



# KOMPLET Lambada



# KOMPLET Lambada

Sneden en koekenmix, samengesteld om malse sneedjes, koeken en Sun Muffins te bereiden

Préparation pour de savoureuses tartes aux fruits et Muffins.

	Basisrecept	Recept 2
KOMPLET Lambada	1.000 g	1.000 g
Olie	400 g	—
Boter	—	500 g
Water	400 g	400 g
	1.800 g	1.900 g

	Recette de base	Recette 2
KOMPLET Lambada	1.000 g	1.000 g
Huile	400 g	—
Beurre	—	500 g
Eau	400 g	400 g
	1.800 g	1.900 g

## Werkwijze

De grondstoffen ca. 3 minuten in de hoogste versnelling met een grote klopper-mengelaar opkloppen.

**Gewicht voor vruchtensneedjes 60 x 40 cm:**

2.500-2.700 g

**Fruitgewicht voor vruchtensneedjes 60 x 40 cm:**

2.000-2.250 g

**Gewicht voor koeken 26 cm doorsnede:**

ca. 700 g

**Fruitgewicht voor koeken 26 cm doorsnede:**

ca. 450-500 g

**Baktemperatuur:** ca. 190 °C

**Baktijd:** Voor vers-, of blikfruit ca. 35-40 minuten. Voor diepvries vruchten ca. 50 minuten.

## Tip:

- Het is niet aan te raden een zanddeegbodem onder de massa te gebruiken.
- Malse en rijpe vruchten (bessen) dienen gebonden te worden met een koud bindmiddel (KOMPLET Saftbinder).
- Na het bakken de sneedjes en koeken met KOMPLET Kiddy Gel bestrijken of met KOMPLET Neuschnee bestrooien.

Onze vakmensen staan steeds weer voor U klaar voor adviezen of aanvullende informatie.

**Verpakking:** In zakken van 25 kg

## Mode d'emploi

Mélanger à l'aide de la feuille tous les ingrédients à grande vitesse pendant 3 minutes environ.

- Peser 2.500 g à 2.700 g pour des plaques de 40x60 cm. Lisser puis répartir 2.000 g à 2.250 g de fruits.
- Peser environ 700 g pour des moules de 26 cm de diamètre. Lisser puis répartir 450 g-500 g de fruits.

**Température de cuisson:** environ 190 °C

**Temps de cuisson:** environ 35-40 minutes pour des fruits frais ou en boîte.  
environ 50 minutes pour des fruits congelés.

## Suggestions:

Il n'est pas nécessaire d'utiliser un fond de tarte de pâte brisée sous l'appareil.

Il est préférable de saupoudrer les fruits congelés de KOMPLET Saftbinder pour éviter un dégorgement d'eau. Après cuisson, napper le tout à l'aide de KOMPLET Kiddy Gel ou saupoudrer de KOMPLET Neuschnee.

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

**Conditionnement:** Sac de 25 kg

**KOMPLET  
BENELUX**



Maison 1 H  
L-9952 DRINKLANGE  
Telefon 003 52 / 99 76 39  
Telefax 003 52 / 97 80 24

11/02