

Z pikantnymi oliwkami.
Śródziemnomorski
smak i aromat.

KOMPLET Maître Jean 10



Chleb oliwkowy Maître Jean

KOMPLET Maître Jean 10	1,000 kg
mąka pszenna, typ 550	9,000 kg
drożdże	0,200 kg
woda	6,000 kg
oliwa z oliwek	0,200 kg
oliwki całe, bez pestek	1,500 kg
łącna ilość:	17,900 kg

Wykonanie:

czas miesienia: 3 minuty – 1. bieg
(miesiarka spiralna) 5 minut – 2. bieg

Oliwki dodać na dwie minuty przed końcem zagniatania.

temperatura ciasta: 24-25°C

Po wygnieceniu ciasto przełożyć do wianienki.

czas gary ciasta: około 10 minut
naważka: 0,600 kg / chleb 0,500 kg

Po odważeniu kawałki ciasta wyrobić nadając im podłużny kształt, ułożyć do foremek skrzynkowych i odstawić do garowania.

czas gary kawałków ciasta: 35-45 minut

Przed wsunięciem do pieca wykonać nożycami zygawkowate nacięcia i piec pod parą.

temperatura pieczenia: 240°C spadająca do 200°C
czas pieczenia: około 40 minut

Alzacki chleb wiejski Maître Jean

Ciasto wstępne:	
KOMPLET Maître Jean 10	0,350 kg
mąka pszenna, typ 550	3,000 kg
jogurt	1,250 kg
woda	około 1,500 kg
drożdże	0,003 kg
łącna ilość	około 6,103 kg

czas miesienia: 3 minuty – 1. bieg
(miesiarka spiralna) 6 minut – 2. bieg
temperatura ciasta: 22°C
czas dojrzewania: 16-18 godzin

Ciasto główne:	
KOMPLET Maître Jean 10	0,700 kg
mąka pszenna, typ 550	6,000 kg
woda	około 3,500 kg
łącna ilość	około 10,200 kg

ciasto wstępne około 6,103 kg
łącna ilość około 16,303 kg

czas miesienia: 3 minuty – 1. bieg
(miesiarka spiralna) 6 minut – 2. bieg
temperatura ciasta: 25°C
czas gary ciasta: około 1 godzina

Po upływie czasu gary kawałki ciasta wyrabiać nadając im okrągły kształt i układać w koszykach chlebowych posypanych mąką.

naważka: 1,350 kg
czas gary kawałków ciasta: około 3 godziny w temperaturze 25°C

Po upływie czasu gary bochenki chleba wyrzucić na podkłady, wykonać 2-3 nacięcia i upiec pod parą.

temperatura pieczenia: 250°C spadająca do 200°C
czas pieczenia: około 70 minut

Wspaniała świeżość
dzięki dodatkowi
jogurtu.



Jumbo Maître Jean

KOMPLET Maître Jean 10	0,600 kg
KOMPLET Altenburger 30	4,000 kg
mąka pszenna, typ 550	5,400 kg
drożdże	0,060 kg
woda	7,000 kg
łącna ilość	17,060 kg

Wszystkie składniki połączyć i wyrobić średnio gęste ciasto.

czas miesienia: 3 minuty – 1. bieg
(miesiarka spiralna) 7 minut – 2. bieg
czas pierwszej gary ciasta: około 1 godzina

Po upływie pierwszego czasu gary ciasto krótko przebić.

czas drugiej gary ciasta: około 45 minut

Po upływie czasu drugiej gary podzielić ciasto odważając odpowiednie kawałki.

naważka: 3,350 kg / chleb 3,000 kg
2,800 kg / chleb 2,500 kg

Kawałki ciasta można wyrobić nadając im okrągły lub podłużny kształt. Umieścić w formach chlebowych wyłożonych ściereczkami i odstawić do garowania.

czas gary kawałków ciasta: 18-20 godzin w temperaturze 7-10°C

Po upływie czasu gary kawałki ciasta wyłożyć na podkłady, wykonać kilka nacięć i piec pod parą. Po upływie 3-5 minut otworzyć wyciąg.

temperatura pieczenia: 250°C spadająca do 190°C
czas pieczenia: 70-90 minut – zależy od wagi jednostkowej

Wspaniały wiejski wypiek
w formacie XXL.
Aromatyczny smak,
nieporównywalna świeżość.

KOMPLET Maître Jean 10

Mistrzowska jakość na oryginalny francuski sposób

10% SKONCENTROWANA MIESZANKA DO PRODUKCJI
CHLEBA PSZENNEGO I DROBNYCH WYPIEKÓW PSZENNYCH.



Z dobrego wypieku najlepsze!

Abel + Schäfer Völklingen
Schloßstraße 8-12 · 66333 Völklingen
tel. +6898/9726-0 · fax +6898/9726-97
www.komplet.com



KOMPLET Polska
ul. Chlebowa 2 · 62-080 Tarnowo Podgórne
tel. +4861/8967100 · fax +4861/8967101
biuro@komplet.pl · www.komplet.pl



KOMPLET Maître Jean 10

Prawdziwie francuski charakter

Wspaniale aromatyczny i smaczny wypiek z niepowtarzalną chrupiącą skórką i klasycznie dużymi porami.

Metoda na uzyskanie wspaniałego smaku. Najwyższa jakość receptury i wykonania. Tak, jak lubią Państwa klienci.

Sukces dzięki tradycji

Opracowaliśmy dla Państwa skoncentrowaną mieszankę, która zawiera wyłącznie najlepsze składniki. Klasyczny sposób przygotowania i długi czas obróbki ciasta w połączeniu z Państwa umiejętnościami pozwoli wykonać produkt najwyższej klasy i zapewni zadowolenie klientów.



Różnorodność i wyrafinowanie!

Produkt **KOMPLET Maître Jean 10** zyskuje zwolenników nie tylko dzięki zastosowaniu w klasycznej recepturze na bagietki lub bułeczki bagietkowe. Zainspirujcie się Państwo interesującymi i różnorodnymi wariantami receptur by zaoferować swoim klientom niewiarygodnie wyrafinowaną różnorodność wypieków.

Maître Jean - prawdziwa przyjemność, z której Państwa klienci nie będą już chcieli zrezygnować!



Bagietki najwyższej klasy. Klasyczne wykonanie i ciasto o wspaniałym aromacie oraz typowych dużych porach.



Bagietki Maître Jean

KOMPLET Maître Jean 10	1,000 kg
mąka pszenna, typ 550	9,000 kg
drożdże	0,200 kg
woda	6,500 kg
łączna ilość:	około 16,700 kg

Wykonanie:	
czas miesienia: (miesiarka spiralna)	3 minuty – 1. bieg 6 minut – 2. bieg
temperatura ciasta:	24-25°C

Po wygnieceniu ciasto przełożyć do wanienki.

czas gary ciasta:	20-30 minut
waga jednostkowa:	0,350 kg

Po odważeniu kawałki ciasta wyrobić nadając im lekko podłużny kształt, a po ponownym garowaniu wyrobić nadając kształt bagietki. Następnie odstawić na deski lub blachy do bagietek. Jeśli garowanie odbywa się w temperaturze pokojowej, kawałki ciasta należy przykryć.

czas gary kawałków ciasta:	60-80 minut
-----------------------------------	-------------

Przed wsunięciem do pieca wykonać 4-5 ukośnych nacięć i piec pod parą.

temperatura pieczenia:	240°C spadająca do 200°C
czas pieczenia:	około 25 minut

Bułeczki Maître Jean

KOMPLET Maître Jean 10	1,000 kg
mąka pszenna, typ 550	9,000 kg
drożdże	0,200 kg
woda	6,200 kg
łączna ilość:	16,400 kg

Wykonanie:	
czas miesienia: (miesiarka spiralna)	3 minuty – 1. bieg 6 minut – 2. bieg
temperatura ciasta:	25-26°C
gara ciasta:	około 20 minut
naważka:	1,300 kg / 1 presa ciasta

Po odważeniu kawałki ciasta wyrobić nadając im okrągły kształt.

czas gary presy ciasta:	około 10 minut
--------------------------------	----------------

Po upływie czasu gary presy ciasta wycisnąć kawałki ciasta i wyrabiać po dwa kawałki nadając im kształt bułeczek bagietkowych. Odstawić na deski i pozostawić do garowania.

czas gary kawałków ciasta:	około 40 minut
-----------------------------------	----------------

Przed pieczeniem posypać mąką i piec pod parą.

temperatura pieczenia:	jak do wypieku bułek
czas pieczenia:	22-25 minut

Wiejski specjal poszerzający Państwa asortyment wypieków drobnych.



Zaskakujące urozmaicenie! Dla poszerzenia Państwa baru kanapkowego.



Chilli Pepper's Maître Jean

KOMPLET Maître Jean 10	1,000 kg
mąka pszenna, typ 550	9,000 kg
woda	5,000 kg
oliwa z oliwek	0,500 kg
chilli siekane	0,100 kg
granulat czosnkowy	0,030 kg
oregano	0,025 kg
drożdże	0,090 kg
ciasto łącznie	15,745 kg

Wykonanie: Wyrobić ciasto a następnie dodać posiekane oliwki i wymieszać na pierwszym biegu.

posiekane oliwki	3,000 kg
łączna ilość:	18,745 kg

czas miesienia: (miesiarka spiralna)	6 minut – 1. bieg 2 minuty – 2. bieg
temperatura ciasta:	25°C
czas gary ciasta:	20 minut
naważka:	0,350 kg

Po upływie czasu gary kawałki ciasta wyrobić nadając im okrągły lub podłużny kształt, uformować okrągłe placuszki lub rogaliki, ułożyć na perforowanych blachach wyłożonych papierem do pieczenia.

czas gary kawałków ciasta:	35-40 minut
-----------------------------------	-------------

Po upływie czasu gary upiec chlebki z niewielką ilością pary. Na 5 minut przed końcem pieczenia otworzyć wyciąg.

temperatura pieczenia:	230°C spadająca do 210°C
czas pieczenia:	35 minut

Po wychłodzeniu pokroić w plastry, nałożyć dowolny obkład i zapiec w piecu. Szczególnie dobrze smakują z serem gouda, kawałkami pomidorów i siekanym czosnkiem.

RADA MISTRZA:
CIASTO PRZYGOTOWAĆ W OPISANY SPOSÓB. PO UPŁYWIE CZASU GARY UMIEŚCIĆ W FOREMKACH DO CHLEBA KAWIORKOWEGO, ODSTAWIĆ NA CZAS GARY I PIEC PRZEZ OKOŁO 35 MINUT.

Z dobrego ubieccy najlepsze