

KOMPLET Soft Pan 40

Sac de 25 kg

Réf. 10501.40

Recette

KOMPLET Soft Pan 40.....	4.000 g
Farine.....	6.000 g
Huile d'olive.....	400 g
Levure.....	400 g
Eau.....	env.5.600 g



Temps de pétrissage (spirale) : 2 min. en 1ère vitesse, 4 min. en 2ème vitesse.

Température de la pâte : 25 °C.

Repos de la pâte : 15 min.

C'est prêt !



Notre savoir-faire au service de votre créativité !

KOMPLET Soft Pan 40

Mélange à 40 % pour la fabrication de produit moelleux. Idéal pour le snacking.



Avantages :

- Facile à travailler
- Offre de nombreuses possibilités de recettes et est idéal pour les produits de snacking
- Très bonne fraîcheur
- Un goût exceptionnel, dans la tendance méditerranéenne
- Contient des flocons de pommes de terre pour une mache très courte

www.kompletbenelux.com



KOMPLET Soft Pan 40

Zak van 25 kg

Réf. 10501.40

Recept



KOMPLET Soft Pan 40.....	4.000 g
Bloem.....	6.000 g
Olijfolie.....	400 g
Gist.....	400 g
Water.....	ong.5.600 g



Kneadtijd (spiraal) : 2 min. in 1ste versnelling
en 4 min. in 2de versnelling.

Deegtemperatuur : 25 °C.

Deegrust : 15 min.

Het is klaar



Onze know-how ten
dienste van uw creativiteit!

KOMPLET Soft Pan 40

Mix van 40% voor de bereiding van zachte producten. Ideaal
voor snacks.



Voordelen :

- Eenvoudige verwerking
- Biedt tal van receptmogelijkheden en is ideaal voor snackproducten
- Zeer goede vershouding
- Voor een buitengewone smaak helemaal volgens de mediterrane trend
- Bevat aardappelvlokken voor een korte afbeet

www.kompletbenelux.com

