

# KOMPLET Cocomac

## Rocher

Pour la préparation du Congolais, macarons, petits fours, pyramides, rochers, etc...

## Kokoskoekjes

Voor de bereiding van makarons, petits fours, piramide, kokoskoekjes, etc...

### Recette

<b>KOMPLET Cocomac</b>	1.000 g
Eau à 30 °C	250 - 300 g

Poids total	1.250 - 1.300 g
-------------	-----------------

#### Préparation:

Mélanger dans la cuve du batteur-mélangeur au gros fouet ou à la feuille, l'eau et le **KOMPLET Cocomac** 3 min. en vitesse moyenne. Laisser reposer 10 à 15 minutes. Puis dresser sur plaques graissées farinées ou sur du papier cuisson.

**Température de cuisson:** 190 - 200 °C

**Temps de cuisson:** environ 18 min.

### Recept

<b>KOMPLET Cocomac</b>	1.000 g
Water van 30 °C	250 - 300 g

Totaalgewicht	1.250 - 1.300 g
---------------	-----------------

#### Verwerking:

Meng in de kuip van de klopper-mengelaar, met de vlinder, het water met **KOMPLET Cocomac** gedurende 3 minuten in middelmatige snelheid. Laat het 10 tot 15 minuten rusten. Daarna op ingevette en met bloem bestrooide bakplaten of op bakpapier leggen.

**Baktemperatuur:** 190 - 200 °C

**Baktijd:** ± 18 minuten

**Conditionnement:** Carton de 5 kg.

**Verpakking:** In karton van 5 kg.

*Nos techniciens sont à votre service pour tout conseil ou renseignement complémentaire.*

*Onze vakmensen staan steeds weer voor U klaar voor adviezen of aanvullende informatie.*

**KOMPLET  
BENELUX**



Route de Stavelot 117  
L-9991 Weiswampach  
Tel.: 0 03 52/99 76 39  
Fax: 0 03 52/97 80 24

E-Mail: [info-komplet-benelux@komplet.com](mailto:info-komplet-benelux@komplet.com)



# KOMPLET Cocomac

Pour la préparation du Congolais,  
macarons, petits fours, pyramides,  
rochers, etc...

Voor de bereiding van makarons,  
petits fours, piramide,  
kokoskoekjes, etc...

