



Petits Conditionnements

COMPLET®



COMPLET

Votre spécialiste en Farines Composées
et Solutions sur mesure !



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

Petits Conditionnements

Préparations pour Cakes & Moelleux

BROWNIES - Réf. 10590.05.....	p. 7
CAKE BELLA CHOCO - Réf. 21003.09.....	p. 8
CAKE BELLA NATURE - Réf. 12503.26.....	p. 9
CAKE BELLA CITRON - Réf. 20249.06.....	p. 10
CAKE BELLA BREAKFAST - Réf. 20195.11.....	p. 11
CAKE BELLA COCO - Réf. 22258.04.....	p. 12
CONCENTRÉ CAKE AUX ÉPICES - Réf. 15167.07.....	p. 13
COOKIES - Réf. 20160.03.....	p. 14
FINANCIER SL (Sans Lupin) - Réf. 20152.03.....	p. 15
MADELEINE - Réf. 24600.03.....	p. 16
SUN MUFFIN - Réf. 21739.06.....	p. 17

Préparations pour Gênoises

GÉNOISE SUPER - Réf. 20109.06.....	p. 18
TRADIBISCUIT - Réf. 21906.10.....	p. 19

Préparations pour Pâtes à garnir

CRÊPES & GAUFRES - Réf. 21238.10.....	p. 20
MACARON AMANDE - Réf. 20018.03.....	p. 21
MACARON COCO - Réf. 12218.05.....	p. 22

Préparations pour Crèmes & Garnitures

APPAREIL CITRON - Réf. 20045.04.....	p. 24
CRÈME BRÛLÉE - Réf. 20043.04.....	p. 25
CLAFOUTIS - Réf. 24011.03.....	p. 26
CRÉMACHAUD - Réf. 21087.24.....	p. 27
CRÈME À FROID PB - Réf. 20207.04 / 20207.02.....	p. 28
CRÉMOBEUR - Réf. 15147.03.....	p. 29
GOURMET CHEESECAKE - Réf. 15325.05.....	p. 30
MOUSS'LINE - Réf. 23006.07.....	p. 31
RICO - Réf. 21940.06.....	p. 32



Petits Conditionnements



Préparations pour Fourrages

MOUSSE DESSERT CACAO - Réf. 15191.05.....	p. 33
MOUSSE FRAISE - Réf. 11092.06.....	p. 34
MOUSSE FRAMBOISE - Réf. 11091.06.....	p. 35
MOUSSE NEUTRE - Réf. 11094.06.....	p. 36
VOLUMEX - Réf. 15140.05.....	p. 37

Préparations pour Snacking

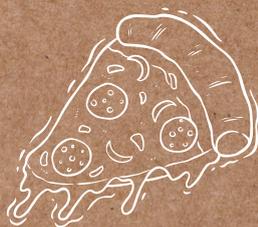
APPAREIL À QUICHE - Réf. 24300.01.....	p. 39
PESTO SNACK - Réf. 11334.01.....	p. 40
TOMATO SNACK - Réf. 11335.01.....	p. 41

Préparation pour Sauce

SAUCE - Réf. 20044.09 / 20044.06.....	p. 42
--	-------

Produits Techniques

FLOCON D'AVOINE - Réf. 30068.05.....	p. 44
GRAINES DE TOURNESOL - Réf. 30188.05.....	p. 45
FLORENTIN / NOUGATINE - Réf. 11036.11.....	p. 46
FLOCONS DE SEIGLE - Réf. 11296.01.....	p. 47
BÄCKER'S BACKMÜSLI - Réf. 11061.01.....	p. 48
MERINGUE - Réf. 15186.05.....	p. 49
NEUSCHNEE A - Réf. 15196.07.....	p. 50
POUDRE À LEVER - Réf. 15112.03 / 15112.11.....	p. 51
MIX GLACE - Réf. 21090.01.....	p. 52



*Cakes, Moelleux, Gênoises
& Pâtes à garnir*



Brownies

Sac de 10 kg - Réf. 10590.01

Carton de 4 x 2,5 kg - Réf. 10590.05

Recette

Conseil de mise en œuvre

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



1. Mélanger tous les ingrédients (sauf les noix ou les fruits secs) dans la cuve du batteur-mélangeur avec une feuille à moyenne vitesse pendant 2 min.
2. Rajouter les noix ou les fruits secs et mélanger pendant 2 min à petite vitesse.
3. Remplir un moule rectangulaire (20 x 60 cm).
4. Cuisson : 20 à 25 min à 200°C.

À noter : le produit peut se congeler cru.

c'est prêt !



Suggestion de présentation

Zoom sur

Des gâteaux au 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...



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^{ère} vitesse pendant 1 min et en 2^{ème} vitesse de 4 à 5 min. Garnir des moules en papier.

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

3. Après refroidissement, décorer selon votre convenance.

Le produit peut se congeler cru.

c'est prêt !



Suggestion de présentation

Zoom sur

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



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^{ère} vitesse et 3 min à grande vitesse. Rajouter éventuellement des noisettes/amandes ou des fruits, en 1^{ère} vitesse, après foisonnement.
2. Mettre en moule.
3. Inciser le cake avec une corne huilée.
4. Cuisson : 40 à 55 min (suivant le poids du cake) à 170 - 180°C.

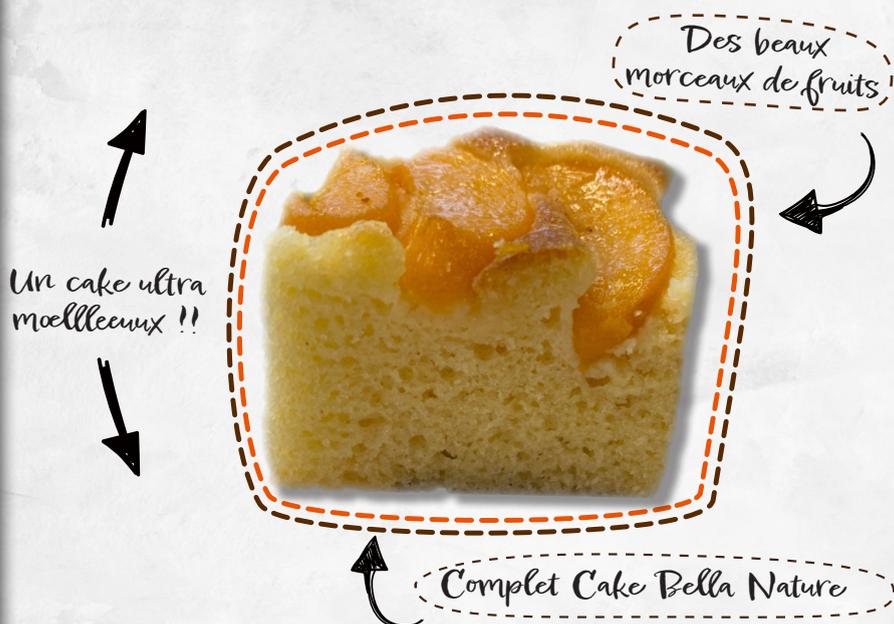
c'est prêt !



Suggestion de présentation

Zoom sur

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



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^{ère} vitesse puis 3 min à vitesse moyenne.

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

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

c'est prêt !



Suggestion de présentation

Zoom sur

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

Complet Cake Bella Citron

Un cake moelleux !!



Idee : Des framboises pour encore plus de gourmandise

Préparation pour masse battue

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^{ère} vitesse puis 4 min en 2^{ème} 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.

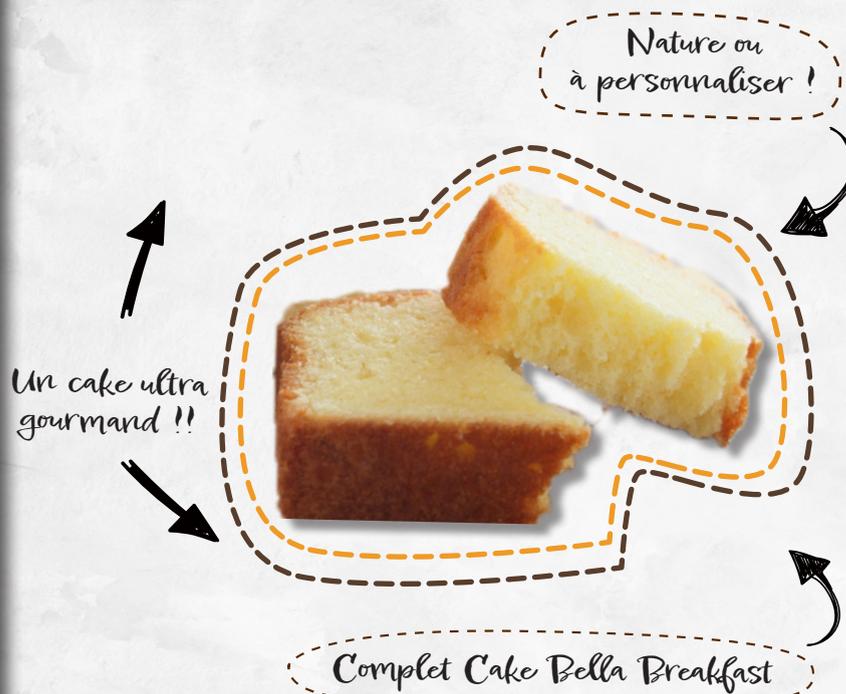
c'est prêt !



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^{ère} vitesse et 3 min en 2^{ème} vitesse.

2. Remplir des moules à cake.

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

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

*à titre indicatif :

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

c'est prêt !



Suggestion de présentation

Zoom sur

Un 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

COMPLET 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^{ère} vitesse, 3 min en 2^{ème} vitesse et un court moment (30 secondes) en 3^{ème} 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



des arômes développés

Un cake super moelleux !!!



Cookies

Carton de 4 x 2,5 kg

Réf. 20160.03

Recette

Conseil de mise en œuvre

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



1. Mélanger la préparation pour Cookies, le beurre et les œufs, au batteur mélangeur ou au pétrin pendant 2 min en 2^{ème} vitesse.

2. Rajouter les pépites de chocolat (ou autre garniture), et mélanger encore une min en 1^{ère} vitesse.

3. Réaliser des rouleaux de pâte et les enrouler dans du papier cuisson. Mettre les rouleaux de pâte pendant 15 min au réfrigérateur. Découper des tranches de 2 cm dans les rouleaux, et les disposer sur une plaque recouverte de papier cuisson.

4. Cuisson : 10 à 12 min à 220°C

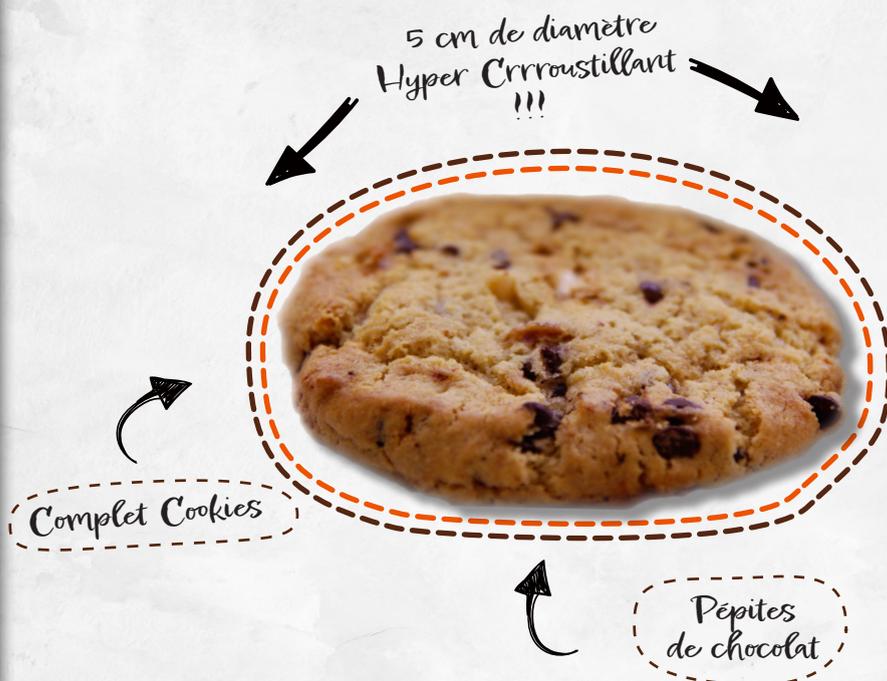
c'est prêt !



Suggestion de présentation

Zoom sur

Des petits biscuits ronds et savoureux 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).

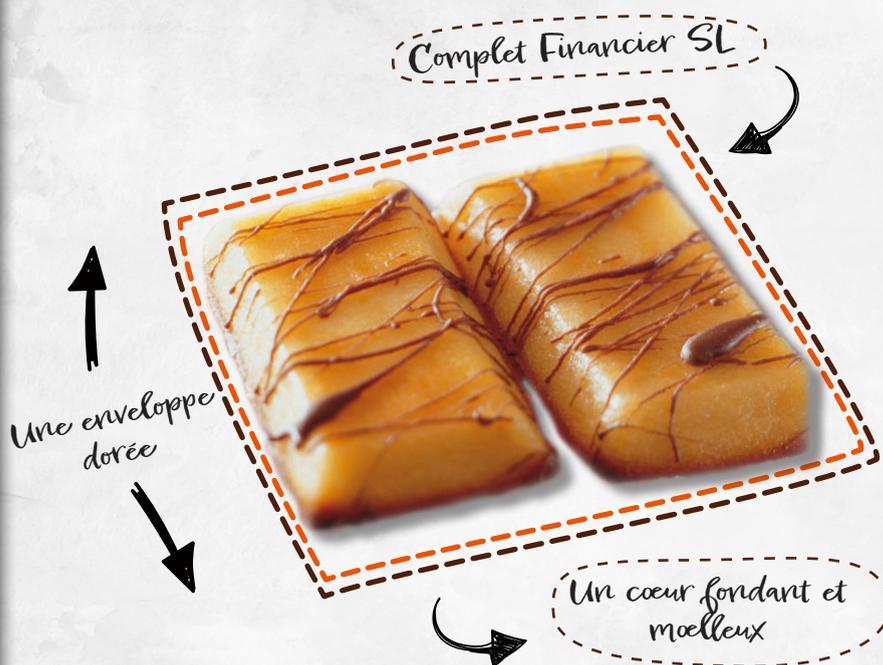
c'est prêt !



Suggestion de présentation

Zoom sur

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



Madeleine

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^{ère} vitesse et 2 min en 2^{ème} 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.

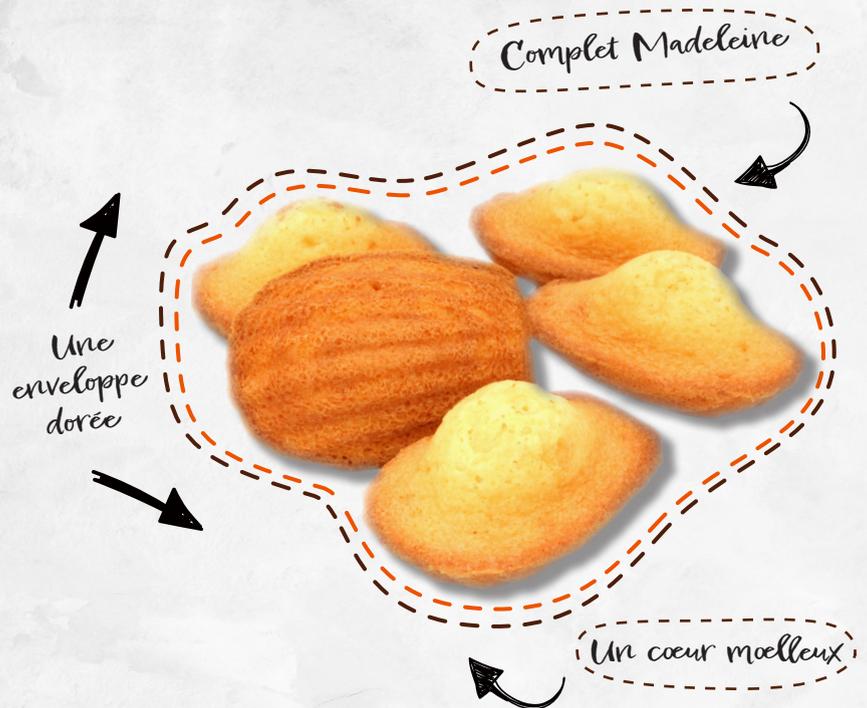
c'est prêt !



Suggestion de présentation

Zoom sur

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



Préparation pour masse battue

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

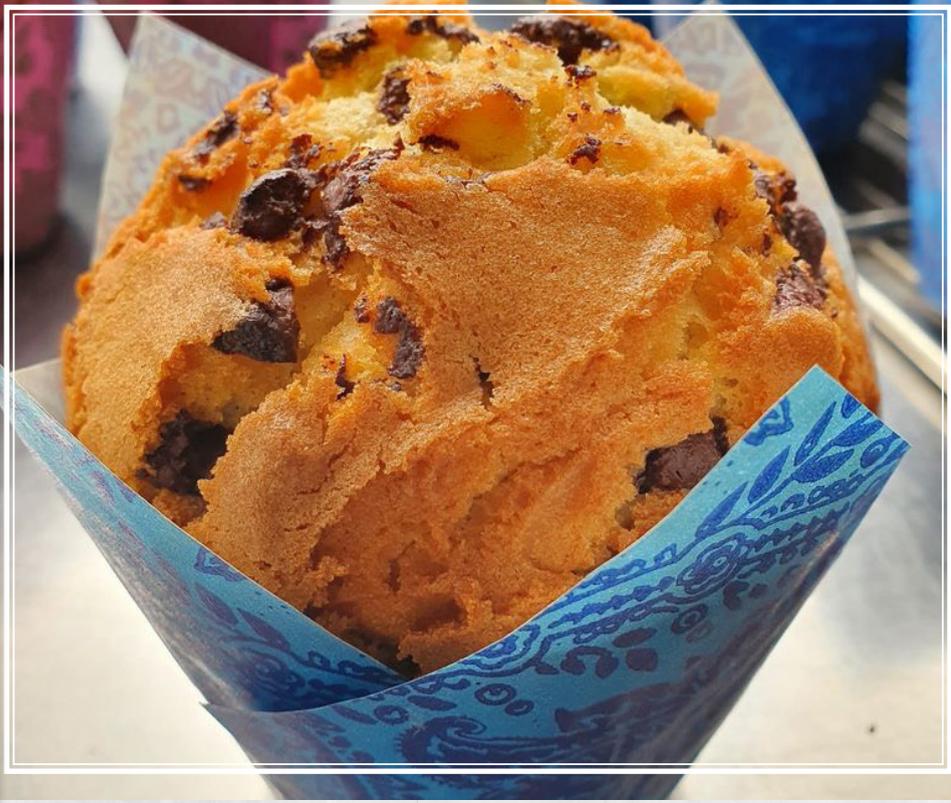


1. Mélanger tous les ingrédients à la feuille dans la cuve du batteur-mélangeur 1 min en 1^{ère} vitesse et 3 min en 3^{ème} vitesse.

2. Remplir à la poche les caissettes en papier (moules caissettes Muffin - Réf. 10047.01).

3. Cuisson : environ 30 min à 180°C.

c'est prêt !



Suggestion de présentation

Zoom sur

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



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



- Mélanger le tout dans la cuve du batteur-mélangeur 1 min en 1^{ère} vitesse et 6 à 8 min en 3^{ème} vitesse.
- Cuisson : 180°C pendant 25 à 30 min.

c'est prêt !



Suggestion de présentation

Zoom sur

Une savoureuse génoise à préparer facilement et rapidement.



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
Oufs	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.

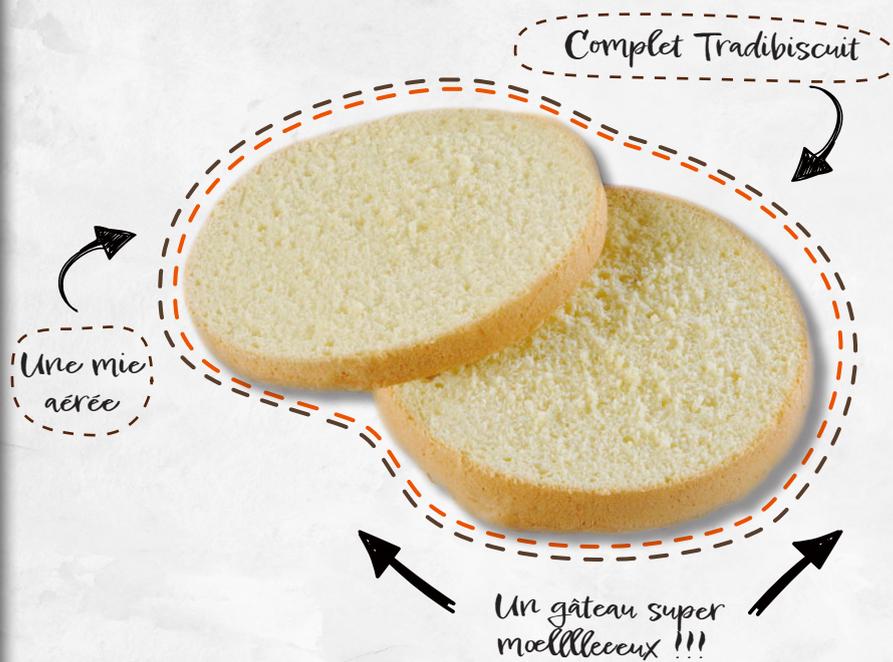
c'est prêt !



Suggestion de présentation

Zoom sur

La préparation idéale pour confectionner vos gâteaux légers et savoureux.



Crêpes et Gaufres

Carton de 4 x 2,5 kg

Réf. 21238.10

Recette

Conseil de mise en œuvre

Crêpes

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

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

Gaufres

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

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

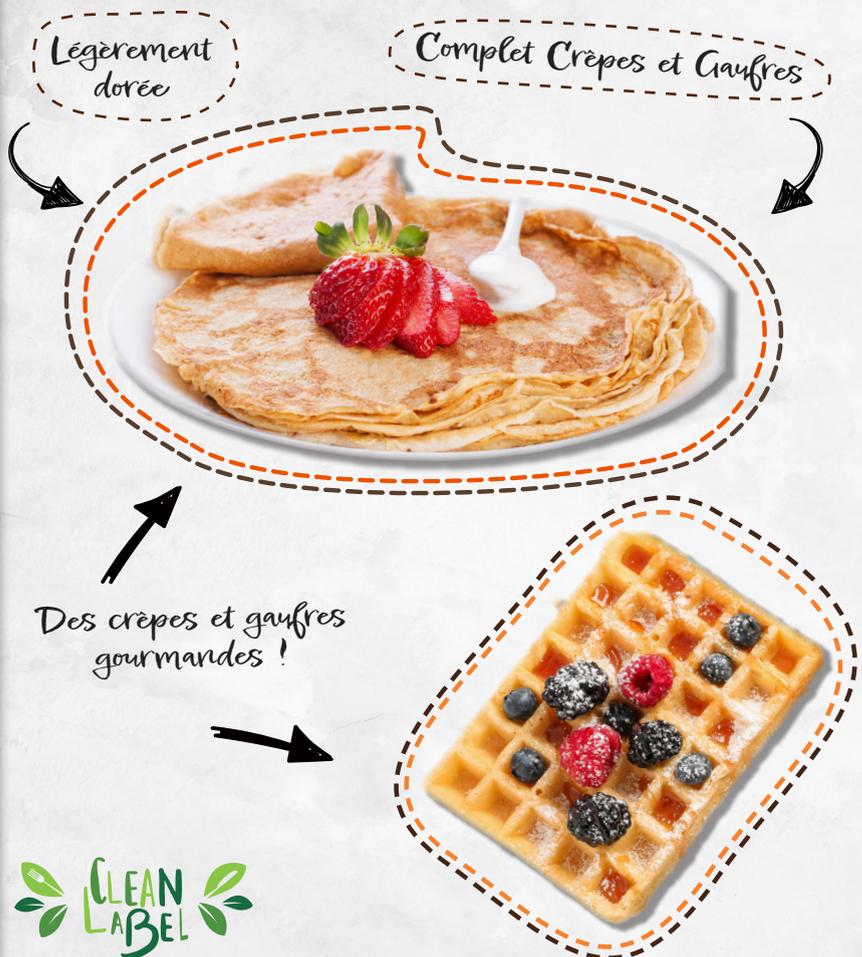
c'est prêt !



Suggestion de présentation

Zoom sur

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



Préparation pour petites pâtisseries 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.

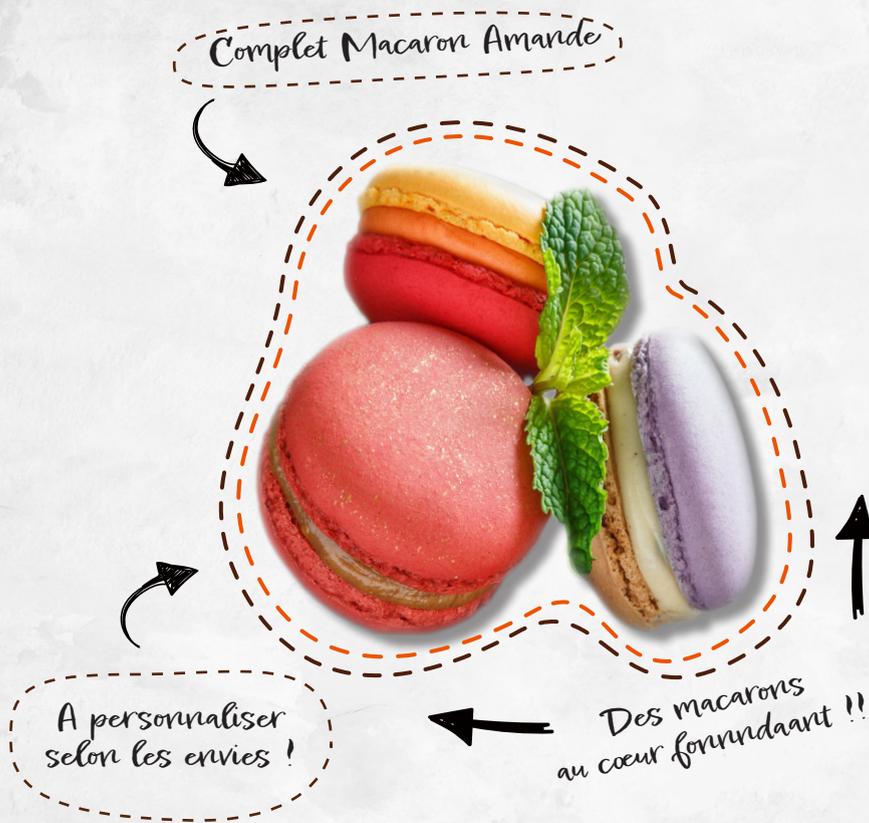
La masse peut être colorée selon votre besoin. Il est conseillé de fourrer les macarons (chocolat, framboise, citron, crème au beurre, etc.).



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.

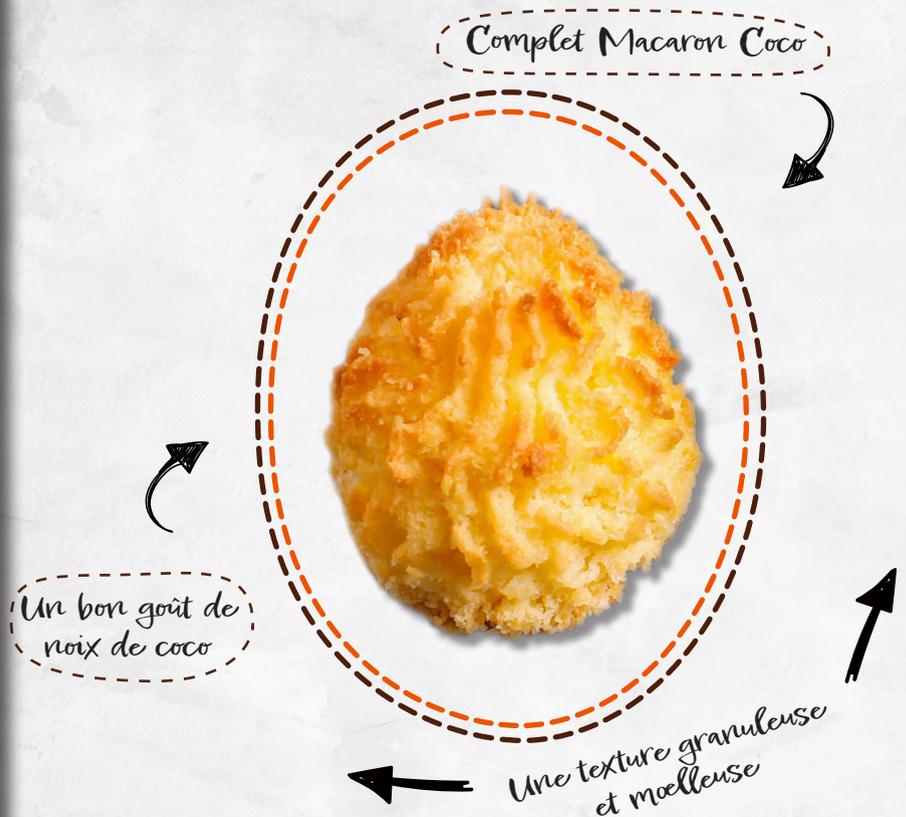
c'est prêt !



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.



Crèmes, Garnitures & Fourrages



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^{ère} vitesse, puis 2 min en 2^{ème} vitesse pour obtenir un appareil lisse.
2. Verser l'appareil dans des cercles foncés 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



1. Mélanger tous les ingrédients dans la cuve du batteur-mélangeur en 1^{ère} vitesse puis 3 à 4 minutes en 2^{ème} vitesse.

2. Verser l'appareil dans les moules de votre choix.

*Le clafoutis peut être garni de fruits frais ou surgelés.

3. Cuisson : 240°C (four à sole) ou 180°C (four ventilé) pendant 30 min pour des clafoutis de 800 g en moule de 26 cm de diamètre ou environ 40 min pour des clafoutis en bac gastro.

c'est prêt !

Bon à savoir

Notre conseil de mise en œuvre permet de remplir un bac gastro, soit jusqu'à 36 parts de clafoutis.

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.

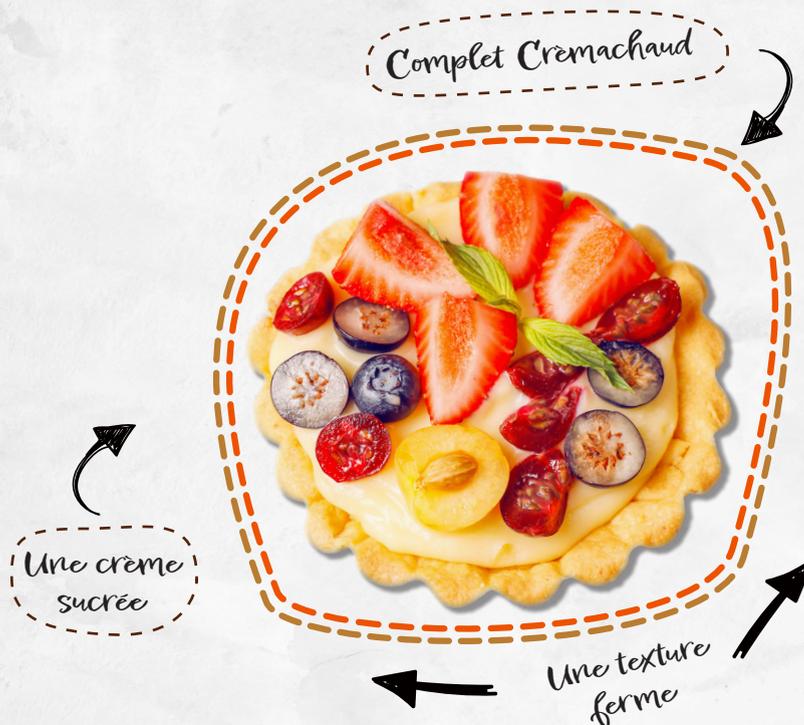
c'est prêt !



Suggestion de présentation

Zoom sur

Une crème à chaud idéale pour garnir toutes vos pâtisseries.



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 ».

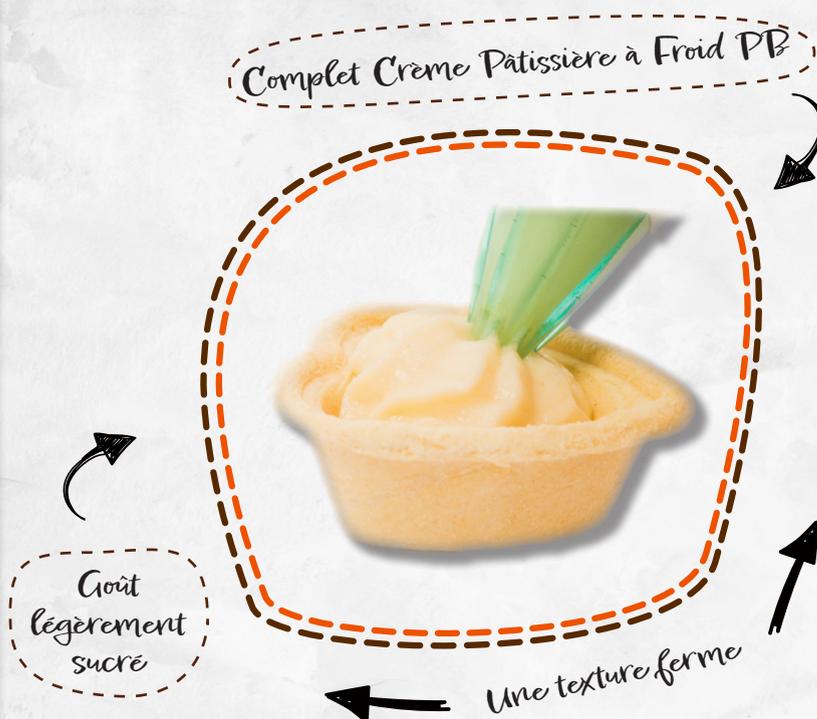
1 000 g de COMPLET Crème pâtissière à froid PB permet de garnir 40 éclairs (80 g / éclair).



Suggestion de présentation

Zoom sur

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



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.

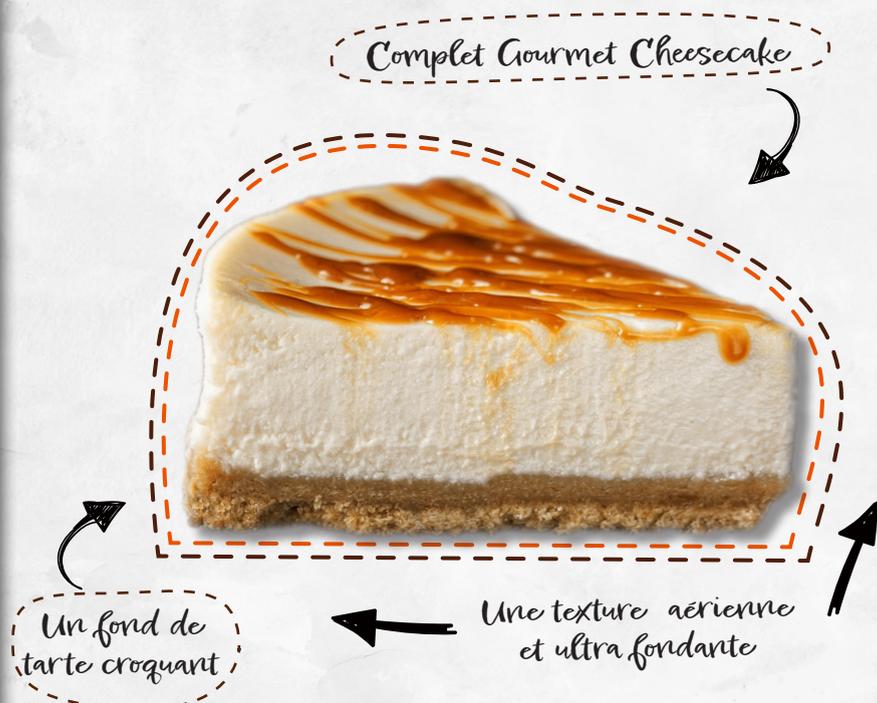
Astuce pour obtenir un bord plus doré : après graissage des moules, les chemiser de sucre semoule !



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.

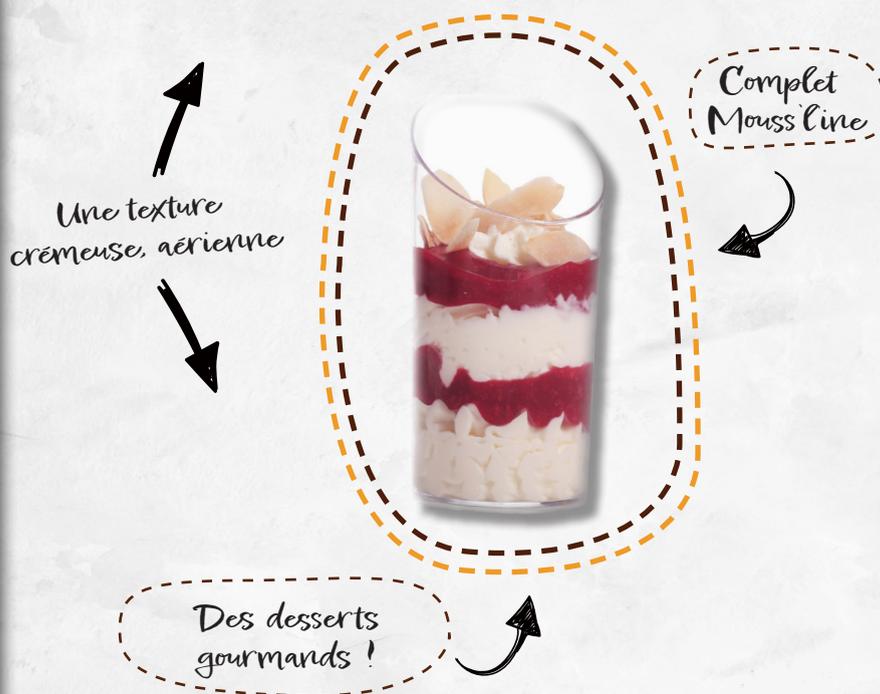
c'est prêt !



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.

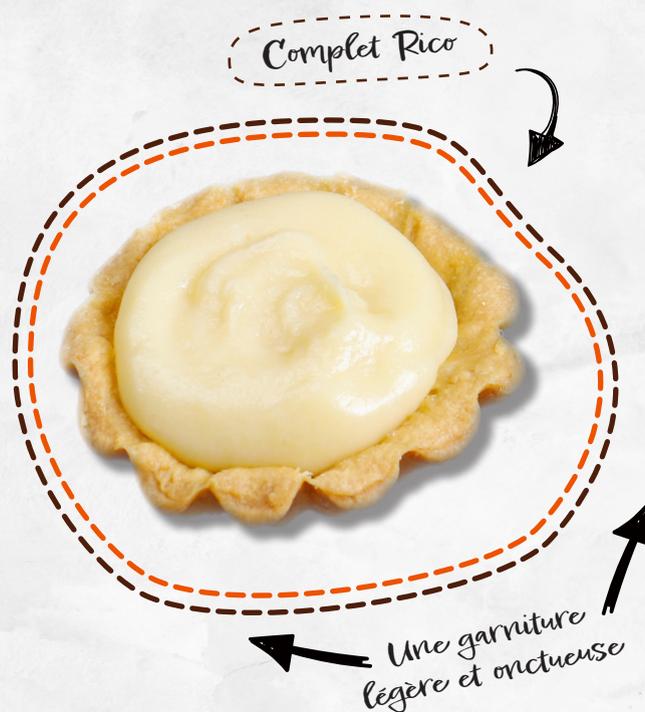
c'est prêt !



Suggestion de présentation

Zoom sur

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



Une garniture
légère et onctueuse

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^{ère} 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

Un bon goût
framboise



Une texture
crémeuse, aérienne



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.

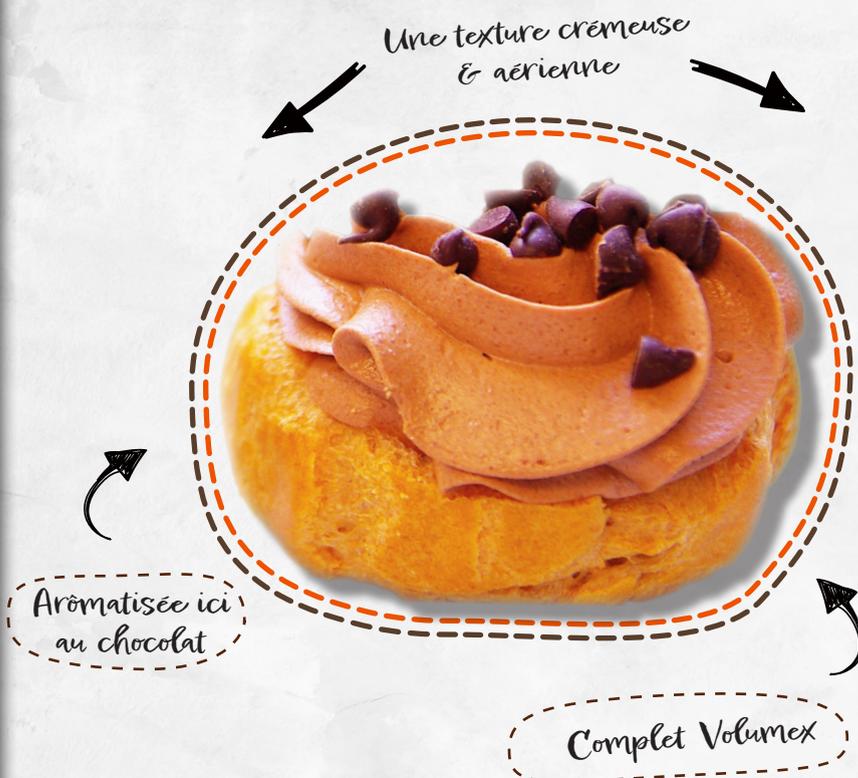
c'est prêt !



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.



Snacking & Sauce



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 :

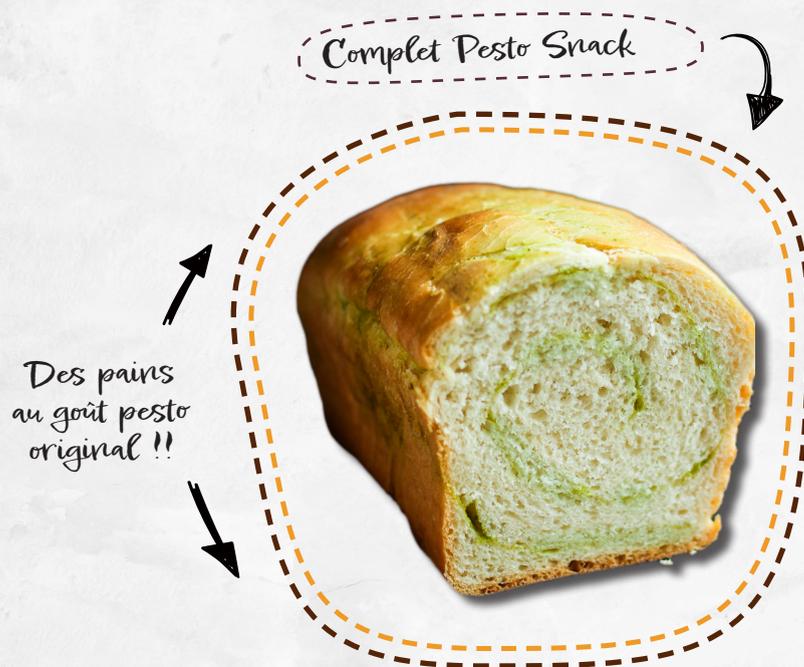
Ajouter 5 - 10 % de COMPLET Pesto Snack lors de la préparation de votre pâte, selon le goût souhaité.



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 !



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 :

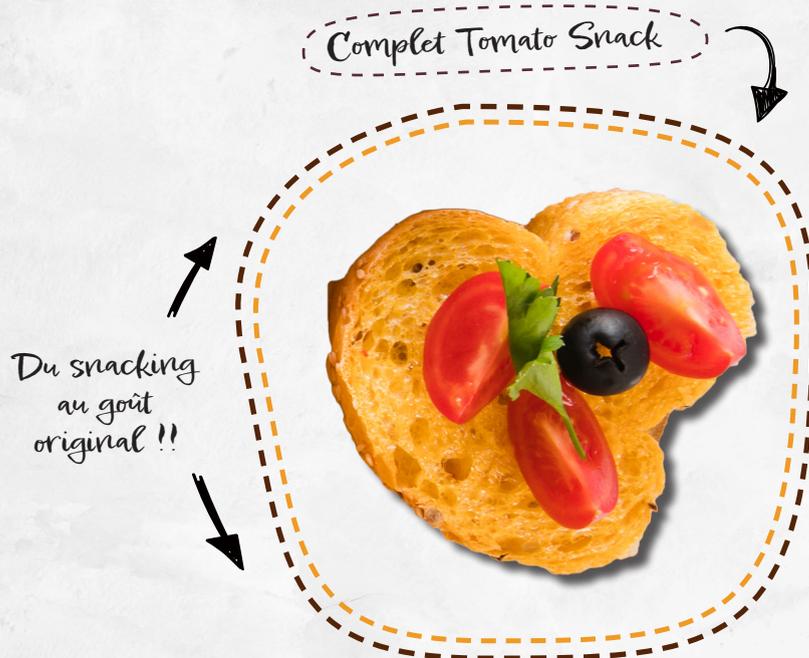
Ajouter 5 - 10 % (du poids de la farine) de COMPLET Tomato Snack lors de la préparation de votre pâte, selon le goût souhaité.



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 !



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.

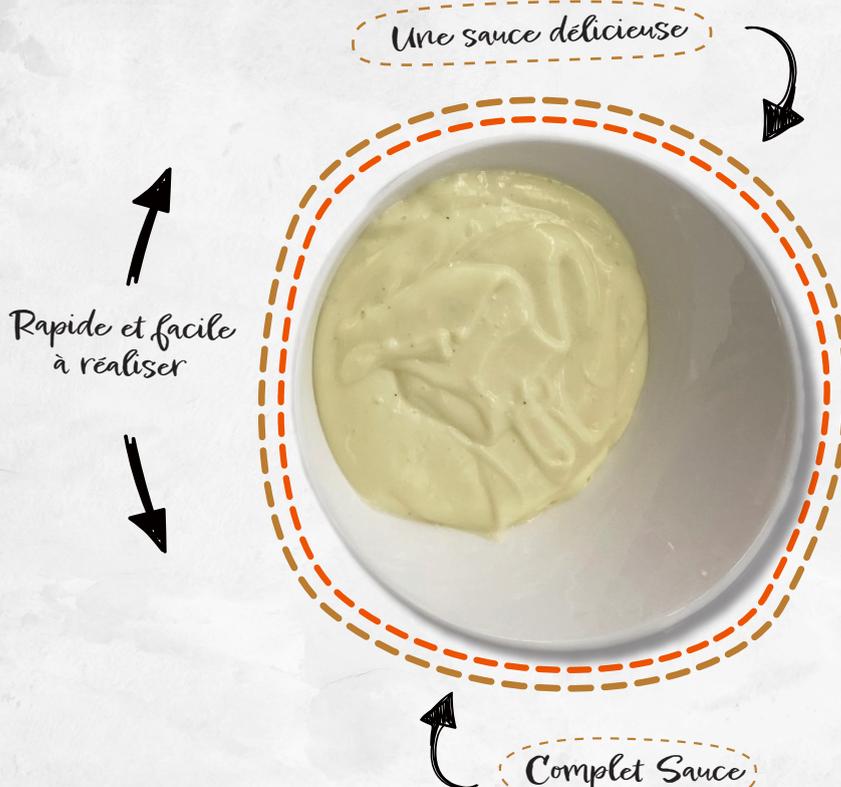
c'est prêt !



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



Flocons d'Avoine,

Sachet de 5 kg

Réf. 30068.05



Suggestion de présentation

Zoom sur

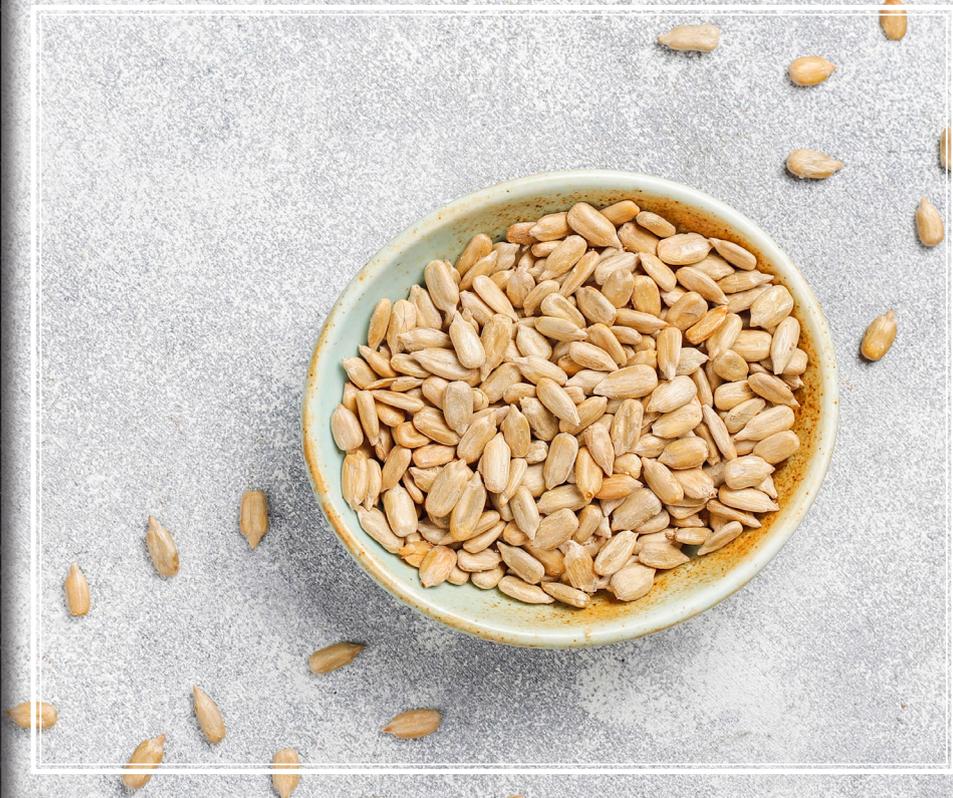
Ces flocons d'avoine qui conviennent particulièrement à la réalisation comme à la décoration de vos pains spéciaux et cakes.



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. Ils 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



Un glaçage au
chocolat

Toujours plus gourmand...
Des amandes, des pépites de
chocolat...

Flocons de Seigle

Sachet de 5 kg

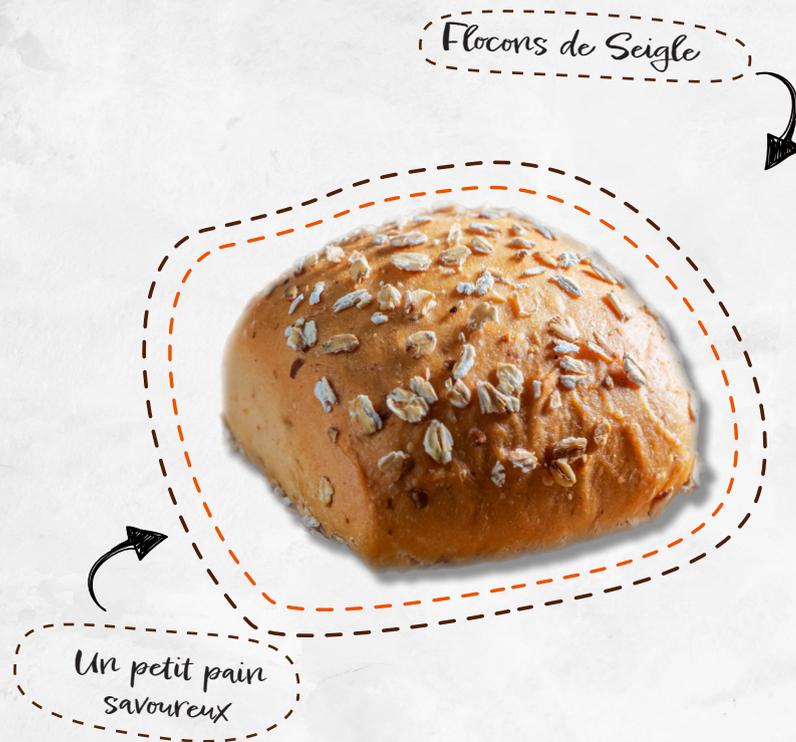
Réf. 11296.01



Suggestion de présentation

≡ Zoom sur ≡

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



Bäcker's Backmüsli

Sachet de 5 kg

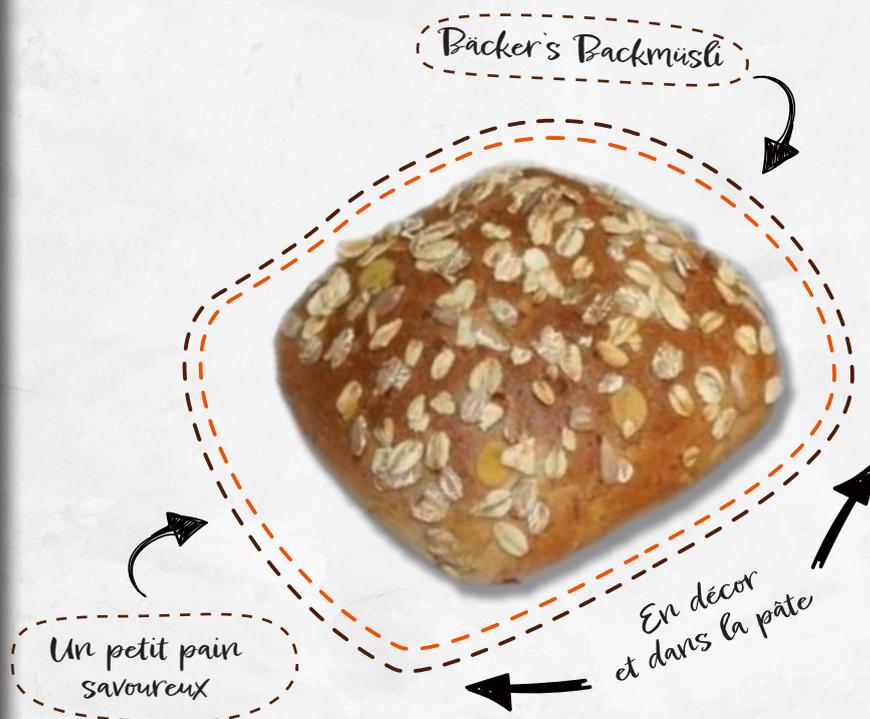
Réf. 11061.01



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 !

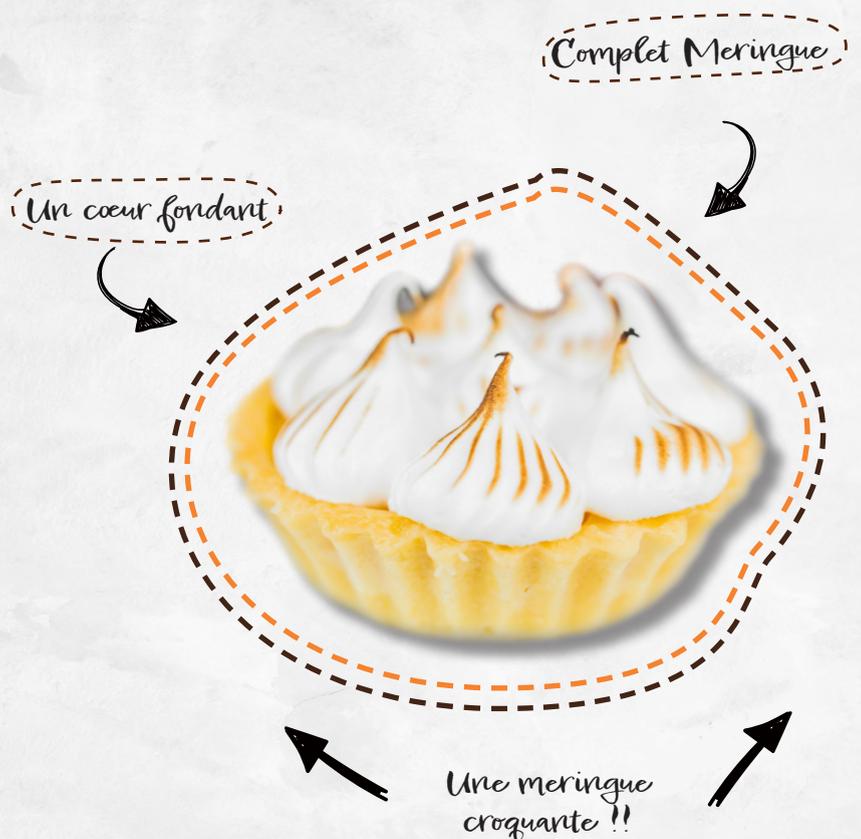
A cette recette de base, vous pouvez ajouter sans problème bon nombre d'ingrédients, par exemple : amandes effilées, poudre d'amande, amandes hérissées, noisettes, flocons de noix de coco, etc.



Suggestion de présentation

Zoom sur

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



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.



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

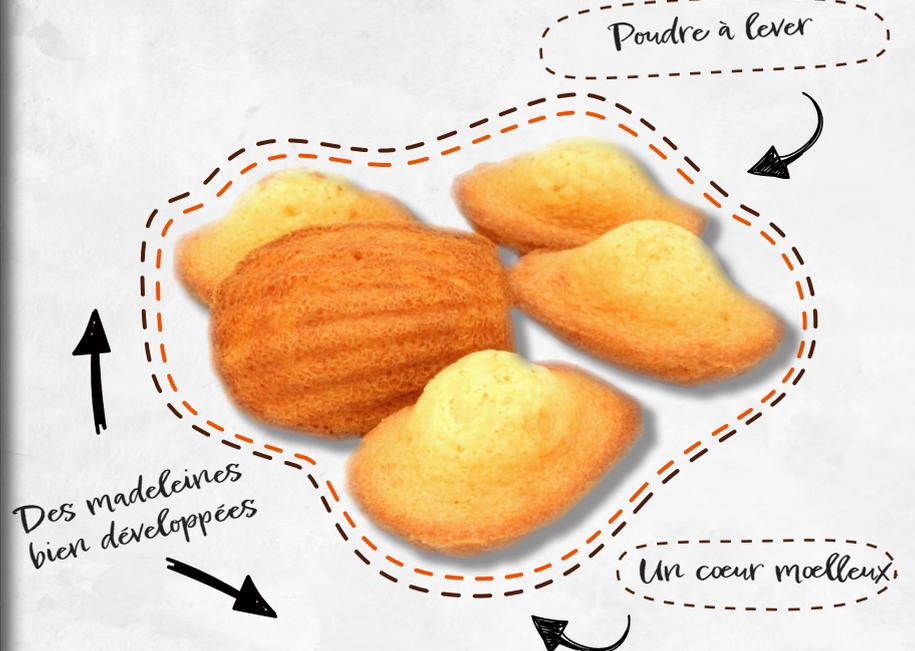
Doses d'utilisation : 15 à 20 g de poudre à lever pour 500 g de farine.



Suggestion de présentation

Zoom sur

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



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 !







Complet

Rue Nationale - Puits Simon 3 - 57600 FORBACH

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

www.complet.fr

— “ —

Notre passion,
le savoir-faire !

— ” —

