

# KOMPLET

„ Plaisirs d' été“

„ Zomerpret“



## KOMPLET Soft Pan 40

Focaccia  
Calzone

## KOMPLET Pain Racines 20 / Zwitsers brood 20

Toscanini

## KOMPLET Pan Doro

Parisienne

L'été approche à grand pas. Les soirées barbecue s'annoncent.

Proposez à vos clients des spécialités raffinées qui rendent chaque barbecue un événement culinaire hors du commun.

De zomer nadert met rasse schreden. De zwoele barbecue-avonden komen eraan.

Biedt uw klanten verfijnde specialiteiten aan, die van elke barbecue een culinair hoogtepunt maken.

*Notre Passion: Le Savoir-Faire!*



# KOMPLET

„Plaisirs d'été“



AVEC  
KOMPLET Soft Pan 40

## Recette de base Soft Pan 40 / Basisrecept Soft Pan 40

### Pâte / Deeg :

|                             |             |
|-----------------------------|-------------|
| KOMPLET Soft Pan 40         | 4.000 g     |
| farine de blé / tarwemeel   | 6.000 g     |
| huile d' olives / olijfolie | 400 g       |
| levure / gist               | 400 g       |
| eau / water                 | ca. 5.600 g |

poids total / totaal gewicht ca. 16.400 g

**Pétrissage / Kneedtijd :** 2 min. en 1<sup>ère</sup> vitesse /  
1<sup>ste</sup> versnelling  
4 min. en 2<sup>ème</sup> vitesse /  
2<sup>de</sup> versnelling

**T° pâte / Deegtemp. :** 25 °C

**Pointage / Deegrust :** 15 min.

**Poids des pâtons /**

**Gewicht deegstukken :** 1.600 g

**Fermentation interrompue /**

**Tussenrijs :** 15 min.

## Focaccia 60 x 40 cm

Préparer la pâte **Soft Pan** suivant la recette de base. Après le repos, peser des pâtons, travailler en long et ensuite placer ceux-ci au frigo.

Après la fermentation interrompue, abaisser les pâtons et déposer sur plaques de cuisson. Ensuite passer le rouleau „pic vite“, enduire les Focaccia d'huile d' olives aux herbes, décorer avec **KOMPLET Mélange d' épices**. Cuisson avec vapeur.

**Soft-Pan**-deeg volgens het basisrecept bereiden.

Na de deegrust de deegstukken afwegen, lang steken en in de koelkast zetten.

Na de tussenrijs de deegstukken uitrollen, er over gaan met deegprikker en op een bakplaat leggen. Daarna met kruidenolijfolie insmeren, bestrooien met **KOMPLET Kruidenmengeling** en met stoom afbakken.

**Apprêt / Rijstijd :** 35 - 45 min.

**Temps de cuisson /**

**Baktijd :** 20 - 25 min.

**T° de cuisson /**

**Baktemperatuur :** 190 - 200 °C

„Zomerpret“

MET KOMPLET Soft Pan 40



## Calzone

Préparer la pâte **Soft Pan** suivant la recette de base.

**Soft Pan**-deeg volgens het basisrecept bereiden.

**Fourrage / Vulling :**

fourrage fromage, lardons / vulling kaas, spek

**Recette / Recept:**

|   |         |
|---|---------|
| <b>KOMPLET Bechamel</b>                   | 250 g   |
| lait / melk                               | 1.000 g |
| pamesan, râpé / geraspte pamesaan         | 150 g   |
| fromage emmental râpé / geraspte emmental | 150 g   |
| lardons / spek                            | 250 g   |

Mélanger la **KOMPLET Bechamel** avec le lait jusqu' à obtention d' une masse lisse, ajouter les autres ingrédients à la fin.

**KOMPLET Bechamel** en melk mengen tot u een homogeen beslag verkrijgt, de andere ingrediënten op het einde toevoegen.

**Poids des pâtons / Gewicht deegstukken :**

2.300 g (30 pièces / stuks)

**Dosage du fourrage / Gewicht vulling :**

40 à 50 g par Calzone / per Calzone

**Décor / Versiering :** dorure d' oeuf, fromage râpé /  
losgeklopt ei, geraspte kaas

Après le pointage, peser les pâtons, bouler et laisser reposer couvert afin de détendre la pâte. Ensuite, diviser, bouler les pâtons à la diviseuse-bouleuse. Après un repos de +/- 15 minutes, abaisser les pâtons en forme ovale sur une épaisseur de 2,5 mm, enduire le bord avec la dorure, fourrer, refermer. Dorer les calzones, puis parsemer avec fromage râpé et mettre en étuve. Cuisson avec vapeur.

Na de deegrust de deegstukken afwegen, opbollen en toegedekt laten rusten. Daarna delen, opbollen met verdeler-opboller. Na een deegrust van +/- 15 min., de deegstukken ovaal uitrollen tot een dikte van 2,5 mm, de randen met losgeklopt ei insmeren, vullen en toedoen. De calzone met losgeklopt ei insmeren, met geraspte kaas bestrooien, in oven zetten en met stoom afbakken.

**Pointage / Rijstijd :** 15 min.

**Apprêt / Rijstijd :** 35 - 45 min.

**Temps de cuisson / Baktijd :** 20 - 22 min.

**T° de cuisson / Baktemperatuur :** 190 °C

# KOMPLET

„Plaisirs d'été“

AVEC KOMPLET Pain Racines 20

## Toscanini

Recette pour 55 pièces à 275 g /

Recept voor 55 stuks à 275 g

(cuits / gebakken)

### A. Pâte / Deeg :

|   |             |
|---|-------------|
| KOMPLET Pain Racines 20 / Zwitsers brood 20 | 2.000 g     |
| farine de blé / tarwemeel                   | 8.000 g     |
| levure / gist                               | 70 g        |
| eau / water                                 | ca. 6.600 g |

poids total / totaal gewicht ca. 16.670 g

### B. Aromates / om toe te voegen :

|   |       |
|---|-------|
| tomates séchées / gedroogde tomaten             | 600 g |
| olives vertes, hachées / gehakte groene olijven | 600 g |
| granulés d'ail / knoflookkorrels                | 5 g   |

### décor / afwerking :

|                               |       |
|-------------------------------|-------|
| graines de sésame / sesamzaad | 300 g |
|-------------------------------|-------|

### Mode d'emploi / Bereiding :

Tremper les tomates séchées dans l'eau chaude pendant environ 30 min. Laisser égoutter et les hacher grossièrement.

Pétrir tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte lisse et homogène. Ajouter à la fin du pétrissage les ingrédients B.

De gedroogde tomaten gedurende ongeveer 30 min. in warm water laten weken. Daarna laten uitlekken en in kleine stukjes snijden.

Uit alle ingrediënten een deeg maken. Tegen het einde van de kneedtijd de gesneden tomaten, olijven en knoflookkorrels toevoegen.

### Pétrissage /

|  |  |
|--|--|
| <b>Kneedtijd (spirale / spiraal) :</b> | 15 min. en 1ère vitesse / 1ste versnelling |
|  | 15 min. en 2ème vitesse / 2de versnelling  |

**T° de la pâte / Deegtemp. :** 24 °C

Sortir la pâte du pétrin, déposer celle-ci dans un bac de fermentation légèrement huilé.

Het deeg na het kneden in een licht geoliede plastic bak leggen.

### Fermentation / Gisting :

|                           |  |
|---------------------------|--|
| <b>Directe / Direct :</b> | 3 à 4 heures à température ambiante /<br>3 à 4 uren bij kamertemperatuur |
|---------------------------|--|

„Zomerpret“

MET KOMPLET Zwitsers Brood 20



**Retardée / Vertraagd :** 14 à 18 heures à 4 - 8 °C / 14 - 18 uren bij 4 - 8 °C

Après la fermentation choisie, retourner la pâte sur une table farinée et diviser en forme rectangulaire. Na de gekozen gisting, deeg omdraaien, op een met bloem bestoven tafel leggen en verdelen in rechthoekige vormen.

### Poids des pâtons /

**Gewicht deegstukken :** +/- 325 g

Tourner les extrémités des pâtons dans le sens opposé, mouiller légèrement, décorer avec **KOMPLET Graines de sésame**.

Déposer sur tapis d'enfournement ou plaques de cuisson ensuite enfourner avec vapeur.

De uiteinden van de deegstukken in omgekeerde richting draaien, een beetje bevochtigen, met **KOMPLET Sesam** bestrooien. Op inschietaaij of op een bakplaat leggen en daarna met stoom inovenen.

### T° de cuisson /

**Baktemperatuur :** 240 °C tombant à 200 °C / 240 °C dalend tot 200 °C

**Temps de cuisson / Baktijd :** +/- 40 min.



# KOMPLET

„Plaisirs d'été“

AVEC KOMPLET Pan Doro

„Zomerpret“

MET KOMPLET Pan Doro



## Parisienne au blé dur / met griesmeel

Recette pour 55 pièces à 250 g /  
Recept voor 55 stuks à 250 g

### Pâte / Deeg :

|                  |          |
|------------------|----------|
| KOMPLET Pan Doro | 10.000 g |
| levure / gist    | 300 g    |
| eau / water      | 7.000 g  |

poids total / totaal gewicht 17.300 g

### Mode d'emploi / Bereiding :

Mélanger tous les ingrédients jusqu' à obtention d' une pâte lisse et homogène.

Alle grondstoffen mengen tot een deeg.

### Pétrissage / Kneedtijd (spirale / spiraal) :

5 min. en 1<sup>ère</sup> vitesse / 1<sup>ste</sup> versnelling

6 min. en 2<sup>ème</sup> vitesse / 2<sup>de</sup> versnelling

T° de la pâte / Deegtemp. : 26 °C

Repos / Deegrust : 15 min.

Poids des pâtons /

Gewicht deegstukken : 300 g

Après le repos peser les pâtons et les bouler, laisser détendre la pâte, allonger les pâtons, et déposer ceux-ci dans les bannetons avec la soudure vers le haut ou mettre sur plaques de cuisson pour baguettes.

Na de deegrust de deegstukken afwegen en rond werken, kort laten rusten, de deegstukken lang werken en met slot naar boven in doeken leggen of op bakplaten voor baguette.

### Apprêt / Rijstijd :

40 min. à 30 °C et  
70 % h.r. / 40 min. à  
30 °C bij 70 % r.v.

Après l' apprêt, mettre les baguettes sur tapis d' enfournement, fariner, couper 3 fois et enfourner avec vapeur retardée.

Na de rijstijd de baguettes op inschietapijten leggen, 3 maal insnijden en met onderbroken stoom inovenen.

T° de cuisson / Baktemperatuur : 230 °C tombant  
à 210 °C / 230 °C dalend tot 210 °C

Temps de cuisson / Baktijd : 30 min.



KOMPLET Benelux

Lampertskaul 10 · L - 9952 Drinklange

Tel.: 00352/99 76 39 · Fax: 00352/97 80 24

info@kompletbenelux.com · www.kompletbenelux.com

Utilisez le meilleur des ingrédients!  
Utilit het goede het beste bakken!