

# KOMPLET Black Soft

Sac de 10 kg

Réf. 10500.01

## Recette



KOMPLET Black Soft.....	1 000 g
KOMPLET Huile Végétale.....	450 g
Oeufs.....	200 g
Eau.....	200 g



1. Dans la cuve du batteur-mélangeur, versez l'huile et les œufs, puis ajoutez le KOMPLET Black Soft et l'eau. Mélangez à l'aide de la feuille à vitesse lente pendant 1 min., puis 4 à 5 min. à vitesse rapide. Garnissez les moules en papier avec la préparation.
2. Cuisson : Selon la taille du moule, environ 40 min. à 180°C (four à sole) ou 160°C (four ventilé).
3. Laissez refroidir et décidez selon vos envies.

**C'est prêt!**



Notre savoir-faire au service  
de votre créativité!

### KOMPLET Black Soft

Un mélange pour la fabrication de cakes moelleux chocolatés  
(contient 5,5 % de cacao)



#### Avantages :

- Recette simple et rentable (stable à la congélation)
- Multi recettes : cakes, muffins ...
- Ultra moelleux et fraîcheur exceptionnelle

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



# KOMPLET Black Soft

Zak van 10 kg

Ref.10500.01

## Recept

KOMPLET Black Soft.....	1 000 g
KOMPLET Plantaardige Olie.....	450 g
Eieren.....	200 g
Water.....	200 g



**1.** Giet de olie en de eieren in de klopper/mengelaar, voeg vervolgens de KOMPLET Black Soft en het water toe. Meng gedurende 1 min. op lage snelheid met behulp van de vlindergard, gevolgd door 4 tot 5 min. op hoge snelheid. Vul de papieren vormen met het beslag.

**2.** Bakken : afhankelijk van de grootte van de vorm, ongeveer 40 min. op 180°C (voor een conventionele oven) of 160°C (voor een heteluchtoven).

**3.** Laat afkoelen en decoreer naar wens.

**Het is klaar !**



Onze know-how ten dienste van uw creativiteit!

### KOMPLET Black Soft

Een mix voor het maken van zachte, chocoladecakes (bevat 5,5% cacao)



#### Voordelen :

- Eenvoudig en winstgevend recept (diepvriesbestendig)
- Veelzijdige recepten: cakes, muffins...
- Uiterst zacht en uitzonderlijke versheid

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

