





# KOMPLET Choco Gourmet

MIX 100% POUR LA RÉALISATION

DE FONDS ET DE ROULADES DE BISCUIT FONCÉ

100% MIX VOOR DE BEREIDING

VAN DONKERE BISCUITBODEMS EN -ROULADEN

## Recette de base pour fonds de biscuit

<b>KOMPLET Choco Gourmet</b>	1.000 g
Œufs	600 g
Eau	200 g
<hr/>	
Poids total	1.800 g

### Réalisation:

Fouetter tous les ingrédients à grande vitesse.

<b>Fouettage :</b>	± 8 à 10 minutes
<b>Poids masse :</b>	± 600g / moule Ø 26cm, h 5cm
<b>T° cuisson :</b>	± 180 à 190°C
<b>Temps de cuisson :</b>	± 35 à 40 minutes



LE GOÛT ET LA LÉGÈRETÉ DU CHOCOLAT

## Basisrecept voor biscuitbodems

<b>KOMPLET Choco Gourmet</b>	1.000 g
Eieren	600 g
Water	200 g
<hr/>	
Totaalgewicht	1.800 kg

### Bereiding:

Alle ingrediënten op hoogste versnelling opkloppen.

<b>Opkloppen:</b>	± 8 à 10 minuten
<b>Gewicht beslag:</b>	± 600g / vorm Ø 26cm, h 5cm
<b>Baktemperatuur:</b>	± 180 à 190°C
<b>Baktijd:</b>	± 35 à 40 minuten



DE SMAAK EN DE LUCHTIGHEID VAN CHOCOLADE

## Recette de base pour roulades

<b>KOMPLET Choco Gourmet</b>	1.000 g
Œufs	800 g
Eau	200 g
<hr/>	
Poids total	2.000 g

### Réalisation:

Fouetter tous les ingrédients à grande vitesse.

<b>Fouettage :</b>	± 8 à 10 minutes
<b>Poids masse :</b>	± 600g / plaque 60 x 40 cm
<b>T° cuisson :</b>	± 220 °C avec peu de vapeur
<b>Temps de cuisson :</b>	± 4 à 6 minutes

## Basisrecept voor rouladen

<b>KOMPLET Choco Gourmet</b>	1.000 g
Eieren	800 g
Water	200 g
<hr/>	
Totaalgewicht	2.000 kg

### Bereiding:

Alle ingrediënten op hoogste versnelling opkloppen.

<b>Opkloppen:</b>	± 8 à 10 minuten
<b>Gewicht beslag:</b>	± 600g / bakplaat 60 x 40 cm
<b>Baktemperatuur:</b>	± 220 °C met weinig stoom
<b>Baktijd:</b>	± 4 à 6 minuten



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

info@kompletbenelux.com · www.kompletbenelux.com