



# KOMPLET

## levain de blé / tarwezuurdesem

### Weizensauer

Levain de blé déshydraté pour la production  
de pâtisserie de blé et de mélange de blé

Gedroogde tarwezuurdesem voor de bereiding  
van tarwe- en tarwemixgebak

## levain de seigle / roggezuurdesem

### Roggenvollsauer

Levain de seigle déshydraté classique  
- la base pour une qualité originelle

Gedroogde roggezuurdesem  
- de basis voor een originele kwaliteit





# KOMPLET levain de blé / tarwezuurdesem

**KOMPLET Weizensauer** est un levain de blé classique avec un arôme authentique, déshydraté avec ménagement, selon les techniques les plus modernes.

Recommandation pour le dosage/ Aanbevolen dosering:	
Produits en pâte levée/ Gerezenedeegproducten:	1-3 %
Pain de mélange de blé/ Tarwemixbrood:	5-10 %

**KOMPLET Weizensauer** is een klassieke tarwezuurdesem met een authentiek aroma, gedroogd op een bijzonder omzichtige wijze volgens de modernste technieken.

## KOMPLET Weizensauer vous offre des avantages uniques !

### *Pour votre production:*

- domaine d'utilisation varié (petits pains, pain blanc, boule de Berlin, pâtes levées diverses, gosette, sandwich, cramiq, craquelin, ...)
- toujours disponible, pas de problème de production
- dosage simple, emploi sans problème et fiable
- par l'ajout de KOMPLET Weizensauer, le pourcentage des améliorants utilisés peut être réduit.
- soutien la création des glutens dans la pâte et améliore ainsi l'élasticité et la stabilité de la pâte
- adjuvant pour toutes les pâtisseries de froment et de méteil de froment

### *Pour vos clients:*

- une mie moelleuse et succulente avec une longue fraîcheur
- un tranchage amélioré et facilement tartinable
- vous recevez une pâtisserie d'une qualité excellente avec une saveur authentique
- action antimicrobienne par une diminution de la valeur du pH dans la pâtisserie (bonne conservation)

## KOMPLET Weizensauer biedt u unieke voordelen !

### *Voor uw productie:*

- veelzijdige gebruiksmogelijkheden (broodjes, wit brood, Berlijnse bol, verschillende gerezen degen, stollen, sandwich, appelflappen, ...)
- altijd beschikbaar, dus geen productiemoeilijkheden
- gemakkelijke dosering, probleemloze en betrouwbare verwerking
- door toevoegen van KOMPLET Weizensauer kan de normale hoeveelheid aan verbeteraars verminderd worden
- ondersteunt de vorming van gluten in het deeg en verbetert zo de elasticiteit en de stabiliteit van het deeg
- smaakdrager voor tarwe- en tarwemixproducten

### *Voor uw klanten:*

- een elastisch en sappig kruim met een lange houdbaarheid
- verbeterde snijbaarheid en gemakkelijk te smeren
- u verkrijgt een product van een uitstekende kwaliteit met een sterk en authentiek smaakprofiel
- anti-microbiotische actie door een vermindering van de pH-waarde van het gebak (goede houdbaarheid)



*... parce que  
... omdat het*

# KOMPLET levain de seigle / roggezuurdesem



**KOMPLET Roggenvollsau** est un levain de seigle artisanal, traditionnel, qui est déshydraté après la fermentation avec ménagement selon les techniques les plus modernes. Ainsi, les arômes caractéristiques du levain de seigle sont particulièrement bien gardés.

**KOMPLET Roggenvollsau** is een artisanale, traditionele roggezuurdesem, die na de gisting op een bijzonder omzichtige wijze en volgens de modernste technieken gedroogd is. Zo worden de typische aromen van de roggezuurdesem bijzonder goed bewaard.

## KOMPLET Roggenvollsau vous offre des avantages uniques !

### *Pour votre production:*

- levain toujours disponible, pas de problème de production
- la préparation intensive du levain n'est pas nécessaire
- dosage simple, emploi sans problème et fiable
- une qualité contrôlée du levain de seigle avec un degré d'acidité invariable assure une qualité de la pâtisserie constante et excellente
- possibilités d'emploi variées par l'utilisation de toutes les sortes de mélanges de farine et de toutes les sortes de conduite de la pâte
- élasticité améliorée de la pâte, une pâte sèche qui passe bien dans la machine avec une très bonne stabilité de fermentation par des procédés de gonflement améliorés dans la pâte
- la combinaison avec le levain ne met pas de limites à votre créativité

### *Pour vos clients:*

- une mie moelleuse et succulente avec une longue fraîcheur
- par une acidification optimale, le produit reçoit un arôme authentique et un alvéolage typique
- action antimicrobienne par une diminution de la valeur du pH dans la pâtisserie (bonne conservation)
- un tranchage amélioré et facile à tartiner

## KOMPLET Roggenvollsau biedt u unieke voordelen !

### *Voor uw productie:*

- altijd beschikbaar, dus geen moeilijkheden voor de productie
- intensieve voorbereiding van de zuurdesem is niet nodig
- gemakkelijke dosering, probleemloze en betrouwbare verwerking
- een gecontroleerde kwaliteit van de roggezuurdesem met een gelijkblijvende zuurheidsgraad garandeert een constante, uitstekende gebakskwaliteit
- veelzijdige gebruiksmogelijkheden door gebruik van alle soorten van bloemmengelingen en in alle soorten van deegbereiding
- verbeterde deegelasticiteit en een droog deeg dat goed door de machine gaat met een zeer goede rijpsstabiliteit door een verbeterd zwelproces in het deeg
- de combinatie met eigen zuurdesem zet geen grenzen aan uw creativiteit

### *Voor uw klanten:*

- een elastisch, zacht kruim met een lange vershouding
- door een optimale verzuring krijgt het product een karakteristiek aromaprofiel en typische kruim
- anti-microbiotische actie door een vermindering van de pH-waarde in het product (goede houdbaarheid)
- een verbeterde snijbaarheid en gemakkelijk te smeren

***l'authentique devient de plus en plus précieux !  
oorspronkelijke alsmaar waardevoller wordt!***



## Pain de mélange de blé à la façon de Zurich

Farine de froment	8.200 g
Farine de seigle	900 g
<b>KOMPLET Roggenvollsauer</b>	900 g
Levure	230 g
Sel	230 g
Margarine	120 g
Eau	6.750 - 6.950 g
<b>Poids total</b>	<b>17.330 - 17.530 g</b>

### Préparation:

Pétrir tous les ingrédients et déposer sur couche.

<b>Temps de pétrissage:</b>	ca. 3 min. en 1ère vitesse (spirale) ca. 4 min. en grande vitesse
<b>Temp. de la pâte:</b>	20 - 22 °C
<b>Repos de la pâte:</b>	90 - 120 min.

Après le repos, peser les pâtons, les façonner légèrement en rond et ensuite en long et déposer dans des bannetons.

<b>Poids de la pâte:</b>	900 g de pâte pour pains de 800 g
<b>Durée de fermentation:</b>	ca. 40 min.

Après 3/4 de pousse, déposer sur le tapis d'enfournement, inciser 3 à 4 fois et enfourner avec un peu de vapeur.

<b>Temp. de cuisson:</b>	ca. 230 °C
<b>Temps de cuisson:</b>	ca. 55 min.

## Tarwemixbrood op Zurichse wijze

Tarwebloem	8.200 g
Roggebloem	900 g
<b>KOMPLET Roggenvollsauer</b>	900 g
Gist	230 g
Zout	230 g
Margarine	120 g
Water	6.750 - 6.950 g
<b>Totaalgewicht</b>	<b>17.330 - 17.530 g</b>

### Bereiding:

Alle ingrediënten mengen en het deeg laten rusten.

<b>Kneedtijd:</b>	ca. 3 min in lage versnelling (spiraal) ca. 4 min. in hoge versnelling
<b>Deegtemperatuur:</b>	20 - 22°C
<b>Deegrust:</b>	90 - 120 min.

Na de deegrust, de stukken afwegen, lichtjes rond en dan lang werken, met het slot naar onder in dozen leggen en laten rijzen.

<b>Deeggewicht:</b>	900 g voor broden van 800 g
<b>Rijstijd:</b>	ca. 40 min.

Na 3/4 van de rijstijd op inschietapijten zetten, 3 à 4 keer schuin insnijden en met weinig stoom afbakken.

<b>Baktemperatuur:</b>	ca. 230 °C
<b>Baktijd:</b>	ca. 55 min.



### KOMPLET BENELUX

Lampertskaul 10 · L-9952 Drinklange  
Tel.: 0352/997639 · Fax: 0352/978024

www.kompletbenelux.com · info@kompletbenelux.com · www.probody.be