

SÉLECTION ESTIVALE DE PAINS



SOMMAIRE

KOMPLET Pain Alpin 20 25 kg – réf. 12776.02	
- recette : Pain Alpin aux olives dans les formes KOMPLET Lotus-Vario – réf. 12637.02	3
KOMPLET Baguette Maître Jean 25 kg – réf. 10715.40	
- recette : Baguette Méthode Française	4
- recette : Maître Jean's Chili Pepper's	5
KOMPLET Pan O'Mais 25 kg – réf. 12773.02	
- recette : Pain Mexicano	6
KOMPLET Ciabatta 100 25 kg – réf. 12774.02	
- recette : Ciabatta aux olives et avec fromage feta	7
KOMPLET Soft Pan 40 25 kg – réf. 10501.40	
- recette : Focaccia au thon (plaque 60 x 40)	8
KOMPLET Pain Racines 20 25 kg – réf. 10716.40	
- recette : Toscanini	9
- recette : Pain Racines aux figues	10



KOMPLET Benelux

Lampertskaul 10 • L-9952 Drinklange

Tél.: 00352/99 76 39 • Fax: 00352/97 80 24

info@kompletbenelux.com • www.kompletbenelux.com



PAIN ALPIN AUX OLIVES

51 pièces de 400 g

PÂTE :

KOMPLET Pain Alpin 20	2,000 kg
farine de blé	8,000 kg
levure	0,150 kg
eau	env. 7,000 kg
huile d'olive	0,500 kg
Poids total pâte	env. 17,650 kg

Pour ajouter dans la pâte :

olives vertes fourrées avec une pâte de paprika	3,000 kg
--	-----------------

POIDS TOTAL

env. 20,650 kg

MODE D'EMPLOI :

Pétrir tous les ingrédients, sauf les olives, jusqu'à obtention d'une pâte lisse et homogène.

Ajouter les olives en fin de pétrissage.

Pétrissage (spirale) : 3 minutes en 1ère vitesse
8 - 10 minutes en 2ième vitesse

Température de la pâte : 26°C

Diviser directement en pâtons après le pétrissage, façonner en rond et laisser reposer brièvement.

Poids des pâtons : 400 g
Repos de la pâte : env. 15 minutes

Après le pointage, déposer les pâtons dans les moules **KOMPLET Lotus-Vario-Form** et presser légèrement ceux-ci dans les coins, ensuite mettre en étuve.

Apprêt :

60 - 70 minutes à température ambiante.

Fariner, entailler la pâte en diagonal à l'aide d'un coupe pâte. Ensuite enfourner avec vapeur.

Température de cuisson : env. 240°C tombant à 200°C

Temps de cuisson : env. 35 minutes



BAGUETTE MÉTHODE FRANÇAISE

RECETTE DE BASE :

KOMPLET Baguette Maître Jean	1,000 kg
farine de froment	9,000 kg
levure fraîche	0,100 – 0,200 kg
eau	6,2000 – 6,500 kg

POIDS TOTAL

env. 16,500 kg

MODE D'EMPLOI :

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

Pétrissage (spirale) : 3 minutes en 1ère vitesse
7 minutes en 2ème vitesse

Température de la pâte : 24 – 25°C

Après le pétrissage, donner un repos à la pâte.

Repos de la pâte : 20 – 30 minutes

Poids des pâtons : 350 g

Après avoir pesé les pâtons, les former légèrement allongés et laisser une fermentation intermédiaire, puis les allonger en baguettes. Ensuite les mettre sur des plaques de cuisson pour baguettes ou sur tapis d'enfournement . Si la fermentation se fait à une température ambiante, couvrir les pâtons.

Apprêt :

60 à 90 minutes, suivant le dosage de levure utilisée.

Inciser 4 à 5 fois en biais, ensuite enfourner à $\frac{3}{4}$ de fermentation avec vapeur.



Température de cuisson : env. 240°C tombant à 200°C

Temps de cuisson : env. 30 minutes

Suggestion : Baguette Barbecue aux lardons avec **KOMPLET Tomatosnack réf. 11335.01**

Après avoir retiré 10 % de la quantité de la pâte pour vos baguettes natures, vous pouvez ajouter au volume de la pâte restante 7 à 10 % de **KOMPLET Tomatosnack** et 15 % de lardons fumés dégraissés.

MAÎTRE JEAN'S CHILLI PEPPER'S

PÂTE :

KOMPLET Baguette Maître Jean	1,000 kg
farine de froment	9,000 kg
eau	env. 5,000 kg
huile d'olive	0,500 kg
chilli broyé	0,100 kg
granules d'ail	0,030 kg
origan	0,025 kg
levure	0,300 kg

POIDS TOTAL	env. 15,955 kg
--------------------	-----------------------

Pour ajouter à la pâte :

olives hachées	3,000 kg
----------------	----------

MODE D'EMPLOI :

Pétrir tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte lisse et homogène. Incorporer les olives hachées en fin de pétrissage en 1^{ère} vitesse.

Pétrissage (spirale) :	6 minutes en 1 ^{ère} vitesse 2 minutes en 2 ^{ème} vitesse
-------------------------------	--

Température de la pâte :	25°C
---------------------------------	------

Repos de la pâte :	20 minutes
---------------------------	------------

Poids des pâtons :	350 g
---------------------------	-------

Après le repos peser les pâtons, façonner en long ou en rond, donner une forme d'escargot, ensuite déposer sur des tôles perforées couvertes de papier de cuisson.

Apprêt :	35 - 45 minutes
-----------------	-----------------

Après l'apprêt enfourner avec vapeur. Ouvrir la clé les dernières 5 minutes du temps de cuisson.



Température de cuisson :	230°C tombant à 210 °C
Temps de cuisson :	24 minutes

Suggestion : Maître Jean's Chilli Pepper's peut aussi être cuit dans les KOMPLET moules ProBody 5 pièces réf. 19047.01 et ensuite proposer en tranche à vos clients pour réaliser des toasts garnis de Gouda, cubes de tomates et ail haché. «Une délicatesse ! »

PAIN MEXICANO

PÂTE :

KOMPLET Pan O'Mais

farine blanche

KOMPLET Tomatosnack

levure

épices chilli

sel

eau

10,000 kg

1,000 kg

0,700 kg

0,300 kg

0,015 kg

0,017 kg

6,500 kg

POIDS TOTAL

env. 18,532 kg

Pour ajouter à la pâte:

lanières poivrons rouges, oranges et verts surgelés,

(laisser décongeler dans une passoire)

lanières surgelées

0,500 kg



MODE D'EMPLOI :

Pétrir tous les ingrédients, sauf les poivrons jusqu'à obtention d'une pâte lisse et homogène.

Pétrissage (spirale) :

6 minutes en 1^{ère} vitesse

4 minutes en 2^{ème} vitesse

Repos de la pâte :

20 - 25 minutes

Après le repos diviser en pâtons de 450 g et façonner en long et mettre dans des moules en bois.

Apprêt :

35 - 45 minutes

Après l'apprêt fariner les pâtons, inciser et garnir avec les poivrons, ensuite enfourner avec vapeur.



Température de cuisson : env. 240°C tombant à 200°C

Temps de cuisson : 35 - 40 minutes

CIABATTA AUX OLIVES ET AVEC FROMAGE FETA

36 pièces

PÂTE :

KOMPLET Ciabatta 100	10,000 kg
huile d'olive	1,000 kg
levure fraîche	0,240 kg
origan	0,025 kg
granulés d'ail	0,010 kg
eau	6,500 – 7,000 kg

POIDS TOTAL

17,775 – 18,275 kg

Pour ajouter à la pâte :

olives vertes, sans noyaux	3,000 kg
fromage feta en cubes	1,000 kg



MODE D'EMPLOI :

Pétrir tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte lisse et homogène. Ensuite incorporer lentement les olives et le fromage feta.

Pétrissage (spirale) : 3 minutes en 1^{ère} vitesse
6 minutes en 2^{ème} vitesse
(+ 1 minute pour incorporer les olives et le fromage)

Température de la pâte : env. 25° C

Repos de la pâte : 30 minutes

Après le repos, peser des pâtons de 600 g. Façonner les pâtons en rond, puis en forme allongée. Placer dans les moules (20 x 10 x 7 cm) et mettre dans l'étuve. Après 3/4 de pousse, inciser et décorer de **KOMPLET Mélange d'épices 1 kg réf. 19004.01**, ensuite enfourner avec vapeur.



Aprêt : env. 60 minutes à 35°C et 80 % r.h.

Température de cuisson : 230°C tombant à 200 °C

Temps de cuisson : env. 45 minutes

FOCACCIA AU THON (PLAQUE 60 X 40)

PÂTE :

KOMPLET Soft Pan 40	4,000 kg
farine de froment	6,000 kg
huile d'olives	0,400 kg
levure	0,400 kg
eau	env. 6,500 kg

POIDS TOTAL PÂTE

env. 16.400 kg

Pour garnir la pâte:

Fromage rapé	0,200 kg
farce de thon (voir recette)	0,550 kg
câpres	0,030 kg
petits pois	0,100 kg



MODE D'EMPLOI :

Préparer la pâte Soft Pan 40 suivant la recette de base.
Après le repos, peser les pâtons, travailler en long et après un passage au frigo, laminer à la dimension de la plaque de cuisson.

Pétrissage (spirale) :	2 minutes en 1 ^{ère} vitesse 4 minutes en 2 ^{ème} vitesse
Température pâte :	25 °C
Repos de la pâte :	15 minutes
Poids des pâtons :	1,600 kg

Enduire les pâtons avec l'huile d'olives et dresser la farce de thon à la poche (ø 13 mm). Ensuite répartir les câpres et les petits pois. Après la fermentation enfourner avec vapeur.

Fermentation :	35 – 45 minutes
Température de cuisson :	190 – 200°C
Temps de cuisson :	25 – 30 minutes

RECETTE FARCE DE THON :

KOMPLET Béchamel réf. 20044.40	0,200 kg
tomates passées	1,000 kg
thon avec jus	0,350 kg

Mélanger les ingrédients et assaisonner de sel, poivre, ail, basilic et épices pour pizza.

TOSCANINI

55 pièces à 275 g

A) PÂTE :

KOMPLET Pain Racines 20

farine de blé	2,000 kg
levure	8,000 kg
eau	0,070 kg
	env. 6,600 kg

POIDS TOTAL

env. 16,670 kg

B) AROMATES :

tomates séchées	0,600 kg
olives vertes hachées	0,600 kg
granulés d'ail	0,005 kg

C) DÉCOR :

KOMPLET Graines de sésame

0,300 kg

MODE D'EMPLOI :

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

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

Pétrissage (spirale) :

15 minutes en 1^{ère} vitesse
15 minutes en 2^{ème} vitesse

Température de la pâte :

24 °C

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

Fermentation directe :

3 à 4 heures à température ambiante

Fermentation retardée:

14 à 18 heures à 4 – 8 °C

Après le temps de fermentation souhaité, retourner la pâte sur une table farinée et diviser en forme rectangulaire.

Poids des pâtons :

+/- 0,325 kg

Tourner les extrémités des pâtons dans un sens opposé, mouiller légèrement, décorer avec **KOMPLET Graines de sésame 5 kg réf. 30183.03**. Déposer sur tapis d'enfournement ou plaques de cuisson, ensuite enfourner directement avec vapeur.

Température de cuisson :

240 °C tombant à 200 °C

Temps de cuisson :

env. 40 minutes



KOMPLET PAIN RACINES 20 AUX FIGUES

55 pièces à 330 g

PÂTE :

KOMPLET Pain Racines 20	2,000 kg
farine de blé	8,000 kg
levure	0,100 kg
eau	8,000 kg
Poids total pâte	18,100 kg

Pour ajouter dans la pâte:

figues sèches	2,700 kg
---------------	----------

Pour décorer:

graines de potiron, entières	0,850 kg
------------------------------	----------

POIDS TOTAL

21,650 kg

MODE D'EMPLOI :

Pétrir tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte lisse et homogène. (La pâte doit se décoller du pétrin). Hacher grossièrement les figues et les ajouter à la fin du pétrissage.

Pétrissage (spirale) :	15 minutes en 1ère vitesse 15 minutes en 2ème vitesse
-------------------------------	--

Température pâte :	25 °C
---------------------------	-------

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

Fermentation directe :	3 à 4 heures à température ambiante (+/- 3 fois le volume)
-------------------------------	---



Après la fermentation retourner la pâte sur une table farinée et saupoudrer avec les graines de potiron. Ensuite diviser en pâtons et façonner en long et déposer sur tôles perforées couvertes d'un papier de cuisson ou sur tapis d'enfournement.

Poids des pâtons :	0,375 kg
---------------------------	----------

Enfournier avec vapeur directement après la découpe.

Température de cuisson :	240 °C tombant à 200 °C
Temps de cuisson :	env. 35 minutes