

# KOMPLET Patisserie-crèmes

*Onze know-how ten dienste van uw creativiteit.*

## KOMPLET Crème Novem Instant

### Productvoordelen :

- eenvoudige koude bereiding voor banketbakkersroom
- bakvast : behoudt zijn volume en kookt niet over
- diepvriesbestendig : behoudt zijn oorspronkelijke smaak en zijn romige textuur

### Basisrecept :

KOMPLET Crème Novem Instant	350 g
Water	1.000 g

## KOMPLET Crème à chaud / Warme Pudding

### Productvoordelen :

- traditionele smaak
- mooie homogene kleur

### Basisrecept :

KOMPLET Crème à chaud	90 g
Melk	1.000 g
Suiker	250 g
Eigeel	50 g

## KOMPLET Crème CL Excellent

### Productvoordelen :

- eenvoudige koude bereiding voor banketbakkersroom
- eerste koude Clean Label banketbakkersroom
- met natuurlijk aroma

### Basisrecept :

KOMPLET Crème CL Excellent	400 g
Water	1.000 g



*Uit het goede het beste bakken!*



KOMPLET Benelux

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

info@kompletbenelux.com · www.kompletbenelux.com

# KOMPLET Crèmes Pâtisseries

*Notre savoir-faire au service de votre créativité.*

## KOMPLET Crème Novem Instant

### Avantages :

- préparation à froid très simple
- stable à la cuisson : garde son volume et ne déborde pas
- stable à la surgélation : garde sa saveur originelle
- une texture onctueuse

### Recette de base :

KOMPLET Crème Novem Instant	350 g
Eau	1.000 g

## KOMPLET Crème à chaud

### Avantages :

- saveur traditionnelle
- belle couleur homogène

### Recette de base :

KOMPLET Crème à chaud	90 g
Lait	1.000 g
Sucre	250 g
Jaunes d'oeufs	50 g

## KOMPLET Crème CL Excellent

### Avantages :

- préparation à froid très simple
- première crème à froid Clean label
- aux arômes naturels

### Recette de base :

KOMPLET Crème CL Excellent	400 g
Eau	1.000 g



*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