

KOMPLET Pâte à croûte fine / Fijn zanddeeg

MIX POUR LA RÉALISATION DE PÂTES À CROÛTE ET DE STREUSEL AINSI QUE
DE PÂTES À CROÛTE AU BEURRE ET DE STREUSEL AU BEURRE.

MIX VOOR DE BEREIDING VAN ZANDEEG EN STROOISEL ALSOOK VAN
ZANDEEG MET BOTER EN BOTERSTROOISEL.

AVANTAGES IMPORTANTS DU PRODUIT:

- possibilité du travail en direct
- adapté pour le travail par rotative à biscuits
- la pâte ne se contracte pas pendant la cuisson
- pas de déchirures dans les fonds pendant le stockage
- très bon goût
- pâtisserie fine et friable

BELANGRIJKE PRODUCT- VOORDELEN:

- directe bereiding mogelijk
- goed in een gebakvormmachine te bereiden
- het deeg trekt niet samen tijdens het bakken
- geen scheurtjes tijdens de stokkering
- zeer goede smaak
- fijn, brokkelig zandgebak



Pâte à Croûte Fine

KOMPLET Pâte à croûte fine	1.000 g
beurre / margarine	300 g
œufs	100 g
eau	50 g

Poids total 1.450 g

Mode d'emploi:

Mélanger tous les ingrédients et travailler la pâte comme d'habitude.

Fijn zanddeeg

KOMPLET Fijn zanddeeg	1.000 g
boter / margarine	300 g
eieren	100 g
water	50 g

Totaalgewicht 1.450 g

Bereiding:

Alle ingrediënten kort mengen en het deeg naar gewoonte verder verwerken.



Notre Passion: Le Savoir-Faire!

KOMPLET Pâte à croûte fine / Fijn zanddeeg

Sable des landes / Heidezand

KOMPLET Pâte à croûte fine / zanddeeg	1.000 g
beurre / boter / margarine	500 g
œufs / eieren	50 g
sucre / suiker	100 g
Poids total	1.650 g

Mélanger **KOMPLET Pâte à Croûte fine** avec beurre / margarine jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Former en barres (ø 3,5 cm) et mettre au froid. Après la solidification, enduire d'œuf, tourner dans du sucre et couper en tranches de 8 mm. Enfourner.

Température de cuisson: 220 °C
Temps de cuisson: ± 10 minutes

KOMPLET Fijn Zanddeeg met boter / margarine mengen, repen vormen (ø 3,5 cm) en in de koeling zetten. Na de stolling met ei bestrijken, in suiker wentelen en in 8 mm dikke schijven snijden en bakken.

Baktemperatuur: 220 °C
Baktijd: ± 10 minuten



Biscuiterie dressée et "cœurs en flammes"

KOMPLET Pâte à croûte fine	1.000 g
margarine crème - fondante	550 g
œufs	200 g
arôme vanille	
arôme citron selon les souhaits	
Poids total	1.750 g

Tempérer la margarine à l'avance et mélanger avec les œufs. Mélanger avec 1/3 de **KOMPLET Pâte à Croûte fine** pendant 2-3 minutes (pas trop moussieux) en ensuite ajouter le reste de **KOMPLET Pâte à Croûte fine**.

Température de cuisson: ± 220 °C
Temps de cuisson: 12 - 15 minutes

Vous pouvez varier la biscuiterie dressée en ajoutant du cacao, du cannelle, etc.

Spritsgebak en "vurige harten"

KOMPLET Fijn zanddeeg	1.000 g
Crèmemargarine - zacht	550 g
eieren	200 g
vanillearoma	
citroenaroma naar wens	
Totaalgewicht	1.750 g

De margarine op temperatuur brengen en met de eieren opkloppen. Met ca. 1/3 van **KOMPLET Fijn Zanddeeg** gedurende 2 - 3 minuten mengen (niet te schuimig) en dan de rest van **KOMPLET Fijn Zanddeeg** toevoegen.

Baktemperatuur: ± 220 °C
Baktijd: 12 - 15 minutes

U kan het spritsgebak variëren door cacao, kaneel, enz. toe te voegen.



KOMPLET Benelux
Lampertskaul 10 · L - 9952 Drinklange
Tel.: 00352/99 76 39 · Fax: 00352/97 80 24

info@kompletbenelux.com · www.kompletbenelux.com

Uit het goede het beste bakken!