

LENTE

Recepten





Het bedrijf Abel+Schäfer, opgericht als een meelfabriek in 1892, past in een lange traditie van innovaties. In 1958 lanceert de heer Fritz Claus Schäfer de productie van samengestelde bloem onder de naam KOMPLET, waarmee het een van de eerste wereldwijde producenten wordt. Het immense succes van deze samengestelde bloem leidt tot de oprichting van KOMPLET Berlin in 1967. Veel andere filialen zullen volgen, zoals Komplet Benelux in 1990.

Vandaag behoort de Abel+Schäfer/KOMPLET-groep tot de wereldleiders in deze sector en voelt zich verplicht traditie en innovatie te combineren. Het begrip "traditie" verwijst niet alleen naar onze jarenlange ervaring in de productie van samengestelde bloem en ingrediënten voor bakkerij-patisserie, maar ook naar het zorgvuldige gebruik van waardevolle grondstoffen en onze toewijding aan superieure kwaliteit, aspecten die voor ons essentieel zijn.

De voortdurende zoektocht naar nieuwe controle- en procesmethoden draagt bij aan de voortdurende verbetering van onze producten. Ook heeft onze vroege oriëntatie op nieuwe internationale markten onze innovatiecapaciteit op de proef gesteld.

"Traditie en innovatie" zijn twee nauw verwante begrippen die sterk verbonden zijn met de geschiedenis van ons bedrijf, die aanzienlijk hebben bijgedragen aan ons succes en dat vandaag de dag nog steeds doen.

Meer informatie vindt u op onze website:

www.kompletbenelux.com

En volg ons op onze Facebook pagina :

www.facebook.com/kompletbenelux

Aarzel niet om contact met ons op te nemen:

- Jo Roggen tel. : 0477 740182 (Limburg, Antwerpen, Vlaams-Brabant)
- Jan Neukermans tel. : 0473 957708 (Oost-en West-Vlaanderen, Vlaams-Brabant)
- Christophe Rommes tel. : 0474 17 97 66 Sales Manager



Quinoa Bread

Basisrecept

Ingrediënten

KOMPLET Quinoa Bread	5 000 g
Witte bloem	5 000 g
KOMPLET Plantaardige olie	300 g
Gist	300 g
Water	6 500 g
Decoratiegranen : 200 g KOMPLET Quinoa Bread 50 + 200 g witte bloem + 100 g KOMPLET Sesamzaad	

Bereiding

Kneettijd : 3 min. in 1ste versnelling + 8 min. in 2de versnelling

Deeg temperatuur : 25°C

Massa fermentatie : 25 min.

Deegstukken : Deegstukken van 700 g en opbollen.

2de deegrust : 15 min.

Vorm : Verwerken naar de gewenste vorm, licht bevochtigen, in de decoratiegranen rollen en in de vorm of op het inschietappijt plaatsen.

Rijstijd : 45 min., 28°C, 80 % R.V.

Baktemperatuur: 240°C met een beetje stoom aflopend naar 200°C

Afwerken voor het bakken : De deegstukken op het inschietapparaat plaatsen, in de lengte insnijden en met stoom afbakken.

Baktijd: 40 - 45 min.



Pan O'Chia

Basisrecept

Ingrediënten

KOMPLET Pan O'Chia 100	10 000 g
KOMPLET Plantaardige olie	250 g
Gist	250 g
Water	6 800 g
Decoratie granen: 200 g KOMPLET	
Pan O' Chia + 200 g KOMPLET Sesamzaad	

Bereiding

Kneedtijd (spiraal) : 8 min. in 1ste versnelling en 3 min. in de 2de versnelling.

Deegtemperatuur : 26°C

Massa fermentatie : 20 min.

Deegstukken : Deegstukken van 700 g en opbollen.

2de deegrust : 15 min.

Vorm : Verwerken naar de gewenste vorm, licht bevochtigen, in de decoratiegranen rollen en in de vorm of op het inschietapijt plaatsen

Rijstijd : 40 min., 28 °C, 80 % R.V.

Decoratie voor het bakken : Leg de broden op inschietapijt, insnijden en met stoom afbakken.

Baktemperatuur : 240°C aflopend naar 200°C

Baktijd : 40-45 min.



Baguette Maître Jean met desem

Ingrediënten

KOMPLET Maître Jean	1 000 g
Bloem	9 000 g
Gist	50 g
Vloeibare desem	500 g
Water (koud)	6 300 g

Bereiding

Kneedtijd (spiraal) : 3 min. in 1ste versnelling + 7 min. in 2de versnelling. Voeg het water in meerdere keren toe.

Deeg temperatuur : 24°C

Gewicht deegstukken : 7000 g voor 20 stuks

Deegrust : Na 30 min. lichte doorslag, dan 30 min. rusten

Vorm : Verdelen in stukken van 350 g, lang steken en een nacht in de koelkast zetten (10 °C).

2de deegrust : 15 min. laten rusten

Decoratie voor het bakken : Na de rijstijd de deegstukken op het inschietaapijt plaatsen, insnijden en met stoom afbakken.

Baktemperatuur : 240°C dalend naar 200°C

Baktijd : 25 min.



Zwitsers brood

koelkastmethode

Ingrediënten

KOMPLET Zwitsers brood 20	1 000 g
Witte bloem	4 000 g
Gist	50 g
Water (koud)	3 600 g

Bereiding

Kneedtijd (spiraal) : 15 min. in 1ste versnelling + 10 min. in 2de versnelling. Voeg het water in meerdere keren toe.

Deegtemperatuur : 24°C

Gewicht deegstukken : 7000 g voor 20 stuks

Deegrust : Leg in een met olijfolie ingevette deegbak, laat 30 min. rusten, doorslag en zet dan 1 nacht in de koelkast.

Vorm: Keer de deegbak om in bloem en verdeel in 20 rechthoeken. Maak van het deeg een vlecht en leg op deegdoeken.

2de deegrust : 15 min.

Decoratie voor het bakken : Na de rijstijd de deegstukken op inschietaflijst plaatsen en met stoom afbakken.

Baktemperatuur : 240°C dalend naar 200°C

Baktijd : 25 min.



Briolux

Hazelnoot Brioche

Ingrediënten

1. Brioche

KOMPLET Briolux	1 000 g
Gist	80 g
Water	350 g

Kneedtijd: : 4 min. in 1ste versnelling en 8 min. in 2de versnelling.

Massa fermentatie: 15 min.

Rijstijd: 60 min. 28 °C, 85 % R.V.

Baktijd: +/- 30 min. op 180°C

2. Fourage Noisette

KOMPLET Fourage Noisette	1 000 g
Water	780 g

Meng alle ingrediënten en laat 15 min. rusten voor gebruik.

Hazelnoot Brioche

Gewicht: 300 g

Bereiding: Het deeg dun uitrollen tot een rechthoek en bestrijken met fourage noisette

Leg in een goed ingevette vorm.

Afwerking: Bestrijken met **KOMPLET Kiddy Abrikoos** en bestrooi met gehakte hazelnoten.

Werk af met **KOMPLET Magic Fondant** .



Briolux

Paasster & Paaskroon

Paasster

Gewicht deegstukken: 3 x 150 g

Bereiding : 3 deegstukken van 150 g platdrukken en rond werken en fourage noisette opstrijken.

Snijd in 16 stukken en vlecht 2 aan 2.

Leg op bakplaten.

Decoratie : Afwerken met **KOMPLET Kiddy Abrikoos**



Paaskroon

Gewicht deegstukken: 3 x 150 g

Bereiding : Lang werken en een vlecht vormen.



Panettone

Paasduif

Ingrediënten

KOMPLET Panettone	3.000 g
Gist	240 g
Water	1.050 g
KOMPLET margarine Gerezen Deeg	600 g
Chocolade druppels	500 g

Bereiding

Kneedtijd: KOMPLET Panettone en water gedurende 2 min. mengen op lage snelheid, vervolgens gist en KOMPLET margarine Gerezen Deeg toevoegen en opnieuw 2 min. mengen op lage snelheid, daarna 15 min. mengen op hoge snelheid.

Deegtemperatuur : 28 °C

Gewicht deegstukken: 1 x 300 g voor het lichaam en 2 x 100 g voor de vleugels (voor 1 duif)

Bolrijs: 15 min.

Verwerking : Rol 3 deegstukken Panettone deeg uit en leg ze kruislings in de duifvorm. Lichtjes plat drukken en in de narijs plaatsen.

Rijstijd : 90 min., 28 °C, 85 % R.V.

Decoratie voor het bakken : doreren

Baktijd en-temperatuur : 25 min. op 200°C dalend naar 180°C .

Variatie: in plaats van te doreren kun je de duif garneren met KOMPLET Persipan Macaron.





Bereiding

Kneedtijd : 4 min. op lage snelheid, 4 min. op hoge snelheid

Bulkrijs : 30 min. in diepvries

Toeren: Geef 1 toer in 4, dan 1 toer in 3, plaats 20 min. in de diepvries

Bereiding : Rol de deegstukken uit op 3,5 mm, snijd in driehoeken en vorm de croissant

Rijstijd : 70 min.

Decoratie : Doreren en bestrooien met **KOMPLET**

Mixed Seeds

Baktemperatuur : 220°C dalend naar 200°C met een beetje stoom

Baktijd : 15 min., 5 min. voor het einde van de baktijd sleutel openen

Ingrediënten

KOMPLET Croissant	750 g
KOMPLET Probody 100	250 g
Gist	60 g
Water	560 g
KOMPLET Pluspan Aromacroc	20 g
KOMPLET Duo Fine :	500 g
(voor het toereren)	



Soft Pan

Pizza & Focaccia

Ingrediënten

KOMPLET Soft Pan 40	4 000 g
Witte bloem	6 000 g
Gist	400 g
Water (koud)	5 600 g
Olijfolie	400 g

Bereiding

Kneedtijd (spiraal) : 3 min. in 1ste versnelling + 4 min. in 2de versnelling.

Deeg temperatuur: 25°C

Massa fermentatie : 15 min.

Gewicht deegstukken :

Pizza : 1200 g voor een plaat 40 x 60 cm

Focaccia : 1800 g voor plaat 40 x 60 cm

Vorm :

Pizza : rol de deegstukken uit en leg ze op een ingevette bakplaat van 40 x 60.

Bestrijk met olijfolie en daarna met tomatensaus en garneer naar keuze.

Focaccia : rol de deegstukken uit en leg ze op een ingevette bakplaat. Besmeer een mix van water en olijfolie met je vingers. Herhaal dit 3 keer elke 10 min. Garneer met verschillende kruiden, gedroogde tomaten, olijven,....

Baktemperatuur: 240°C dalend naar 220°C

Baktijd :

15 min. voor de pizzas

25 min. voor de focaccia



Dreamcake

Wortelcake

Ingrediënten

KOMPLET Dreamcake	1 000 g
Wortelsap	500 g
KOMPLET Plantaardige olie	350 g
Geraspte wortelen	200 g
Gehakte hazelnoten	100 g



Bereiding

Mix alle ingrediënten behalve de geraspte wortels en de gehakte hazelnoten gedurende 3 min.

Voeg de laatste 2 ingrediënten toe en mix nog 1 min.

Vul de bakvormen voor 2/3.

Garneer met gehakte hazelnoten.

Baktemperatuur: 190 °C

Baktijd : 40 à 50 min.

Decoratie : Bestrooi met een beetje gehakte wortel en werk af met **KOMPLET Kiddy Abrikoos**.



Dreamcake

Hawaiï Cake

Ingrediënten

1. Cake ananas/coco :

KOMPLET Dreamcake	1000 g
Water	500 g
KOMPLET Plantaardige olie	400 g
KOMPLET Cocomac	150 g
Eieren	100 g
Geplette ananas	125 g

Meng de **KOMPLET Dreamcake** met de olie en water gedurende 3 min. Voeg de **KOMPLET Cocomac**, ei en ananas toe. Meng gedurende 1 min.

2. Banketbakkersroom:

KOMPLET Crème Novem	300 g
Water	1000 g

Meng alle ingrediënten gedurende 3 min.

3. Kokospraliné

KOMPLET Cocomac	250 g
Water	75 g

Meng het water en **KOMPLET Cocomac** gedurende 3 min.

Bereiding

Vul een bakvorm van 20 x 60 cm met 1000 g ananas/kokoscake. Spuit kruislings banden banketbakkersroom en vul tussen twee banden met geplette ananas.

Bestrooi met kokospraliné.

Baktijd : 40 min.

Laat afkoelen, bestrijk met **KOMPLET Kiddy Abrikoos** en snijd in rechthoeken van 10 cm x 4 cm.



Dreamcake

Citroen meringue cake

Ingrediënten

1. Citroen crème:

KOMPLET Crème Novem	300 g
Water	500 g
Citroensap	350 g
Meng alle ingrediënten gedurende 3 min.	

2. Verse cake

KOMPLET Dreamcake	1000 g
Water	500 g
KOMPLET Plantaardige olie	350 g
Meng alle ingrediënten gedurende 3 min.	

3. Meringue

Kessko Schnee Fix	35 g
Water	250 g
Suiker	500 g

Klop de **KESKO Schnee Fix** met het water en de helft van de suiker gedurende 3 min.

Al kloppend op hoge snelheid de rest van de suiker toevoegen.

Bereiding

Vul de vormen met 400 g verse cake.

Baktijd : 165 °C

Baktemperatuur : ongeveer 35 min.

Afwerking : laat afkoelen, leg er een laag citroencrème op en garneer met de meringue. Brand met een gasbrander.



Black Soft

De advocaat lente

Ingrediënten

1. Black Soft (2 platen 60 x 20)

KOMPLET Black Soft	1 000 g
KOMPLET Plantaardige olie	450 g
Eieren	200 g
Water	200 g

Meng alle ingrediënten met de vlindergarde gedurende 3 min. op hoge snelheid. Verdeel 900 g mengsel op een plaat van 60 x 20.
Bak 25 min. op 180°C.

2. Advocaatmousse

KESKO Advocaat Mousse	200 g
Water	250 g
Licht geklopte en ongezoete room	1 l

Meng het water en de **KESKO Mousse Advocaat**.
Voeg de licht opgeklopte ongezoete room toe.

Bereiding

Vul een bakvorm van 60 x 20 cm met 1000 g Black Soft cake.

Baktemperatuur: 180 °C

Baktijd: 25 min.

Laat afkoelen en voeg dan de advocaat mousse toe (1 kg voor een plaat van 60 x 20 cm).

Maak met een kam een vulling en laat opstijven in de diepvriezer.

Werk af met **KOMPLET Kiddy Choco**.

