

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!