

# RECETTES

## Printemps





L'entreprise Abel+Schäfer, créée en tant que minoterie en 1892, s'inscrit dans une longue tradition empreinte d'innovations. En 1958, Monsieur Fritz Claus Schäfer lance la production de farines composées sous le nom de KOMPLET, devenant ainsi l'un des premiers producteurs mondiaux. Le succès colossal de ces farines composées entraîne la création de KOMPLET Berlin en 1967. Bien d'autres succursales suivront comme Komplet Benelux en 1990.

Aujourd'hui, le groupe Abel+Schäfer/KOMPLET figure parmi les leaders mondiaux de ce secteur et se sent tenu de conjuguer tradition et innovation.

Le terme "tradition" renvoie non seulement à nos nombreuses années d'expérience dans la production de farines composées et d'ingrédients pour la boulangerie-pâtisserie, mais également à l'utilisation méticuleuse de matières premières précieuses et à notre engagement envers une qualité supérieure, des aspects qui nous sont essentiels.

La recherche constante de nouvelles techniques de contrôle et de processus contribue à l'amélioration continue de nos produits. De même, notre orientation précoce vers de nouveaux marchés internationaux a mis à l'épreuve notre capacité d'innovation.

"Tradition et innovation" sont deux concepts étroitement liés à l'histoire de notre entreprise, ayant considérablement influencé son succès et continuant à le faire aujourd'hui

Retrouvez plus d'information sur notre site :

[www.kompletbenelux.com](http://www.kompletbenelux.com)

Et suivez-nous sur notre page Facebook :

[www.facebook.com/kompletbenelux](http://www.facebook.com/kompletbenelux)

N'hésitez pas à nous contacter :

Arnaud Lorent tél. : 0471 365523 (Hainaut, Brabant-Wallon, Namur)

Gérald Michel tél. : 0478 455439 (Liège, Verviers, Namur, province de Luxembourg)

Christophe Rommes tél. : 0474 17 97 66 Responsable commercial



# Quinoa Bread

## Recette de base

### Ingredients

<b>KOMPLET Quinoa Bread</b>	5 000 g
Farine blanche	5 000 g
<b>KOMPLET Huile végétale</b>	300 g
Levure	300 g
Eau	6 500 g
Graines de décoration : 200 g <b>KOMPLET Quinoa Bread 50</b> + 200 g farine blanche + 100 g <b>KOMPLET Graines de sésame</b>	

### Fabrication

**Pétrissage** : 3 min. en 1ère vitesse + 8 min. en 2ème vitesse

**Température de la pâte** : 25°C

**Repos en masse** : 25 min.

**Poids des pâtons** : Pâtons de 700 g et bouler

**2ème fermentation** : 15 min.

**Façonnage**: Façonner à la forme souhaitée, humidifier légèrement la surface, rouler dans des graines de décoration et placer dans le moule ou la couche.

**Fermentation finale** : 45 min., 28°C, 80 % H.R.

**Cuisson**: 240°C avec un peu de vapeur tombant à 200°C

**Décoration avant cuisson** : Déposer les pains sur le tapis d'enfournement, inciser et enfourner avec vapeur.

**Temps de cuisson**: 40 - 45 min.



# Pan O'Chia

## Recette de base

### Ingédients

KOMPLET Pan O'Chia 100	10 000 g
KOMPLET Huile végétale	250 g
Levure	250 g
Eau	6 800 g
Graines de décoration : 200 g KOMPLET Pan O' Chia + 200 g KOMPLET Graines de sésame	

### Fabrication

**Pétrissage (spirale) :** 8 min. en 1ère vitesse + 3 min. en 2ème vitesse.

**Température de la pâte :** 26°C

**Fermentation en masse :** 20 min.

**Poids des pâtons :** Pâtons de 700 g et bouler

**2ème fermentation :** 15 min.

**Façonnage :** Façonner à la forme souhaitée, humidifier légèrement la surface, rouler dans des graines de décoration et placer dans le moule ou sur couche.

**Fermentation finale :** 40 min., 28°C, 80 % H.R.

**Décoration avant cuisson :** Déposer les pains sur le tapis d'enfournement, inciser et enfourner avec vapeur.

**Température du four :** 240°C tombant 200°C

**Temps de cuisson :** 40-45 min.



# Baguette Maître Jean

## Méthode levain

### Ingredients

<b>KOMPLET Maître Jean</b>	1 000 g
Farine Blanche	9 000 g
Levure	50 g
Levain naturel	500 g
Eau ( froide)	6 300 g

### Fabrication

**Pétrissage (spirale)** : 3 min. en 1ère vitesse + 7 min. en 2ème vitesse. Ajouter l'eau en plusieurs fois.

**Température de la pâte** : 24°C

**Poids des pâtons** : 7000 g pour 20 pièces

**Fermentation** : 30 min. rabat puis 30 min. repos - rabat puis 30 min de repos – rabat.

**Façonnage** : Détailler et pré-allonger et mettre une nuit au frais (10 C°).

**2ème fermentation** : Repos 15 min.

**Décoration avant cuisson** : Déposer les pains sur le tapis d'enfournement, inciser et enfourner avec vapeur.

**Température du four** : 240°C tombant à 200°C

**Temps de cuisson** : 25 min.



# Pain Racines

## Méthode frigo

### Ingredients

KOMPLET Pain Racines 20	1 000 g
Farine Blanche	4 000 g
Levure	50 g
Eau ( froide)	3 600 g

### Fabrication

**Pétrissage (spirale) :** 15 min. en 1ère vitesse + 10 min. en 2ème vitesse. Ajouter l'eau en plusieurs fois.

**Température de la pâte :** 24°C

**Poids des pâtons :** 7000 g pour 20 pièces

**Fermentation :** Placer dans 1 bac huilé à l'huile d'olive, laisser reposer 30 min. Rabat ensuite 1 nuit au frigo.

**Façonnage :** Retourner le bac sur un lit de farine et partager en 20 rectangles. Faire tourner le pâton pour le tresser et déposer sur couche.

**2ème fermentation:** 15 min.

**Décoration avant cuisson :** Déposer les pains sur le tapis d'enfournement et enfourner avec vapeur.

**Température du four :** 240°C tombant à 200°C

**Temps de cuisson :** 25 min.



# Briolux

## Brioche noisettes

### Ingredients

#### 1. La brioche

<b>KOMPLET Briolux</b>	1 000 g
Levure	80 g
Eau	350 g

**Pétrissage** : 4 min. en 1ère vitesse 8 min. en 2ème vitesse.

**Repos en masse** : 15min.

**Fermentation finale** : 60 min. 28 °C, 85 % H.R.

**Cuisson** : +/- 30 min 180°C

#### 2. Fourage Noisette

<b>KOMPLET Fourage Noisette</b>	1 000 g
Eau	780 g

Mélanger tous les ingrédients et laisser reposer 15 min avant l'utilisation.

### Brioche Noisettes

**Poids** : 300 g

**Fabrication** : aplatir le pâton en rectangle et étaler le fourrage noisette. Déposer dans un moule bien graissé.

**Garnitures** : napper avec du **KOMPLET Kiddy Abricot**, parsemer de noisettes hachées et de **KOMPLET Magic Fondant** au cornet.



# Briolux

## Etoiles & Couronne

### Etoiles

**Poids :** 3 x 150 g

**Fabrication :** aplatir les 3 pâtons en rond et étaler le fourrage noisette.

Découper en 16 morceaux et puis tresser 2 par 2.

Déposer sur plaques.

**Garnitures :** napper avec du **KOMPLET Kiddy Abricot**



### Couronne

**Poids :** 3 x 150 g

**Fabrication :** allonger et former une tresse.





# Panettone

## Colombe de Pâques

### Ingredients

<b>KOMPLET Panettone</b>	3.000 g
Levure	240 g
Eau tempérée	1.050 g
<b>KOMPLET margarine Pâte Levée</b>	600 g
Pépité de chocolat	500 g

### Fabrication

**Pétrissage :** Mélanger le **KOMPLET Panettone** et l'eau 2 min. en première vitesse, ajouter la levure et la **KOMPLET margarine Pâte Levée**, mélanger ensuite 2 min. en vitesse lente, ensuite 15 min. en seconde vitesse.

**Température de pâte :** 28 °C

**Poids des pâtons :** 1 x 300 gr pour le corps et 2 x 100 g pour les ailes ( pour 1 colombe)

**Repos en boule :** 15 min.

**Fabrication :** allonger 1 paton de 300 g et 2 de 100 g de pâte Panettone et placer les en croix dans le moule colombe. Aplatir légèrement et mettre en pousse.

**Fermentation finale :** 90 min., 28 °C, 85 % H.R.

**Décoration avant la cuisson :** dorer

**Cuisson :** 200°C tombant à 180°C durant 25 min.

**Variante :** à la place de la dorure, on peut garnir la colombe de **KOMPLET Persipan Macaron**.





Une spécialité riche en protéines

**ProBody**



## Fabrication

**Pétrissage** : 4 min. en 1ère vitesse, 4 min. en 2ème vitesse

**Fermentation en masse** : 30 min. au congélateur

**Tourage** : Donner 1 tour en 4, puis 1 tour en 3, placer 20 min. au congélateur

**Fabrication** : Laminer sur 3,5 mm et découper en triangle puis façonner les croissants

**Fermentation final** : 70 min.

**Garnitures** : Dorer puis parsemer de **KOMPLET**

**Mixed Seeds**

**Cuisson** : 220°C avec un peu de vapeur tombant à 200°C

**Temps de cuisson** : 15 min., tirer la clé 5 min. avant la fin de cuisson

## Ingredients

<b>KOMPLET Croissant</b>	750 g
<b>KOMPLET Probody 100</b>	250 g
Levure	60 g
Eau	560 g
<b>KOMPLET Pluspan Aromacroc</b>	20 g
<b>KOMPLET Duo Fine :</b>	500 g
<b>(pour le tourage)</b>	



# Soft Pan

## Pizza & Focaccia

### Ingredients

<b>KOMPLET Soft Pan 40</b>	4 000 g
Farine Blanche	6 000 g
Levure	400 g
Eau ( froide)	5 600 g
Huile d'olive	400 g

### Fabrication

**Pétrissage (spirale) :** 3 min. en 1ère vitesse + 4 min. en 2ème vitesse.

**Température de la pâte :** 25°C

**Repos en masse :** 15 min.

**Poids des pâtons :**

**Pizza :** 1200 g pour une plaque 40 x 60 cm

**Focaccia :** 1800 g pour une plaque 40 x 60 cm

**Façonner :**

- **Pizza :** étaler le pâton sur une plaque 40 x 60. Graisser la pâte à l'huile d'olive, garnir de sauce tomate et de garnitures au choix.
- **Focaccia :** répartir le pâton sur la plaque bien huilée. Avec les doigts, répartir un mélange d'eau et d'huile d'olive. Répéter l'opération 3 fois à 10 min. d'intervalle. Garnir d'épices diverses, tomates séchées, olives,...

**Température du four :** 240°C tombant à 220°C

**Temps de cuisson :**

- 15 min. pour la pizza
- 25 min. pour la focaccia



# Dreamcake

## Cake aux carottes

### Ingredients

<b>KOMPLET Dreamcake</b>	1 000 g
Jus de carottes	500 g
<b>KOMPLET Huile végétale</b>	350 g
Carottes râpées	200 g
Noisettes hachées	100 g

### Fabrication

Mélanger à la feuille tous les ingrédients sauf les carottes râpées et les noisettes hachées pendant 3 min.

Ajouter les 2 derniers ingrédients et mélanger 1 min.

Remplir les moules de cuisson au 2/3 .

Garnir de noisettes hachées.

**Température de cuisson** : 190 °C

**Temps de cuisson** : 40 à 50 min.

**Finitions** : Parsemer d'un peu de carottes râpées et napper de **KOMPLET Kiddy Abricot**.



# Dreamcake

## Cake Hawaï

### Ingredients

#### 1. Cake ananas/coco :

<b>KOMPLET Dreamcake</b>	<b>1000 g</b>
Eau	500 g
<b>KOMPLET Huile végétale</b>	400 g
<b>KOMPLET Cocomac</b>	150 g
Œufs	100 g
Ananas crusched	125 g

Mélanger à la feuille le **KOMPLET Dreamcake**, l'huile et l'eau pendant 3 min. Ajouter le mélange

**KOMPLET Cocomac**, œufs et ananas.

Mélanger 1 min.

#### 2. Crème pâtissière :

<b>KOMPLET Crème Novem</b>	300 g
Eau	1000 g

Mélanger tous les ingrédients pendant 3 min.

#### 3. Pralin coco

<b>KOMPLET Cocomac</b>	250 g
Eau	75 g

Mélanger 3 min. l'eau et le **KOMPLET Cocomac**

### Fabrication

Remplir un moule 20 x 60 cm avec 1000 g de cake ananas/coco  
Garnir en alternance des bandes de crème pâtissière et de morceaux d'ananas hachés.

Parsemer de pralin coco

**Température de cuisson** : 180 °C

**Temps de cuisson** : 40 min.

Laisser refroidir, napper avec le **KOMPLET Kiddy Abricot** et découper des rectangles de 10 cm x 4 cm.



# Dreamcake

## Cake au citron meringue

### Ingredients

#### 1. Crème au citron:

<b>KOMPLET Crème Novem</b>	300 g
Eau	500 g
Jus de citron	500 g

Mélanger tous les ingrédients pendant 3 min.

#### 2. Cake fraîcheur

<b>KOMPLET Dreamcake</b>	1000 g
Eau	500 g
<b>KOMPLET huile végétale</b>	400 g

Mélanger à la feuille tous les ingrédients pendant 3 min.

#### 3. Meringue

<b>Kessko Schnee Fix</b>	35 g
Eau	250 g
Sucre	500 g

Battre le **KESSKO Schnee Fix** avec l'eau et la moitié du sucre pendant 3 min. Ajouter ensuite progressivement le reste du sucre en continuant à battre à grande vitesse

### Fabrication

Remplir les moules de 400 g de cake fraîcheur.

**Température de cuisson** : 165 °C

**Temps de cuisson** : environ 35 min.

**Finitions**: Laisser refroidir, dresser une spirale de crème citron et garnir avec la meringue. Brûler au chalumeau.



# Black Soft

## Le printemps avocat

### Ingredients

#### 1. Black Soft ( 2 plaques 60 x 20 )

**KOMPLET Black Soft** 1 000 g

**KOMPLET huile végétale** 450 g

Oeufs 200 g

Eau 200 g

Mélanger tous les ingrédients à la feuille pendant

3 min. à grande vitesse. Répartir 900 gr de

préparation sur une plaque 60 x 20.

Cuire 25 min. à 180°C.

#### 2. Mousse Avocat

**KESSKO Mousse Avocat** 200 g

Eau 250 g

Crème fraîche battue légèrement 1 l

Mélanger l'eau et le **KESSKO Mousse Avocat**.

Ajouter la crème fraîche légèrement battue et non sucrée.

### Fabrication

Remplir un moule 60 x 20 cm avec 1000 g de cake Black Soft.

**Température de cuisson** : 180 °C

**Temps de cuisson** : 25 min.

Laisser refroidir, ajouter la mousse avocat (1 kg pour une plaque 60 x 20)

Avec un peigne, faire une garniture et laisser prendre au congélateur.

Pour la finition, garnir au cornet avec du **KOMPLET Kiddy Choco**.

