

KOMPLET Mandelsoft

Mélange riche en poudre d'amandes qui vous permet de réaliser une gamme illimitée de pâtisseries moelleuses de haute qualité !

MIX 100 % POUR LA RÉALISATION D'UNE
MASSE BATTUE AUX AMANDES



Votre Passion. Le Savoir-Faire !



KOMPLET Mandelsoft

Mélange riche en poudre d'amandes qui vous permet de réaliser une gamme illimitée de pâtisseries moelleuses de haute qualité !



Origine:

L'amande a ses origines en Orient. Au 18ème siècle, les franciscains ont amené l'amandier en Californie connue pour son climat idéal. Aujourd'hui, environ 80% de la récolte mondiale de ce précieux fruit provient de la Californie. Les amandes sont particulièrement appréciées par les consommateurs.

Aujourd'hui, les amandes appartiennent à la catégorie des super-aliments en raison de la diversité de leurs nutriments (magnésium, potassium, calcium, zinc, phosphore, fer, vitamines B, E, acides gras insaturés et poly-insaturés et fibres).

KOMPLET Mandelsoft contient des amandes douces, hautement sélectionnées. Reconnu pour son goût délicat de beurre et d'amande mais aussi pour sa couleur jaune dorée.

Avantages du mix:

- Temps de préparation et gestion des stocks réduits.
- Qualité constante.
- Facile à travailler, limite les erreurs de pesage.
- Adapté à la surgélation.

Avantages du mélange:

- Saveur d'amande finement arrondie.
- Permet la réalisation de pâtisseries diversifiées, moelleuses avec une bonne fraîcheur.
- Une qualité supérieure de pâtisserie avec un goût et une texture conformes aux exigences des consommateurs.

Recette de base Cake aux amandes, moule Kouglouf 3 pièces à 660 g

Pâte:	
KOMPLET Mandelsoft	1.000 g
Komplet Huile végétale	400 g
Œufs	300 g
Eau	300 g
Poids pâte	2.000 g
Décor sur moule graissé:	
Amandes effilées	50 g
Nappage:	
KOMPLET Kiddy Gel Aprikose	100 g
Poids total	2.150 g

Réalisation:

Mélanger tous les ingrédients et battre à l'aide de la feuille pendant environ 3 minutes à grande vitesse. Verser la pâte dans les moules Kouglouf préalablement graissés et saupoudrés d'amandes effilées. Ensuite mettre au four.

Pâte/moule :	660 g
Température de cuisson :	env. 180- 190°C
Temps de cuisson :	env. 50 – 55 minutes

Après refroidissement, napper avec la gelée d'abricot à base de KOMPLET Kiddy Gel Abricot. Environ 50 g de gelée par cake. Ne pas laisser bouillir la gelée.

Suggestion : La recette de base peut être aussi réalisée au beurre (Voir adaptation de la recette auprès de votre technicien)

Pâtisserie meringuée aux amandes, aux groseilles à maquereau

KOMPLET Mandelsoft



Réalisation:

Mélanger tous les ingrédients et battre à l'aide de la feuille pendant environ 3 minutes à grande vitesse. Répartir la masse uniformément sur la plaque de cuisson (1.600 g de masse/plaque 60 x 20). Ensuite déposer les fruits.

Température de cuisson: env. 190°C

Temps de cuisson: env. 35 - 40 minutes

Recette pour plaque de cuisson 60 x 20 cm

Pâte:	
KOMPLET Mandelsoft	800 g
Komplet Huile végétale	240 g
Œufs	320 g
Eau	240 g

Poids pâte 1.600 g

Garniture de fruits:	
Groseilles surgelées	800 g

Poids total 2.400 g

Décor Meringue Italienne : (+/- trois plaques 60/20)

A. KESSKO Schnee-Fix	70 g
Eau	500 g
Sucre K 1	150 g

B. Sucre K 1	900 g
Eau	150 g

Poids total 1.770 g

Réalisation Meringue :

Cuire à 121°C les ingrédients B. Battre les ingrédients A en neige en ajoutant délicatement le sirop de sucre. Répartir la garniture uniformément sur le gâteau cuit et décorer à votre convenance. Passer la meringue au chalumeau. Laisser refroidir et découper selon vos souhaits

Suggestion : un petit passage au surgélateur facilitera une découpe nette.

Notre Passion: Le Savoir-Faire !



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

info@kompletbenelux.com . www.kompletbenelux.com