

# KOMPLET Fino d'Or

*La recette du succès pour les maîtres pâtisseries !*

*Het recept voor het succes van de meesterbakkers!*

MATIÈRES GRASSES COMPOSÉES MARGARINE-BEURRE

MÉLANGE MARGARINE BOTER



**KOMPLET Fino d'Or** is een nauwkeurige mengeling van boter-plantaardige margarine. Deze toevoeging van edele grondstoffen geeft aan uw patisserie (viennoiserie, bladerdeeg) een uitzonderlijke smaak van boter, een gouden kleur, een mooi volume met een knapperig en licht bladerdeeg.

**KOMPLET Fino d'Or** est un mélange judicieux de beurre-margarine végétale.

Cette addition de matières nobles donnera à vos préparations (viennoiserie, feuilletage) une saveur de beurre exceptionnelle, une couleur or, un beau volume avec un feuilleté croustillant et léger.

## Recette Feuilletage

Farine	2.500 g
Eau	1.250 g
Sel	50 g
<b>Tourage KOMPLET Fino d'Or</b>	<b>2.000 g</b>

Pétrir la farine, sel et eau afin d'obtenir une pâte courte, mais lisse. Ensuite, laisser à la pâte un repos d'une demi-heure au frigo. Puis enchâsser la **KOMPLET Fino d'Or**. Donner en 3 fois, 2 tours en 3 (tour simple) ou en 2 fois, 2 tours en 4 (tour double). Détailler et laisser une demi-heure de repos avant la cuisson.

## Recept Bladerdeeg

Bloem	2.500 g
Water	1.250 g
Zout	50 g
<b>KOMPLET Fino d'Or</b>	<b>2.000 g</b>

Bloem, zout en water kort maar glad kneden. Het deeg een half uur in de koelkast laten rusten. Daarna **KOMPLET Fino d'Or** in het deeg verwerken. Drie maal 2 toeren van 3 (enkel) geven of twee maal 2 toeren van 4 (dubbel) geven. Verwerken en tenminste een half uur laten rusten voor het afbakken.

*Notre Passion: Le Savoir-Faire!*

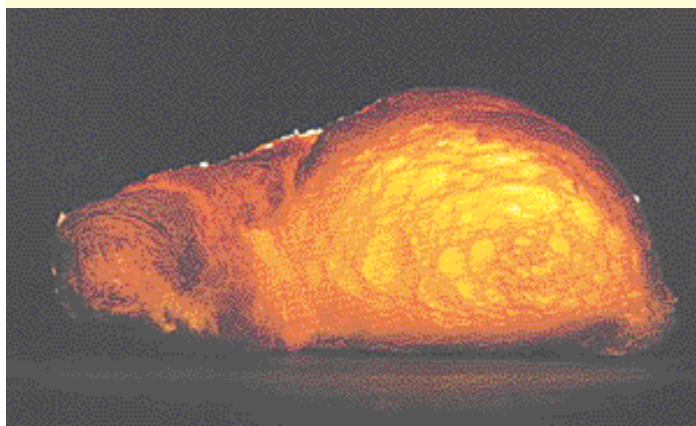


# KOMPLET Fino d'Or



100% végétale et beurre - 80% matière grasse

**Ingrédients:** matières grasses: graisses végétales raffinées hydrogénées et huiles végétales raffinées, beurre (25%), eau, émulsifiants : mono- et diglycérides d'acides gras, sel (0,5%), sucre, arômes (avec gluten et dérivés du lait), acidifiant : acide citrique, conservateur: acide sorbique, vitamines A et D3, colorant: bêta carotène.



100% plantaardig en boter - 80% vetgehalte

**Ingrediënten:** vetstoffen: geraffineerde geharde plantaardige vetten en geraffineerde plantaardige oliën, boter (25%), water, emulgatoren: mono- en diglyceriden van vetzuren, zout (0,5%), suiker, aroma's (met gluten en melkbestanddelen), voedingszuur: citroenzuur, conserveermiddel: sorbinezuur, vitamines A en D3, kleurstof: bètacaroteen.

## Recettes Croissants

	Recette 1	Recette 2
Farine	2.300 g	-
Mix <b>KOMPLET Croissant</b>	-	2.500 g
Eau	1.150 g	1.150 g
Sucre	180 g	-
Sel	40 g	-
Levure	100 g	125 g
Tourage <b>KOMPLET Fino d'Or</b>	1.000 g	1.000 g

Dans la recette 1 comme dans la recette 2, pétrir tous les ingrédients dans le batteur pour obtenir une pâte lisse. Laisser reposer +/- 20 minutes. Enchâsser la **KOMPLET Fino d'Or** dans la pâte et donner 2 tours en 3. Laisser à nouveau reposer 15 min., donner le 3<sup>ème</sup> tour et détailler. Placer les croissants dans une étuve à 28 °C et 80% d'humidité.

**Temps de cuisson:** 15 - 20 minutes

**Température de cuisson:** 200 °C

## Recepten Croissant

	Recept 1	Recept 2
Bloem	2.300 g	-
Mix <b>KOMPLET Croissant</b>	-	2.500 g
Water	1.150 g	1.150 g
Suiker	180 g	-
Zout	40 g	-
Gist	100 g	125 g
<b>KOMPLET Fino d'Or</b>	1.000 g	1.000 g

Voor recept 1 evenals voor recept 2, alle ingrediënten kneden tot er een glad en homogeen deeg ontstaat. 20 minuten laten rusten. **KOMPLET Fino d'Or** in het deeg verwerken en twee toeren van 3 geven. Opnieuw het deeg 15 minuten laten rusten, de laatste toer van 3 geven en verwerken. De croissants in de vulkast plaatsen bij 28 °C en 80 % vochtigheid.

**Baktijd:** 15 - 20 minuten

**Baktemperatuur:** 200 °C



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!*