoom sur

Une pâte à tartiner cacaoitée, contenant des noisettes, prête à l'emploi pour sublimer (fourrage & glaçage) toutes vos pâtisseries !

## Conseils

Pâte à base de noisettes pour le fourrage, l'aromatisation et le glaçage de 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.



Pâte à tartiner cacaotée  
contenant 10% env. de noisettes

# Kiddy Noisette Softy

Seau de 10 kg

Réf. 11304.01

## Recette

### Conseil de mise en œuvre

KOMPLET Kiddy Noisette Softy .....	1000 g
Margarine, beurre ou huile de noisette .....	500 à 1 000 g
Fondant .....	100 à 300 g



1. Mélanger Kiddy Noisette Softy et la matière grasse au batteur mélangeur jusqu'à obtention d'un volume important.

2. Battre le fondant en même temps si vous désirez un fourrage plus sucré.

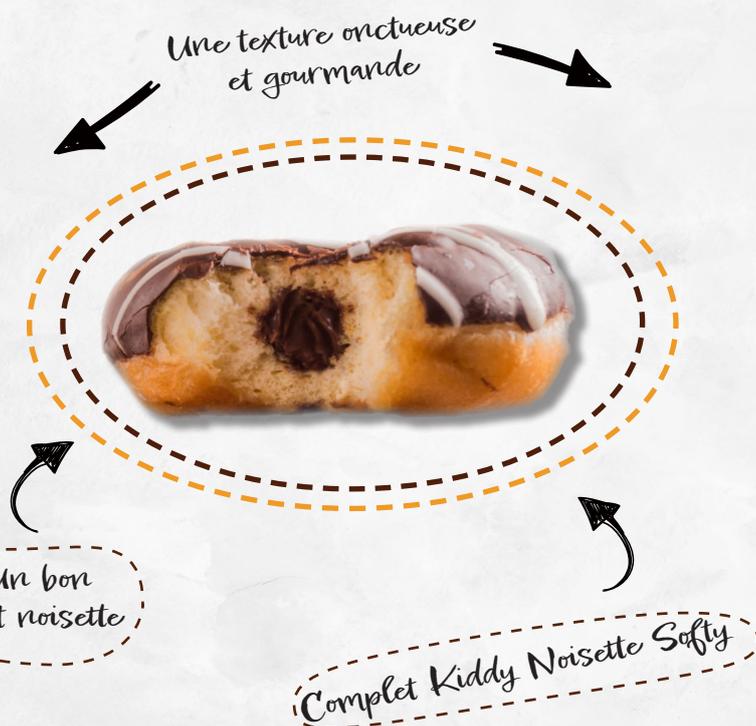
Conseil : La présence d'une pellicule blanchâtre à la surface ou de bulles d'air n'a aucune influence sur la qualité du KOMPLET Kiddy Noisette Softy. Une fois ramolli et lissé pour être mis en œuvre, le produit retrouve sa texture.



Suggestion de présentation

## Zoom sur

Une pâte à tartiner aux noisettes destinée à fourrer, garnir ou aromatiser toutes vos réalisations gourmandes !  
KOMPLET Kiddy Noisette Softy supporte la cuisson !



# Petits Conditionnements

## Préparations pour Crèmes & Garnitures

<b>APPAREIL CITRON</b> - Réf. 20045.04.....	p. 108
<b>CRÈME BRÛLÉE</b> - Réf. 20043.04.....	p. 109
<b>CLAFOUTIS</b> - Réf. 24011.03.....	p. 110
<b>CRÉMACHAUD</b> - Réf. 21087.24.....	p. 111
<b>CRÈME À FROID PB</b> - Réf. 20207.04 / 20207.02.....	p. 65
<b>CRÉMOBEUR</b> - Réf. 15147.03.....	p. 112
<b>GOURMET CHEESECAKE</b> - Réf. 15325.05.....	p. 113
<b>MOUSS'LINE</b> - Réf. 23006.07.....	p. 114
<b>RICO</b> - Réf. 21940.06.....	p. 115

## Préparations pour Fourrages

<b>MOUSSE DESSERT CACAO</b> - Réf. 15191.05.....	p. 116
<b>MOUSSE FRAISE</b> - Réf. 11092.06.....	p. 117
<b>MOUSSE FRAMBOISE</b> - Réf. 11091.06.....	p. 118
<b>MOUSSE NEUTRE</b> - Réf. 11094.06.....	p. 119
<b>VOLUMEX</b> - Réf. 15140.05.....	p. 120

# Snacking

## Préparations pour Snacking

CAKE SALÉ GOURMET - Réf. 20033.03.....	p. 76
NOVEM SNACKING - Réf. 20163.01.....	p. 77
PÂTE PIZZA - Réf. 20162.01.....	p. 78

## Listing Gamme en petits conditionnements

LISTING PETITS CONDITIONNEMENTS.....	p. 79
--------------------------------------	-------

# Cake Salé Gourmet

Sac de 10 kg

Réf. 20033.03

## Recette

### Conseil de mise en œuvre

COMPLÉT 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<sup>ère</sup> vitesse et 3 min en 2<sup>ème</sup> 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, du fromage, 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<sup>ère</sup> vitesse et 3 min en 2<sup>ème</sup> 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 !

Complet Novem Snacking



A garnir selon les envies !

Une pâte épaisse et moelleuse

# Pâte Pizza

Sac de 10 kg

Réf. 20162.01

## Recette

### Conseil de mise en œuvre

COMPLET Pâte Pizza .....	1 000 g
Eau .....	500 g
Levure de boulanger .....	10 g



1. Réunir tous les ingrédients dans le pétrin.
2. 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.
3. Température de la pâte : 25°C maximum.
4. Laisser détendre la pâte pendant 5 min.
5. 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.
6. Garnir avec la garniture de votre choix.
7. Cuisson : 12 à 18 min à 230 - 240°C

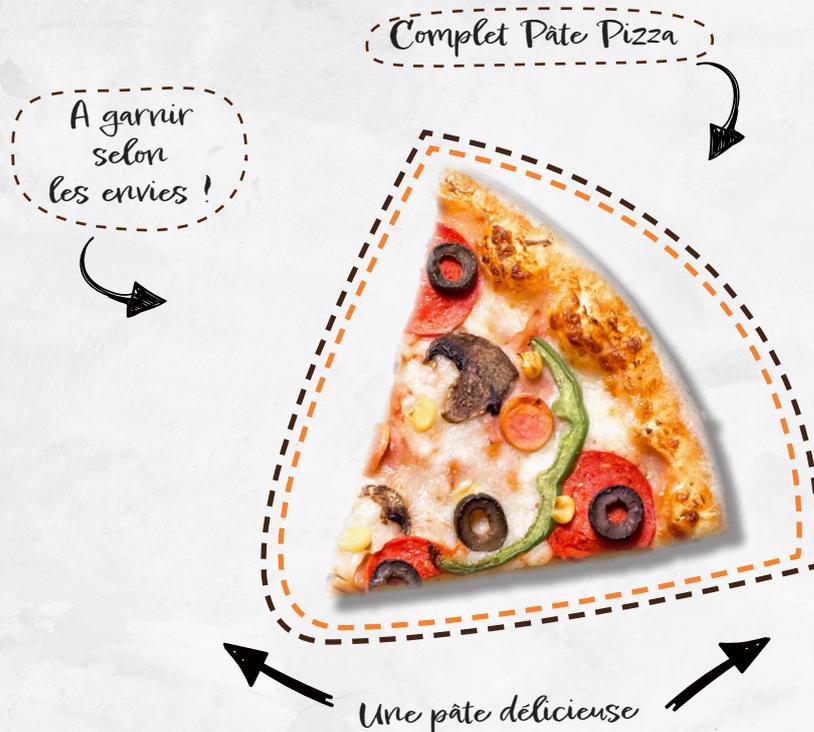
**c'est prêt !**



Suggestion de présentation

## Zoom sur

Une pâte souple et moelleuse parfaite pour vos pizzas mais aussi pour vos tartes flambées !



# Petits Conditionnements

## Préparation pour Snacking

APPAREIL À QUICHE - Réf. 24300.01.....	p. 121
PESTO SNACK - Réf. 11334.01.....	p. 122
TOMATO SNACK - Réf. 11335.01.....	p. 123



# Sauces

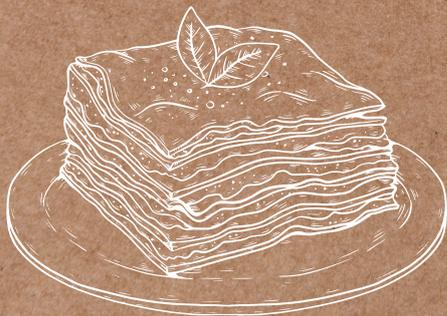
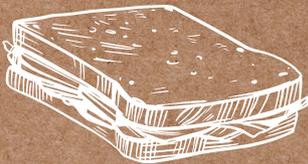
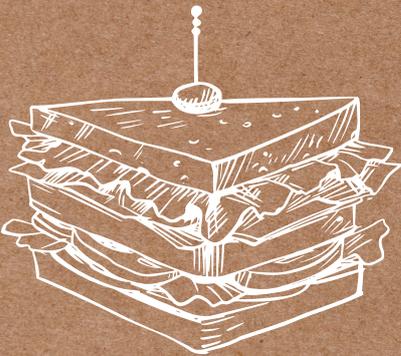
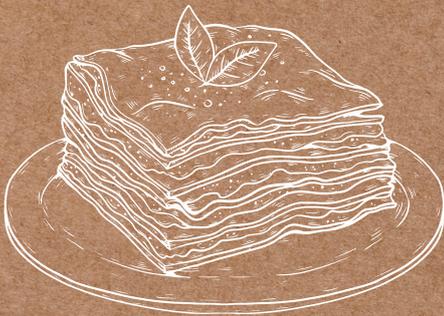
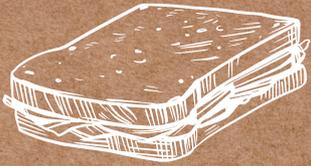
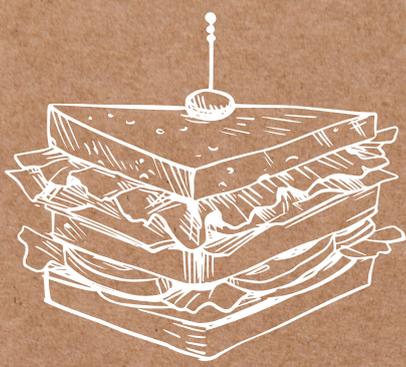
## Préparations pour Sauces

**BÉCHAMONA** - Réf. 20230.01.....p. 82

**SAUCE** - Réf. 20044.08 / 20044.09\* / 20044.06\* .....p. 83

## Petits conditionnements

**SAUCE** \* .....p. 83



# Béchamona

Sac de 10 kg

Réf. 20230.01

## 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.

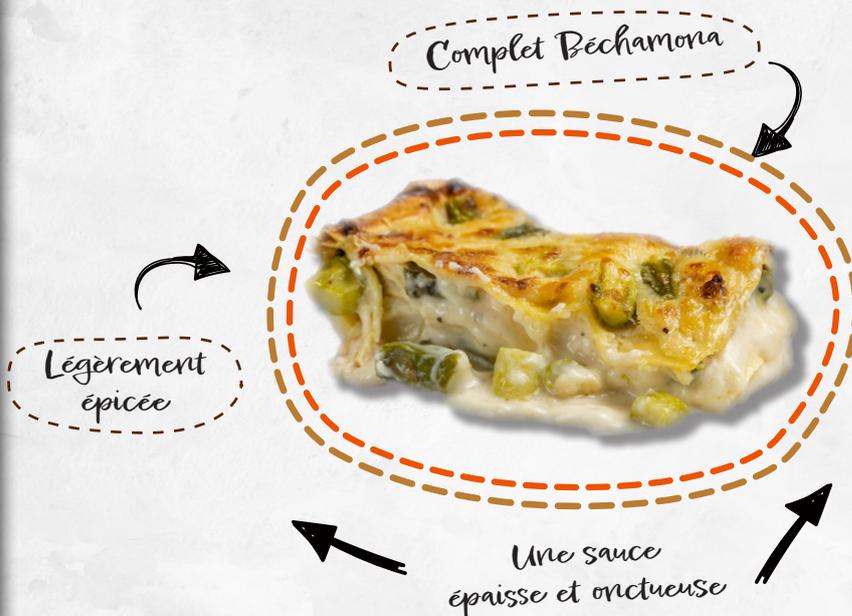
c'est prêt !



Suggestion de présentation

## 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

Carton de 4 x 2,5 kg - Réf. 20044.09

Carton de 5 x 1 kg - Réf. 20044.06

## Recette

### Conseil de mise en œuvre

COMPLET Sauce.....	300 g
Eau ou lait (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.

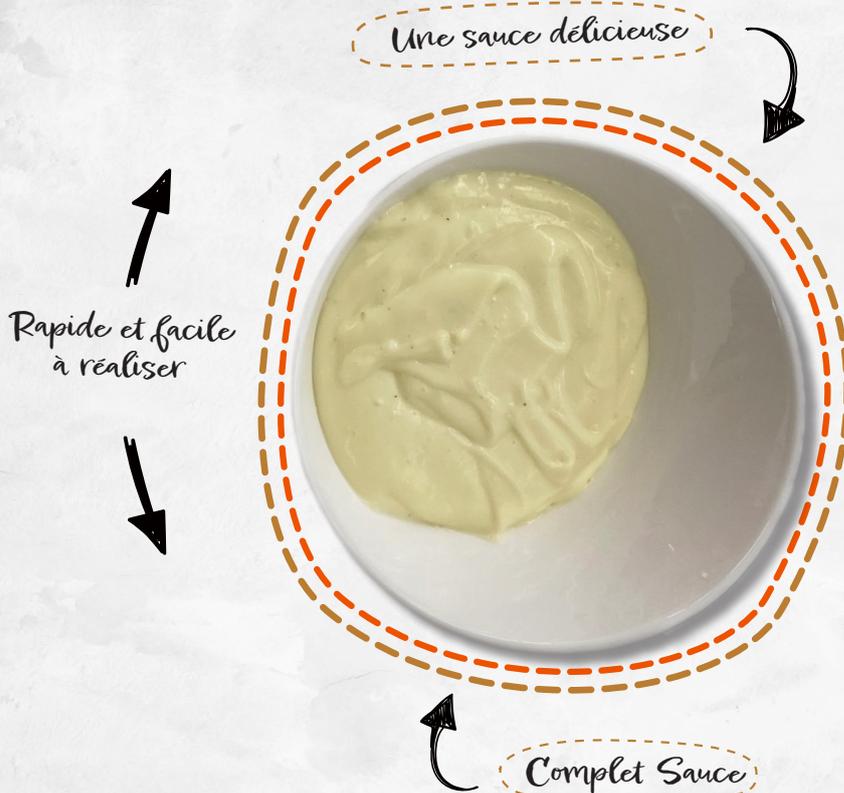
c'est prêt !



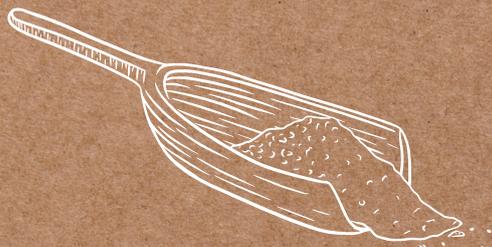
Suggestion de présentation

## Zoom sur

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







# Produits techniques

## Produits Techniques

<b>NEUSCHNEE A</b> - Réf. 15196.01 / 15196.07.....	p. 86
<b>NEUSCHNEE SANS PALME SANS MGVH</b> - Réf. 15274.03.....	p. 87
<b>POUDRE À LEVER</b> - Réf. 15224.02 / 15112.02 / 15112.03/ 15112.11...p.	88

## Agents de Démoulage

<b>COMPLETIN LIQUIDE</b> - Réf. 10001.01.....	p. 89
<b>COMPLETIN PLASTIQUE</b> - Réf. 10002.01.....	p. 89

## Listing Gamme en petits conditionnements

<b>LISTING PETITS CONDITIONNEMENTS</b> .....	p. 90
--	-------

# Neuschnee A

Sac de 10 kg - Réf. 15196.01

Carton de 5 x 1 kg - Réf. 15196.07

## 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.



# Neuschnee

Sans Palme sans MGPH

Sac de 10 kg

Réf. 15274.03

## Conseil

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

COMPLET Neuschnee sans Palme et sans MGPH reste blanc et peut se congeler.



Suggestion de présentation

## Zoom sur

Cette poudre blanche de décoration qui constitue la note parfaite pour sublimer vos desserts.

Complet Neuschnee  
sans palme & sans MGPH

Une texture  
poudreuse



# Poudre à lever

Sac de 25 kg - Réf. 15224.02

Carton de 10 x 2,5 kg - Réf. 15112.02

Mesure de 2,5 kg - Réf. 15112.03

Carton de 5 x 1 kg - Réf. 15112.11

## Conseil

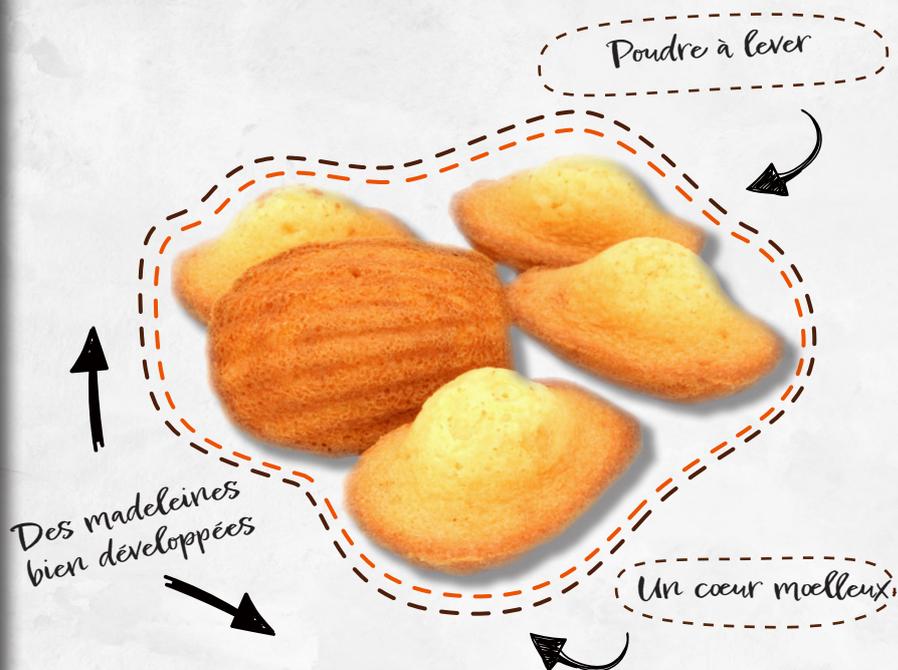
Doses d'utilisation : 15 à 20 g de poudre à lever pour 500 g de farine.



Suggestion de présentation

## Zoom sur

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



Agent de démoulage

# Completin Liquide

Bidon de 8 kg

Réf. 10001.01

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

# Completin Plastique

Seau de 4 kg

Réf. 10002.01

## Conseil

1. Remuer avant usage.
2. Se servir d'un pinceau ou d'un chiffon.
3. Enduire d'une couche légère le matériel.

## Avantages

- Évite la rouille
- Évite les couches carbonisées
- Permet une séparation parfaite des produits.



Suggestion de présentation

## Zoom sur

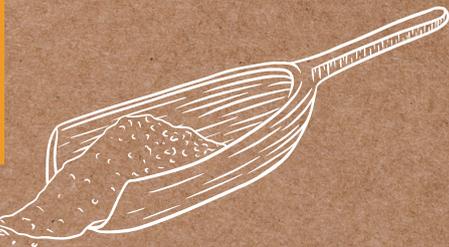
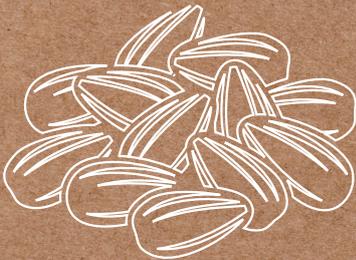
Un produit qui garantit un graissage efficace de vos moules.



# Petits Conditionnements

## Produits Techniques

<b>FLOCON D'AVOINE</b> - Réf. 30068.05.....	p. 124
<b>GRAINES DE TOURNESOL</b> - Réf. 30188.05.....	p. 125
<b>FLORENTIN / NOUGATINE</b> - Réf. 11036.11.....	p. 126
<b>FLOCONS DE SEIGLE</b> - Réf. 11296.01.....	p. 127
<b>BÄCKER'S BACKMÜSLI</b> - Réf. 11061.01.....	p. 128
<b>MERINGUE</b> - Réf. 15186.05.....	p. 129
<b>NEUSCHNEE A</b> - Réf. 15196.07.....	p. 86
<b>POUDRE À LEVER</b> - Réf. 15112.03 / 15112.11.....	p. 88
<b>MIX GLACE</b> - Réf. 21090.01.....	p. 130





# Petits Conditionnements

## Préparations pour Cakes & Moelleux

<b>BROWNIES</b> - Réf. 10590.05.....	p. 48
<b>CAKE BELLA CHOCO</b> - Réf. 21003.09.....	p. 94
<b>CAKE BELLA NATURE</b> - Réf. 12503.26.....	p. 95
<b>CAKE BELLA CITRON</b> - Réf. 20249.06.....	p. 96
<b>CAKE BELLA BREAKFAST</b> - Réf. 20195.11.....	p. 97
<b>CAKE BELLA COCO</b> - Réf. 22258.04.....	p. 98
<b>CONCENTRÉ CAKE AUX ÉPICES</b> - Réf. 15167.07.....	p. 99
<b>COOKIES</b> - Réf. 20160.03.....	p. 100
<b>FINANCIER SL</b> (Sans Lupin) - Réf. 20152.03.....	p. 101
<b>MADELEINE</b> - Réf. 24600.03.....	p. 102
<b>SUN MUFFIN</b> - Réf. 21739.06.....	p. 52

## Préparations pour Gênoises

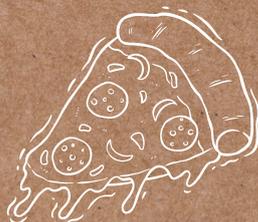
<b>GÉNOISE SUPER</b> - Réf. 20109.06.....	p. 103
<b>TRADIBISCUIT</b> - Réf. 21906.10.....	p. 104

## Préparations pour Pâte à garnir

<b>CRÊPES &amp; GAUFRES</b> - Réf. 21238.10.....	p. 105
<b>MACARON AMANDE</b> - Réf. 20018.03.....	p. 106
<b>MACARON COCO</b> - Réf. 12218.05.....	p. 107

## Préparations pour Crèmes & Garnitures

<b>APPAREIL CITRON</b> - Réf. 20045.04.....	p. 108
<b>CRÈME BRÛLÉE</b> - Réf. 20043.04.....	p. 109
<b>CLAFOUTIS</b> - Réf. 24011.03.....	p. 110
<b>CRÉMACHAUD</b> - Réf. 21087.24.....	p. 111
<b>CRÈME À FROID PB</b> - Réf. 20207.04 / 20207.02.....	p. 65
<b>CRÉMOBEUR</b> - Réf. 15147.03.....	p. 112
<b>GOURMET CHEESECAKE</b> - Réf. 15325.05.....	p. 113
<b>MOUSS'LINE</b> - Réf. 23006.07.....	p. 114
<b>RICO</b> - Réf. 21940.06.....	p. 115



# Petits Conditionnements



## Préparations pour Fourrages

<b>MOUSSE DESSERT CACAO</b> - Réf. 15191.05.....	p. 116
<b>MOUSSE FRAISE</b> - Réf. 11092.06.....	p. 117
<b>MOUSSE FRAMBOISE</b> - Réf. 11091.06.....	p. 118
<b>MOUSSE NEUTRE</b> - Réf. 11094.06.....	p. 119
<b>VOLUMEX</b> - Réf. 15140.05.....	p. 120

## Préparation pour Snacking

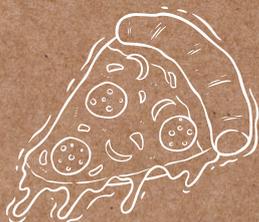
<b>APPAREIL À QUICHE</b> - Réf. 24300.01.....	p. 121
<b>PESTO SNACK</b> - Réf. 11334.01.....	p. 122
<b>TOMATO SNACK</b> - Réf. 11335.01.....	p. 123

## Préparations pour Sauce

<b>SAUCE</b> - Réf. 20044.09 / 20044.06.....	p. 83
--	-------

## Produits Techniques

<b>FLOCON D'AVOINE</b> - Réf. 30068.05.....	p. 124
<b>GRAINES DE TOURNESOL</b> - Réf. 30188.05.....	p. 125
<b>FLORENTIN / NOUGATINE</b> - Réf. 11036.11.....	p. 126
<b>FLOCONS DE SEIGLE</b> - Réf. 11296.01.....	p. 127
<b>BÄCKER'S BACKMÜSLI</b> - Réf. 11061.01.....	p. 128
<b>MERINGUE</b> - Réf. 15186.05.....	p. 129
<b>NEUSCHNEE A</b> - Réf. 15196.07.....	p. 86
<b>POUDRE À LEVER</b> - Réf. 15112.03 / 15112.11.....	p. 88
<b>MIX GLACE</b> - Réf. 21090.01.....	p. 130



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

# Cake Bella Choco

Carton de 4 x 2,5 kg

Réf. 21003.09

## Recette

### Conseil de mise en œuvre

COMPLET Cake Bella Choco.....	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 Cake Bella Choco et ensuite l'eau. Mélanger cet appareil à la feuille en 1<sup>ère</sup> vitesse pendant 1 min et en 2<sup>ème</sup> 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.



# Cake Bella Nature

Carton de 4 x 2,5 kg

Réf. 12503.26

## Recette

### Conseil de mise en œuvre

COMPLET Cake Bella Nature .....	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<sup>ère</sup> vitesse et 3 min à grande vitesse. Rajouter éventuellement des noisettes/amandes ou des fruits, en 1<sup>ère</sup> 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...



Préparation pour entremets et cakes  
aromatisée citron

# Cake Bella Citron

Carton de 4 x 2,5 kg

Réf. 20249.06

## Recette

### Conseil de mise en œuvre

COMPLET Cake Bella 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<sup>ère</sup> 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 !

Compleat Cake Bella Citron

Un cake  
moelleux !!



Idee : Des framboises pour  
encore plus de gourmandise

# Cake Bella Breakfast

Carton de 4 x 2,5 kg

Réf. 20195.11

## Recette

### Conseil de mise en œuvre

COMPLET Cake Bella Breakfast	1 000 g
Huile	400 g
Œufs	450 g
Eau	100 g



1. Mélanger tous les ingrédients dans la cuve du batteur-mélangeur pendant 1 min en 1<sup>ère</sup> vitesse puis 4 min en 2<sup>ème</sup> vitesse.

2. Cuisson : 45 min à 180°C pour des pièces de 500 g.

Suggestion pour Cake Bella Breakfast aux fruits : rajouter 100 à 150 g de poudre à crème pâtissière à froid et 500 g de fruits secs.

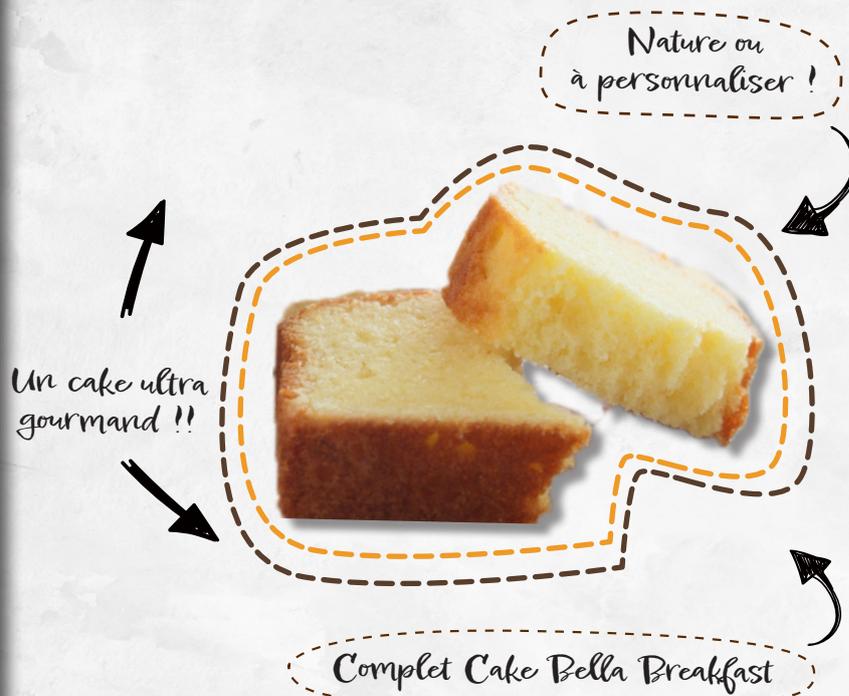
c'est prêt !



Suggestion de présentation

## Zoom sur

Un cake savoureux et gourmand à personnaliser selon les envies.



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

# Cake Bella Coco

Carton de 4 x 2,5 kg

Réf. 22258.04

## Recette

### Conseil de mise en œuvre

COMPLET Cake Bella Coco	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<sup>ère</sup> vitesse et 3 min en 2<sup>ème</sup> 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).

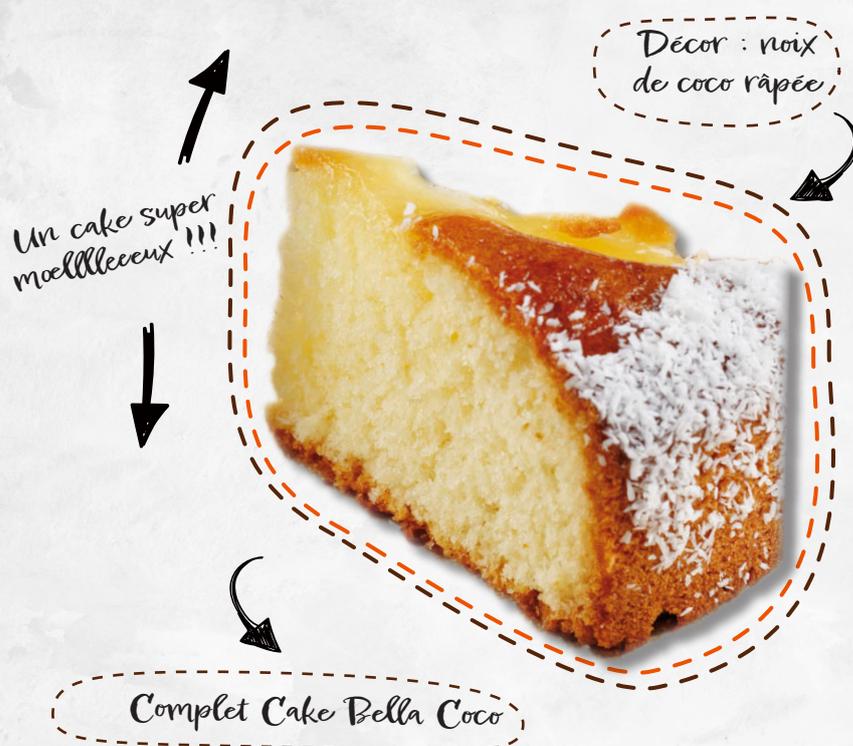
c'est prêt !



Suggestion de présentation

## Zoom sur

Un cake au délicieux goût de noix de coco pour des évasions gustatives garanties !



# Concentré Cake aux Épices

Carton de 5 kg

Réf. 15167.07

## Recette

### Conseil de mise en œuvre

COMPLÉT 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



1. Mélanger tous les ingrédients dans la cuve du batteur-mélangeur pendant 1 min en 1<sup>ère</sup> vitesse, 3 min en 2<sup>ème</sup> vitesse et un court moment (30 secondes) en 3<sup>ème</sup> vitesse.

2. Remplir un bac à génoise 40 x 60.

3. Cuisson : 150 - 160°C pendant 50 min.

c'est prêt !



Suggestion de présentation

## Zoom sur

Notre cake au bon goût de miel et d'épices. Ce subtil mélange lui confère une saveur unique.

Complet Concentré Cake aux Épices



# 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<sup>ème</sup> vitesse.
2. Rajouter les pépites de chocolat (ou autre garniture), et mélanger encore une min en 1<sup>ère</sup> 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

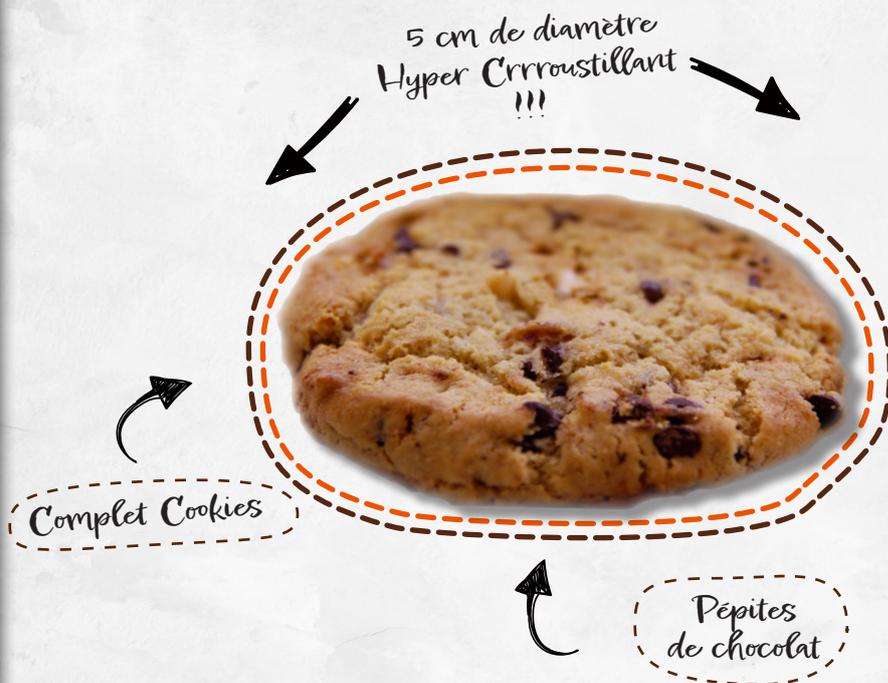
c'est prêt !



Suggestion de présentation

## Zoom sur

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



# Financier SL\*

\* Sans Lupin

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).

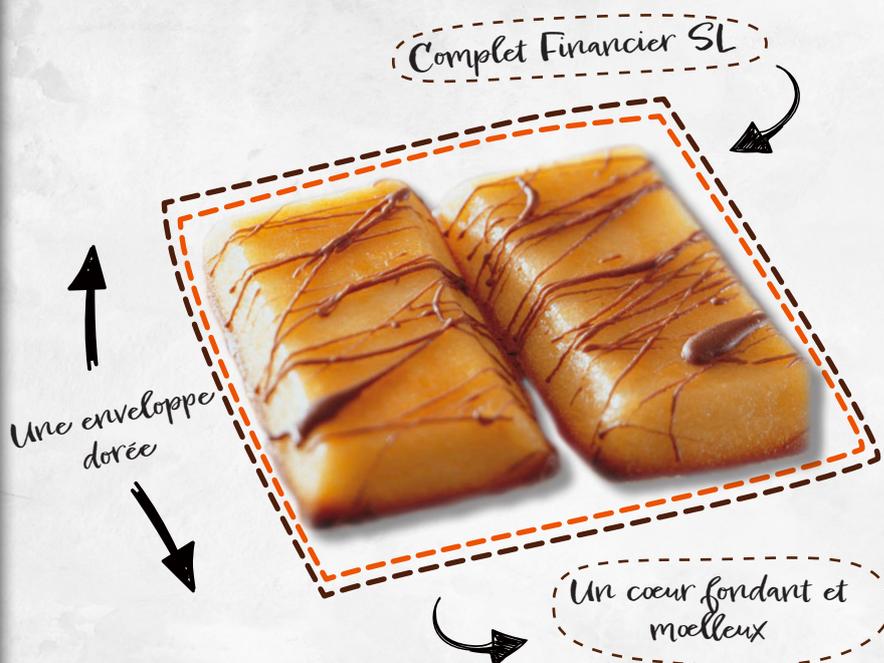
**c'est prêt !**



Suggestion de présentation

## Zoom sur

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



# Madeline

Carton de 4 x 2,5 kg

Réf. 24600.03

## Recette

### Conseil de mise en œuvre

COMPLET Madeleine.....	1 000 g
Œufs.....	400 g
Lait.....	100 g
Beurre fondu.....	400 g



1. Mélanger la Préparation pour Madeleine, les œufs et le lait dans une cuve à la feuille, 1 min en 1<sup>ère</sup> vitesse et 2 min en 2<sup>ème</sup> vitesse.
2. Rajouter le beurre fondu ou l'huile, et mélanger jusqu'à obtention d'une masse homogène.
3. Graisser des moules à Madeleine (par ex. au Completin Plastique Réf. 10002.01), puis les fariner légèrement. Garnir les alvéoles du moule à la poche.
4. Cuisson : 10 à 12 min à 250°C.

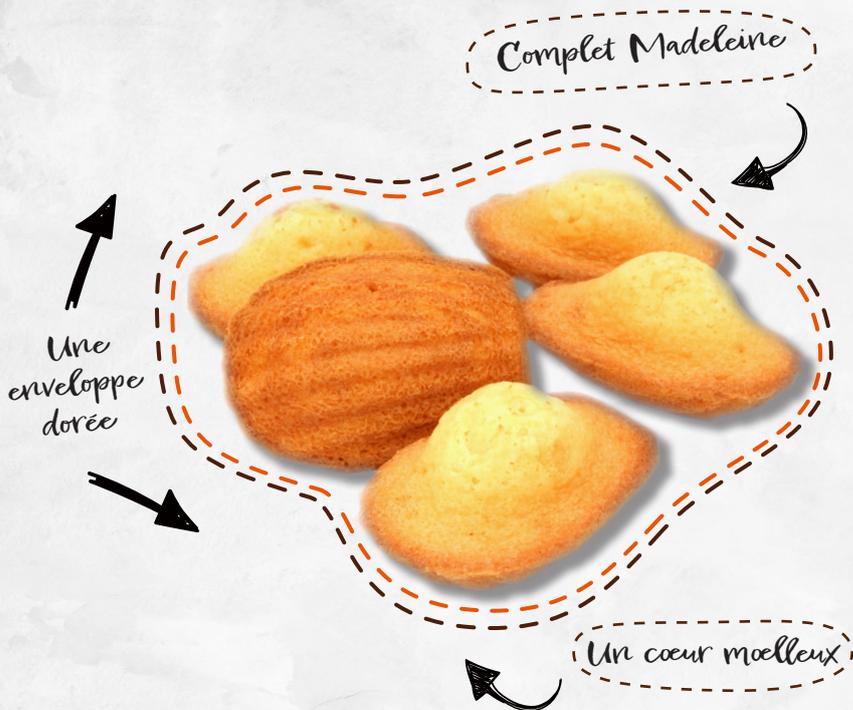
c'est prêt !



Suggestion de présentation

## Zoom sur

Un grand classique revisité avec succès par COMPLET ! Pour preuve, sa robe dorée et son corps fondant.



# Génoise Super

Carton de 4 x 2,5 kg

Réf. 20109.06

Recette 

## Conseil de mise en œuvre

COMPLET Génoise Super	1 000 g
Œufs	750 g
Eau	50 g



1. Mélanger le tout dans la cuve du batteur-mélangeur 1 min en 1<sup>ère</sup> vitesse et 6 à 8 min en 3<sup>ème</sup> vitesse.

2. Cuisson : 180°C pendant 25 à 30 min.

c'est prêt !



Suggestion de présentation

## Zoom sur

Une savoureuse génoise à préparer facilement et rapidement.

Complet Génoise Super

Une génoise savoureuse



Un gâteau super moelleux !!!

Préparation pour masse battue

# Tradibiscuit

Carton de 4 x 2,5 kg

Réf. 21906.10

## Recette

### Conseil de mise en œuvre

COMPLET Tradibiscuit .....	500 g
Farine de froment type 55 .....	500 g
Œufs .....	1 600 g
Sucre .....	1 000 g



1. Monter les œufs et le sucre au batteur-mélangeur à grande vitesse pendant 15 minutes.
2. Ajouter lentement la farine et COMPLET Tradibiscuit préalablement mélangé et tamisé. Mettre en moule.
3. Cuisson : 180°C pendant 30 à 35 min.

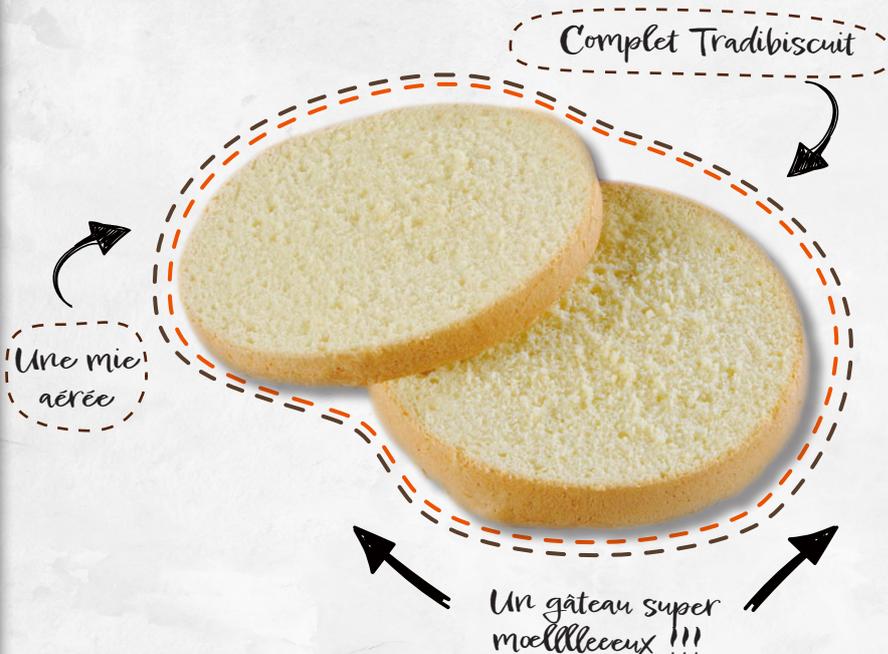
c'est prêt !



Suggestion de présentation

## Zoom sur

La préparation idéale pour confectionner vos gâteaux légers et savoureux.





Préparation pour petites pâtisseries contenant de la poudre d'amandes (16,9% env.)

# Macaron Amande

Carton de 2 x 2,5 kg

Réf. 20018.03

## Recette

### Conseil de mise en œuvre

COMPLET Macaron Amande.....	1 000 g
Eau (30°C).....	200 g



1. Mélanger COMPLET Macaron Amande avec l'eau pendant 1 min à petite vitesse et 8 min à moyenne vitesse.
2. Dresser sur plaque avec papier cuisson, doubler les plaques.
3. Cuisson : 18 min à 150 °C, four entrouvert.

**c'est prêt !**

Pour plus de brillant, évacuer la buée pendant le temps de cuisson.

Température de cuisson donnée à titre indicatif et pour un four à sole. Si cuisson au four ventilé, réduire la température de 20°C environ.

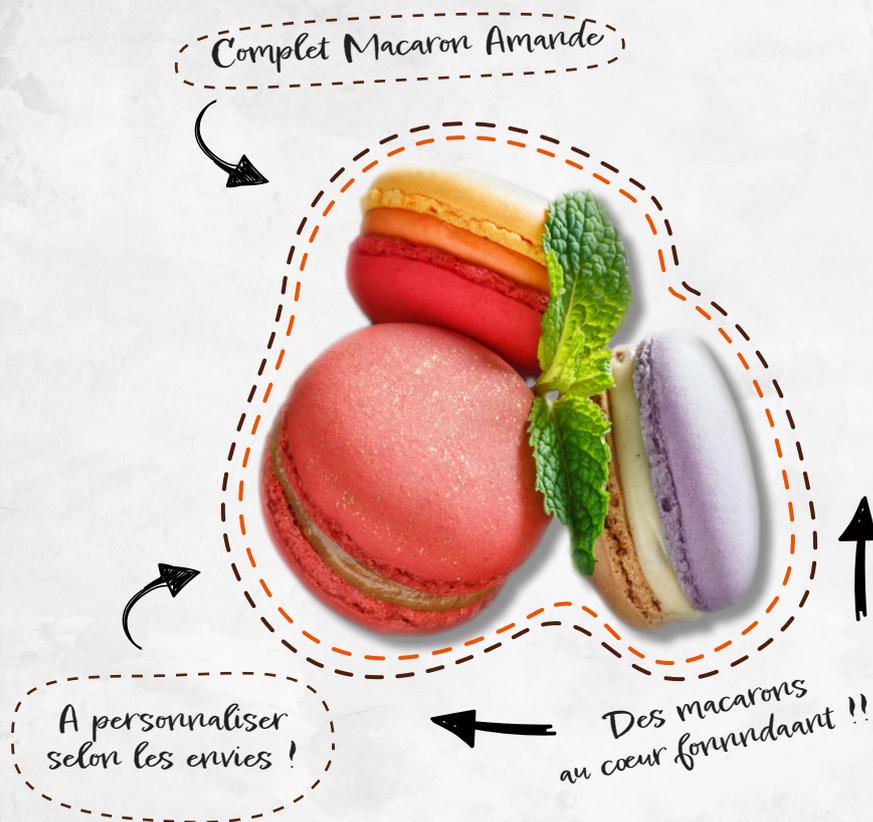
La masse peut être colorée selon votre besoin. Il est conseillé de fourrer les macarons (chocolat, framboise, citron, crème au beurre, etc.).



Suggestion de présentation

## Zoom sur

La confection de macarons moelleux et simples à réaliser.



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.

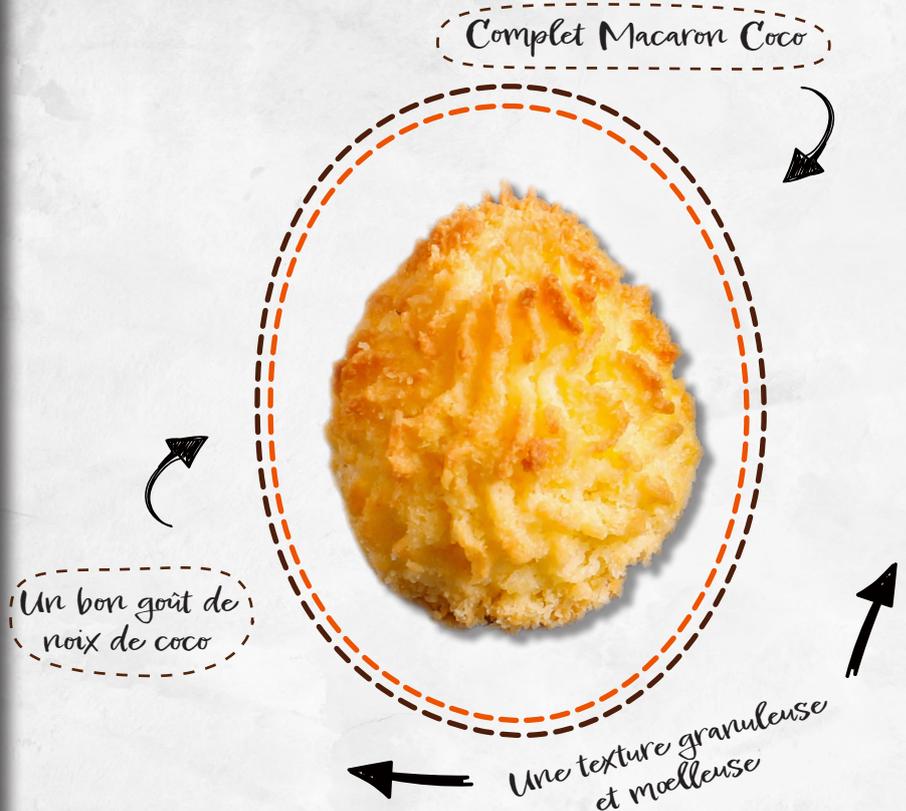
c'est prêt !



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 pâtisserie contenant du jus de citron déshydraté (0,05% env.), aromatisée

# Appareil Citron

Carton de 8 x 600 g

Réf. 20045.04

## Recette

### Conseil de mise en œuvre

Recette pour 2 tartes de 600 g ou 20 tartelettes de 60 g.

COMPLET Appareil Citron .....	600 g
Eau .....	600 g



1. Mélanger les ingrédients dans la cuve du batteur-mélangeur pendant 1 min en 1<sup>ère</sup> vitesse, puis 2 min en 2<sup>ème</sup> vitesse pour obtenir un appareil lisse.
2. Verser l'appareil dans des cercles forcés de pâte sucrée.
3. Cuisson : 18 à 20 min à 210-220°C.

c'est prêt !



Suggestion de présentation

## Zoom sur

La réalisation simple et rapide de vos tartes et spécialités à la délicieuse saveur de citron.



# Crème Brûlée

Carton de 5 x 1 kg

Réf. 20043.04

## Recette

### Conseil de mise en œuvre

COMPLET Crème Brûlée.....	170 g
Lait.....	500 g
Crème fraîche.....	500 g



1. Ajouter COMPLET Crème Brûlée au mélange lait/ crème fraîche tiède puis faire bouillir pendant 1 min.
2. Répartir dans 15 ramequins de 75 - 80 g et les placer pendant 1 heure au réfrigérateur.
3. Servir frais, parsemé de sucre et caramélisé au fer à brûler au moment du service.

c'est prêt !

### Bon à savoir

1 kg de COMPLET Crème Brûlée permet de réaliser environ 70 rations de 100 g.



Suggestion de présentation

## Zoom sur

Un dessert savoureux, fondant et croquant ! Rapide et facile à préparer ... C'est l'alliance parfaite entre douceur et gourmandise !



# Clafoutis

Carton de 4 x 2,5 kg

Réf. 24011.03

## 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



- Mélanger tous les ingrédients dans la cuve du batteur-mélangeur en 1<sup>ère</sup> vitesse puis 3 à 4 minutes en 2<sup>ème</sup> vitesse.
- Verser l'appareil dans les moules de votre choix.  
\*Le clafoutis peut être garni de fruits frais ou surgelés.
- 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.  
2 sachets de 2,5 kg 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 !



Préparation en poudre pour  
crème pâtissière à chaud

# Crémachaud

Carton de 4 x 2,5 kg

Réf. 21087.24

## Recette

### Conseil de mise en œuvre

COMPLET Crémachaud .....	75 g
Lait .....	1 000 g
Sucre .....	250 g
Œufs .....	2 entiers ou 4 jaunes



1. Prélever 200 g de lait froid. Verser le restant de lait et le sucre dans une casserole et faire bouillir.
2. Ajouter COMPLET Crémachaud préalablement diluée dans le lait froid et les œufs.
3. Faire bouillir pendant 3 min en remuant vivement.

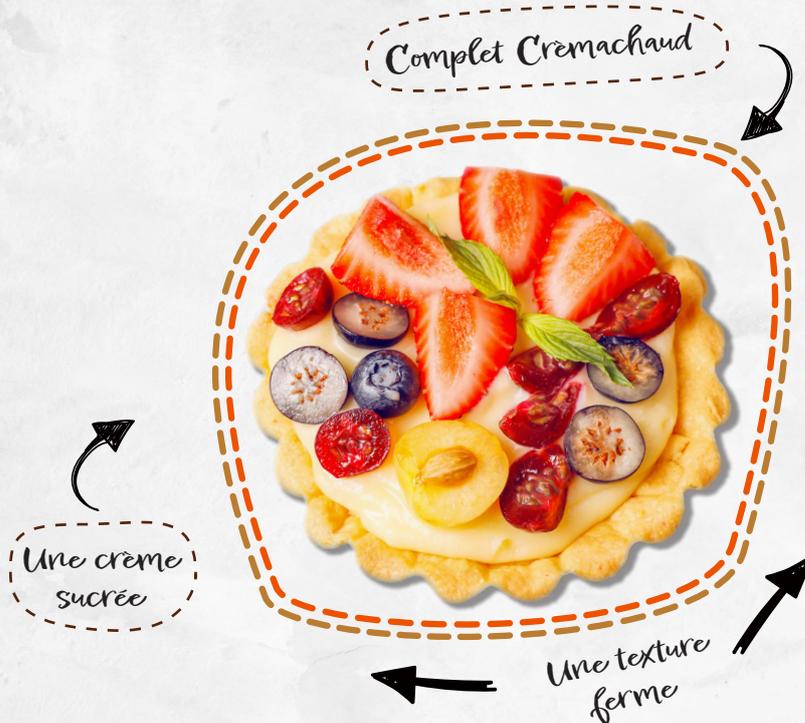
c'est prêt !



Suggestion de présentation

## Zoom sur

Une crème à chaud idéale pour garnir toutes vos pâtisseries.



# 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 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
Œufs .....	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
Œufs .....	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.

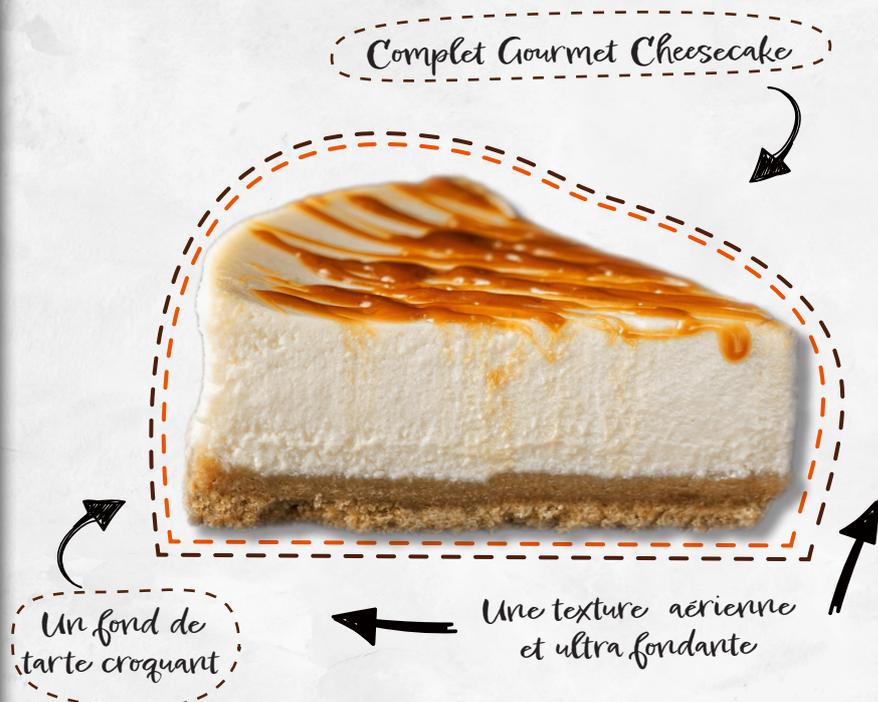
Astuce pour obtenir un bord plus doré : après graissage des moules, les chemiser de sucre semoule !



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.

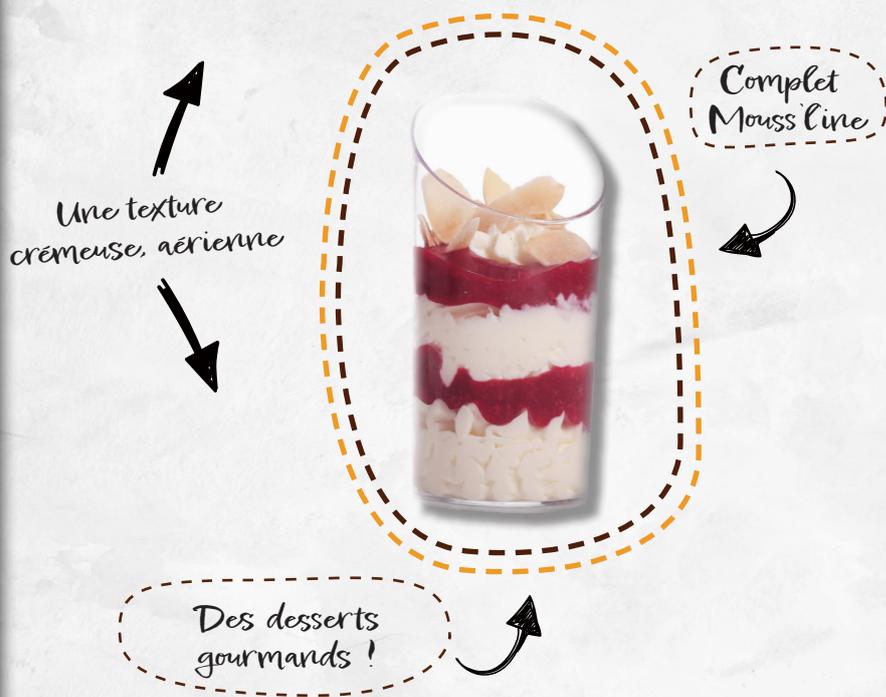
c'est prêt !



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 Rico ..... 300 g  
Eau ..... 1 000 g

#### Avec cuisson

COMPLET Rico ..... 350 g  
Eau ..... 1 000 g



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

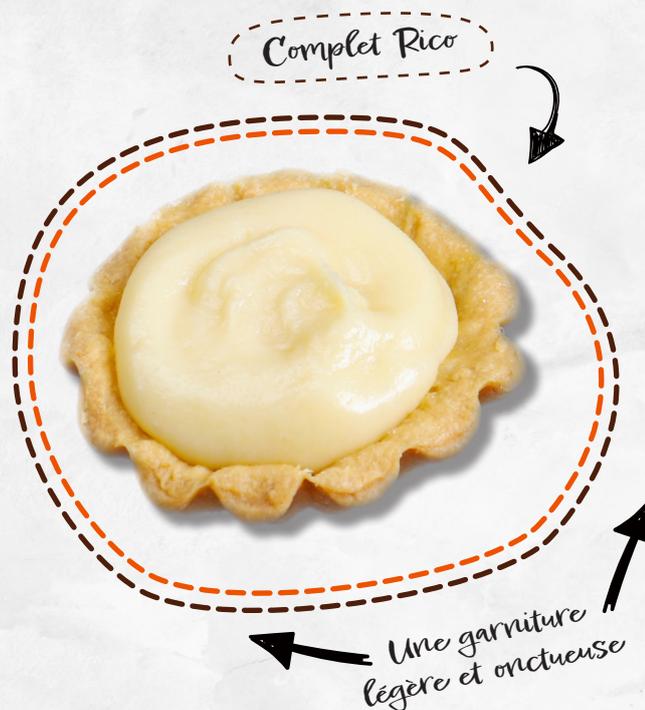
c'est prêt !



Suggestion de présentation

## Zoom sur

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



# Mousse Dessert Cacao

Carton de 4 x 2,5 kg

Réf. 15191.05

## Recette

### Conseil de mise en œuvre

COMPLET Mousse Dessert Cacao	500 g
Eau ou Lait	1 000 g



1. Mélanger COMPLET Mousse Dessert Cacao et l'eau ou le lait dans la cuve du batteur-mélangeur 1 min en 1<sup>ère</sup> vitesse et 4 min à grande vitesse.

2. Dresser dans des coupelles et placer au réfrigérateur pendant 1 heure.

1 kg de COMPLET Mousse Dessert Cacao permet de réaliser environ 70 portions.

c'est prêt !



Suggestion de présentation

## Zoom sur

Des mousses légères et onctueuses délicieusement cacaotées.



Préparation sucrée pour mousses et entremets  
pâtisseries à base de fraises  
déshydratées (8% env.), aromatisée

# Mousse Fraise

Carton de 6 x 1 kg

Réf. 11092.06

## Recette

### Conseil de mise en œuvre

COMPLET Mousse Fraise	200 g
Eau (25°C)	250 g
Crème chantilly battue	1000 g



1. Mélanger COMPLET Mousse Fraise 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 légères et onctueuses au bon goût fraise.



Préparation sucrée pour mousse et entremets  
pâtisseries à base de framboises  
déshydratées (7.4% env.), aromatisée.

# Mousse Framboise

Carton de 6 x 1 kg

Réf. 11091.06

## Recette

### Conseil de mise en œuvre

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



1. Mélanger COMPLET Mousse Framboise 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 !**

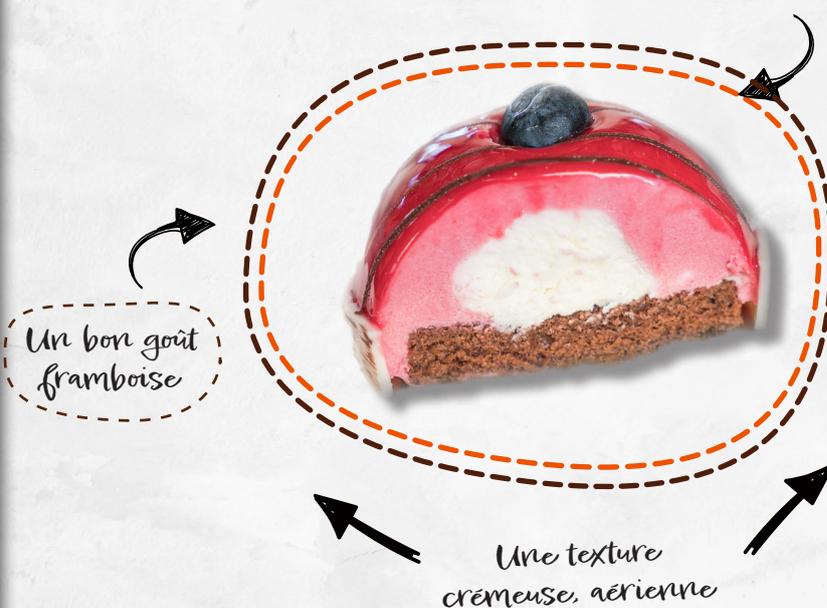


Suggestion de présentation

## Zoom sur

Une préparation pour réaliser facilement et rapidement des mousses légères et onctueuses au bon goût framboise.

Compleet Mousse  
Framboise



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 !



# Volumex

Carton de 4 x 2,5 kg

Réf. 15140.05

## 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.

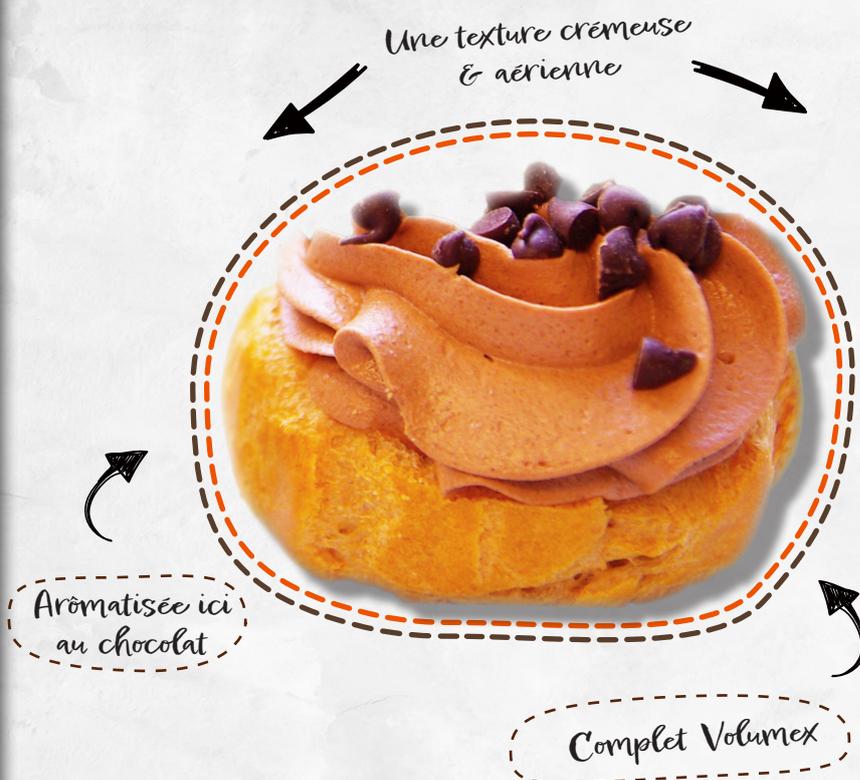
c'est prêt !



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.



# Appareil à Quiche

Carton de 4 x 2,5 kg

Réf. 24300.01

## Recette

### Conseil de mise en œuvre

COMPLET Appareil à Quiche	250 g
Eau	1 000 g



1. Mélanger 3 min au batteur-mélangeur.
2. Ajouter les ingrédients voulus et mélanger à la main.
3. Verser dans un moule préalablement foncé d'une pâte.
4. Cuisson : à 170 °C (four ventilé) pendant 20 à 40 min (selon taille du moule).

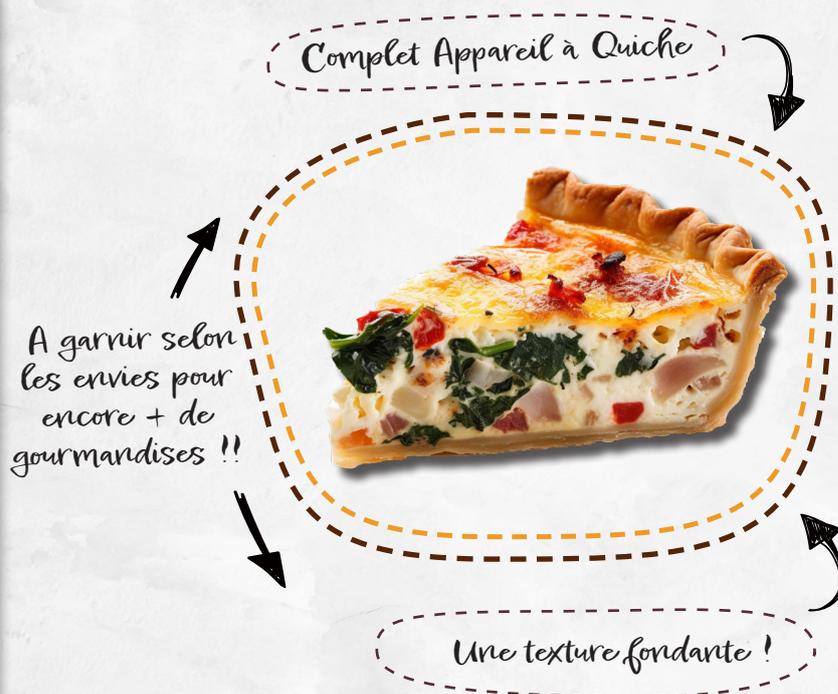
**c'est prêt !**



Suggestion de présentation

## Zoom sur

Un plat savoureux à décliner selon les envies ! L'alliance de la facilité et de la rapidité de mise en œuvre pour des moments gourmands garantis !



Melange d'épices pour agrémenter les produits de boulangerie salés.

# Pesto Snack

Carton de 2 x 2,5 kg

Réf. 11334.01

## Recette

### Mode d'emploi :

Ajouter 5 - 10 % de COMPLET Pesto Snack lors de la préparation de votre pâte, selon le goût souhaité.



Suggestion de présentation

## Zoom sur

Des épices à mélanger à votre pâte pour réaliser facilement des pains et autres produits snacking au délicieux goût pesto !

Compleet Pesto Snack

Des pains au goût pesto original !!



Préparation déshydratée à base de tomate, d'herbes et d'épices pour l'aromatisation de vos pâtes à pain et à pizza et d'autres produits salés

# Tomato Snack

Carton de 2 x 2,5 kg

Réf. 11335.01

  
**Recette**

## Mode d'emploi :

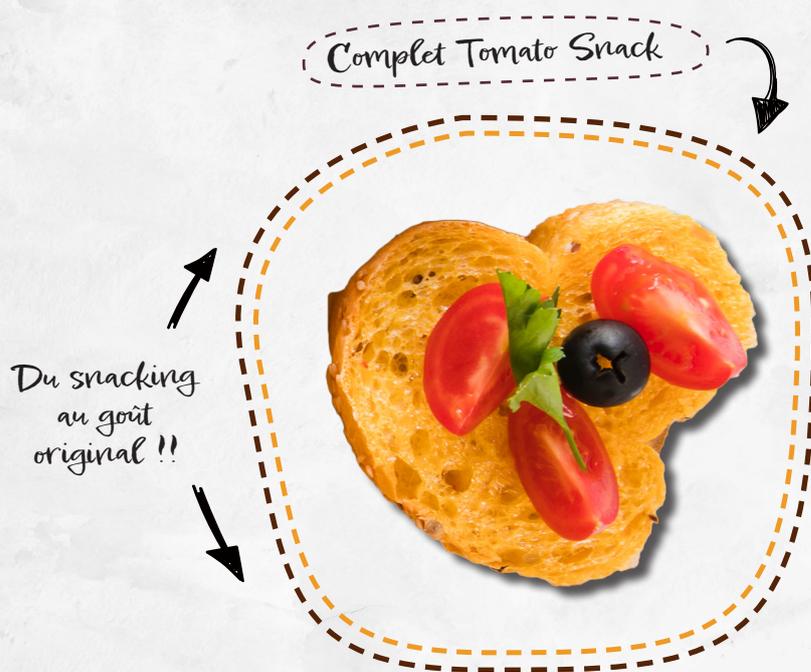
Ajouter 5 - 10 % (du poids de la farine) de COMPLET Tomato Snack lors de la préparation de votre pâte, selon le goût souhaité.



Suggestion de présentation

**Zoom sur**

Des épices à mélanger à vos pâtes à pains, à pizzas et autres produits salés pour encore plus de saveur !



# Flocons d'Avoine,

Sachet de 5 kg

Réf. 30068.05



Suggestion de présentation

## Zoom sur

Ces flocons d'avoine qui conviennent particulièrement à la réalisation comme à la décoration de vos pains spéciaux et cakes.



# Graines de Tournesol

Sachet de 5 kg

Réf. 30188.05



Suggestion de présentation

## Zoom sur

Ces graines de tournesol qui conviennent particulièrement à la réalisation comme à la décoration de vos pains spéciaux.



# Florentin Nougatine

Carton 10 x 500 g

Réf. 11036.11

## Recette

### Conseil de mise en œuvre

FLORENTIN .....	500 g
Amandes effilées .....	125 g
Amandes hachées .....	125 g
Ecorces d'oranges et citron finement hachées .....	80-100 g



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

Remarque : après ouverture, une agglomération du produit est possible.

c'est prêt !



Suggestion de présentation

## Zoom sur

Cette confiserie sucrée qui agrémentera à merveille vos pâtisseries. Rapidité, simplicité et résultat assurés.

Complet Florentin / Nougatine



# Flocons de Seigle

Sachet de 5 kg

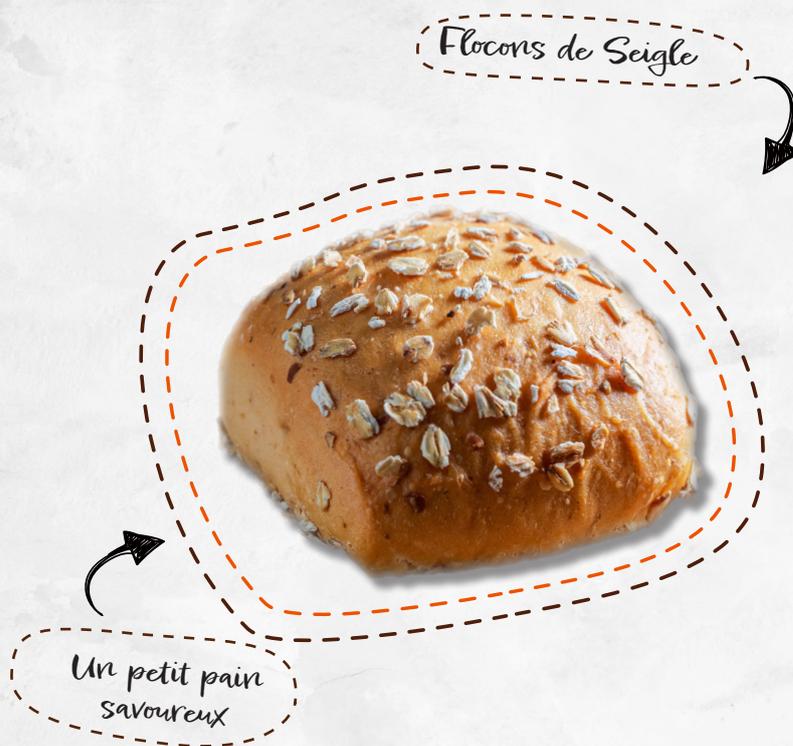
Réf. 11296.01



Suggestion de présentation

## Zoom sur

Des flocons de seigle pour la décoration de vos pains spéciaux !



# Bäcker's Backmüsli

Sachet de 5 kg

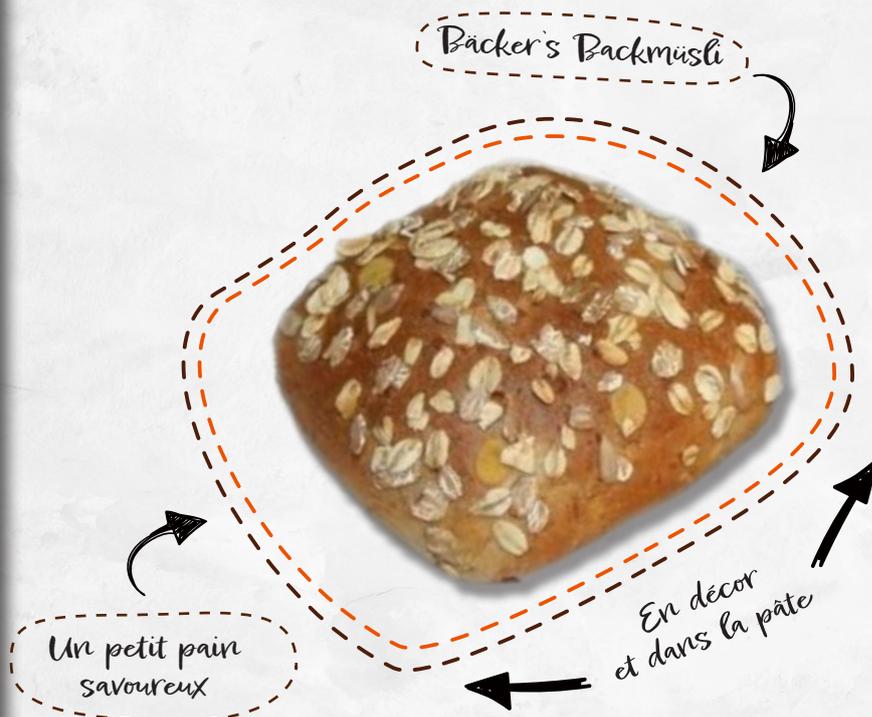
Réf. 11061.01



Suggestion de présentation

## Zoom sur

Un mélange équilibré de seigle, d'avoine, de blé, d'orge, de flocons de maïs et de graines de tournesol, qui convient particulièrement à la réalisation comme à la décoration de vos pains spéciaux !



Préparation pour l'élaboration de masses  
pour meringues

# Meringue

Carton de 5 kg

Réf. 15186.05

## Recette

### Conseil de mise en œuvre

COMPLET Meringue .....	300 g
Eau .....	1 000 g
Sucre .....	2 000 à 3 000 g



1. Mélanger les ingrédients dans la cuve du batteur-mélangeur.
2. Monter à grande vitesse jusqu'à obtention d'une neige ferme.
3. Température de cuisson pour coquilles, vacherins, etc. : 100 à 110°C (cuire une nuit entière si possible). Pour le décor de tartes aux fruits : 200°C.

c'est prêt !

A cette recette de base, vous pouvez ajouter sans problème bon nombre d'ingrédients, par exemple : amandes effilées, poudre d'amande, amandes hérissées, noisettes, flocons de noix de coco, etc.



Suggestion de présentation

## Zoom sur

Une préparation pour meringue, simple à mettre en œuvre pour un résultat parfait.

Complet Meringue

Un cœur fondant



Une meringue croquante !!

# Mix Glace

Carton de 4 x 2,5 kg

Réf. 21090.01

## Recette

### Conseil de mise en œuvre

COMPLÉT Mix Glace.....	100 g
Sucre.....	250 g
Lait.....	1 000 g



1. Mélanger l'ensemble des ingrédients et les pasteuriser à 85°C.
2. Laisser refroidir et maturer au froid entre 4 et 12°C.
3. Turbiner ou foisonner.  
Le poids minimal par litre doit être de 450 g.

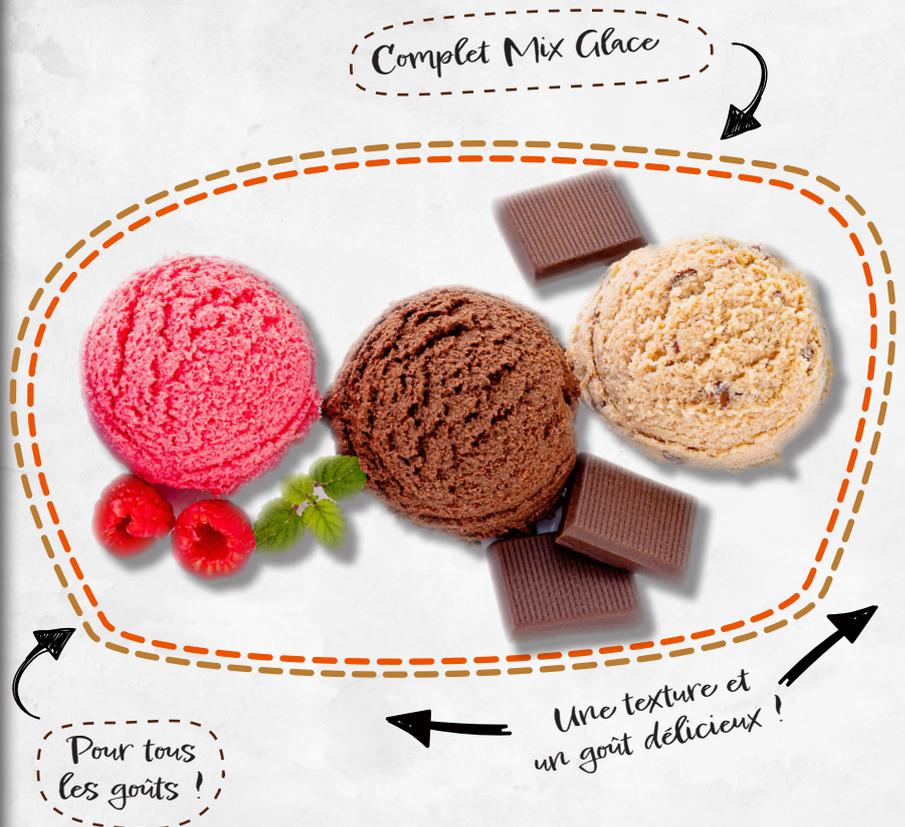
**c'est prêt !**



Suggestion de présentation

## Zoom sur

Une préparation pour réaliser facilement de savoureuses glaces à aromatiser selon vos envies !



# Moules de cuisson



## Moules de Cuisson Individuels

- MOULES CAISSETTES MUFFIN - Réf. 10047.01.....
- MOULES MINI-CAKES - Réf. 14000.01.....
- MOULES TULIPES - Réf. 10659.01.....



## Moules de Cuisson Grands Formats

- MOULES DEMI-GASTRO - Réf. 20258.01.....
- MOULES ETOILES - Réf. 11445.01.....
- MOULES RECTANGLES - Réf. 14003.01.....
- MOULES ROUNDS 170/35 mm - Réf. 11488.01.....
- MOULES ROUNDS 120/35 mm - Réf. 11633.01.....
- MOULES PANETTONE - Réf. 90016.01.....





# Complet

Rue Nationale - Puits Simon 3 - 57600 FORBACH  
Tél.: +33 (0)3 87 87 63 38 - [contact@complet.fr](mailto:contact@complet.fr)  
[www.complet.fr](http://www.complet.fr)



— “ —  
Notre passion,  
le savoir-faire !  
— ” —

