

# KOMPLET oplossing voor zachte luxe producten

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



*Uit het goede het beste bakken!*

## KOMPLET Pluspan Pâte Levée

Bereidingsmiddel in pastavorm voor sandwiches en andere zachte luxedegen.

### Produktvoordelen :

- mooi volume
- versheid en uitzonderlijke zachtheid
- sterke boterachtige smaak
- korte hap
- tolerantie bij de bereiding
- dosering : 20 % op het bloemgewicht

Ook beschikbaar in een palmolievrije versie:  
**KOMPLET Pluspan Pâte Levée Convenience**

## KOMPLET Briolux

100% mix voor sandwiches en andere zachte luxedegen.

### Produktvoordelen :

- gebruiksvriendelijk
- mengeling van boter en plantaardig vet
- uitstekende botersmaak
- tolerant
- meerdere receptmogelijkheden : sandwiches, rozijnen brood, suikerbrood, ....

### Basisrecept :

<b>KOMPLET Briolux</b>	10.000 g
Gist	600 g à 800 g
Water	3.700 g

Rozijnenbrood : 25% rozijnen op deeggewicht toevoegen

Suikerbrood : 15% parelsuiker P4/5 op deeggewicht toevoegen



**KOMPLET Benelux**

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

info@kompletbenelux.com · www.kompletbenelux.com

# KOMPLET solution produits moelleux/luxes

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

## KOMPLET Pluspan Pâte Levée

Améliorant en pâte pour les sandwichs et autres pains de luxe.

### Avantages :

- bon volume
- fraîcheur et moelleux exceptionnels
- goût prononcé de beurre
- mâche très courte
- tolérance dans la fabrication
- dosage : 20 % sur la totalité de la farine

Existe aussi en version sans huile de Palme :  
**KOMPLET Pluspan Pâte Levée Convenience**

## KOMPLET Briolux

Mélange 100 % pour la fabrication de sandwichs et autres produits moelleux

### Avantages :

- utilisation facile
- mélange de beurre et de matière grasse végétale
- goût de beurre top
- très bonne tolérance
- multi-recettes : sandwich, cramiq, craquelin ...

### Recette de base :

<b>KOMPLET Briolux</b>	10.000 g
Levure	600 g à 800 g
Eau	3.700 g

**Cramiq** : ajouter 15 % de raisins et 15 % de sucre perlé P4/5 sur le poids de pâte

**Craquelin** : ajouter 15 % de sucre perlé P4/5 en fin de pétrissage



*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