

Catalogue

# Festif





**COMPLET**



# Nos recettes Signatures !

## Sommaire

### Pains Festifs

Préparation FAÇON PAIN D'ÉPICES - réf. 21002.01

- **Pain d'Épices** ..... p. 5

Préparation pour NOVEM SEIGLE SANS SEL AJOUTÉ - réf. 11389.03

- **Seigle de Noël** ..... p. 6

Préparation pour TRIPLE ALLIANCE SANS SEL AJOUTÉ - réf. 11413.02

- **Pain Festif** ..... p. 7

Préparation pour TOAST BEURRE SEL RÉDUIT - réf. 21740.02

- **Pain de mie Figues-Abricots & Pain de mie Nature** ..... p. 8

### Noël & Jour de l'An

Préparation pour PANETTONE - réf. 20243.01

- **Panettone** ..... p. 10

Préparation pour GAMIP CAKE AUX ÉPICES - réf. 23610.02

Préparation pour CONCENTRÉ CAKE AUX ÉPICES - réf. 15167.07

- **Cake aux Épices** ..... p. 11

Préparation pour GÉNOISE - réf. 24500.01

Préparation pour CRÉMOBEUR - réf. 15147.03

- **Bûche Festive** ..... p. 12

### Les Rois

Préparation pour BRIOCHE BEURRE EXCELLENCE - réf. 20350.03

- **Brioche des Rois** ..... p. 14

Préparation pour DAP - réf. 20048.01

Préparation pour CRÈME D'AMANDES - réf. 20426.01

- **Galette des Rois** ..... p. 15

Légende :



Temps de préparation



Temps de repos



Temps de cuisson



Pains Festifs

# Pain d'Épices

Préparation pour cake

## Préparation façon Pain d'Épices

réf. 21002.01 - sac de 10 kg



Suggestion de présentation

### Conseil de mise en œuvre pour la recette en moule:

COMPLET Préparation Façon Pain d'Épices	1 000 g
Lait entier	300 g
Miel	1 000 g
Huile	400 g

**Mélanger** tous les ingrédients 1 min en 1<sup>ère</sup> vitesse puis 3 min en vitesse moyenne.

Mettre en moule (environ 450 g par pièce).

**Cuisson** : 40 min à 200°C (four à soles)  
ou 45 min à 150°C (four ventilé).



5 min



40 - 45 min

### Conseil de mise en œuvre pour la recette façon biscuit laminé :

COMPLET Préparation Façon Pain d'Épices	1 000 g
Miel	500 g
Eau	200 g
Farine blanche type 55	200 g
Levure chimique*	5 à 7 g

\*Levure chimique facultative, pour plus de moelleux et de pousse

**Mélanger** tous les ingrédients 1 min en 1<sup>ère</sup> vitesse puis 3 min en vitesse moyenne.

**Fariner** la table puis étaler au rouleau ou au laminoir sur environ 1 à 1,5 cm, **emportepièces**, **déposer** sur plaque munie d'un papier de cuisson, **dorer** à l'oeuf avant cuisson.

**Cuisson** : 180°C pendant 7 min 30 au four ventilé (à 62 % de ventilation)



15 min



7 - 8 min

Préparation pour pains spéciaux

## Novem Seigle Sans Sel ajouté

réf. 11389.03 - sac de 25 kg

# Seigle de Noël



Suggestion de présentation



10 min

COMPLET Novem Seigle sans sel ajouté	1000 g
Eau	700 à 800 g
Levure de boulanger	50 g
Fruits confits (citron, orangeade, etc.)	150 g
Sel	17,5 g



65 - 75 min

Mélanger l'ensemble des ingrédients.  
Pétrissage : 3 min en 1<sup>ère</sup> vitesse et 6 min en 2<sup>ème</sup> vitesse.  
Température de la pâte : 26 - 27°C.  
Pointage : 30 min à 35 min.  
Apprêt : 35 à 40 min.



25 - 35 min

Cuisson : 25 à 35 min avec buée selon le poids de la pâte à 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.



# Pain Festif

Préparation pour pains spéciaux

Triple Alliance  
Sans Sel ajouté

réf. 11413.02 - sac de 25 kg



13 min



80 - 95 min



45 - 50 min

COMPLET Triple Alliance sans sel ajouté	1 000 g
Eau	600 à 650 g
Levure	25 g
Sel	17,5 g
Abricots secs	150 g
Pistaches	100 g

Pétrir tous les ingrédients, excepté les abricots et les pistaches, dans un pétrin pendant 5 min en 1<sup>ère</sup> vitesse et 7 min en 2<sup>ème</sup> vitesse ; puis **ajouter** le reste des ingrédients et **pétrir** encore 1 min en 1<sup>ère</sup> vitesse.

Température de la pâte : 26 à 27°C.

Pointage : 35 à 45 min.

Apprêt : 45 à 50 min.

Cuisson : 45 à 50 min à 230°C.

# Pain de mie Figues - Abricots & Pain de mie Nature



10 - 20 min



1h30 - 2h



40 - 45 min



Préparation pour viennoiserie

**Toast Beurre sel réduit**

réf. 21740.02 - sac de 25 kg

Suggestions de présentations

**Toast Nature :**

COMPLET Toast Beurre sel réduit \_\_\_\_\_ 1 000 g  
 Eau \_\_\_\_\_ 500 à 550 g  
 Levure de boulanger \_\_\_\_\_ 50 à 70 g  
 Abricots confits \_\_\_\_\_ 100 g  
 Figues confites \_\_\_\_\_ 100 g

**Pétrissage :**

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

**Température de la pâte :** 24 - 26°C.

**Pointage :** 30 min.

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

**Cuisson :** 40 à 45 min avec ou sans couvercle à 220°C.

COMPLET Toast Beurre sel réduit \_\_\_\_\_ 1 000 g  
 Eau \_\_\_\_\_ 500 à 550 g  
 Levure \_\_\_\_\_ 50 g

**Pétrissage :**

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

**Température de la pâte :** 24 - 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.

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.





Noël  
&  
Jour de l'An

# Panettone

Préparation pour viennoiserie

Panettone

réf. 20243.01 - sac de 10 kg



Suggestion de présentation



10 - 12 min

COMPLET Panettone	3 000 g
Eau (1 000 g) + rhum* (200 g)	1 200 g
Levure	200 g
Beurre	600 g
Raisins blonds + bruns	1 000 g
Oranges en cubes	300 g
Pignons (facultatif)	300 g



20 - 30 min

**Mélanger** COMPLET 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.



20 - 25 min

**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 four ventilé** : 20 à 25 min à 150 - 160°C.

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

Retrouvez la vidéo de mise en œuvre par ici !



# Cake aux Épices

Préparations pour cake

## Gamip Cake aux Épices

réf. 23610.02 - sac de 10 kg

## Conc. Cake aux Épices

réf. 15167.07 - carton de 5 kg



### Conseil de mise en œuvre de notre préparation pour Gamip Cake aux Épices

Deux recettes en fonction de vos envies :

- 1) Recette pour les coffres ou bacs avec peu de développement : beurre en pommade et miel liquide tempéré.
- 2) Recette pour les moules avec développement léger : beurre et miel portés à ébullition puis refroidis à 40°C avant incorporation.

Pour information : la qualité du miel est très importante dans le résultat final !

<b>GAMIP Cake aux épices</b>	1 000 g
<b>Miel</b>	900 g
<b>Beurre</b>	400 g
<b>Œufs</b>	500 g

Mélanger les ingrédients au batteur-mélangeur à l'aide d'une feuille pendant 6 min à petite vitesse (ou 1<sup>ère</sup> vitesse) jusqu'à obtention d'une masse lisse.

Mettre en moule (environ 500 g par pièce).

Cuisson : 70 min à 170°C (four à soles)  
ou 60 min à 150°C (four ventilé).



### Conseil de mise en œuvre de notre préparation pour Concentré Cake aux Épices

<b>COMPLET Concentré Cake aux épices</b>	1 000 g
<b>Farine de froment</b>	1 000 g
<b>Miel</b>	1 000 g
<b>Eau</b>	300 g
<b>Huile</b>	400 g
<b>Œufs</b>	600 g

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 s.) en 3<sup>ème</sup> vitesse.

Remplir un bac à génoise 40 x 60.

Cuisson : 150 - 160°C pendant 50 min.



5 - 7 min



50 - 70 min

# Bûche Festive

Préparation pour masse battue

## Génoise

réf. 24500.01 - sac de 10 kg

Préparation pour garniture à froid

## Crémobeur

réf. 15147.03 - carton de 12 x 700 g



Suggestion de présentation

### Conseil de mise en œuvre de notre préparation pour Génoise

COMPLET Génoise	1 000 g
Œufs	800 g
Eau	200 g

**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.

**Cuisson** : environ 30 min à 180°C.

### Conseil de mise en œuvre de notre préparation pour Crémobeur

COMPLET Crémobeur	700 g
Eau	300 g
Beurre	1 000 g

**Mélanger** COMPLET Crémobeur et l'eau dans la cuve du batteur-mélangeur.

**Ajouter** le beurre en pommade et battre tous les ingrédients 5 à 6 min à grande vitesse jusqu'à obtention d'une crème lisse.

**Etaler** COMPLET Crémobeur sur la génoise puis **rouler** le tout dans le sens de la longueur.  
**Recouvrir** également le pourtour de la bûche avec COMPLET Crémobeur et **décorer** selon envies.



15 - 20 min



30 min

Les Rois



# Brioche des Rois

Préparation contenant du beurre en poudre  
pour la fabrication de viennoiserie

**Brioche Beurre Excellence**

réf. 20350.03 - sac de 25 kg



*Suggestion de présentation*

COMPLET Brioche Beurre Excellence	1 000 g
Sucre	50 g
Eau	140 g
Levure	25 g
Coule d'œufs	280 g
Rhum* vanille	20 g
Fleur d'oranger	30 g
Arôme citron	5 g
Arôme orange	5 g



25 min



20 min

**Pétrissage** sur spirale : 5 min en 1<sup>ère</sup> vitesse puis 16 min en 2<sup>ème</sup> vitesse.

**Confectionner** une couronne. **Dorer** à l'œuf.

**Cuisson** : Four ventilé, 20 min à 150°C oua ouvert (pour 400 g).

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

# Galette des Rois



Suggestion de présentation

Préparation pour garniture à base de poudre d'amandes  
(31.5% env.), aromatisée.

**Crème d'Amandes**

réf. 20426.01 - sac de 10 kg

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

**DAP**

réf. 20048.01 - sac de 10 kg

## Conseil de mise en œuvre de notre préparation pour Crème d'Amandes

COMPLET Crème d'Amandes \_\_\_\_\_ 1 000 g  
Beurre \_\_\_\_\_ 315 g  
Eau \_\_\_\_\_ 350 - 400 g

**Mélanger** tous les ingrédients dans la cuve du batteur-mélangeur 1 min en 1<sup>ère</sup> vitesse, puis à grande vitesse pendant 3 min.

**Cuisson** : 180°C à 200°C, selon les pièces, de 15 à 20 min.

## Conseil de mise en œuvre de notre préparation pour DAP

COMPLET DAP \_\_\_\_\_ 1 500 g  
Matière grasse \_\_\_\_\_ 500 g  
Œufs \_\_\_\_\_ 300 g  
Eau \_\_\_\_\_ 300 - 400 g

**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.

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



5 - 6 min



15 - 20 min

# Complet

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



*Notre passion, le savoir-faire !*

