

KOMPLET

Crème d'amandes



*Redécouvrez et réalisez
les bonnes vieilles recettes
de vos ancêtres.*

Une frangipane riche en amandes, avec un goût agréable d'amandes fraîchement broyées.
Une fraîcheur et une conservation prolongées.
Adapté pour la congélation.



Recette de base :

KOMPLET Crème d'amandes:	1.000 g
KOMPLET pâtissier:	250 g
Eau froide:	400 g

Mélanger la Crème d'amandes, Komplet Pâtissier tempéré et l'eau froide, 2 min. en 1^{ère} vitesse et 3-4 min. à grande vitesse.

Nos techniciens sont à votre service pour tout conseil ou renseignement complémentaire.



Komplet Benelux • Maison 1H • L-9952 Drinklange
Tel: 00352/99 76 39 • Fax : 00352/97 80 24
info@kompletbenelux.com • www.kompletbenelux.com



Notre Passion: Le Savoir-Faire!

KOMPLET

Amandelcrème



*Herontdek en realiseer
de goede, oude recepten
van vroeger.*

Een frangipane rijk aan amandelen,
met de smaak van vers gemalen amandelen.
Met een zeer goede vershoudbaarheid.
Kan ingevroren worden.



Basisrecept:

KOMPLET Amandelcrème:	1.000 g
KOMPLET pâtissier:	250 g
Koud water:	400 g

Meng de Amandelcrème, getempereerde Komplet Pâtissier en het koud water. Klop op gedurende 2 min. in 1ste en 3 - 4 min. in hoogste versnelling

Onze vakmensen staan steeds weer voor u klaar voor advies of aanvullende informatie



Komplet Benelux • Maison 1H • L-9952 Drinklange
Tel: 00352/99 76 39 • Fax : 00352/97 80 24
info@kompletbenelux.com • www.kompletbenelux.com



Uit het goede het beste bakken!