



*un vrai rêve!  
een echte droom!*

### “Taupinière” 26 cm Ø

Travailler la masse BlackSoft suivant la recette de base.

**Poids/Pièce:** 600 g de masse BlackSoft  
**Température de cuisson:** 180 °C  
**Temps de cuisson:** ±20 - 25 min.

#### Garniture:

Eau	2.000 g
<b>KOMPLET Crème Denise</b>	800 g
Chocolat râpé	60 g
Mandarines	600 g

Après le refroidissement couper de chaque fond de tarte une tranche de ±0,5 cm d'épaisseur que vous émiettez par gros tamis. Travailler la **KOMPLET Crème Denise** suivant la recette de base et ajouter le chocolat râpé. Ensuite décorer chaque fond de tarte avec 200 g de mandarines et ajouter 850 - 900 g de Crème Denise en forme de taupinière. Ensuite couvrir chaque tarte avec le BlackSoft émietté et saupoudrer de **KOMPLET Neuschnee**.

### “Gardner's dream” 26 cm Ø

De BlackSoft Massa volgens het basisrecept verwerken.

**Stukgewicht:** 600 g BlackSoft Massa  
**Baktemperatuur:** 180 °C  
**Baktijd:** ±20 - 25 min.

#### Garnituur:

Water	2.000 g
<b>KOMPLET Crème Denise</b>	800 g
Chocoladeraspsel	60 g
Mandarijntjes	600 g

Na het afkoelen, een schijf van elke bodem van ongeveer 0,5 cm dikte afsnijden en door een grove zeef duwen. **KOMPLET Crème Denise** volgens het basisrecept verwerken en de chocoladeraspsel onderroeren. Op elke bodem 200 g mandarijntjes uitleggen en 850 - 900 g Crème Denise koepelvormig opvullen. Daarna elke taart met de kruimels van BlackSoft bedekken en met **KOMPLET Neuschnee** bestrooien.



*sappig en vers!  
succulent et frais!*



### Tranche "Pommes à la Crème" 60 x 40 cm

<b>KOMPLET BlackSoft</b>	1.500 g
<b>KOMPLET Huile végétale</b>	675 g
Oeufs	300 g
Eau	300 g
<b>Poids total</b>	<b>2.775 g</b>

#### Préparation:

Mélanger tous les ingrédients pendant  $\pm 3$  min.  
Mettre la masse sur une plaque de cuisson à hauts bords graissée.

#### Garniture:

Pommes vapeur	1.000 g
Streusel à la cannelle et au beurre	800 g

Déposer les pommes vapeur sur la masse BlackSoft, garnir avec le streusel et cuire.

**Température de cuisson:** 170 - 180 °C  
**Temps de cuisson:**  $\pm 35 - 40$  min.

#### Crème pour la garniture:

Crème Denise	2.800 g
--------------	---------

Après refroidissement, dresser la Crème Denise en forme de petites pointes et tramer de **KOMPLET Kiddy Choco** (50 g).

### Crème-Appelgebakje 60 x 40 cm

<b>KOMPLET BlackSoft</b>	1.500 g
<b>KOMPLET Plantaardige olie</b>	675 g
Eieren	300 g
Water	300 g
<b>Deeggewicht</b>	<b>2.775 g</b>

#### Verwerking:

Alle ingrediënten gedurende  $\pm 3$  min. opkloppen.  
De massa op een ingevette bakplaat verdelen.

#### Garnituur:

Opgelegde appels (uit blik)	1.000 g
Boter-Kaneelstreusel	800 g

De appels op de BlackSoft-Massa verdelen, met boter-kaneelstreusel bestrooien en bakken.

**Baktemperatuur:** 170 - 180 °C  
**Baktijd:**  $\pm 35 - 40$  min.

#### Crème voor garnituur:

Crème Denise	2.800 g
--------------	---------

Na het afkoelen de gebakjes met Crème Denise garneren (puntvormig) en met **KOMPLET Kiddy Choco** overspinnen (50 g).



# KOMPLET Black Soft

La masse douce, légère  
avec une âme foncée!



De zachte cake  
met de donkere ziel!

# KOMPLET Black Soft

## Les avantages du produit:

- multiples possibilités d'utilisation
- la masse se laisse travailler rationnellement
- la masse s'adapte à la congélation
- la masse maintient les sirops en suspension

## Les avantages des pâtisseries:

- la pâtisserie contient le bon arôme du chocolat
- ils sont moelleux (succulents - fondants) et présentent une fraîcheur exceptionnelle

### Recette de base

<b>KOMPLET BlackSoft</b>	1.000 g
<b>KOMPLET Huile végétale</b>	450 g
Oeufs	200 g
Eau	200 g
<b>Poids total</b>	<b>1.850 g</b>

#### Préparation:

Mélanger tous les ingrédients et ensuite battre à grande vitesse pendant  $\pm 3$  minutes.

**Température de cuisson:** 170 - 180 °C

**Temps de cuisson:**  $\pm 40$  min.

## De productvoordelen:

- veelvoudige toepassingsmogelijkheden
- de massa is rationeel te verwerken
- diepvriesbestendig
- de massa kan afgewerkt worden met afdekgelei

## De gebakvoordelen:

- het gebak bezit de volle, bitteraromatische smaak van de cacao
- ze zijn sappig en heel goed te bewaren

### Basisrecept

<b>KOMPLET BlackSoft</b>	1.000 g
<b>KOMPLET Plantaardige olie</b>	450 g
Eieren	200 g
Water	200 g
<b>Deeggewicht</b>	<b>1.850 g</b>

#### Verwerking:

Alle ingrediënten gedurende  $\pm 3$  min. opkloppen.

**Baktemperatuur:** 170 - 180 °C

**Baktijd:**  $\pm 40$  min.

### Sacher

<b>KOMPLET BlackSoft</b>	2.000 g
Beurre, liquide	900 g
Oeufs	400 g
Eau	600 -700 g
Amandes, râpés	100 g
Cannelle	2 g
Girofle	2 g
<b>Poids total</b>	<b>4.004 - 4.104 g</b>

#### Préparation:

Battre tous les ingrédients pendant  $\pm 2$  min. Le temps de fouettage ne peut pas dépasser 2 min. et le beurre doit être liquide, pour que la masse ne mousse pas.

**Poids des fonds de gâteaux:**  $\pm 680$  g

**Temps de cuisson:** 20 - 25 min.

**Température de cuisson:** 180 °C

Enduire légèrement les fonds de gâteaux froids d'une couche de confiture. Mettre le 2<sup>ème</sup> fond dessus.

Enduire le gâteau viennois complètement d'une couche de confiture et décorer de

**KOMPLET Kiddy Choco.**

### Sacher

<b>KOMPLET BlackSoft</b>	2.000 g
Boter, vloeibaar	900 g
Eieren	400 g
Water	600 -700 g
Amandelenrasp	100 g
Kaneel	2 g
Kruidnagel	2 g
<b>Deeggewicht</b>	<b>4.004 - 4.104 g</b>

#### Verwerking:

Alle ingrediënten gedurende  $\pm 2$  min. mengen. De mengtijd mag niet langer duren dan 2 min. en de boter moet vloeibaar zijn, zodat de massa niet gaat schuimen.

**Bodemgewicht:**  $\pm 680$  g

**Baktijd:** 20 - 25 min.

**Baktemperatuur:** 180 °C

Confituur lichtjes over de afgekoelde bodems strijken. De tweede bodem erop leggen. De hele Sachertorte met confituur bestrijken en decoreren met **KOMPLET Kiddy Choco.**





*bon goût de chocolat!  
heerlijke chocoladesmaak!*

### Tranche "Rêve des Caraïbes" 60 x 40 cm

KOMPLET BlackSoft	2.000 g
KOMPLET Huile végétale	900 g
Oeufs	400 g
Eau	400 g
Poids total	3.700 g

#### Préparation:

Battre tous les ingrédients pendant  $\pm 3$  min. et étaler la masse sur une plaque de cuisson à hauts bords graissée.

#### Décoration:

Mandarines	700 g
Crème de Coco (voir recette ci-après)	900 g

#### Préparation:

Dresser la Crème de Coco sur la masse BlackSoft à l'aide d'une poche avec douille dentelée et garnir en forme de grille. Mettre les mandarines au-dessus et cuire.

**Température de cuisson:** 170 - 180 °C

**Temps de cuisson:**  $\pm 40 - 45$  min.

Après refroidissement, napper de **KOMPLET Kiddy Gel Abricot** et saupoudrer de coco râpé.

### Recette "Crème de Coco"

KOMPLET Crème Pât.-Cremastar	300 g
Coco râpé	700 g
Sucre	400 g
Oeufs	600 g
Eau	600 g
Poids total	2.600 g

#### Préparation:

Mélanger tous les ingrédients pendant  $\pm 3$  minutes jusqu'à l'obtention d'une masse homogène et laisser reposer pendant 5 minutes.

### Karibik-Dream-Schijfje 60 x 40 cm

KOMPLET BlackSoft	2.000 g
KOMPLET Plantaardige olie	900 g
Eieren	400 g
Water	400 g
Deeggewicht	3.700 g

#### Verwerking:

Alle ingrediënten gedurende  $\pm 3$  min. opkloppen en de hele massa op een ingevette bakplaat doen.

#### Decor:

Mandarijntjes	700 g
Kokos-Crème (recept beneden)	900 g

#### Verwerking:

Met een sterre-spuitzak de Kokos-Crème ruitvormig op de BlackSoft-Massa verdelen, daarna de mandarijntjes erop leggen en bakken.

**Baktemperatuur:** 170 - 180 °C

**Baktijd:**  $\pm 40 - 45$  min.

Na het afkoelen met **KOMPLET Kiddy Gel Abrikoos** napperen en met geraspte kokos bestrooien.

### Basisrecept Kokos-Crème

KOMPLET Crème Pât.-Cremastar	300 g
Geraspte kokos	700 g
Suiker	400 g
Eieren	600 g
Water	600 g
Deeggewicht	2.600 g

#### Verwerking:

Alle ingrediënten gedurende  $\pm 3$  min. mengen en daarna 5 min. laten rusten.





*sappig en vers!*

### Tranche "Diabolo" 60 x 40 cm

KOMPLET BlackSoft	1.500 g
KOMPLET Huile végétale	675 g
Oeufs	300 g
Eau	300 g
Poids total	2.775 g

#### Préparation:

Mélanger tous les ingrédients pendant  $\pm 3$  min.  
Déposer la masse sur une plaque de cuisson à hauts bords graissée.

#### Décoration:

Cerises vapeur	900 g
Streusel à la cannelle et au beurre	800 g

Déposer les cerises vapeur sur la masse BlackSoft, ensuite le streusel et cuire.

**Température de cuisson:** 170 - 180 °C

**Temps de cuisson:**  $\pm 35 - 40$  min.

#### Crème pour garniture:

Crème Denise (v. recette ci-après)	2.800 g
------------------------------------	---------

Après refroidissement, dresser la Crème Denise en forme de petites pointes. Ensuite, saupoudrer de cacao (20 g).

### Recette de base Crème Denise

KOMPLET Crème Denise	800 g
Eau	2.000 g
Poids total	2.800 g

#### Préparation:

Mélanger tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une masse volumineuse.

### Diabolo-Schijfje 60 x 40 cm

KOMPLET BlackSoft	1.500 g
KOMPLET Plantaardige olie	675 g
Eieren	300 g
Water	300 g
Deeggewicht	2.775 g

#### Verwerking:

Alle ingrediënten gedurende  $\pm 3$  min. opkloppen. De massa op een ingevette bakplaat verdelen.

#### Decor:

Opgelegde kersen	900 g
Boter-kaneelstreusel	800 g

De kersen op de BlackSoft-Massa strooien, daarna de boter-kaneelstreusel erop verdelen en bakken.

**Baktemperatuur:** 170 - 180 °C

**Baktijd:**  $\pm 35 - 40$  min.

#### Crème voor garnituur:

Crème Denise (recept beneden)	2.800 g
-------------------------------	---------

Na het afkoelen de schijfjes met de Crème Denise garneren (puntvormig) en cacao erover zeven (20 g).

### Basisrecept Crème Denise

KOMPLET Crème Denise	800 g
Water	2.000 g
Deeggewicht	2.800 g

#### Verwerking:

Alle ingrediënten opkloppen tot een volumineuze massa.

*succulent et frais!*

