

# KOMPLET Black Soft

LA MASSE DOUCE AVEC UNE ÂME FONCÉE!

DE ZACHTE CAKE MET DE DONKERE ZIEL!



*Notre Passion. Le Savoir-Faire!*



# KOMPLET Black Soft

LA MASSE DOUCE AVEC UNE ÂME FONCÉE!

DE ZACHTE CAKE MET DE DONKERE ZIEL!

## LES AVANTAGES DU PRODUIT:

- offre des possibilités multiples d'utilisation
- préparation fiable
- la masse s'adapte à la congélation
- la masse maintient les sirops en suspension

## LES AVANTAGES DE LA PÂTISSERIE:

- contient le bon arôme du chocolat
- pâtisserie moelleuse, d'une fraîcheur exceptionnelle

## DE PRODUCTVOORDELEN:

- veelzijdige toepassingsmogelijkheden
- betrouwbare verwerking
- diepvriesbestendig
- de massa kan afgewerkt worden met afdekgelei

## DE GEBAKVOORDELEN:

- het gebak bezit de volle, aromatische smaak van cacao
- sappig gebak met een goede vershoudbaarheid

## Recette de base

KOMPLET Black Soft	1.000 g
KOMPLET Huile Végétale	450 g
Œufs	200 g
Eau	200 g
Poids total	1.850 g

### Préparation:

Mélanger tous les ingrédients et ensuite battre à grande vitesse pendant  $\pm$  3 minutes

Temps de cuisson:  $\pm$  40 minutes

Température de cuisson: 170 - 180 °C



## Basisrecepten

KOMPLET Black Soft	1.000 g
KOMPLET Plantaardige Olie	450 g
Eieren	200 g
Water	200 g
Totaalgewicht	1.850 g

### Bereiding:

Alle ingrediënten mengen en dan gedurende  $\pm$  3 minuten op hoge versnelling opkloppen.

Baktijd:  $\pm$  40 minuten

Baktemperatuur: 170 - 180 °C



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!*