

KOMPLET Brillant

Le nappage brillant en poudre pour napper vos fruit.

KOMPLET Brillant est idéal pour napper les tartes aux fruits et autres pâtisserie.

KOMPLET Brillant vous offre une réalisation rapide, fiable et économique.

Avec **KOMPLET Brillant** une bonne tranchabilité et une longue stabilité de fraîcheur.

KOMPLET Brillant perfectionne votre pâtisserie avec un aspect clair et brillant et lui donne en plus un cachet fruité, frais.

KOMPLET Brillant convient pour les installations spray.

Le nappage peut être réchauffé. Vous pouvez remplacer une partie de la quantité d'eau par du jus de fruit.

KOMPLET Brillant Rouge

KOMPLET Brillant est disponible sous forme de poudre dans des seaux hermétiques de 5 kg:

KOMPLET Brillant Jaune

KOMPLET Brillant Rouge

Recette de base	Gelée:	Nappage:
KOMPLET Brillant	100 g	120 g
Sucre	400 g	480 g
Eau	1000 g	1000 g

Mélanger **KOMPLET Brillant** au sucre. Incorporer ce mélange dans l'eau bouillante en remuant et laisser bouillir un court instant.

KOMPLET Brillant Jaune



KOMPLET Benelux
Maison 1 H · 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 Briljant

Glanzende afdekgelei in poedervorm vor fruit.

KOMPLET Briljant is ideaal voor het glaceren van fruittaart en andere bereidingen.

KOMPLET Briljant biedt u een snelle, betrouwbare en spaarzame bereiding.

Met **KOMPLET Briljant** verkrijgt u een goede versnijbaarheid en een lange stabiliteit.

KOMPLET Briljant perfectioneert uw patisserie met een helder en glanzend uitzicht en geeft haar bovendien een fruitige, frisse smaak.

KOMPLET Briljant is geschikt voor gebruik in geleermachines.

Het product kan opnieuw worden opgewarmd. U kan de opgegeven hoeveelheid water gedeeltelijk door fruitsap vervangen.

KOMPLET Briljant Rood

KOMPLET Briljant Geel

KOMPLET Briljant is verkrijgbaar in poedervorm in een sluitbare emmer van 5 kg:

KOMPLET Briljant Geel

KOMPLET Briljant Rood

Recette de base	Afdekgelei:	om te glaceren:
KOMPLET Briljant	100 g	120 g
Suiker	400 g	480 g
Water	1000 g	1000 g

KOMPLET Briljant met de suiker mengen. Aan kokend water toevoegen en nog een keer even aan de kook brengen.

Uit het goede het beste bakken!



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

info@kompletbenelux.com · www.kompletbenelux.com