

KOMPLET Brandmix + Ei (Soezendeeg)

Onze know-how ten dienste van uw creativiteit.

KOMPLET Brandmix + Ei : MENGELING VOOR HET MAKEN VAN SOEZENDEEG.

Voordelen :

- gebruiksvriendelijk
- mooi volume
- soezendeeg klaar in 3 minuten
- ideaal voor verwerking via spuitmachine
- verpakking: zak van 10 kg

Recept :

KOMPLET Brandmix + Ei	1.000 g
KOMPLET Baking Poeder	10 g
Water (30 °C)	1.800 g
Eieren	400 g
KOMPLET Plantaardige Olie	400 g

Bereidingswijze :

Bereiding : Meng KOMPLET Brandmix + Ei, water, eieren en KOMPLET Baking Poeder met vlinder. Voeg vervolgens de KOMPLET Plantaardige Olie toe. 3 minuten op hoge snelheid opkloppen. Gewenste vormen dresser op licht ingevette bakplaten.

Baktijd: Oven: 230°C gedurende 35 tot 45 min. (afhankelijk van de grootte). Met weinig stoom. Na 5 min. sleutel openen.

Rotatief: 210°C gedurende 35 tot 45 min. (afhankelijk van de grootte). Met weinig stoom. Na 5 min. sleutel openen.



Uit het goede het beste bakken!



KOMPLET Benelux

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

info@kompletbenelux.com · www.kompletbenelux.com

KOMPLET Brandmix + Ei (Pâte à choux)

Notre savoir-faire au service de votre créativité.

KOMPLET Brandmix + Ei : PRÉ-MÉLANGE POUR LA FABRICATION D'UNE PÂTE À CHOUX .

Avantages :

- utilisation facile
- beau volume
- pâte à choux prête en 3 minutes
- idéal pour la dresseuse
- emballage : sac de 10 kg

Recette de base :

KOMPLET Brandmix + Ei	1.000 g
KOMPLET Backing Poudre	10 g
Eau (30 °C)	1.800 g
Œufs	400 g
KOMPLET Huile Végétale	400 g

Mode d'emploi :

Fabrication :

Mélanger à la feuille le **KOMPLET Brandmix + Ei**, l'eau, les œufs et le **KOMPLET Backing Poudre**. Ajouter ensuite **KOMPLET Huile Végétale** et battre à vitesse rapide pendant 3 minutes. Dresser sur plaques légèrement graissées.

Température de cuisson :

Four à sole : 230°C pendant 35 à 45 min.
(en fonction de la taille)
Donner un peu de vapeur.
Tirer la clé du four après 5 min.

Four rotatif : 210°C pendant 35 à 45 min.
(en fonction de la taille)
Donner un peu de vapeur.
Tirer la clé du four après 5 min.



Notre Passion: Le Savoir-Faire!



KOMPLET Benelux

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

info@kompletbenelux.com · www.kompletbenelux.com