

KOMPLET Biscuit

Onze know-how ten dienste van uw creativiteit.

KOMPLET Super Biscuit

Productvoordelen :

- luchtige biscuit, met veel volume
- ook geschikt voor rolbiscuit
- goede vershouding

Basisrecept :

KOMPLET Super Biscuit	1.000 g
Eieren	750 g
Water	50 g

Alle ingrediënten gedurende 10 minuten op hoge snelheid mengen.

KOMPLET Biscuit Excellent Clean Label

Productvoordelen :

- eerste Clean Label biscuit
- uitzonderlijk volume en tolerantie

Basisrecept :

KOMPLET Biscuit Excellent CL	1.000 g
Eieren	720 g
Water	60 g

Alle ingrediënten gedurende 10 minuten op hoge snelheid mengen.

KOMPLET Biscuit Génoise

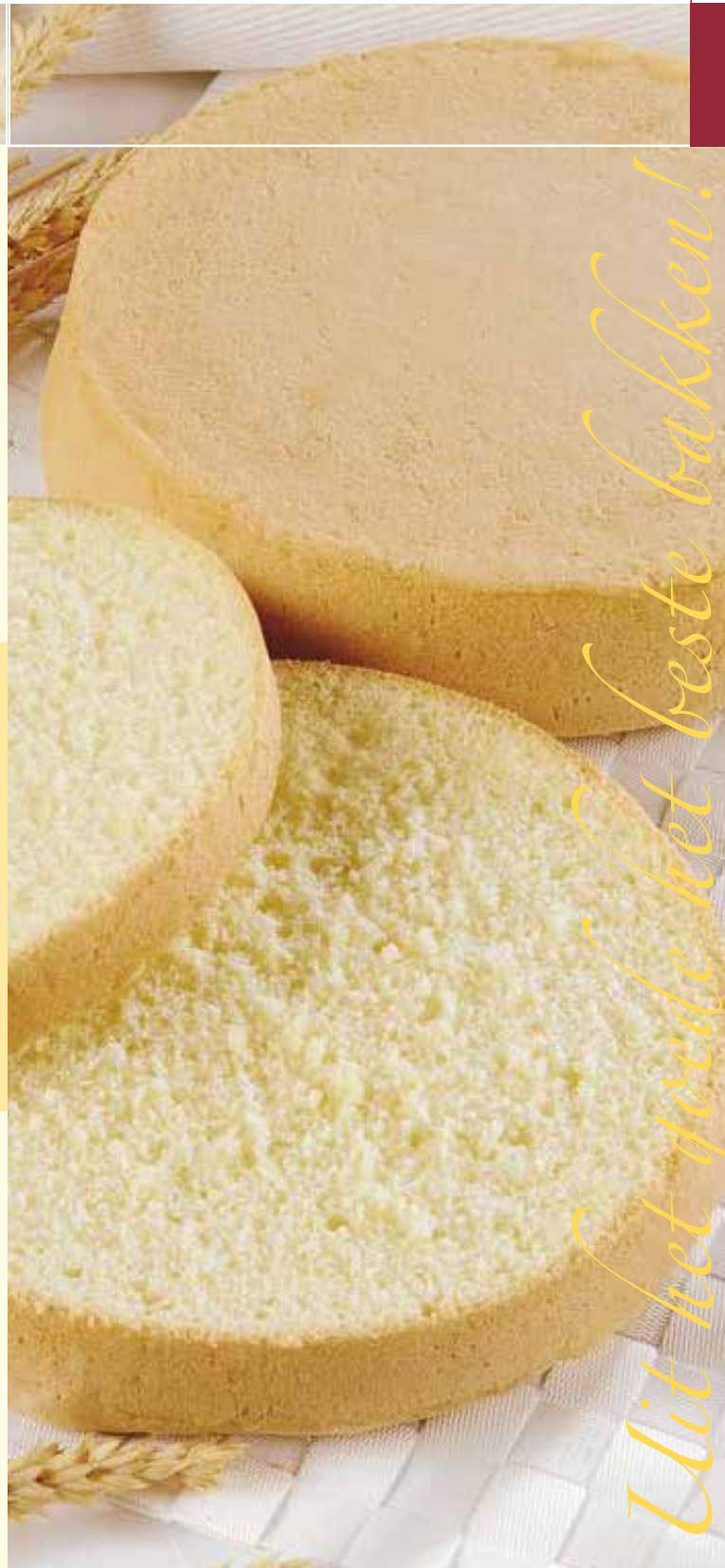
Productvoordelen :

- ook geschikt voor rolbiscuit
- geeft een luchtige en smakelijke biscuit

Basisrecept :

KOMPLET Biscuit Génoise	1.000 g
Eieren	600 g
Water	200 g

Alle ingrediënten gedurende 8 minuten op hoge snelheid mengen.



KOMPLET Benelux

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

info@kompletbenelux.com · www.kompletbenelux.com

KOMPLET Biscuit

Notre savoir-faire au service de votre créativité.

KOMPLET Super Biscuit

Avantages :

- biscuit léger et volumineux
- fonctionne aussi pour les roulades
- longue fraîcheur

Recette de base :

KOMPLET Super Biscuit	1.000 g
Oeufs	750 g
Eau	50 g

Battre tous les ingrédients 10 min. à grande vitesse.

KOMPLET Biscuit Excellent Clean Label

Avantages :

- premier biscuit Clean Label
- volume et tolérance exceptionnelles

Recette de base :

KOMPLET Biscuit Excellent CL	1.000 g
Oeufs	720 g
Eau	60 g

Battre tous les ingrédients 10 min. à grande vitesse.

KOMPLET Biscuit Génoise

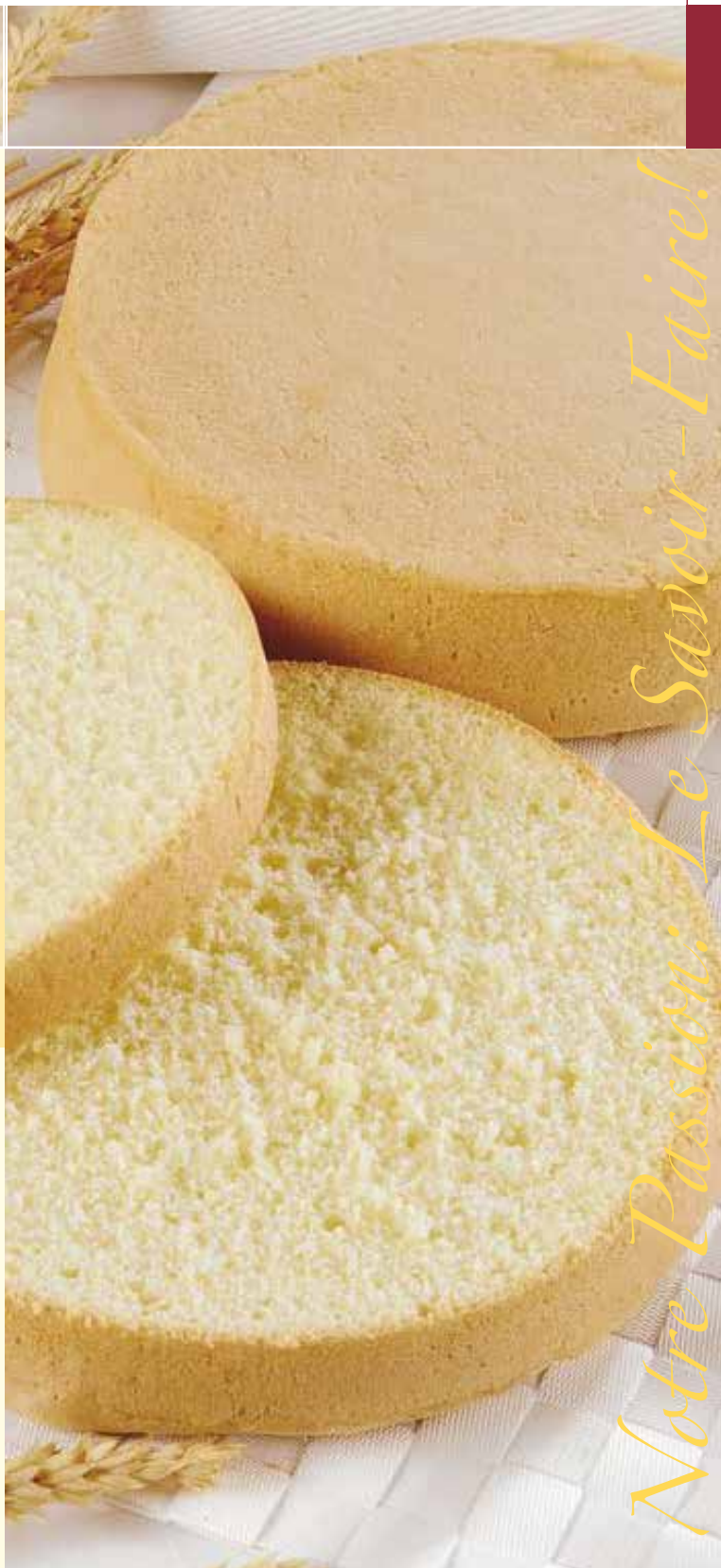
Avantages :

- convient aussi pour les roulades
- donne une génoise légère et savoureuse

Recette de base :

KOMPLET Biscuit Génoise	1.000 g
Oeufs	600 g
Eau	200 g

Battre tous les ingrédients 8 min. à grande vitesse.



KOMPLET Benelux

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

info@kompletbenelux.com · www.kompletbenelux.com