

KOMPLET Gourmet Tarte au fromage

KOMPLET Gourmet Kaastaart

KOMPLET Gourmet tarte au fromage AVEC LA FORME DE CUISSON "MARGUERITES".

KOMPLET Kaastaart IN "MAGRIETBAKVORM"



Les avantages en un coup d'oeil :

Démarrer le printemps avec notre nouvelle forme de cuisson "KOMPLET Marguerite".

- température stable de - 40 °C jusqu' à + 250 °C
- forme en acier inoxydable de haute qualité
- le gâteau s'enlève plus facilement de la forme si celle-ci est huilée et sucrée
- forme idéale (diam. 180 mm, hauteur 50 mm) pour le transport dans les plaques et mannes standards (60/40)
- extension de votre comptoir de gâteau avec moulage attrayant.
- rassembler les portions individuelles en forme de coeur - idéal pour jours de fête et anniversaires
- amélioration visuelle de votre comptoir de vente
- vision claire et appétissante de vos pâtisseries diverses

De voordelen in een oogopslag

Begin de lente met onze nieuwe "KOMPLET margrietbakvorm"

- stabiel bij temperatuur van - 40 °C tot en met + 250 °C
- uit hoogwaardig roestvrij staal
- de taart lost gemakkelijk uit zijn vorm wanneer de vorm geolied en gesuikerd is.
- ideale basisvorm (diam. 180 mm, hoogte 50 mm) voor het transport in manden en op bakplaten (60/40)
- uitbreiding van uw taartenassortiment met een aantrekkelijke gebakvorm
- het gebak kan in hartvorm gesneden worden, ideaal voor feest- en verjaardagen
- visuele versterking voor uw toonbank
- overzichtelijke en smakelijke presentatie van uw verschillende gebaksoorten.



Notre Passion: Le Savoir-Faire!

KOMPLET Gourmet Tarte au fromage

KOMPLET Gourmet Kaastaart

Gâteau Marguerite printanière Recette pour 5 pièces

Voorjaarstaart in margrietvorm Recept voor 5 stuks

Pâte / Deeg:

Pâte croûte fine á base de
KOMPLET Pâte Croute fine

Zanddeeg op basis van
KOMPLET Pâte Croute fine / Zanddeeg

Recette de base de la Pâte Croute fine / Basisrecept van zanddeeg

KOMPLET Pâte Croute fine / Zanddeeg	1.000 g
KOMPLET Margarine Pâtissier	450 g
Oeuf entier / volledig ei	50 g

Poids total / Totaal gewicht 1.500 g

Préparation/Bereiding :

Mélanger tous les ingrédients au batteur afin
d'obtenir une masse lisse et homogène.

Alle ingrediënten kort mengen met de klopper
mengelaar tot een gladde, homogene massa.

Recette de base Tarte au fromage / Basisrecept Kaastaart

Masse / Beslag

KOMPLET Gourmet Tarte au fromage / Gourmet Kaastaart	1.000 g
Fromage blanc écrémé / magere platte kaas	1.400 g
Eau / Water	1.100 g
Oeuf entier / volledig ei	350 g
Huile / Olie	200 g

Masse total / Totale massa 4.050 g

Décoration / decoratie:

Mandarines (conserves de fruits) /
Mandarijnen (conservenfruit) 250 g

Nappage / Afdekgelei:

KOMPLET Kiddy gel Abricot 100 g

Poids total / Totaal gewicht 4.900 g

Préparation/Bereiding :

Préparer la pâte croûte fine selon recette de
base.

Étaler la pâte d'environ 2,5 mm d'épaisseur,
couper avec une forme de cuisson "marguerite"
et la placer sur une platine de cuisson.

Het zanddeeg bereiden volgens basisrecept.
Rol het deeg uit tot een plak met een dikte
van ongeveer 2,5 mm, uitsteken met de
"margrietbakvorm" en op een bakplaat leggen.

Poids/gewicht: 100 g

Déposer la forme "marguerite" huilée et sucrée
sur le fond de la pâte croûte fine.

Battre tous les ingrédients pour la masse au
fouet à vitesse moyenne jusqu' à obtention
d'une consistance lisse et homogène.

De geoliede en gesuikerde bakvorm wordt over
de uitgestoken zanddeegbodem geplaatst.
Alle ingrediënten voor het beslag met een
klopper mengelaar op gemiddelde versnelling
gladroeren.

Battage/Opkloppen env. / ongeveer 3 min.

Étalez la masse sur la pâte croûte fine dans la
forme de cuisson "marguerite" et décorer avec
les mandarines.

De "margrietbakvorm" vullen met het beslag
en versieren met de mandarijnen.

Poids de la masse/gewicht beslag:

800 g par forme de cuisson "marguerite" /
800 g per "margrietbakvorm"

Poids décoration fruits/gewicht fruitdecoratie:

50 g par forme de cuisson "marguerite" /
50 g per bakvorm

Température de cuisson/baktemperatuur:

env. / ongeveer 190 °C

Temps de cuisson/baktijd:

env. / ongeveer 55 - 60 min.

Après refroidissement napper avec **KOMPLET
Kiddy Gel Abricot**.

Na afkoeling abricoteren met **KOMPLET Kiddy
Gel Abricot**.



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!