

# KOMPLET Crèmes Pâtisseries

POUR DIFFÉRENTES UTILISATIONS: FOURRAGE, CUISSON, SURGÉLATION!

VOOR VERSCHILLENDE AANWENDINGEN: VULLEN, BAKKEN, DIEPVRIEZEN!



*Le Savoir-Faire!*

## FINOCRÈME

Voor de bereiding van een koude patisseriecrème met een zachte smaak, die in de mond smelt.

Pour la réalisation d'une crème pâtissière à froid très douce, fondante en bouche.

### Basisrecept

**KOMPLET Finocrème** 350 - 400 g  
water 1.000 g

**Mengtijd:** 3 minuten

### Recette de base

**KOMPLET Finocrème** 350 - 400 g  
eau 1.000 g

**Fouettage:** 3 minutes

## CRÈME NOVEM INSTANT

Voor de bereiding van tongstrelende patisserie voor fijnproevers.

Pour la réalisation de pâtisseries qui satisferont le palais des fins gourmets.

### Basisrecept

**KOMPLET Crème Novem Instant** 300 - 350 g  
water 1.000 g

**Mengtijd:** 1 min. in 1ste,  
3 min. in hoogste versnelling

### Recette de base

**KOMPLET Crème Novem Instant** 300 - 350 g  
eau 1.000 g

**Fouettage:** 1 minutes en 1<sup>ère</sup> vitesse  
3 minutes à grande vitesse

*Notre Passion:*



# KOMPLET Crèmes Pâtisseries

POUR DIFFÉRENTES UTILISATIONS: FOURRAGE, CUISSON, SURGÉLATION!

VOOR VERSCHILLENDE AANWENDINGEN: VULLEN, BAKKEN, DIEPVRIEZEN!

## CRÈME DANIELA

Voor de bereiding van crèmes, geschikt om te bakken en voor diepvries.

Pour la réalisation de crèmes adaptées pour la cuisson et la surgélation.

### Basisrecept

**KOMPLET Crème Daniela** 350 g  
water 1.000 g

**Mengtijd:** 1 min. in 1ste,  
3 min. in hoogste versnelling

### Recette de base

**KOMPLET Crème Daniela** 350 g  
eau 1.000 g

**Fouettage:** 1 min. en 1<sup>ère</sup> vitesse  
3 min. à grande vitesse

## CRÈME ITALIENNE

Voor de bereiding van koude basis-, bak-, vul- en vetcrème in korte tijd.

Pour la réalisation de crème à froid de base, de cuisson, de fourrage, .. en peu de temps.

### Basisrecept

**KOMPLET Crème Italienne** 350 - 400 g  
water 1.000 g

### Recette de base

**KOMPLET Crème Italienne** 350 - 400 g  
eau 1.000 g

## CREMOLAIT

Voor de bereiding van heerlijke taartjes en als vulling voor uw soezen.

Pour la réalisation de tartelettes délicieuses et pour fourrer vos choux.

### Basisrecept

**KOMPLET Cremolait** 250 g  
melk 1.000 g

**Mengtijd:** 1-2 min. op hoogste versnelling  
10 min. laten rusten en de crème opnieuw opkloppen tot u een gladde en smeuïge crème verkrijgt.

### Recette de base

**KOMPLET Cremolait** 250 g  
lait 1.000 g

**Fouettage:** 1-2 min. en grande vitesse  
Laisser reposer 10 min. et fouetter la crème de nouveau jusqu'à obtention d'une crème lisse et onctueuse.

## CRÈME PÂTISSÈRE À CHAUD

Voor al uw patisserie op basis van warme patisserie-crème.

Pour toutes vos pâtisseries à base de crème pâtissière à chaud.

### Basisrecept

**KOMPLET Crème à chaud** 90 g  
melk 1 l  
suiker 250 - 300 g  
eieren geel 4 - 8

20 cl koude melk wegnemen. De resterende melk en de suiker in een pan aan de kook brengen. Op voorhand de crème à chaud met de 20 cl koude melk en de eieren mengen en dan toevoegen. Gedurende 3 min. laten koken en snel mengen.

### Recette de base

**KOMPLET Crème à chaud** 90 g  
lait 1 l  
sucre 250 - 300 g  
œufs jaunes 4 - 8

Prélever 20 cl de lait froid. Verser le restant du lait et le sucre dans une casserole et faire bouillir. Ajouter la préparation Crème à chaud préalablement diluée dans le lait froid et les œufs. Faire bouillir pendant 3 min. en remuant vivement.



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

info@kompletbenelux.com · www.kompletbenelux.com

*Uit het goede het beste bakken!*