

KOMPLET Maître Jean 10

LE DÉLICE AUQUEL VOS CLIENTS NE SAURONT PAS RENONCER !

EEN WAAR GENOT DAT UW KLANTEN ZICH NIET MEER WILLEN ONTZEKKEN !



Een perfecte kwaliteit naar origineel Franse wijze

Heerlijk aromatisch en smakelijk - met een onvergelijkbaar knapperige korst en klassiek grove poriën. Voor een buitengewone smaak en een ongelooflijk lange versheid. Een kwaliteitsvol receptuur – een traditionele bereiding. Helemaal naar de smaak van uw klanten !

Succes door traditie

Wij hebben voor u een mix ontwikkeld, die alleen de beste ingrediënten bevat. De traditionele bereiding en een lange rijstijd verbonden met uw vakmanschap, maken de bereiding van een hoogstaand product mogelijk en garanderen u zo het succes bij uw klanten.

Une qualité parfaite à la méthode française originelle

Une splendeur d'arômes et de goût, une mie croustillante typique avec une alvéole bien ouverte. Pour un goût exceptionnel et une fraîcheur incroyable. La recette pour une qualité supérieure – la fabrication traditionnelle ! Tout selon les désirs de vos clients !

Le succès par la tradition

Nous avons développé un mix pour vous, qui selon la bonne tradition ne contient que les meilleurs ingrédients. Une préparation traditionnelle et une fermentation longue de la pâte, liées à vos aptitudes manuelles, vous permet la production d'un produit élitare et vous garantit ainsi le succès auprès de votre clientèle.

Varié et raffiné !

Maître Jean ne persuade pas seulement par sa recette classique pour baguettes et petits pains. Faites-vous inspirer par des variantes de recettes intéressantes et polyvalentes et offrez à votre clientèle une diversité de produits raffinés.

Gevarieerd en geraffineerd !

Maître Jean overtuigt niet alleen door de klassieke stokbrood en -broodjesreceptuur. Laat u door de interessante en veelzijdige receptvarianten inspireren en bied uw klanten een ongelooflijk geraffineerde hoeveelheid aan recepten.



Original "méthode française"

Notre Passion: Le Savoir-Faire!



KOMPLET Maître Jean 10

Grondrecept - Recette de base Baguette Maître Jean 10

KOMPLET Maître Jean 10	1.000 g
Farine de froment / tarwebloem	9.000 g
Levure / Gist	100 - 200 g
Eau / Water	6.200 - 6.500 g
Poids total / Totaalgewicht	±16.500 g

Pétrissage spirale / Kneedtijd spiraal: 3 min. + 7 min.
Temp.pâte / Deegtemp.: 24 - 25 °C

Après le pétrissage, mettre la pâte dans une cuve.
Na het kneden, het deeg in een kuip geven.

Deegrust / Repos de la pâte: 20 - 30 min.
Deegstukken / Pâtons: 350 g

Na het afwegen, de deegstukken lichtjes in de lengte steken en na de tussenrijen in baguettes vormen. Dan op bakplaten voor baguettes leggen.

Indien de rijen bij kamertemperatuur plaats heeft, de deegstukken bedekken.

Après avoir pesé les pâtons, les former légèrement allongés et avec fermentation intermédiaire les former en baguettes. Ensuite les mettre sur des plaques de cuisson pour baguettes.

Si la fermentation se fait à une température ambiante, couvrir les pâtons.

Fermentation / Rijs: 80 - 90 min.

Avant de les enfourner, inciser 4 - 5 fois en biais et enfourner avec vapeur.

Alvorens ze in de oven te schuiven, 5 maal schuin insnijden en met stoom afbakken.

Baktemperatuur: 240 °C dimnuant vers
Temp. de cuisson: dalend tot 200 °C

Baktijd / Temps de cuisson: ± 30 min.



Uit het goede het beste bakken!



KOMPLET Benelux
Lampertskaul 10 · L - 9952 Drinklange
Tel.: 00352/99 76 39 · Fax: 00352/97 80 24

info@kompletbenelux.com · www.kompletbenelux.com