



CRÉATIVITÉ

CONSEILS



QUALITÉ



EFFICACITÉ



SAVOIR-FAIRE

FACILITÉ



Nouveautés 2025



# Sommaire

## Préparations pour Pains Spéciaux

PAIN À L'ÉPEAUTRE SSA* - Réf. 11419.01.....	p. 3
PAIN FORESTIER SSA* (Concentré 50 %) - Réf. 11449.01.....	p. 4

\*Sans sel ajouté dans le mix. La préconisation de mise en œuvre permet la conformité avec l'accord collectif pour une réduction de la quantité de sel dans le pain du 03 mars 2022.

## Préparation pour Viennoiserie

PAIN DE MIE - Réf. 21740.01.....	p. 5
----------------------------------	------

## Préparations pour Cakes & Moelleux

CAKE BELLA CHOCO CL - Réf. 21241.02.....	p. 6
CAKE BELLA NATURE CL - Réf. 21243.02.....	p. 7
CAKE BELLA CITRON CL - Réf. 20294.07.....	p. 8
CAKE BELLA BREAKFAST CL - Réf. 20295.07.....	p. 9
CAKE BELLA COCO CL - Réf. 21242.02.....	p. 10

## Préparation pour Pâte à garnir

PANCAKE - Réf. 11437.07.....	p. 11
------------------------------	-------

## Préparation pour Crème & Garniture

VANILLE CRÈME CL EXCELLENT - Réf. 20256.03.....	p. 12
---	-------

## Préparation pour Produit Technique

MERINGUE - Réf. 20296.07.....	p. 13
-------------------------------	-------



# Pain à l'Épeautre

SSA\*

Sac de 10 kg

Réf. 11419.01

## Recette

### Conseil de mise en œuvre

COMPLET Pain à l'Épeautre SSA*	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 !**

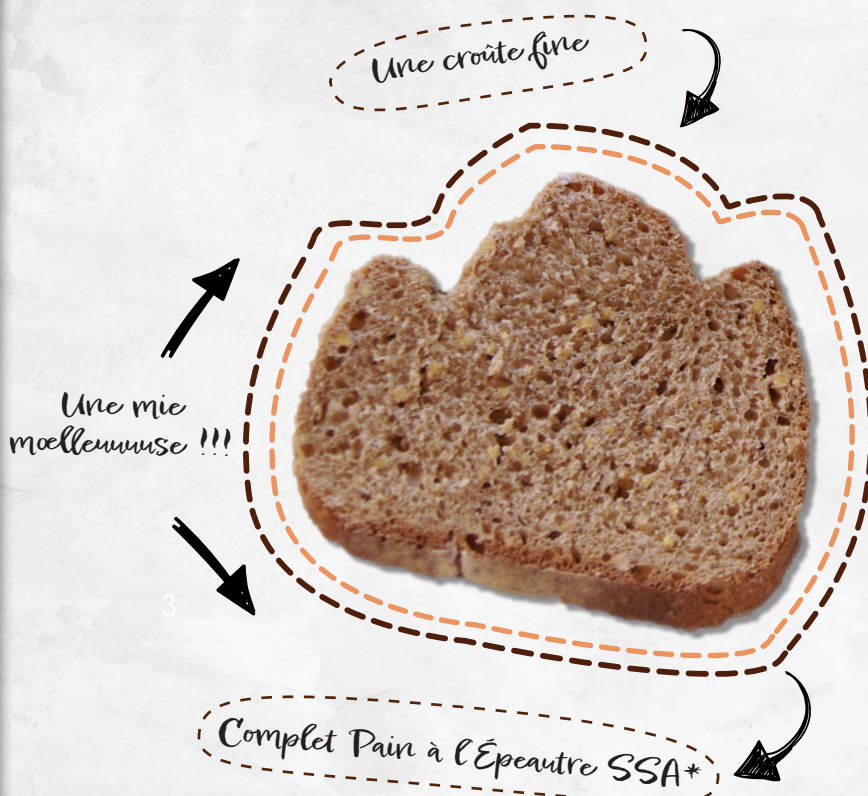
\*sans sel ajouté dans le mix. La préconisation de mise en œuvre permet la conformité avec l'accord collectif pour une réduction de la quantité de sel dans le pain du 03 mars 2022.



Suggestion de présentation

## Zoom sur

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.



# Pain Forestier

Sans sel ajouté\* (concentré 50 %)

Sac de 10 kg

Réf. 11449.01

## Recette

### Conseil de mise en œuvre

COMPLET Pain Forestier SSA* (conc. 50%)	500 g
Farine de blé	500 g
Sel	19 g
Levure	30 g
Eau	680 g



1. Pétrissage : 3 min en 1<sup>ère</sup> vitesse puis 12 min en 2<sup>ème</sup> vitesse.
2. Température de la pâte : 25°C.
3. Pointage : 30 min.
4. Apprêt : 50 min.
5. Cuisson : 240°C four tombant à 210°C pendant 45 min.

**c'est prêt !**

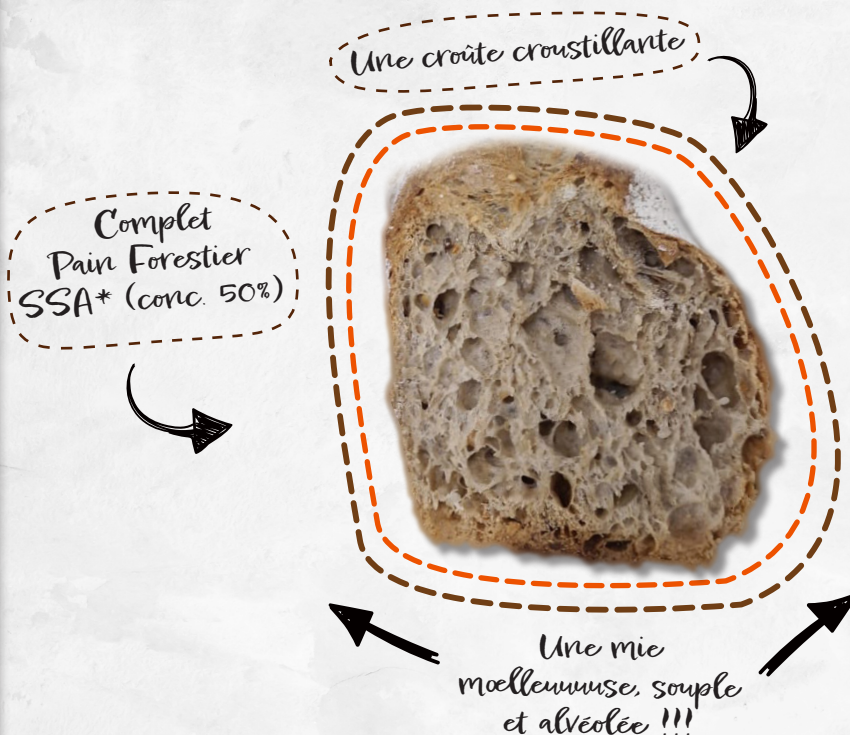
\*sans sel ajouté dans le mix. La préconisation de mise en œuvre permet la conformité avec l'accord collectif pour une réduction de la quantité de sel dans le pain du 03 mars 2022.



Suggestion de présentation

## Zoom sur

Un pain riche en saveur et au goût unique grâce à un parfait mélange, entre autres, de farine de seigle et de blé, de malt torréfié et de graines (tournesol, sésame et lin).



# Pain de Mie

Sac de 10 kg

Réf. 21740.01

## Recette

### Conseil de mise en œuvre

COMPLET Pain de Mie*	1 000 g
Eau	500 à 550 g
Levure de boulanger	50 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 - 26°C.

#### 3. Pointage : 30 min.

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

#### 5. Cuisson : au 3/4 de la pousse à 220°C, 40 à 45 min avec couvercle.

**c'est prêt !**

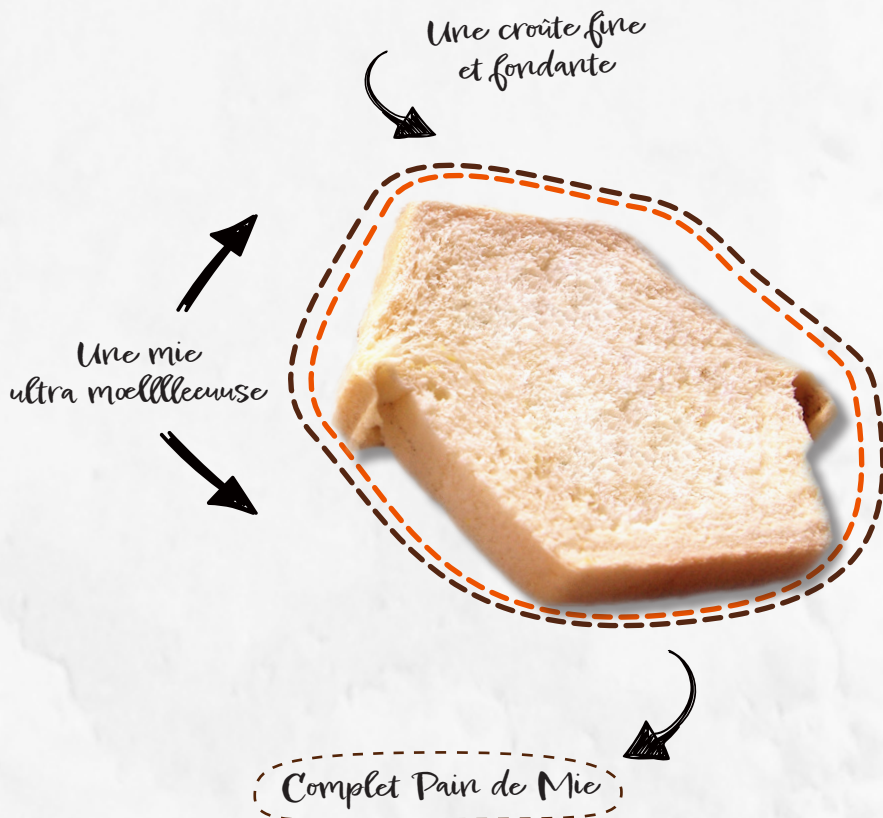
\*sans sel ajouté dans le mix. La préconisation de mise en œuvre permet la conformité avec l'accord collectif pour une réduction de la quantité de sel dans le pain du 03 mars 2022.



Suggestion de présentation

## Zoom sur

La préparation idéale pour réaliser de savoureux pains de mie ou formats sandwiches (buns, etc.).



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

# Cake Bella Choco CL

Carton de 4 x 2,5 kg

Réf. 21241.02

## Recette

### Conseil de mise en œuvre

COMPLET Cake Bella Choco CL	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 CL 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 cacautés et gâteaux goût chocolat savoureux, à confectionner rapidement et facilement. Certifiés Clean Label !

*Idee : des éclats  
d'amande pour le croquant*

*Un coeur  
moelleux !!*



*Compleet Cake Bella Choco CL*



# Cake Bella Nature CL

Carton de 4 x 2,5 kg

Réf. 21243.02

## Recette

### Conseil de mise en œuvre

COMPLET Cake Bella Nature CL.....	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... Certifiés Clean Label !



# Cake Bella Citron CL

Carton de 4 x 2,5 kg

Réf. 20294.07

## Recette

### Conseil de mise en œuvre

COMPLET Cake Bella Citron CL	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 ! Certifiés Clean Label !

Complet Cake Bella Citron CL

Un cake moelleux !!



Idee : Des framboises pour encore plus de gourmandise





# Cake Bella Breakfast CL

Carton de 4 x 2,5 kg

Réf. 20295.07

## Recette

### Conseil de mise en œuvre

COMPLET Cake Bella Breakfast CL.....	1 000 g
Huile.....	400 g
Oufs.....	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 CL aux fruits : rajouter 100 à 150 g de poudre à crème pâtissière à froid et 500 g de fruits secs.

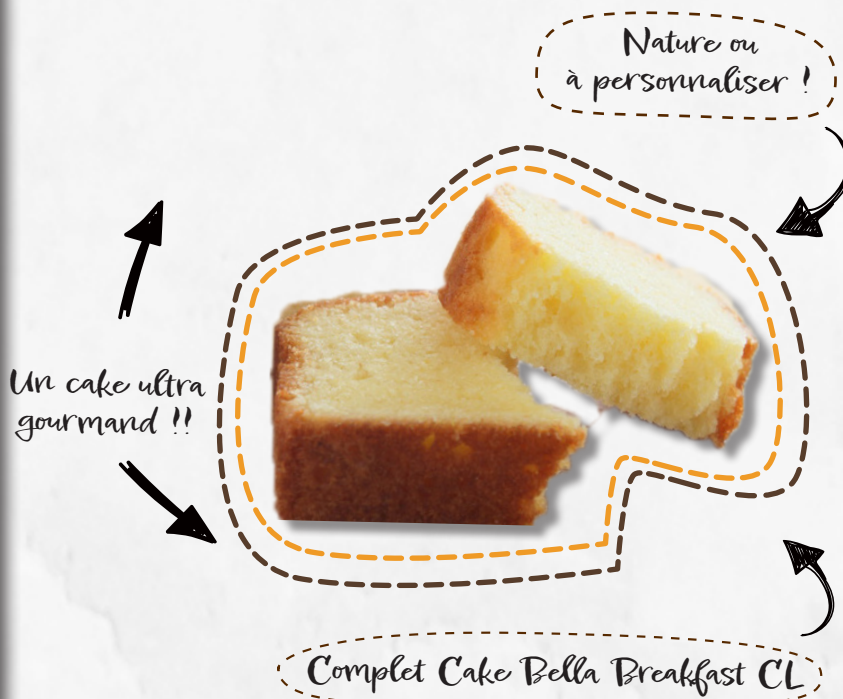
c'est prêt !



Suggestion de présentation

## Zoom sur

Un cake savoureux et gourmand à personnaliser selon les envies. Certifié Clean Label !



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

# Cake Bella Coco CL

Carton de 4 x 2,5 kg

Réf. 21242.02

## Recette

### Conseil de mise en œuvre

COMPLET Cake Bella Coco CL.....	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 ! Certifié Clean Label !



# Pancake

Carton de 4 x 2,5 kg

Réf. 11437.07

## Recette

### Conseil de mise en œuvre

COMPLET Pancake	1 000 g
Eau	1 200 g

1. Mélanger les ingrédients 1 min.

2. Laisser reposer environ 5 min.

3. Préchauffer la crêpière à 160°C.

A l'aide d'une doseuse, remplir la crêpière de pâte et faire cuire environ 75 secondes de chaque côté jusqu'à ce que le pancake soit brun doré.

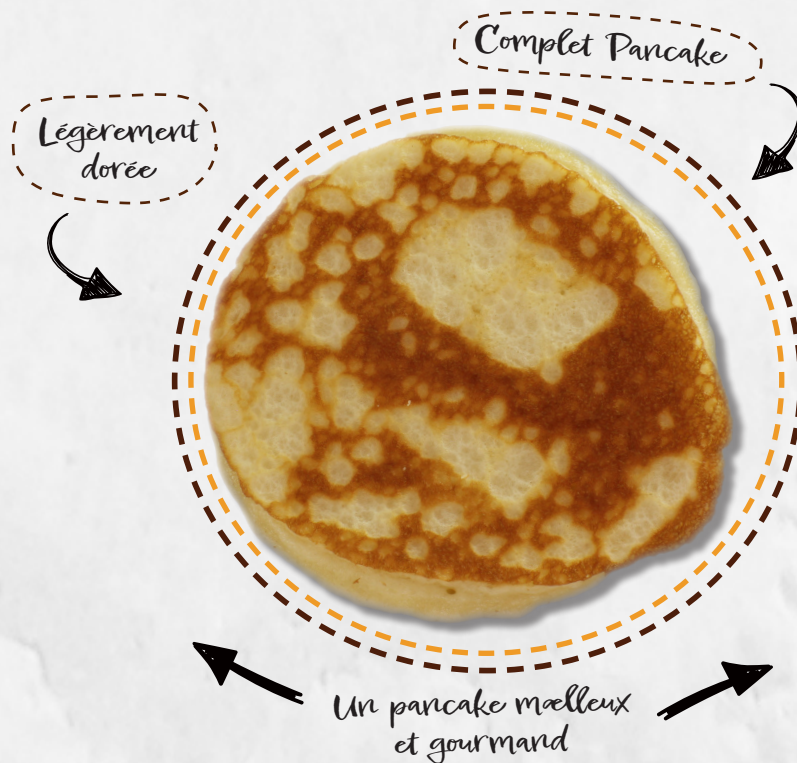
c'est prêt !



Suggestion de présentation

## Zoom sur

De savoureux pancakes moelleux, aérés, fondants, épais... à personnaliser selon les envies. Pauses gourmandes garanties !



# Vanille Crème CL Excellent

Carton de 4 x 2,5 kg

Réf. 20256.03

## Recette

### Conseil de mise en œuvre

COMPLET Vanille Crème CL Excellent	400 g
Eau	1 000 g



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

c'est prêt !



Suggestion de présentation

## Zoom sur

Une garniture pâtissière à froid Clean Label, au délicieux goût vanille, facile et rapide à mettre en œuvre pour sublimer toutes vos pâtisseries.

Compleet Vanille Crème CL Excellent



Une texture ferme, parfaite pour sublimer vos pâtisseries

Préparation pour l'élaboration de masses  
pour Meringues

# Meringue

Carton de 4 x 2,5 kg

Réf. 20296.07

## Recette

### Conseil de mise en œuvre

COMPLET Meringue ..... 500 g  
Eau ..... 330 à 370 g



1. Mélanger dans la cuve du batteur mélangeur le mix et l'eau.
2. Monter à grande vitesse 5 minutes jusqu'à l'obtention d'une texture ferme
3. Cuisson :  
Façon Meringue Italienne : dresser puis dorer la meringue au chalumeau ou au four.  
Façon Vacherin : dresser sur plaque et sécher au four ventilé ( 62 % ventilation) à 120°C pendant 60 à 70 minutes.

c'est prêt !

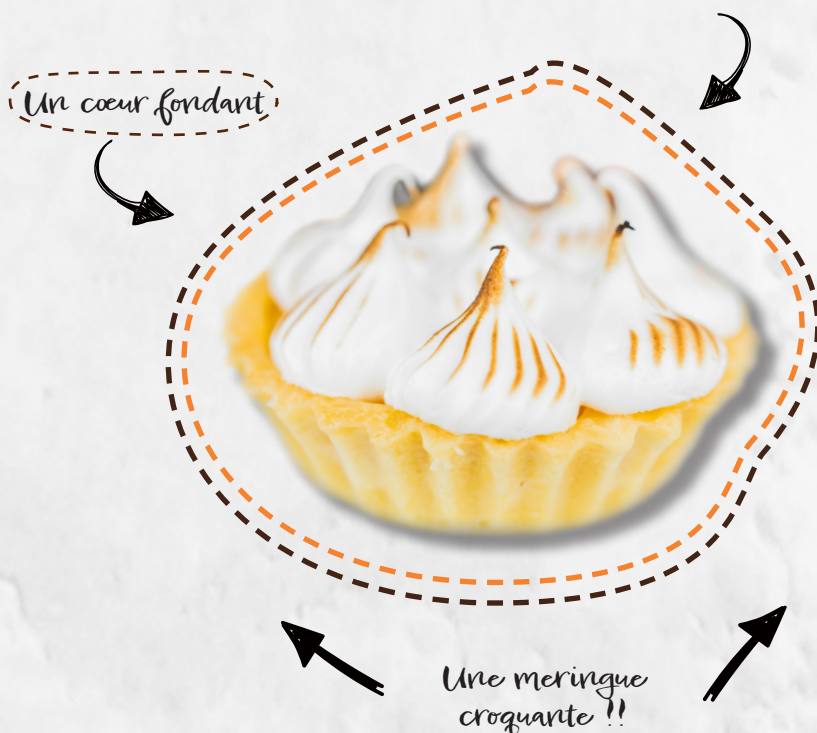


Suggestion de présentation

## Zoom sur

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

Complet Meringue





# Compleet

Rue Nationale - Puits Simon 3 - 57600 FORBACH

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

[complet.fr](http://complet.fr)



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

N'hésitez pas à nous contacter et à suivre nos réseaux sociaux pour découvrir les idées recettes de nos Chefs Boulangers et Pâtisseries !

