

Mix 100 % pour la préparation d'une pâtisserie aux noisettes
100 % Mix voor de bereiding van fijn notengebak



KOMPLET *Valbella Soft*

Le mélange de noisettes savoureux et substantiel avec une conservation excellente !

Een sappig en smaakvol notengebak met een uitstekende houdbaarheid !




KOMPLET




Valbella Soft

Le mélange de noisettes
- un vrai délice !



Doux, léger et riche
de délicieuses
noisettes



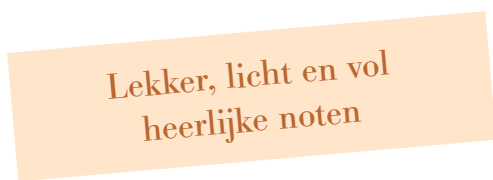
Doux, léger
et riche de délicieu-
ses noisettes – voilà le
caractère unique de KOMPLET
Valbella Soft.

Malgré sa quantité élevée de noisettes,
KOMPLET Valbella Soft est exceptionnelle-
ment léger et vous procure une succulente
pâtisserie avec une conservation prolongée.

Le goût typique est obtenu par un choix
minutieux de noisettes nobles qui par leur
qualité particulière promettent un arôme
prononcé.

Les ingrédients sélectionnés et les contrôles
sévères garantissent un goût typique et une
longue conservation de vos pâtisseries.

Het notengebak
voor het echte geno(o)t !



Lekker, licht en vol
heerlijke noten

Lekker, licht en vol heerlijke noten – dat
is het unieke karakter van KOMPLET
Valbella Soft.

Ondanks het hoge notengehalte is
KOMPLET Valbella Soft buitengewoon
licht en beschikt het over een uitstekende
sappigheid en houdbaarheid.

Je proeft het meteen: speciaal uitge-
kozen hazelnoten beloven door hun
bijzondere kwaliteit het hoogste aroma
en zorgen voor de pure notensmaak.

De gekozen ingrediënten en strengste
controles garanderen de unieke en herken-
bare smaak en zorgen voor een lange houd-
baarheid van Uw gebak.





La masse KOMPLET Valbella Soft sert de base pour de nombreuses spécialités de pâtisseries exquises.

Valbella Soft - le mélange de noisettes savoureux et substantiel avec une conservation excellente!

De sappige en smaakvolle notenmengeling uit Valbella Soft is de basis voor vele geraffineerde gebakspecialiteiten.

Valbella Soft - de sappige en smaakvolle notenmengeling met een uitstekende houdbaarheid!



Recettes de base

	I	II
KOMPLET Valbella Soft	1.000 g	1.000 g
Huile	450 g	450 g
Œuf entier	300 g	200 g
Eau	75 g	250 g
Poids total	1.825 g	1.900 g

Mélanger tous les ingrédients dans un batteur-mélangeur à la feuille, 1 min en 1ère vitesse et 3 min en grande vitesse.

Remplir des moules en papier rond (450 g) - diamètre 170/35.

Temps de cuisson: 45 min à 180°C

Basisrecepten

	I	II
KOMPLET Valbella Soft	1.000 g	1.000 g
Olie	450 g	450 g
Eieren	300 g	200 g
Water	75 g	250 g
Totaal gewicht	1.825 g	1.900 g

Alle ingrediënten in een klopper-mengelaar met een vlindergard mengen, 1 min. in eerste versnelling en 3 min. in tweede versnelling.

In ronde papieren bakvormen (450 g) vullen - diameter 170/35.

Baktijd: 45 min. op 180°C





Dessert aux noisettes suisse

Masse claire:	
KOMPLET Valbella Soft	2.400 g
Huile	1.100 g
Œuf entier	700 g
Eau	200 g
Masse foncée:	
KOMPLET Black Soft	1.500 g
Huile	675 g
Œuf entier	300 g
Eau	300 g
Décoration:	
KOMPLET Kiddy Noisette	1.000 g
KOMPLET Kiddy Choco	50 g
Poids total	8.225 g

Préparation:

Mélanger tous les ingrédients de la masse claire au fouet ou à la feuille à grande vitesse et remplir les formes de cuisson, longueur 28 cm x largeur 11 cm x hauteur 6 cm (poids spécifique \pm 1.200g).

Temps de battage: 1 min. en 1ère vitesse et 3 min. en grande vitesse

Poids de la masse claire: \pm 425 g/forme

Mélanger les ingrédients pour la masse foncée également au fouet ou à la feuille à grande vitesse, dresser à la poche (douille n° 16) dans le centre des formes de cuisson et terminer par la cuisson.

Temps de battage: \pm 3 min

Poids de la masse foncée: \pm 275g/forme

Température de cuisson: \pm 190°C

Temps de cuisson: \pm 55-60 min.

Après refroidissement, ganacher avec KOMPLET Kiddy Noisette et décorer de KOMPLET Kiddy Choco.

Zwitsers notengebak

Lichte massa:

KOMPLET Valbella Soft	2.400 g
Olie	1.100 g
Eieren	700 g
Water	200 g

Donkere massa:

KOMPLET Black Soft	1.500 g
Olie	675 g
Eieren	300 g
Water	300 g

Decoratie:

KOMPLET Kiddy Noisette	1.000 g
KOMPLET Kiddy Choco	50 g

Totaalgewicht 8.225 g

Bereiding:

Alle ingrediënten van de lichte massa met een klopper of met een vliedergard in hoogste versnelling opkloppen en in ingevette bakvormen vullen, lengte 28 cm x breedte 11 cm x hoogte 6 cm (litergewicht ca. 1.200 g)

Mengtijd: 1 min. in eerste en 3 min. in hoogste versnelling

Gewicht van de lichte massa: ca. 425g/vorm

De ingrediënten voor de donkere massa ook met een klopper of met een vliedergard in hoogste versnelling opkloppen, met een spuitzak (nr. 16) in het midden van de bakvormen dresser en afbakken.

Mengtijd: ca. 3 min.

Gewicht donkere massa: ca. 275g/vorm

Baktemperatuur: ca. 190°C

Baktijd: ca. 55-60 min.

Na het afkoelen met KOMPLET Kiddy Noisette bestrijken en met KOMPLET Kiddy Choco overspinnen.



KOMPLET BENELUX

Maison 1 H · L-9952 Drinklange

Tel.: 0352/997639 · Fax: 0352/978024

www.komplet.com · Email: info-komplet-benelux@komplet.com