

# KOMPLET **Maître Jean 10**



## **Une qualité parfaite à la méthode française originelle**

Une splendeur d'arômes et de goût, une mie croustillante typique avec une alvéole bien ouverte.

Pour un goût exceptionnel et une fraîcheur incroyable. La recette pour une qualité supérieure - la fabrication traditionnelle !  
Tout selon les désirs de vos clients !

## **Le succès par la tradition**

Nous avons développé un mix pour vous, qui selon la bonne tradition ne contient que les meilleurs ingrédients. Une préparation traditionnelle et une fermentation longue de la pâte, liées à vos aptitudes manuelles, vous permet la production d'un produit élitaire et vous garantit ainsi le succès auprès de votre clientèle.

## **Varié et raffiné !**

Maître Jean ne persuade pas seulement par sa recette classique pour baguettes et petits pains. Faites-vous inspirer par des variantes de recettes intéressantes et polyvalentes et offrez à votre clientèle une diversité de produits raffinés.

## **Een perfecte kwaliteit naar origineel Franse wijze**

Heerlijk aromatisch en smakelijk - met een onvergelijkbaar knapperige korst en klassiek grove poriën. Voor een buitengewone smaak en een ongelooflijk lange versheid. Een kwaliteitsvol receptuur - een traditionele bereiding. Helemaal naar de smaak van uw klanten !

## **Succes door traditie**

Wij hebben voor u een mix ontwikkeld, die alleen de beste ingrediënten bevat. De traditionele bereiding en een lange rijstijd verbonden met uw vakmanschap, maken de bereiding van een hoogstaand product mogelijk en garanderen u zo het succes bij uw klanten.

## **Gevarieerd en geraffineerd !**

Maître Jean overtuigt niet alleen door de klassieke stokbrood en - broodjesreceptuur. Laat u door de interessante en veelzijdige receptvarianten inspireren en bied uw klanten een ongelooflijk geraffineerde hoeveelheid aan recepten.



**Le délice auquel vos clients  
ne sauront pas renoncer !**

**Een waar genot dat uw klanten  
zich niet meer willen onzeggen!**



**KOMPLET BENELUX**

Maison 1 H · L-9952 Drinklange · Tel.: 00 352/99 76 39 · Fax: 00 352/97 80 24

info@kompletbenelux.com · [www.kompletbenelux.com](http://www.kompletbenelux.com)

# KOMPLET Maître Jean 10

Grondrecept – Recette de base  
Baguette Maître Jean 10

|                                |                 |
|--------------------------------|-----------------|
| KOMPLET Maître Jean 10         | 1.000 g         |
| Farine de froment / tarwebloem | 9.000 g         |
| Levure / Gist                  | 100 - 200 g     |
| Eau / Water                    | 6.200 - 6.500 g |
| Poids total / Totaalgewicht    | ± 16.500 g      |

Pétrissage spirale / Kneedtijd spiraal: 3 min + 7 min  
Temp.pâte / Deegtemp.: 24 - 25°C

Après le pétrissage, mettre la pâte dans une cuve.  
Na het kneden, het deeg in een kuip geven.

Deegrust / Repos de la pâte: 20 - 30 min.  
Deegstukken / Pâtons: 350 g

Na het afwegen, de deegstukken lichtjes in de lengte steken en na de tussenrijs in baguettes vormen.  
Dan op bakplaten voor baguettes leggen.  
Indien de rijs bij kamertemperatuur plaats heeft, de deegstukken bedekken.

Après avoir pesé les pâtons, les former légèrement allongés et avec fermentation intermédiaire les former en baguettes. Ensuite les mettre sur des plaques de cuisson pour baguettes.  
Si la fermentation se fait à une température ambiante, couvrir les pâtons.

Fermentation / Rijs: 80 - 90 minuten

Avant de les enfourner, inciser 4-5 fois en biais et enfourner avec vapeur.  
Alvorens ze in de oven te schuiven, 5 maal schuin insnijden en met stoom afbakken.

Baktemperatuur / Temp. de cuisson: 240 °C diminuant vers / dalend tot 200 °C  
Baktijd / Temps de cuisson: ± 30 minutes

