

KOMPLET Mandelsoft

Mix rijk aan amandelpoeder waarmee u een onbeperkt assortiment aan heerlijk gebak van hoge kwaliteit kunt maken !

100% MIX VOOR DE BEREIDING VAN EEN OPGEKLOPT
BESLAG MET AMANDELEN



Al het goede het beste bakken!



KOMPLET Mandelsoft

Mix rijk aan amandelpoeder waarmee u een onbeperkt assortiment aan heerlijk gebak van hoge kwaliteit kunt maken !



Herkomst:

De amandel komt uit het Oosten. In de 18e eeuw brachten de Franciscanen de amandelboom naar Californië, vanwege het ideale klimaat. Tegenwoordig komt ongeveer 80 % van de wereldvoedsel van deze waardevolle vrucht uit Californië. Amandelen worden vooral door de consument gewaardeerd.

Tegenwoordig behoren de amandelen tot de categorie superfood vanwege de verscheidenheid van hun voedingsstoffen (magnesium, kalium, calcium, zink, fosfor, ijzer, vitamine B, E, onverzadigde en meervoudig onverzadigde vetzuren en voedingsvezels).

KOMPLET Mandelsoft bevat speciale, geselecteerde zoete amandelen. Erkend voor zijn ugesproken smaak van boter en amandel, maar ook voor zijn goudgele kleur.

Produktvoordelen:

- Tijdswinst bij het maken en efficiënt voorraadbeheer.
- Bestendige kwaliteit.
- Eenvoudig in gebruik, beperkt fouten bij het afwegen
- Diepvriesbestendig.

Voordelen van de mix:

- Fijne, afgeronde amandelsmaak
- Maakt de bereiding van gevarieerd gebak mogelijk, met een uitzonderlijke houdbaarheid.
- Een uitstekende kwaliteit van gebak met een smaak en een textuur die voldoet aan de vereisten van de consument.

Basisrecept Amandelcake, in tulbandbakvorm 3 stuks van 660 g

Deeg:	
KOMPLET Mandelsoft	1.000 g
Komplet Plantaardige olie	400 g
Eieren	300 g
Water	300 g
Deeggewicht	2.000 g
Decoratie op ingevette bakvormen:	
Amandelschilfers	50 g
Om te glaceren:	
KOMPLET Kiddy Gel Abrikoos	100 g
Totaalgewicht	2.150 g

Bereiding:

Alle ingrediënten mengen en gedurende 3 minuten op hoge snelheid opkloppen met behulp van een vliedergard. Het deeg in de eerder ingevette en met amandelschilfers bestrooide tulbandbakvorm gieten en vervolgens afbakken.

Deeg/bakvorm :	660 g
Baktemperatuur :	ong. 180 – 190°C
Baktijd :	ong. 50 – 55 minuten

Nadat ze afgekoeld zijn, glaceren met abrikozenafdekgelei op basis van KOMPLET Kiddy Gel Abrikoos. Ongeveer 50 g afdekgelei per cake. De afdekgelei niet laten koken.

Suggestie : Het basisrecept kan ook met boter gemaakt worden. (Voor de aanpassing van het recept gelieve met uw technicus contact op te nemen)

Uit het goede het beste bakken!

Amandel - meringue gebak met kruisbessen

KOMPLET Mandelsoft



Uit het goede het beste bakken!

Bereiding:

Alle ingrediënten mengen en gedurende 3 minuten op hoge snelheid opkloppen met behulp van een vlingergard. Het deeg gelijkmatig verdelen op de bakplaat (1.600 g beslag/bakplaat van 60 x 20). Daarna het fruit verdelen en afbakken.

Baktemperatuur:

ong. 190°C

Baktijd:

ong. 35 - 40 minutes

Recept voor bakplaat 60 x 20 cm

Deeg:	
KOMPLET Mandelsoft	800 g
Komplet Plantaardige olie	240 g
Eieren	320 g
Water	240 g
<hr/>	
Deeggewicht	1.600 g
Fruit:	
Ingevroren kruisbessen	800 g
<hr/>	
Totaalgewicht	2.400 g

Italiaanse schuim (+/- 3 bakplaten 60/20)

A. KESSKO Schnee-Fix	70 g
Water	500 g
Suiker K 1	150 g
<hr/>	
B. Suiker K 1	900 g
Water	150 g
<hr/>	
Totaalgewicht	1.770 g

Bereiding Italiaanse schuim :

De ingrediënten B aan de kook brengen tot 121°C. De ingrediënten A tot sneeuw opkloppen en de opgekookte suiker voorzichtig toevoegen. De meringue gelijkmatig verdelen op de gebakken taart en naar keuze afwerken. De meringue met een brander karameliseren. Laten afkoelen en verdelen.

Suggestie : Door de taart kort in de diepvries te zetten, wordt het in stukken snijden gemakkelijker.



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

info@kompletbenelux.com . www.kompletbenelux.com