

Préparation pour viennoiserie bio

Brioche Bio

Moelleuse et fondante, cette préparation ravira petits et grands au petit déjeuner ou au goûter.

Conseil de mise en œuvre pour la réalisation d'env. 33 parts de 50 g :

COMPLET Brioche Bio	1.000 g
Beurre Bio	280 g
Levure Bio	70 g
Eau	300 g

Mélanger la préparation Brioche Bio, la levure Bio et l'eau. Pétrir 5 min en 1^{ère} vitesse. Ajouter le beurre Bio puis pétrir 6 à 7 min en 2^{ème} vitesse jusqu'au décollage de la pâte.

Pointage : environ 30 minutes.

Façonnage habituel pour brioches, tresses, viennoiseries, etc.

Cuisson à 180°C pendant 25 minutes.

Suggestion de présentation



Réf. 11135.01
Sac de 10 kg

Préparation pour cake bio saveur vanille

Cake Bio

Avec cette préparation, réalisez facilement un cake moelleux et léger à la saveur vanille.

Conseil de mise en œuvre pour la réalisation d'env. 35 parts de 55 g :

COMPLET Cake Bio saveur vanille	1.000 g
Huile Bio	450 g
Œufs Bio	470 g
Eau	50 g

Mélanger tous les ingrédients au batteur-mélangeur avec la feuille 3 min à vitesse moyenne puis mettre en moule.

Cuisson : 170°C à 180°C pendant 35 à 45 min (selon le poids du cake).

Suggestion de présentation



Réf. 11134.01
Sac de 10 kg

Préparation pour cake bio au cacao maigre

Cake Bio saveur chocolat

Fondant et moelleux, ce cake saveur chocolat constitue un gâteau toujours apprécié.

Conseil de mise en œuvre pour la réalisation d'env. 36 parts de 55 g :

COMPLET Cake Bio saveur chocolat	1.000 g
Huile Bio	450 g
Œufs Bio	470 g
Eau	100 g

Mélanger tous les ingrédients au batteur-mélangeur avec la feuille 3 min à vitesse moyenne puis mettre en moule.

Cuisson : 170°C à 180°C pendant 35 à 45 min (selon le poids du cake).

Suggestion de présentation



Réf. 11129.01
Sac de 10 kg

Préparation pour crème à chaud bio

Crème à chaud Bio

Pour préparer une crème légère et onctueuse au bon goût de vanille.

Conseil de mise en œuvre pour la réalisation d'env. 1,6 kg de crème à chaud finie :

COMPLET Crème à chaud Bio	60 - 70 g
Sucre Bio	250 g
Lait Bio	1 L
Œufs Bio	2 entiers ou 4 jaunes

Prélever 200 g de lait froid Bio. Verser le restant de lait Bio et le sucre Bio dans une casserole et faire bouillir. Ajouter la préparation Crème à chaud Bio préalablement diluée dans les 200 g de lait froid Bio et les œufs Bio. Faire bouillir pendant 3 min en remuant vivement.

Suggestion de présentation



Réf. 11084.05
carton de 5 kg



COMPLET - Rue Nationale Puits Simon 3 - 57600 FORBACH

Tél.: 03 87 87 63 38 - contact@complet.fr

document non contractuel - sous réserve d'erreurs typographiques
produits réservés exclusivement à un usage professionnel

www.complet.fr