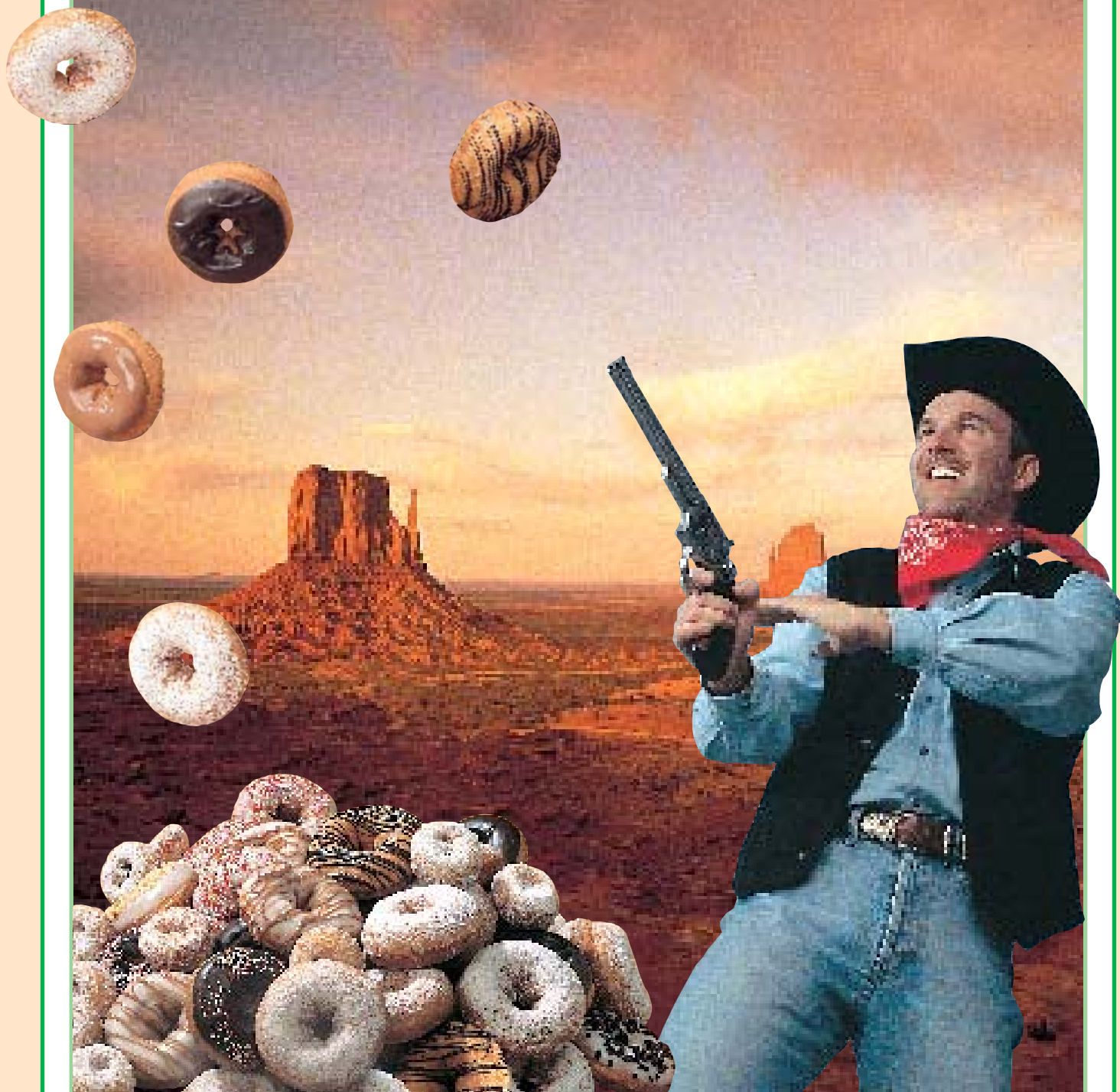


DE VOLTREFFER UIT DE VERENIGDE STATEN VAN AMERIKA

LE NUMERO 1 DES ETATS UNIS



KOMPLET *Cake Donut*

Voorgemixte samenstelling
voor Cake Donut.

Préparation pour la fabrication
du Cake Donut.



KOMPLET Cake Donut

Cake Donuts - Gebak nr. 1 in de Verenigde Staten van Amerika

Cake Donuts - le numéro 1 aux Etats Unis

- snelle, rationele verwerking
- ideaal voor tentoonstellings-bakkerijen
- blijft lange tijd vers
- veel combinaties mogelijk
- nieuwe smaak
- réalisation rapide et aisée
- idéal pour les animations
- longue conservation
- nombreuses variations possibles
- nouveau goût

Basisrecept I

KOMPLET Cake Donut	1.000 g
Koud water	450 g
Aroma naar keuze	

Basisrecept II

KOMPLET Cake Donut	1.000 g
Eieren	50 g
Koud water	450 g
Aroma naar keuze	

Recette de base I

KOMPLET Cake Donut	1.000 g
Eau froide	450 g
Arôme au choix	

Recette de base II

KOMPLET Cake Donut	1.000 g
Oeufs	50 g
Eau froide	450 g
Arôme au choix	

Bij grote machines eventueel de waterhoeveelheid reduceren. Voor het vervaardigen van de Mini-Donuts kan men afhankelijk van de machine bij alle recepturen ca. 20-50 g meer water toevoegen.

En production industrielle diminuer éventuellement la quantité d'eau. Pour la préparation des Mini-Donuts on peut selon la machine ajouter 20 - 50 g d'eau pour toutes les recettes.

Verwerking:

Meng de KOMPLET Cake Donut met water, eventueel eieren, kruiden en aroma's tesamen. Gladroeren: 1 minuut langzaam en daarna 3 minuten bij middelste snelheid. Het deeg ca. 10 minuten laten rusten.

U kunt kleinere hoeveelheden zonder probleem met de hand roeren.

Préparation:

Mélanger KOMPLET Cake Donut avec de l'eau, éventuellement des oeufs, épices et arômes 1 minute en première vitesse, puis 3 minutes en deuxième vitesse. Laisser reposer l'appareil environ 10 minutes.

De petites quantités peuvent être mélangées à la main.

Baktemperatuur:

190°C (Gelieve niet onder de aangegeven temperatuur te bakken).

Baktijd: Afhankelijk van de grootte 1-2 minuten aan elke kant.

Température de l'huile:

190°C (Ne pas descendre en-dessous de la température indiquée).

Durée de cuisson: selon la taille 1-2 minutes de chaque côté.

De gebakken Donuts kunnen met suikerglazuur, chocolade of Kiddy Gel bestreken worden, of met suiker, gehakte amandelen, noten, chocolade schilfers bestrooid worden.

Après la cuisson, on peut recouvrir les Cake Donuts de glaçage neutre, au chocolat, de Kiddy Gel, les parsemer de sucre, de noisettes, ou de copeaux de chocolat.

Verpakking: 10 kg

Emballage: 10 kg

**KOMPLET
BENELUX**



Route de Stavelot 117
L - 9991 WEISWAMPACH
Tel. 0 03 52 / 9 76 39
Fax 0 03 52 / 97 80 24