

# KOMPLET Icebear 3%

AMÉLIORANT SPÉCIALEMENT ÉLABORÉ POUR LA RÉALISATION DE PÂTES AVEC UNE FERMENTATION RETARDÉE OU INTERROMPUE AINSI QUE POUR LA CONGÉLATION DE PRODUITS CRUS. DOSAGE: 3%

VERBETERAAR SPECIAAL ONTWIKKELD VOOR DE BEREIDING VAN HET DEEG IN REMRIJSKAST OF BEWAARKAST ALSOOK VOOR DIEPVRIES VAN RAUWE PRODUCTEN. DOSERING: 3%

## AVANTAGES

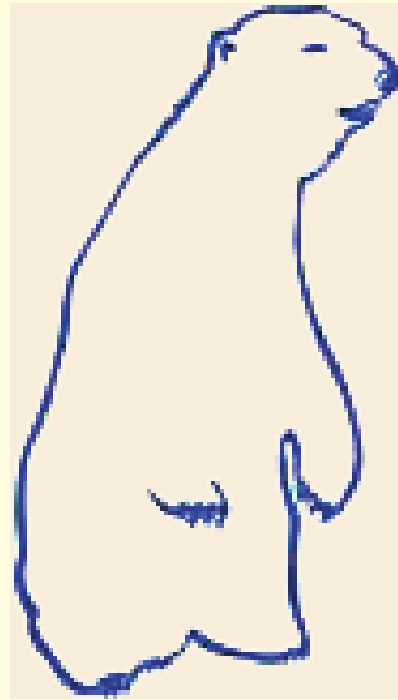
### DU PRODUIT FINI:

un volume optimal,  
une mie fine et régulière,  
une belle couleur,  
une longue fraîcheur et croustillance.

## VOORDELEN

### VAN HET EINDPRODUCT:

een optimaal volume,  
een zachte en gelijkmatige kruim,  
een mooie kleur,  
een lange vershoudbaarheid en  
krokantheid.



## Recette de base ICEBEAR 3%

|                               |           |
|-------------------------------|-----------|
| Farine                        | 10.000 g  |
| Eau                           | 6.000 g   |
| <b>KOMPLET ICEBEAR 3%</b>     | 300 g     |
| Sel                           | 200 g     |
| Levure                        | 100-600 g |
| (selon la méthode de travail) |           |

|                                |                 |
|--------------------------------|-----------------|
| <b>Pétrissage spirale:</b>     | 3 + 5-8 minutes |
| <b>Température de la pâte:</b> | 22-24 °C        |
| <b>Repos de la pâte:</b>       | 5-20 minutes    |

### Conduite de la pâte:

- pour une longue fermentation ou pour la fermentation retardée :  
pâte plus ferme avec pétrissage intensif.
- pour la congélation ou pour la fermentation interrompue :  
pétrissage court avec pâte froide.

## Basisrecept ICEBEAR 3%

|                                |           |
|--------------------------------|-----------|
| Bloem                          | 10.000 g  |
| Water                          | 6.000 g   |
| <b>KOMPLET Icebear 3%</b>      | 300 g     |
| Zout                           | 200 g     |
| Gist                           | 100-600 g |
| (afhankelijk van de werkwijze) |           |

|                             |                 |
|-----------------------------|-----------------|
| <b>Kneettijd (spiraal):</b> | 3 + 5-8 minuten |
| <b>Deegtemperatuur:</b>     | 22-24°C         |
| <b>Deegrust:</b>            | 5-20 minuten    |

### Deegbereiding:

- voor een lange rijstijd alsook voor bereiding in remrijkskast:  
beslag een beetje steviger en intensief kneden.
- om te bewaren in diepvries of voor bewaarkast:  
kort kneden met een koud beslag

*Notre Passion: Le Savoir-Faire!*



KOMPLET Benelux  
Maison 1 H · L - 9952 Drinklange  
Tel.: 00352/99 76 39 · Fax: 00352/97 80 24

info@kompletbenelux.com · www.kompletbenelux.com