

Hacer de la buena la mejor

Panadería

Pastelería y Complementos

KOMPLET



A still life composition featuring various types of bread and wheat stalks. In the foreground, there's a large, round, dark brown loaf with a coarse, textured crust. To its left is a long, golden-brown baguette, partially wrapped in brown paper and tied with a piece of twine. Below the baguette is a small, round, golden-brown roll with a dusting of white flour. In the bottom right corner, another small, round, golden-brown roll is visible. The background includes a basket of wheat stalks and a small pile of wheat grains. The entire scene is set on a light-colored wooden surface with a visible grain.

Panadería

Panes

Panes especiales 50%

Altenburger (Pan de Centeno)

COD. 070 / 25 kg

Preparado para la elaboración del típico pan de centeno alemán.



Altenburger

(Pan de Centeno)

MODO DE EMPLEO

1. Amasadora Espiral: 5 minutos en 1ª velocidad y 3 minutos en 2ª velocidad.
2. Amasadora de brazos: 5 minutos en 1ª velocidad y 10 minutos en 2ª velocidad.
3. Amasar todos los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
4. Temperatura final de la masa: 26-28 °C.
5. Reposo en Bloque: 30 minutos.
6. Peso de las piezas: 500 g.
7. Fermentar durante 45 minutos cocer con poco punto de fermentación.
8. Temperatura de cocción: 240 °C bajando a 200 °C.

INGREDIENTES

Receta base

Dosificación	100%	70%	50%
ALTENBURGER	10000 g	7000 g	5000 g
KOMPLET CAPITAL 3	-	90 g	150 g
Harina de trigo	-	3000 g	5000 g
Levadura	300 g	300 g	300 g
Sal	-	60g	100 g
Agua	7000 g	6500 g	6000 g



KOMPLET IBERICA S.L., S.COM. PRODUCTOS BÁSICOS PARA PANADERÍA, BOLLERÍA Y PASTELERÍA
Pablo Picasso, 6, 08213 Polinyà (Barcelona)

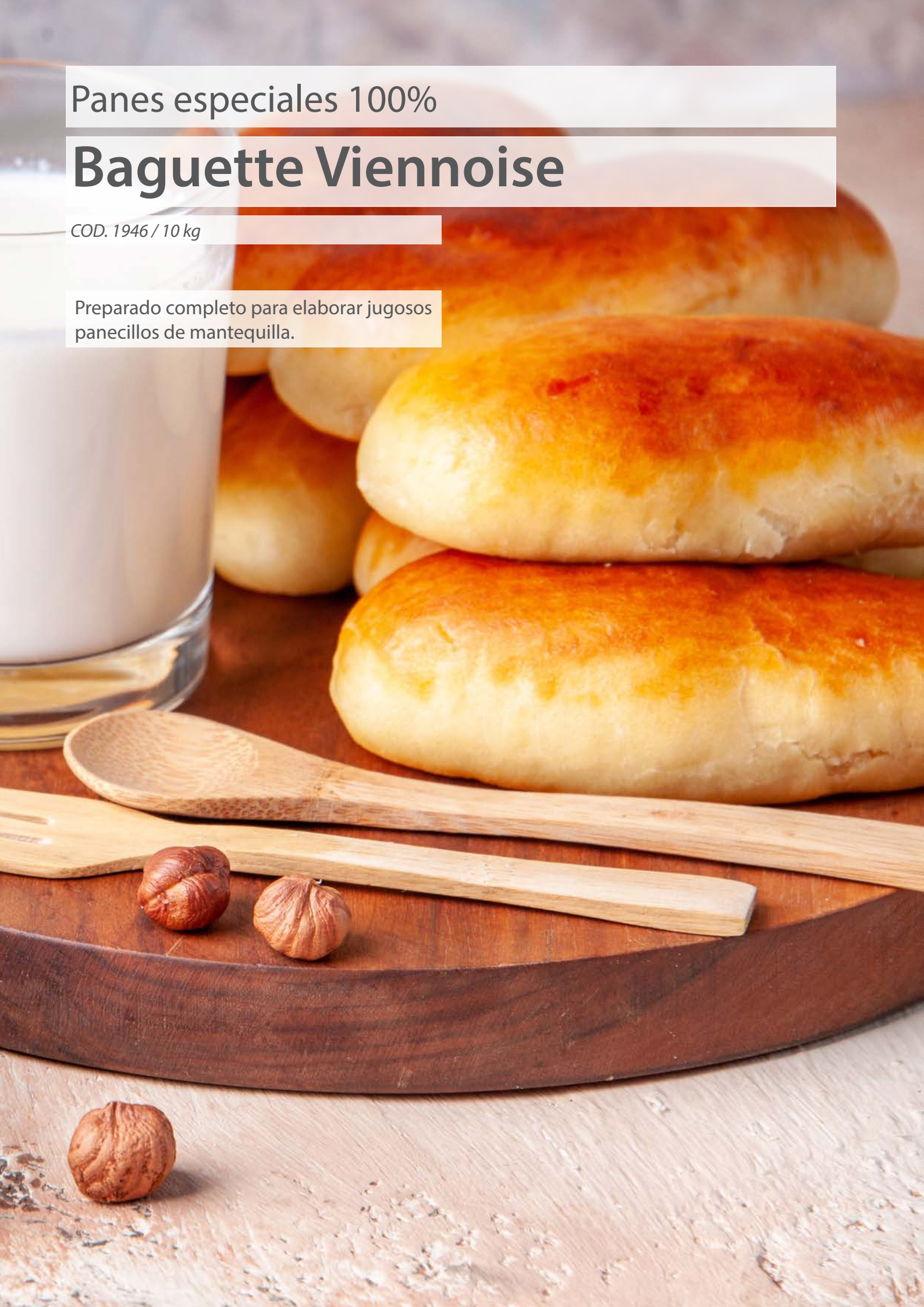
Tel. 93 731 58 31 - Fax. 93 731 57 41 - info@kompletiberica.es - www.komplet.es

Panes especiales 100%

Baguette Viennoise

COD. 1946 / 10 kg

Preparado completo para elaborar jugosos panecillos de mantequilla.



Baguette Viennoise

(Pan de Leche y Mantequilla)

MODO DE EMPLEO

1. Amasadora de espiral: 3 minutos en 1ª velocidad + 6 minutos en 2ª velocidad.
2. Temperatura de la masa: 24 – 25 °C.
3. Reposo de la masa: 15 minutos.
4. Fermentación: 45 – 60 minutos a 28 °C y 65% H.R.
5. Cocción: 220 °C / 200 °C.
6. Tiempo: según tamaño.

INGREDIENTES Barra y Panecillos

BAGUETTE VIENNOISE	10000 g
Agua o leche	5000 - 5500 g
Levadura	300 - 400 g

INGREDIENTES Panecillos de leche

BAGUETTE VIENNOISE	10000 g
Agua o leche	4500 - 5000 g
Levadura	700 g
Azúcar	1000 g

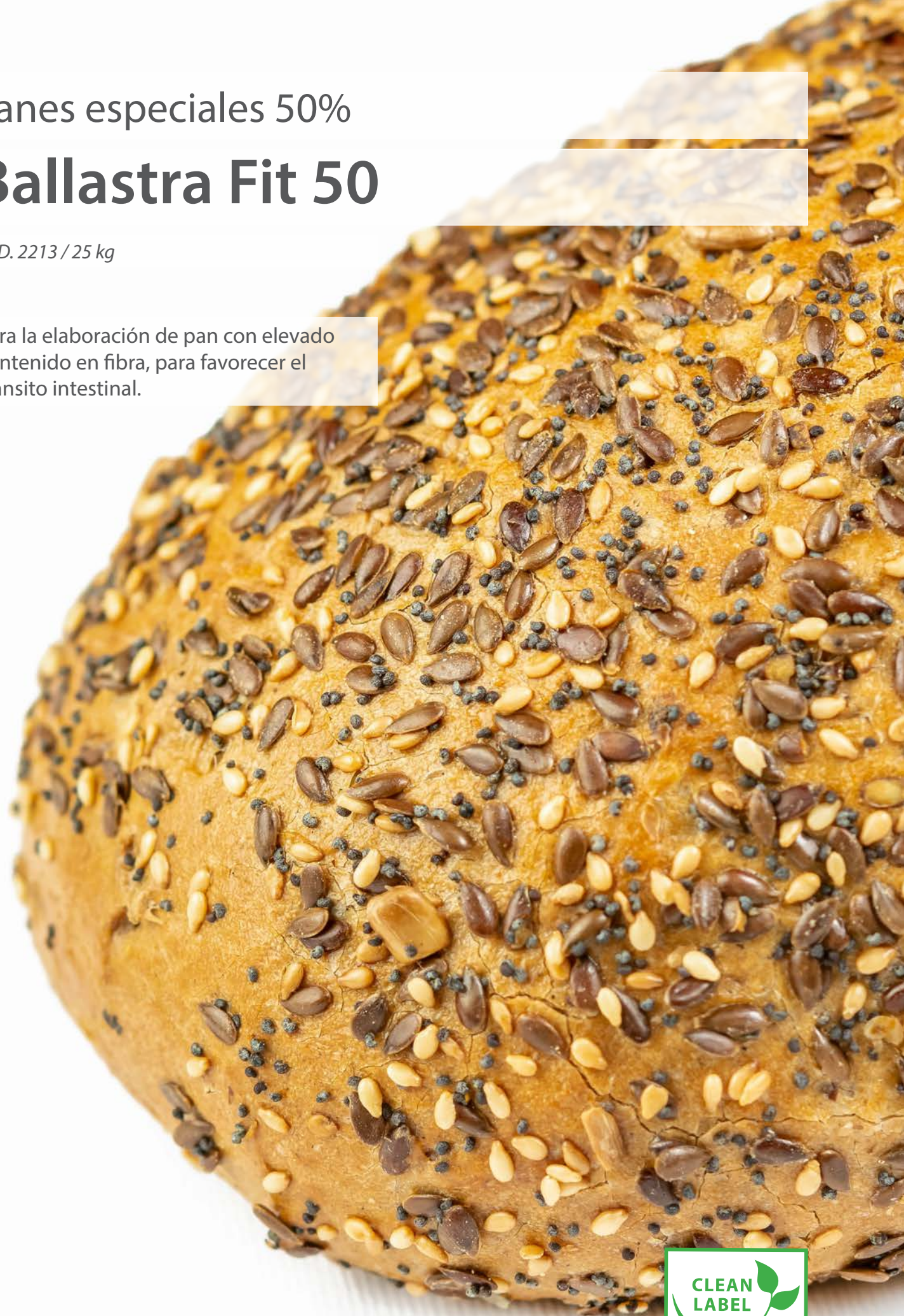


Panes especiales 50%

Ballastra Fit 50

COD. 2213 / 25 kg

Para la elaboración de pan con elevado contenido en fibra, para favorecer el tránsito intestinal.



Ballastra Fit 50

(Fibras + cereales integrales)

MODO DE EMPLEO

1. Amasadora de espiral: 3 minutos en 1ª velocidad + 6 minutos en 2ª velocidad.
2. Temperatura final de la masa: 26 °C.
3. Reposar la masa en bloque 30 min.
4. Pesar y bolear piezas de 600 g.
5. Formar y rebozar las piezas con muesli o sésamo.
6. Fermentar: 45 min.
7. Temperatura cocción: 240 °C bajando 200 °C con vapor.
8. Tiempo de cocción: 50 min.

INGREDIENTES

Receta base

BALLASTRA	5000 g
Harina de trigo	5000 g
Agua	6500 g
Levadura	300 g



MODO DE EMPLEO

1. Amasadora de brazos: 18 min.
2. Amasadora espiral: 9 min.
3. Temperatura final de la masa: 24-26 °C.
4. Reposo de la masa en bloque: 20 min.
5. Pesar y bolear piezas de 100-250 g.
6. Formar y rebozar las piezas con BACKMUESLI o MIXED SEEDS.
7. Fermentar: 60-75 min.
8. Temperatura cocción: 240 °C bajando 200 °C.
9. Tiempo de cocción 14-28 min.

INGREDIENTES

Panecillos

BALLASTRA	3000 g
CAPITAL 3%	120 g
Harina de trigo	7000 g
Sal	80 g
Agua	6000 g
Levadura	300 g



Panes especiales 100%

Butter Toast (Pan de Molde Mantequilla)

COD. 1740 / 25 kg

Preparar un sándwich, o un mixto de jamón y queso, una hamburguesa o un perrito caliente es algo que ocurre todos los días en muchos hogares. Alguna de estas formas de bocadillo son muy socorridas. Vamos a hacerlo fácil, con calidad y con un solo producto BUTTER TOAST 100%, obtendremos todos los formatos: pan de molde, hamburguesa o frankfurts muy sabrosos ya que BUTTER TOAST 100% contiene mantequilla deshidratada.



Butter Toast

(Pan de Molde Mantequilla)

MODO DE EMPLEO

1. Amasadora espiral: 2 minutos en 1ª velocidad y 5 minutos en 2ª velocidad.
2. Temperatura final de amasado: 24 °C.
3. Pesar y bolear piezas del peso deseado para hamburguesas 80 g y 650 g para moldes de 30x10x10. Reposar 20 minutos.
4. Una vez reposada la masa la formaremos en barra o en bolitas dependiendo de lo que vayamos a elaborar, ya sea en los moldes o en las bandejas para hamburguesa.
5. Fermentar: en los moldes hasta que falten dos dedos para llegar arriba y las hamburguesas un poco más del doble de su volumen.
6. Cocción Moldes: 210 °C durante 30-35 min
7. Cocción Hamburguesas: 8-10 minutos a 230 °C.

INGREDIENTES

Receta base

BUTTER TOAST 100%	1000 g
Levadura	40-50 g
Agua (aprox.)	600 g
*Azúcar (para hamburguesa y frankfurts)	40 g



Concentrados

Ciabatta 5%

COD. 12127.90 / 10 kg

Concentrado para la elaboración de Ciabatta tipo italiana con crujiente corteza y gran alveolado.



Ciabatta 5%

MODO DE EMPLEO

1. Amasadora Brazos: 20 minutos.
Amasadora Espiral 12 minutos.
2. Temperatura masa 24 °C.
3. Reposo masa en bloque: 45-75 minutos en una cubeta aceitada.
4. Cortar piezas sin desgasificar según proceso y formato deseado.
5. Fermentar a 28 °C y 75% H.R. durante 60-75 min.
6. Temperatura de cocción: 240 °C bajando a 200 °C.
7. Tiempo de cocción: Aprox. 25 minutos los últimos 5 minutos con tiro abierto.

INGREDIENTES

Receta base

CIABATTA 5%	500 g
Harina de trigo tipo W550	10000 g
Levadura (fresca)	200 g
Aceite (*opcional)	400 g
Sal	210 g
Agua	6800 - 7000 g

* Añadir el aceite 2 minutos antes de finalizar el amasado.





Panes especiales 50%

Ciabatta 50%

COD. 1353 / 25 kg

Preparado al 50% para la elaboración de panes rústicos y Ciabatta tipo italiana con crujiente corteza y miga con un gran alveolado.

Ciabatta 50%

MODO DE EMPLEO

1. Amasadora de brazos 20 min. Amasadora espiral 9-11 min.
2. Temperatura de la masa: 24 °C.
3. Reposo masa: 45-75 min. en una cubeta aceitada, después trabajarla como de costumbre.
4. Fermentar a 28 °C y 75% H.R durante 60-75 min.
5. Temp. cocción: entrar 240 °C bajando a 200 °C con vapor.
6. Tiempo de cocción: 30 min. para piezas de 250 g según tamaño.
7. Abrir el tiro los últimos 5 min.

PROCESO DE LARGA FERMENTACIÓN

1. Amasadora de brazos: 20 min.
Amasadora espiral: 12 min.
2. Reposo: 40 min.
3. Cortar y formar piezas sin desgasificarlas según formato deseado.
4. Tiempo de fermentación en frío a 6-8 °C: 16-18 h.
5. Dejar el pan a temperatura ambiente unos minutos a fin de formar una corteza fina.
6. Temp. cocción: 240 °C bajando a 200 °C.
7. Tiempo de cocción: 30 min. para piezas de 250 g.
8. Abrir el tiro los últimos 5 min.

INGREDIENTES

Receta base

CIABATTA 50%	5000 g
Harina de trigo	5000 g
Agua	7250 g
Levadura	230 g



Concentrados

Maître Jean 10%

COD. 10507.02 / 25 kg

Premix concentrado al 10% para la elaboración de Baguettes Rústicas y Panecillos de Trigo.

¡Aquí dentro hay mucha Francia!

Magnífico, aromático y sabroso con una crujiente corteza y con poros gruesos al estilo clásico.

Una receta elaborada para conseguir un frescor duradero y un exquisito sabor.

Éxito a través de la tradición

Hemos desarrollado un preparado, basándonos en la vieja tradición y que contiene exclusivamente los mejores ingredientes.

La elaboración tradicional y fermentación retardada, se pueda elaborar un producto de primera calidad asegurando de esta forma el éxito hacia sus clientes.

¡Múltiple y refinado!

Maître Jaine 10 convence no solamente por la Baguette clásica si no también para las recetas de panecillos Baguette.



Maître Jean 10%

(Panes rústicos)

MODO DE EMPLEO

1. Tiempo de Amasado Espiral:
3 min. 1 velocidad.
7 min. 2 velocidad.
2. Temperatura de la masa: 24-25 °C.
3. Después del amasado: poner la masa en una artesa.
4. Reposo en bloque: 20-30 min.
5. Peso de masa por unidad: 350 g.
6. Después de pesar las piezas: darles una ligera forma alargada y con una fermentación intermedia, darles forma de Baguette.
7. A continuación: poner en planchas de madera o en bandejas para Baguettes. Si la fermentación, se realiza a temperatura ambiente, tapar las piezas.
8. Fermentación de la pieza: 80 - 90 min.
9. Antes del horneado: hacer 4-5 cortes en diagonal y espolvorear con harina y cocer con poco vapor.
10. Temperatura de cocción: 220 °C bajando a 200 °C.
11. Tiempo de cocción: aprox 30 min.

INGREDIENTES Baguette Rústica

KOMPLET MAÎTRE JEAN10	1000 g
Harina de trigo tipo W550	9000 g
Levadura	100 - 200 g
Agua	6200 - 6500 g



MODO DE EMPLEO

1. Amasadora Espiral: 2 min. en 1ª vel. -8 min. 2ª vel.
2. Temperatura de la masa: 25-26 °C.
3. Reposo en bloque 15 min.
4. Dividir/pesar piezas de 65-100-150 g.
5. Formar o bolear.
6. Fermentar 45 - 60 min. a 28 °C y 75% H.R.
7. Antes de hornear, espolvorear con harina.
8. Cortar antes de hornear.
9. Temperatura de cocción: 230 °C baja a 200 °C con vapor.
10. Tiempo de cocción: 18-24 minutos.

INGREDIENTES Panecillos Rústicos

KOMPLET MAÎTRE JEAN10	1000 g
Harina de trigo tipo W550	9000 g
Levadura	200 g
Agua	6200 g



Maître Jean 10%

MODO DE EMPLEO

1. Amasadora Espiral: 2 min. en 1ª vel. -8 min. 2ª vel.
2. Añadir las aceitunas en los últimos 2 min.
3. Temperatura de la masa: 25 °C.
4. Reposo en bloque 20 min.
5. Cortar y bolear piezas de 450 g.
6. Reposar 10 min. Formar piezas alargadas y colocarlas en moldes de 20x10x10.
7. Fermentar 45 – 60 min. a 28 °C y 75% H.R.
8. Antes de hornear, pintar con aceite de oliva y cortar con tijeras en forma de zigzag.
9. Temperatura de cocción: 240 °C bajando a 200 °C con vapor.
10. Tiempo de cocción: 30 minutos.

INGREDIENTES Pan de Aceitunas

KOMPLET MAÎTRE JEAN10	1000 g
Harina de trigo tipo W550	9000 g
Levadura	200 g
Agua	6000 g
Aceite de oliva	200 g
Aceitunas enteras sin hueso	1500 g



Maître Jean 10%

MODO DE EMPLEO

1. Amasadora Espiral: 2 min. en 1ª vel. -8 min. 2ª vel.
2. Añadir las aceitunas al final y amasar en 1ª velocidad 1 min.
3. Temperatura de la masa: 25 °C.
4. Reposo en bloque 20 min.
5. Pesar piezas de 350 g.
6. Formar piezas alargadas y colocarlas en moldes/ bandejas de horno.
7. Fermentar 50 min. a 28 °C y 75% H.R.
8. Antes de hornear, pintar con aceite de oliva y cortar.
9. Temperatura de cocción: 240 °C bajando a 200 °C con vapor.
10. Tiempo de cocción: 35 minutos.
11. Abrir el tiro los últimos 5 min.
12. Un placer especial: una vez frío cortar rebanadas y ponerle encima tomate en trozos, ajo picado, queso Gouda, y gratinar en el horno.

INGREDIENTES Pan con Guindilla

KOMPLET MAÎTRE JEAN10	1000 g
Harina de trigo	9000 g
Agua	5000 g
Aceite de oliva	500 g
Chili molido	50 g
Granulado de ajo	30 g
Orégano	25 g
Levadura	200 g
Aceitunas picadas	3000 g



Sorprendentemente variado! Para ampliar su mesa de aperitivo.

A detailed photograph of a bakery interior. In the foreground, several loaves of dark, seeded bread are stacked on a wooden surface. Some are round, while others are sliced. In the middle ground, a long, braided loaf with seeds is prominently displayed. Behind it, a mechanical bread slicer is visible, with a loaf of bread being processed. The background shows more breads and a basket of straw, creating a warm, rustic atmosphere.

Concentrados

Malzreich 35

COD. 11649.02 / 25 kg

Mix para la elaboración de un pan tipo alemán con cereales y un intenso sabor a malta.

Malzreich 35

(Pan malteado)

MODO DE EMPLEO

1. Amasadora espiral 2 minutos en 1ª velocidad y 8 minutos en 2ª velocidad.
2. Temperatura de la masa: 26 °C.
3. Reposo: 20 minutos.
4. Formar piezas de 650 g y decorar con MIXED SEEDS.
5. Fermentación: 60-75 min. a 28 °C y 75% H.R.
6. Temperatura de cocción: 250 °C bajando a 200 °C con vapor.
7. Tiempo de cocción: 50 minutos.

MODO DE EMPLEO

1. Amasadora espiral 5 minutos en 1ª velocidad y 5 minutos en 2ª velocidad.
2. Temperatura de la masa: 26 °C.
3. Reposo: 45 minutos a 30 °C.
4. Formar piezas de 650 g y decorar con MIXED SEEDS.
5. Fermentación: 60-75 min. a 28 °C y 75% H.R.
6. Temperatura de cocción: 250 °C bajando a 200 °C con vapor.
7. Tiempo de cocción: 50 minutos.

INGREDIENTES Receta base

MALZREICH	3000 g
Harina de trigo	7000 g
Levadura fresca	300 g
Agua (aprox.)	6000 g

INGREDIENTES Alemana

MALZREICH	2500 g
ALTERNBURGER (PAN DE CENTENO)	1500 g
Harina de trigo W250	5500 g
Semillas de girasol	850 g
Levadura fresca	300 g
Agua (aprox.)	6000 g



Panes especiales 100%

Marathon

COD. 067 / 25 kg

Preparado al 100% para obtener un pan especial rico en hidratos de carbono, fibra, vitaminas y minerales para un aporte energético extra para deportistas.

Para la elaboración de un pan proteico con germen de trigo y trozos de manzana, obteniendo un pan fresco y delicioso.



Marathon

MODO DE EMPLEO

1. Amasado: Amasadora espiral: 5 minutos en 1ª velocidad y 5 minutos en 2ª velocidad.
2. Temperatura de la masa: 26 – 28 °C.
3. Reposo de la masa bloque: 30 min.
4. Pesar piezas: de 800 g para molde de 20x10x10.
5. Decorar con copos de centeno y colocar en moldes.
6. Darles un corte profundo en mitad de la pieza.
7. Fermentación: 45 min.
8. Temperatura del horno: 240 °C bajando a 200 °C con vapor.
9. Tiempo de cocción: 50-60 min. (piezas de 800 g).

INGREDIENTES

Receta base

MARATHON	10000 g
Levadura	200 - 300 g
Agua	6000 - 6500 g





Concentrados

Masa Madre Natural Centeno

COD. 332 / 25 kg

Preparado natural de masa madre de centeno deshidratada.
Mejora las cualidades organolépticas de las elaboraciones a las que se incorpora.
Le da un gran sabor final al pan.

Masa Madre Natural de Centeno

Dosificación orientativa

1. **Calcular siempre sobre el peso de la harina.**
2. **Entre un 1.5 - 2% para panes de harina de trigo.**
3. **A partir de un 4 - 5% para panes de harina de centeno, según intensidad de acidez deseada.**

MODO DE EMPLEO

1. Mezclar todos los ingredientes hasta formar una masa y dejar reposar.
2. Tiempo de amasado en la amasadora de espiral: aproximadamente 3 minutos a velocidad lenta y unos 4 minutos en velocidad rápida.
3. Temperatura de la masa: 26 - 27 °C.
4. Reposo de la masa: aproximadamente 30 minutos
5. Una vez que la masa haya reposado, pesar los trozos y darles forma redonda. Peso de la masa: aproximadamente 900 g para panes de 750 g.
6. Después de un breve reposo intermedio, trabajar los trozos de masa a lo largo o redondo, colocarlos en cestas enharinadas con la ligadura hacia arriba y dejar fermentar.
7. Fermentación de la pieza: 40 minutos aproximadamente en cámara a 28 °C y 70% de humedad.
8. Una vez fermentada la pieza, hacer varios cortes diagonales y hornear al vapor.
9. Temperatura de horneado: aproximadamente 250 °C bajando a 210 °C.
10. Tiempo de horneado: aproximadamente 55 minutos, después de aproximadamente 3 minutos abrir el tiro del horno durante aproximadamente 5 minutos.
11. El mejorante es opcional, según el tipo de harinas que se utilicen podría ser necesario.

INGREDIENTES

**Pan mixto de trigo y centeno
con masa madre de centeno**

MASA MADRE DE CENTENO	600 g
Harina de trigo W250	6000 g
Harina de centeno	3400 g
Sal	200 g
Levadura prensada	250 g
Agua	6850 g aprox.

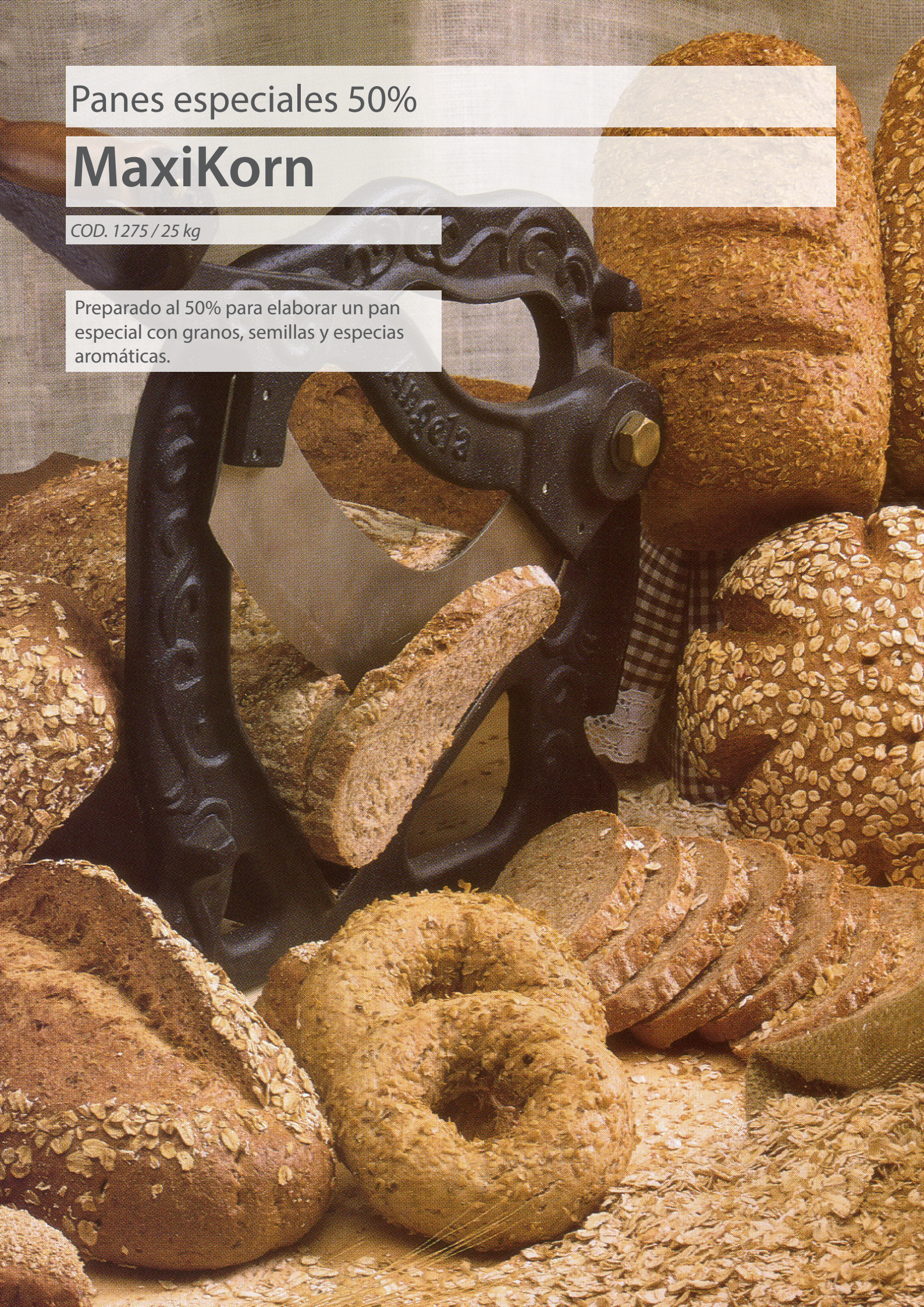


Panes especiales 50%

MaxiKorn

COD. 1275 / 25 kg

Preparado al 50% para elaborar un pan especial con granos, semillas y especias aromáticas.



MaxiKorn

MODO DE EMPLEO

1. Amasadora Espiral: 3 minutos en 1ª velocidad y 6 minutos en 2ª velocidad.
2. Temperatura final de la masa: 26 °C.
3. Reposo de la masa en bloque: 15 min.
4. Pesar y bolear piezas de 100-500 g.
5. Formar y rebozar las piezas con semillas.
6. Fermentar: 75 minutos a 28 °C y 75% H.R.
7. Temperatura de cocción: 240 °C bajando 210 °C con vapor.
8. Tiempo de cocción: 15-45 min.

MODO DE EMPLEO

1. Amasadora Espiral: 5 minutos en 1ª velocidad y 5 min. en 2ª velocidad.
2. Temperatura final de la masa: 26 °C.
3. Reposo de la masa en bloque: 25 min.
4. Pesar y bolear piezas de 300-500 g.
5. Formar y rebozar las piezas con semillas.
6. Fermentar: 60-75 min.
7. Temperatura cocción: 240 °C bajando 210 °C.
8. Tiempo de cocción: 35-45 minutos según pieza.

INGREDIENTES

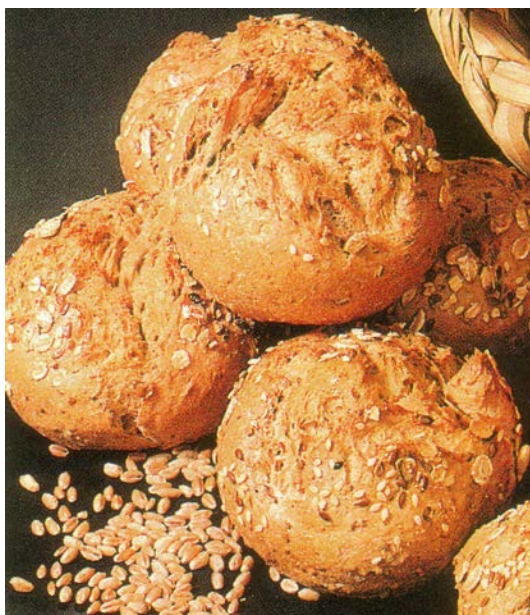
Receta base

MAXIKORN	5000 g
Harina de trigo	5000 g
Agua	5500 g
Levadura	400 g

INGREDIENTES

Sabor Intenso

MAXIKORN	5000 g
ALTENBURGER (PAN DE CENTENO)	5000 g
Harina de trigo	5000 g
Agua	8600 g
Levadura	300 g

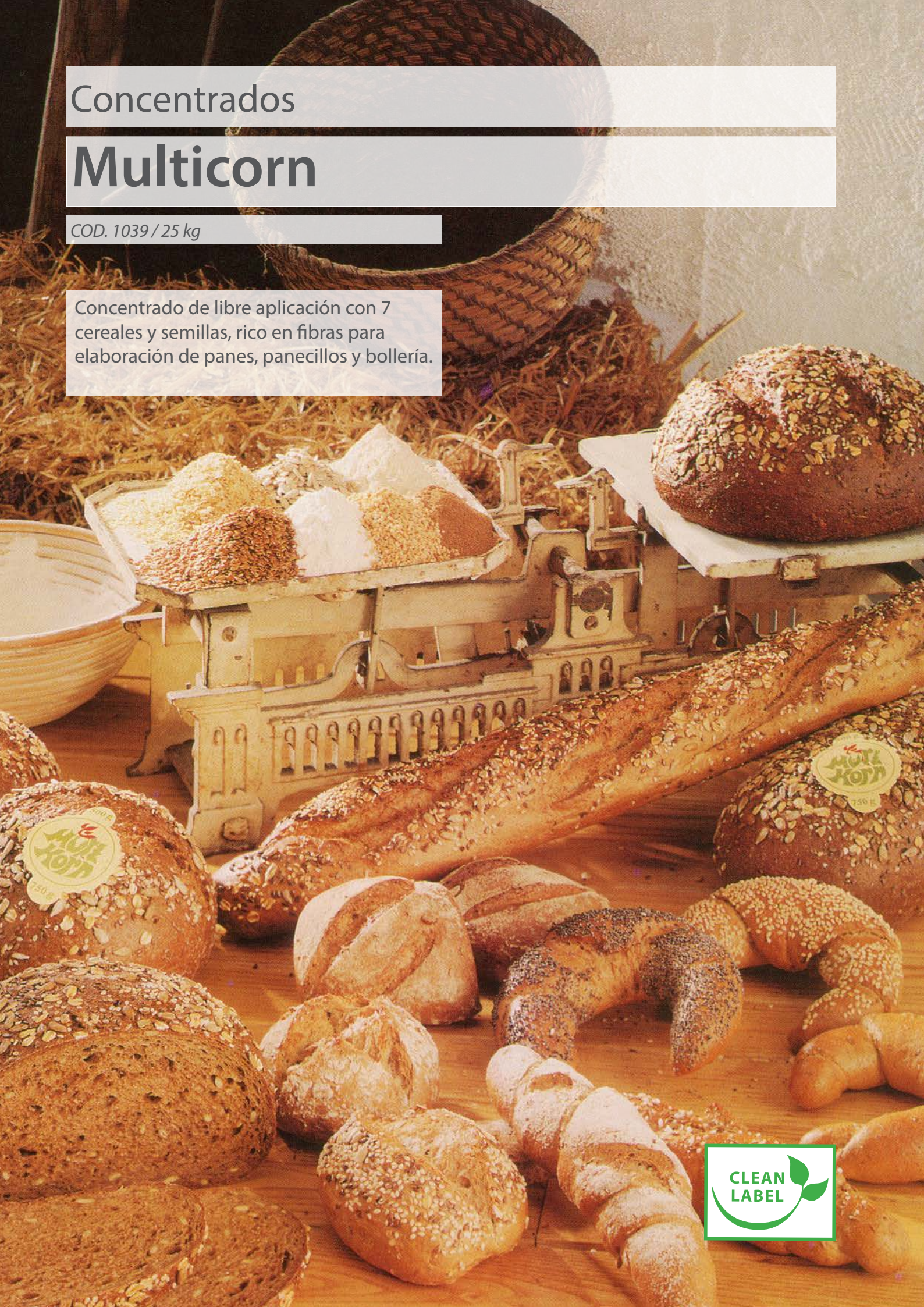


Concentrados

Multicorn

COD. 1039 / 25 kg

Concentrado de libre aplicación con 7 cereales y semillas, rico en fibras para elaboración de panes, panecillos y bollería.



Multicorn

(Concentrado de cereales)

MODO DE EMPLEO

1. Mezclar todos los ingredientes en la batidora con el accesorio pala durante 3 minutos en segunda velocidad.
2. Escudillar en moldes de madalenas o Plum Cake.

Horneado

Madalenas

› Horno de convección: 190 °C. 15 min.

› Horno refractario: 220 °C. 15 min.

Plum Cake de 400 g

› Horno de convección: 165 °C. 25-30 min.

› Horno refractario: 180 °C. 25-30 min.

INGREDIENTES

Cake / Madalenas con cereales

CARABEL	900 g
MULTICORN	100 g
Huevo	300 g
Agua o Leche	200 g
Aceite de girasol	400 g

MODO DE EMPLEO

1. Amasadora de brazos: **18 min.**
2. Amasadora espiral: **11 min.**
3. Temperatura final de la masa: **25 °C**
4. Reposo de la masa en bloque: **15 min.**
5. Pesar y bolear piezas del tamaño deseado 150-500g
6. Formar y decorar las piezas con Mixed Seeds
7. Fermentar: **75 minutos a 28° y 70% H.R.**
8. Cocción: **240° C bajando 210° C. con vapor**
9. Tiempo de cocción: **según tamaño 18-45 min.**

INGREDIENTES

Pan de Cereales

MULTICORN	2500 g
CAPITAL 3	300 g
Harina de trigo	7500 g
Sal	150 g
Agua (aprox.)	6500 g
Levadura fresca	300 g

MODO DE EMPLEO

1. Amasadora espiral: durante 2 min en 1ª vel. y 8 min. en 2ª vel.
2. Amasadora brazos: 5 min. en 1ª vel. y 15 min. 2ª vel.
3. Temp. de la masa: 25 °C, reposar la masa 15 min.
4. Pesar y formar piezas de 700 g (molde de 30x10x10) decorar con semillas.
5. Fermentar 75 min. a 28 °C y 70% de H.R.
6. Temp. Horno: 180 °C horno convección
200 °C horno refractario.
7. Tiempo cocción: 30 min.

INGREDIENTES

Pan de molde con Hefe Fresh 20%

HEFE FRESH 20%	2000 g
MULTICORN	2000 g
Harina W240	8000 g
Azúcar	500 g
Grasa / Aceite	500 g
Levadura	700 g
Agua	6000 g



KOMPLET IBERICA S.L., S.COM. PRODUCTOS BÁSICOS PARA PANADERÍA, BOLLERÍA Y PASTELERÍA
Pablo Picasso, 6, 08213 Polinyà (Barcelona)

Tel. 93 731 58 31 - Fax. 93 731 57 41 - info@kompletiberica.es - www.komplet.es

Concentrados Natural

COD. 486 / 25 kg

Preparado concentrado para elaboraciones de panadería, bollería y pastelería con alto contenido en fibra.



Natural

(Concentrado de fibras)

MODO DE EMPLEO

1. Amasar todos los ingredientes juntos hasta obtener una masa fina y elástica.
2. Temperatura de la masa: 23-25 °C.
3. Dividir y bolear, reposar 15 min.
4. Formar y fermentar: 45-50 minutos a 30 °C y 60% humedad.
5. Hornear con vapor: a 210 °C.
6. Tiempo de Cocción: para piezas de 250 g 30 min.

INGREDIENTES

Pan Natural 10%

KOMPLET NATURAL	1000 g
CIABATTA 5%	500 g
Harina de trigo	10000 g
Agua	7000 g
Levadura	200 g
Sal	200 g

MODO DE EMPLEO

1. Mezclar: todos los ingredientes en la batidora con el accesorio pala en 1ª velocidad durante 6 minutos aprox. (hasta que la masa quede unida).
2. Laminar: a 6 mm de grosor y cortar con cortapastas.
3. Colocar: las piezas en bandeja de horno y pintar con huevo.
4. Acabar: con azúcar moreno o azúcar y canela.
5. Tiempo de cocción: 20 minutos a 180 °C.

INGREDIENTES

Galletas con fibra

KOMPLET NATURAL	100 g
Harina W180	900 g
Mantequilla	400 g
Huevo	150 g
Azúcar	50 g
Vainilla	S/C

MODO DE EMPLEO

1. Mezclar todos los ingredientes excepto la mantequilla/margarina hasta que la masa esté suave y fibrosa. Temperatura de la pasta: 24-26°C. Reposar: 20 min. aprox.
2. Estirar la masa formando tres pliegues sencillos, añadiendo la mantequilla o margarina para la masa.
3. Estirar hasta una altura de 4 mm, cortar en triángulos y darles forma.
4. Colocar los croissants sobre bandeja con papel de horno.
5. Fermentación: 30°C R.H. 70% durante 60 min. aprox.
6. Pintar con huevo, completar con azúcar granulado y espolvorear con azúcar glas.
7. Cocción en horno de aire: 180°C por 15/18 min. aprox.

INGREDIENTES

Croissant con fibra

KOMPLET NATURAL	300 g
SUPERKOMPLET	2700 g
Agua	1425 g
Levadura	150 g
Margarina para laminar	1000 g



Panes especiales 100%

Nordländer

COD. 670 / 25 kg

Preparado al 100% para elaboración de un original pan alemán de sabor intenso y miga compacta, incorpora una gran cantidad de semillas de girasol.



Nordländer

MODO DE EMPLEO

1. Amasadora espiral: 5 minutos en 1ª velocidad y 10 minutos en 2ª velocidad.
2. Temperatura de la masa: 27 °C.
3. Reposo de la masa en bloque: 30 min.
4. Pesar piezas de 900 g (Para moldes 20x10x10)
5. Decorar con semillas de girasol y colocar en moldes.
6. Darles un corte profundo en medio de la pieza (opcional).
7. Fermentación: 60 minutos a 28 °C y 75% H.R.
8. Temperatura Horno: 240 °C bajando a 210 °C.
9. Tiempo de cocción: 50-60 min.

MODO DE EMPLEO

1. Amasadora: 2 minutos en 1ª velocidad.
2. Temperatura de la masa: 28-30 °C.
3. Reposar en bloque: 45 min.
4. Engrasar los moldes y espolvorear con las semillas para decorar.
5. Pesar piezas: de 2 kg y colocar en los moldes dejando 4 cm del borde, humedecer la superficie del molde y espolvorear con las semillas.
6. Fermentar: 30 minutos a 28 °C y al 75% H.R.
7. Cocer: a 240 °C bajando 200 °C con vapor, durante 65-70 min.

INGREDIENTES

Receta base

KOMPLET NORDLÄNDER	10000 g
Levadura	200 g
Agua	6500 g

INGREDIENTES

Pumpernickel

KOMPLET NORDLÄNDER	10000 g
KOMPLET MIXED SEEDS	2000 g
Levadura	250 g
Agua	7500 g

Panes especiales 100%

Pan 6 Cereales

COD. 10666.02 / 25 kg

Preparado con masa madre para la elaboración de un pan muy sabroso, rico en granos y semillas.

Trigo, centeno, maíz, avena, cebada y mijo.



Pan 6 Cereales

MODO DE EMPLEO

1. Amasadora espiral 5 min en 1ª vel. y 10 min en 2ª vel.
2. Temperatura final de la masa: 26-28 °C
3. Reposo de la masa en bloque: 30 min.
4. Pesar y bolear piezas de 650 g. (molde o banneton 20×10)
5. Formar y acabar las piezas con sésamo o copos de avena.
6. Dar un corte longitudinal y profundo (Molde)
7. Fermentación: 60 min. a 28° y 78% H.R.
8. Temperatura cocción: 240° C bajando 210° C con vapor.
9. Tiempo de cocción: 50 min.

INGREDIENTES

Receta base

KOMPLET 6 Cereales	10000 g
Agua	6000 g
Levadura	200 g



Concentrados

Pan de Chia 40%

COD. 10855.02 / 25 kg

¿Qué es la Chia?

Es la semilla de la planta "SALVIA HISPANICA" que se cultiva en el desierto de México desde los tiempos de la civilización Azteca. Hoy en día se cultiva en América del Sur y Australia.

Las semillas pueden ser blancas o negras, tiene un ligero sabor a nueces y proporciona un alto grado de sensación de saciedad.

¿Por qué tomar Chia?

Las semillas de CHIA son un alimento concentrado que contienen gran cantidad de ácidos grasos Omega3 (ÁCIDOS ALFA-LINOLENICO) necesario en nuestro organismo y que contribuye a mantener niveles normales de colesterol en sangre.



Pan de Chia 40%

MODO DE EMPLEO

1. Amasadora espiral: 8 min. en 1ª velocidad y 3 min. en 2ª velocidad.
2. Temperatura de la masa: 27 °C.
3. Reposo en bloque: 20 min.
4. Dividir y formar piezas de 500 g.
5. Fermentación: 45 min. a 28 °C y 70% H.R.
6. Cocción: Entrar a 240 °C y bajar a 210 °C con vapor
7. Tiempo de cocción: Entre 45-50 min. abriendo el tiro los últimos 10 min.

MODO DE EMPLEO

1. Amasadora espiral: 4 min. en 1ª velocidad y 6 min. en 2ª velocidad.
2. Temperatura de la masa: 26 °C.
3. Reposo en bloque: 20 min.
4. Dividir y formar piezas de 650 g para molde 30x10x10.
5. Fermentación: 60 min. a 28 °C y 70% H.R.
6. Temp. Horno: 240 °C bajando a 210 °C con vapor
7. Tiempo de horneado 40 min.

INGREDIENTES

Receta base

PAN DE CHIA 40%	4000 g
Harina de trigo W200	6000 g
Aceite de girasol	200 g
Levadura	300 g
Agua	6500 g

INGREDIENTES

Pan de Molde de Chia

PAN DE CHIA 40%	4000 g
Harina de trigo W350	6000 g
Aceite de girasol	600 g
Azúcar	200 g
* Miel (opcional)	150 g
Levadura	500 g
Agua	5800 g



Panes especiales 100%

Pan de Espelta

COD. 10568.01 / 25 kg

Preparado para la elaboración de pan de Espelta con todo el grano. La espelta es un variedad de trigo con muy bajo contenido en gluten, por lo que es más fácil de digerir.



Pan de Espelta

(Mein DinkelvollKorn)

MODO DE EMPLEO

1. Tiempo Amasado Espiral: 15 min. velocidad lenta.
2. Temperatura de la masa: aprox. 27 °C.
3. Reposo de la masa: 25 minutos.
4. Peso de la masa por pieza: 850 - 1000 g (molde 20x10x10).
5. Una vez pesadas las piezas, decorar con semillas de girasol y colocar en los moldes.
6. Fermentación: 40 min. a 30 °C y 75 ° H.R.
7. Temperatura de cocción: 250 °C bajando a 190 °C.
8. Tiempo de cocción: 60-70 minutos.

INGREDIENTES

Receta base

KOMPLET ESPELTA	10000 g
Levadura	200 g
Agua (aprox.)	7000 g

MODO DE EMPLEO

1. Amasar hasta que la masa este lisa y elástica, depende tipo de amasadora y harina.
2. Reposar en bloque 15 minutos.
3. Dividir del peso deseado formar y fermentar como de costumbre.

INGREDIENTES

Receta al 50%

PAN DE ESPELTA	1000 g
Harina de Fuerza	1000 g
Sal	18/20 g
Levadura Fresca	30/40 g
Agua	1300 g aprox.

MODO DE EMPLEO

1. La cantidad de agua puede variar según el gluten de la harina
2. Amasado, reposo, fermentación y cocción igual que el anterior.
3. Podríamos cambiar la harina de fuerza por harina normal de 200 W pero entonces deberíamos añadir la parte proporcional de mejorante para el total de las dos harinas tanto la de espelta como la de trigo.

INGREDIENTES

Receta al 25%

PAN DE ESPELTA	250 g	500 g
Harina de Fuerza	750 g	1500 g
Sal	15 g	30 g
Levadura Fresca	30/40 g	30/40 g
Agua	600/700 g aprox.	1200/1400 g aprox.



Panes especiales 100%

Pan O Mais

COD. 1592 / 25 kg

Mix al 100% para la elaboración de un auténtico Pan de Maíz con semillas de girasol y perlas de maíz.



Pan O Mais

(Pan de maíz)

MODO DE EMPLEO

1. Tiempo de amasado: 2 minutos en velocidad lenta y 8 minutos en velocidad rápida.
2. Temperatura Masa: 25-26 °C.
3. Reposo: 30-40 min.
4. Dividir y formar piezas de 300 g.
5. Fermentar: 75 minutos a 28 °C y 75% H.R.
6. Cocción: 200 °C con vapor.
7. Tiempo: 30-35 min.

MODO DE EMPLEO

1. Amasadora Espiral: 10 min.
2. Temperatura final de la masa: 24 °C.
3. Reposo de la masa en bloque: 10 min.
4. Pesar y bolear piezas de 80-200 g.
5. Fermentar: 75 minutos a 28 °C y 75% H.R.
6. Cocción: 200 °C con vapor.
7. Tiempo: 20-28 min.

INGREDIENTES

Pan de Maíz

KOMPLET PAN O MAIS	10000 g
Agua	5500 - 6000 g
Levadura fresca	200 g

INGREDIENTES

Panecillos

KOMPLET PAN O MAIS	10000 g
KOMPLET CIABATTA 5%	100 g
Harina de trigo	2000 g
Sal	40 g
Agua	7200 g
Levadura	300 g



Panes especiales 100%

Probody 100

COD. 10671.40 / 25 kg

Por su bajo contenido en carbohidratos, encaja en cualquier dieta, favoreciendo durante el sueño la pérdida de grasa mientras nos aporta energía.

Contiene un 80% menos de hidratos de carbono y aproximadamente 300% de proteína de trigo en comparación con el resto de panes convencionales



Probody 100

MODO DE EMPLEO

1. Tiempo de amasado (espiral): 2 minutos 1ª velocidad, 14-16 minutos 2ª velocidad (la masa debe desprenderse del lateral)
2. Temperatura de la masa: 26 °C.
3. Reposo de la masa: 15 minutos.
4. Después del reposo pesar las piezas, bolear y trabajar como de costumbre. Humedecer la superficie, rebozar con KOMPLET MIXED SEEDS, depositar en moldes untados con KOMPLETIN SPRAY.
5. Peso de la masa para moldes de 20x10x7: 650 g.
6. Fermentación: 30 minutos a 28 °C y 70 % H.R.
7. Temperatura de cocción: 230 °C bajando a 205 °C.
8. Tiempo de cocción: 60 minutos abriendo el tiro en los últimos 10 minutos para que los panes no queden demasiado húmedos.

Consejo: El tiempo de amasado influye en el volumen del pan. Un tiempo de amasado prolongado da más volumen, una reducción del amasado menos volumen. Para obtener un resultado óptimo hay que respetar el tiempo de cocción.

INGREDIENTES para 6 moldes de 20 x 10 x 7 cm :

PROBODY 100	3000 g
Levadura fresca	90 g
Agua	2400 g



Análisis nutricional

100 g de pan ProBody 100 contiene:

276 kcal (1149 kJ)

Proteína: 23 g.

Grasa: 15,6 g (de los cuales ácidos grasos saturados 2,5 g)

Fibra Dietética: 9,9 g.

Hidratos de carbono: 6 g (de los cuales azúcares 1,5 g)

Sodio: 1,13 g

Probody 100 contiene un 7% de ingredientes integrales y un 22 % de semillas.



KOMPLET IBERICA S.L., S.COM. PRODUCTOS BÁSICOS PARA PANADERÍA, BOLLERÍA Y PASTERÍA
Pablo Picasso, 6, 08213 Polinyà (Barcelona)

Tel. 93 731 58 31 - Fax. 93 731 57 41 - info@kompletiberica.es - www.komplet.es

Panes especiales 50%

Pan de Quinoa

COD. 11006.40 / 10 kg

Concentrado para la preparación de deliciosos panes de quinoa y otras especialidades con una excepcional vida útil. La quinoa es un ingrediente de calidad y se conoce como el "oro de los Incas" además de ser una excelente fuente de proteína vegetal.



Pan de Quinoa

MODO DE EMPLEO

1. Amasadora espiral: 4 min. en 1ª velocidad y 6 min. en 2ª velocidad.
2. Temperatura final de masa: 26 °C.
3. Reposo en bloque: 25 min.
4. Dividir piezas: de 400-600 g y decorar con semillas, es posible decorarlo con el mismo producto Quinoa 50 en polvo.
5. Fermentar los panes: 45 minutos a 28 °C y 75% H.R.
6. Cocción: entra 240 °C y baja a 200 °C con vapor.
7. Tiempo de cocción: 45-50 min.
8. Abrir el tiro del horno los últimos 10 min.

INGREDIENTES

Receta base

KOMPLET QUINOA 50	5000 g
Harina panificable	5000 g
Aceite de girasol	300 g
Levadura	300 g
Agua	7000 g



MODO DE EMPLEO

1. Amasar todos los ingredientes 9 – 10 minutos hasta afinar la masa.
2. Temperatura masa: 26 °C Reposo: 15 min.
3. Cortar piezas de 750 g para moldes de 11cm x 11cm x 25cm.
4. Formar barras y colocar en moldes pintados con KOMPLETIN SPRAY.
5. Fermentación: 45 min. a 28 °C y 75% H.R.
6. Temp. Horno; 230 °C bajando 190 °C con vapor.
7. Tiempo de cocción 45-50 min.
Abrir el tiro los últimos 10 minutos.

INGREDIENTES

Pan de molde de Quinoa

KOMPLET QUINOA	2500 g
KOMPLET CIABATTA 5%	300 g
Harina panificable	8000 g
Margarina	800 g
Azúcar	400 g
Sal	110 g
Levadura	400 g
Agua	5800 g

MODO DE EMPLEO

1. Amasar todos los ingredientes excepto 1 l de agua que se añade gradualmente a medida que se va hidratando el gluten de la masa
2. Finalizado el amasado depositar la masa en cubeta y fermentar 3 horas hasta triplicar su volumen.
3. Sobre una mesa enharinada extender la masa y espolvorear por encima con Quinoa 50 en polvo
4. Porcionar piezas del tamaño deseado y fermentar 30 min
5. Temp. Horno; 240 °C bajando 210 °C con vapor.
6. Tiempo de cocción 30-45 min. Abrir el tiro los últimos 10 min. para conseguir una corteza crujiente.

INGREDIENTES

Quinoa Ciabatta con Komplet Maître Jean

KOMPLET QUINOA	2500 g
KOMPLET MAÎTRE JEAN	500 g
Harina panificable	7000 g
Aceite de oliva	200 g
Levadura	150 g
Agua	7800 g



Concentrados

Soja 30%

COD. 561 / 25 kg

Preparado concentrado para la
elaboración de panes especiales con
soja tostada.



Soja 30%

MODO DE EMPLEO

1. Amasadora espiral: 2 minutos en 1ª velocidad y 8 minutos en 2ª velocidad.
2. Temperatura final de la masa: 26 °C.
3. Reposo: 25 minutos.
4. Pesar y formar: piezas de 120-550 g.
5. Fermentación: 60 min. a 28 °C y 70% H.R.
6. Cocción: 240 °C bajando a 200 °C con vapor
7. Tiempo: 16-45 minutos abriendo el tiro del horno los últimos 10 minutos de cocción.

MODO DE EMPLEO

1. Amasar todos ingredientes excepto la cebolla y el bacon que añadiremos al final del amasado cuando la masa ya este afinada.
2. Reposar 20 minutos, dividir y formar piezas del peso deseado.
3. Fermentar 60 minutos a 28 °C y 70% H.R.
4. Coccion: entrando a 230 °C con vapor y bajando a 210 °C.
5. Tiempo de coccion: según peso y tamaño de las piezas.

INGREDIENTES

Receta base

KOMPLET SOJA 30%	3000 g
Harina de trigo	7000 g
Levadura	300 g
Agua	5500 - 6000 g

INGREDIENTES

Pan de soja con cebolla y bacon

KOMPLET SOJA 30%	300 g
Harina de media fuerza	700 g
Levadura	25 g
Cebolla frita deshidratada	50 g
Bacon ahumado	100 g
Agua	600 - 650 g



Panes especiales 50%

Trigo Sarraceno

COD. 15290.02 / 25 kg

El trigo sarraceno, también conocido como alforfón, es un pseudocereal con una riqueza inusual de nutrientes, comparado con otros cereales.

Original de Asia, este fue muy consumido en todo el mundo, pero el imparable consumo de trigo lo fue desplazando poco a poco hasta quedar relegado a regiones muy específicas.

El trigo sarraceno posee algunas vitaminas, minerales y ácidos grasos esenciales muy importantes y es el único cereal que contiene vitamina P, esencial para el corazón.



Trigo Sarraceno

(Alforfón / Buchweizenbrot)

MODO DE EMPLEO

1. Amasadora espiral: 10 minutos en 1ª velocidad y 3 minutos en 2ª velocidad.
2. Temp final de la masa: 26-28 °C.
3. Reposo: 30 min.
4. Pesar y formar piezas de 800 g.
5. Fermentación: 60 min. a 28 °C y 70% H.R.
6. Cocción: 240 °C bajando a 200 °C con vapor
7. Tiempo: 50 min. abriendo el tiro del horno los últimos 10 min. de cocción.

Es aconsejable elaborar estos panes en molde dado el alto porcentaje de agua y el contenido en harina de alforfón.

Es posible substituir la harina de trigo en su totalidad por harina de espelta, elaborando de este modo un pan de alforfón y espelta.

INGREDIENTES

Receta base

TRIGO SARRACENO	5000 g
Harina panificable W240	5000 g
Levadura	300 g
Aceite de girasol	200 g
Agua	8000 g

MODO DE EMPLEO

1. La cantidad de agua dependera del tipo de harina y de la consistencia deseada.
2. Amasado en unos 12 minutos.
3. Reposo en bloque 20 minutos.
4. Dividir y formar a placer fermentar hasta casi triplicar volumen.
5. Cocer a temperatura y tiempo igual que si fuera pan de trigo normal.

INGREDIENTES

Receta al 25%

TRIGO SARRACENO	250 g
Harina de fuerza	750 g
Levadura fresca	20 g
Sal	10 g
Aceite de girasol (opcional)	20 g
Agua	600/700 g





Concentrados

Triple Alianza 30%

COD. 608 / 25 kg

Mix de cereales para la elaboración de panes, panecillos, indicado para la elaboración de croissant de cereales.

Triple Alianza 30%

MODO DE EMPLEO

1. Tiempo de amasado: Amasadora de Brazos 15 min.
2. Temperatura de la masa: 26 °C.
3. Reposo de la masa: 20 min.
4. Pesar y bolear piezas de 400 g.
5. Fermentar: 75 min.
6. Temperatura de cocción: 240 °C bajando a 210 °C.
7. Tiempo de cocción: 45 min. con vapor.



INGREDIENTES

Receta base

TRIPLE ALIANZA 30%	3000 g
Harina de trigo	7000 g
Agua	5800 - 6000 g
Levadura	200 - 300 g

MODO DE EMPLEO

1. Amasadora espiral: 3 minutos en 1ª velocidad y 7 minutos en 2ª velocidad.
2. Temperatura de la masa: 24 °C.
3. Laminar la masa con la margarina dando dos pliegues sencillos, cortar triángulos y formar los croissants, pintar con agua y decorar las piezas con sésamo.
4. Fermentar: 75 min. a 28 °C y 75% H.R.
5. Temperatura cocción: 210 °C.
6. Tiempo de cocción: 14 min. (piezas de 80 g).

INGREDIENTES

Croissant

TRIPLE ALIANZA 30%	3000 g
Harina de trigo	7000 g
Agua	5800 g
Levadura	600 g
Margarina de croissant	3000 g



Concentrados

Wurzelbrot 20% (Pan de Viña)

COD. 1916 / 25 kg

Concentrado para la elaboración de un exquisito pan rústico de trigo.

Pan de viña es un retorno a los sabores enraizados en las antiguas costumbres panaderas.



Wurzelbrot 20%

(Pan de viña)

MODO DE EMPLEO

1. Amasadora espiral: 4 minutos en 1ª velocidad y 8 minutos en 2ª velocidad.
2. Temperatura de la masa: 24-26 °C.
3. Reposar la masa en bloque: 90-120 min.
4. Cortar porciones alargadas de 300 g y retorcer los extremos al contrario uno del otro.
5. Cocción: entra 240 °C y baja a 200 °C con poco vapor.
6. Tiempo de cocción: 35-40 min.
7. Abrir el tiro del horno los últimos 10 minutos de cocción.

INGREDIENTES

Receta base

PAN DE VIÑA	2000 g
Harina de trigo W220	8000 g
Levadura	200 g
Agua	7500 - 8000 g

MODO DE EMPLEO

1. Amasadora espiral: 2 minutos en 1ª velocidad y 8 minutos en 2ª velocidad.
2. Temperatura de la masa: 24-26 °C.
3. Reposo en bloque: 45 min.
4. Pesar y formar piezas de: 120 - 500 g.
5. Fermentar a 28 °C y 70% H.R. durante: 60-75 min.
6. Hornear a 240 °C bajando a 200 °C con poco vapor.
7. Tiempo de cocción: 18 - 45 min. según tamaño. Abriendo el tiro los últimos 10 min. de cocción.

INGREDIENTES

Pan Gallego

PAN DE VIÑA	1000 g
Harina de trigo W220	9000 g
Sal	100 g
Levadura	200 g
Agua (según proceso)	7000 - 7500 g





A still life composition featuring various types of bread and wheat. In the foreground, there's a large, round, dark brown loaf with a coarse, textured crust. To its left is a long, golden-brown baguette, partially wrapped in brown paper and tied with a piece of twine. Below the baguette is a small, round, golden-brown roll with a dusting of white flour. In the bottom right corner, another similar small roll is visible. The background includes a basket of wheat grains in the top left and several stalks of wheat in the top right. The entire scene is set on a light-colored wooden surface with some scattered wheat grains.

Panadería

Complementos Panadería

Concentrados

Malty

COD. 10510.91 / 10 kg

Potenciador de color y sabor.

Perfecta combinación de cebada malteada y centeno.

Dosificación: de hasta el 3% de la cantidad de harina.



Malty

(combinación de maltas)



A rustic still life featuring various breads, a bowl of pesto, and green cookies on a wooden surface. In the foreground, a round loaf of bread is topped with sesame seeds, and a slice of another loaf is placed next to it. A small ceramic bowl with a green leaf pattern around its rim is filled with a chunky pesto sauce. To the right, a green, star-shaped cookie is topped with sesame seeds and lies on a piece of brown parchment paper. Several pine nuts are scattered on the wooden surface. In the background, more breads, including a long baguette-like loaf, are visible. The entire scene is set on a light-colored wooden table with a vertical grain.

Concentrados

Pesto Snack

COD. 1334 / 5 kg

Mezcla de especias para añadir y aromatizar cualquier masa de pan, pizza, grisesines, petisú y bechamel.

Contiene ajo, perejil, albahaca y queso parmesano.

Añadir de un 5 a 10% según intensidad de sabor que se desee obtener.



Concentrados

Tomate Snack

COD. 1335 / 5 kg

Mezcla de especias para añadir y aromatizar cualquier masa de pan, pizza, grisines, petisú y bechamel.

Contiene cebolla, ajo, albahaca, pimienta en polvo y tomate italiano desecado.

Añadir de un 5 a 10% según intensidad que se desea.

Utilice Pesto y Tomato Snack conjuntamente con Baguette o Ciabatta para elaborar aperitivos picantes y crujientes incluso con una base de masa para empanadas o para aromatizar bases de pizza y luego acabarlas a su gusto. También puede añadir Pesto o Tomato Snack a una masa de petisú y elaborar un surtido de bocaditos con diferentes tipos de relleno y acabados.

La incorporación de Pesto o Tomato Snack a una Crema Bechamel conjuntamente con queso, jamón york, atún y olivas o con infinidad de combinaciones, le permitirá un nuevo surtido de rellenos salados para sus elaboraciones y combinaciones con pizzas, quiches y bocaditos.



A still life composition featuring various types of bread and wheat. In the foreground, there's a large, round, dark brown loaf with a coarse, textured crust. To its left is a long, golden-brown baguette, partially wrapped in brown paper and tied with a piece of twine. Below the baguette is a small, round, golden-brown roll with a dusting of white flour. In the bottom right corner, another similar small roll is visible. The background includes a burlap sack filled with wheat grains and several stalks of wheat. The entire scene is set on a light-colored wooden surface with scattered wheat grains.

Panadería **Mejorantes**



Mejorantes

Capital 3

COD. 10571.02 / 10 kg

Mejorante de panificación Clean Label, adecuado en todo tipo de procesos como fermentación prolongada en frío, fermentación controlada, elaboraciones de precocido y también en elaboraciones de bollería.



Capital 3

MODO DE EMPLEO

1. Dosis de empleo: 3% de Capital 3 sobre la harina (300 g x 10 Kg).
- › Convertido en clásico en fermentaciones prolongadas, por su corteza crujiente, aroma y sabor.
- › Tecnología totalmente enzimática.

MODO DE EMPLEO

1. Amasadora espiral:
2 minutos en 1ª vel.
10 Minutos en 2ª vel.
2. Amasadora de brazos:
5 minutos en 1ª vel.
15 Minutos en 2ª vel.
3. Temperatura de la masa: 24-26 °C.
4. Reposo de la masa: 15 minutos.
5. Pesar piezas de 420 g para moldes de 20x10x10 y de 650 g para moldes de 30x10x10.
6. Formar y colocar en moldes.
7. Fermentación: 60 minutos. A 28 °C y 80% H.R.
8. Tiempo de cocción: 28-30 min. Piezas de 420 g.
9. Tiempo de cocción: 35-38 min. Piezas de 650 g.
10. Temperatura de horno:
210 °C (horno refractario).
180-190 °C (horno convección).

MODO DE EMPLEO

1. Amasadora de brazos: 18 min.
2. Amasadora espiral: 11 min.
3. Temperatura final de la masa: 25 °C
4. Reposo de la masa en bloque: 15 min.
5. Pesar y bolear piezas del tamaño deseado:
150 - 500 g.
6. Formar y decorar las piezas con Mixed Seeds.
7. Fermentar: 75 minutos a 28 °C y 70% H.R.
8. Cocción: 240 °C bajando 210 °C. con vapor
9. Tiempo de cocción: según tamaño 18-45 min.

INGREDIENTES

Pan de Molde Clean Label con Capital 3%

KOMPLET CAPITAL 3	300 g
Harina de media fuerza	10000 g
Levadura prensada	500 g
Sal	220 g
Azúcar	600 g
Aceite semillas o margarina	600 g
Agua	aprox. 5500 g

INGREDIENTES

Pan de Cereales

KOMPLET CAPITAL 3	300 g
KOMPLET MULTICORN	2500 g
Harina de trigo	7500 g
Sal	150 g
Agua (aprox.)	6500 g
Levadura fresca	300 g



Mejorantes

Eisbär 3%

COD. 483 / 25 kg

Mezcla de aditivos y coadyuvantes tecnológicos para panificación y bollería (data ester) (contiene dextrosa).

Ideal en congelación de masas directas y fermentadas, conservando el volumen, una miga alveolada y uniforme, obteniendo una corteza suave dorada.

Adecuado también en procesos de fermentaciones largas.

Aporta a las masas una excelente tolerancia en líneas industriales.

Dosis recomendada: 3 kg por 100 kg de harina.



Eisbär 3%

MODO DE EMPLEO

1. Amasadora espiral: 3 min. en 1ª vel y 8 min. en 2ª vel.
2. Temperatura de la masa: 24 °C
3. Reposo de la masa: 5-20 minutos (según proceso)
4. Pesar y formar las piezas según formato y tamaño deseado
5. Según proceso congelar o
6. Fermentar a 28 °C y 70% H.R. durante 45-75 min.
7. Tiempo de horno: 28-30 minutos para piezas de 250 g.

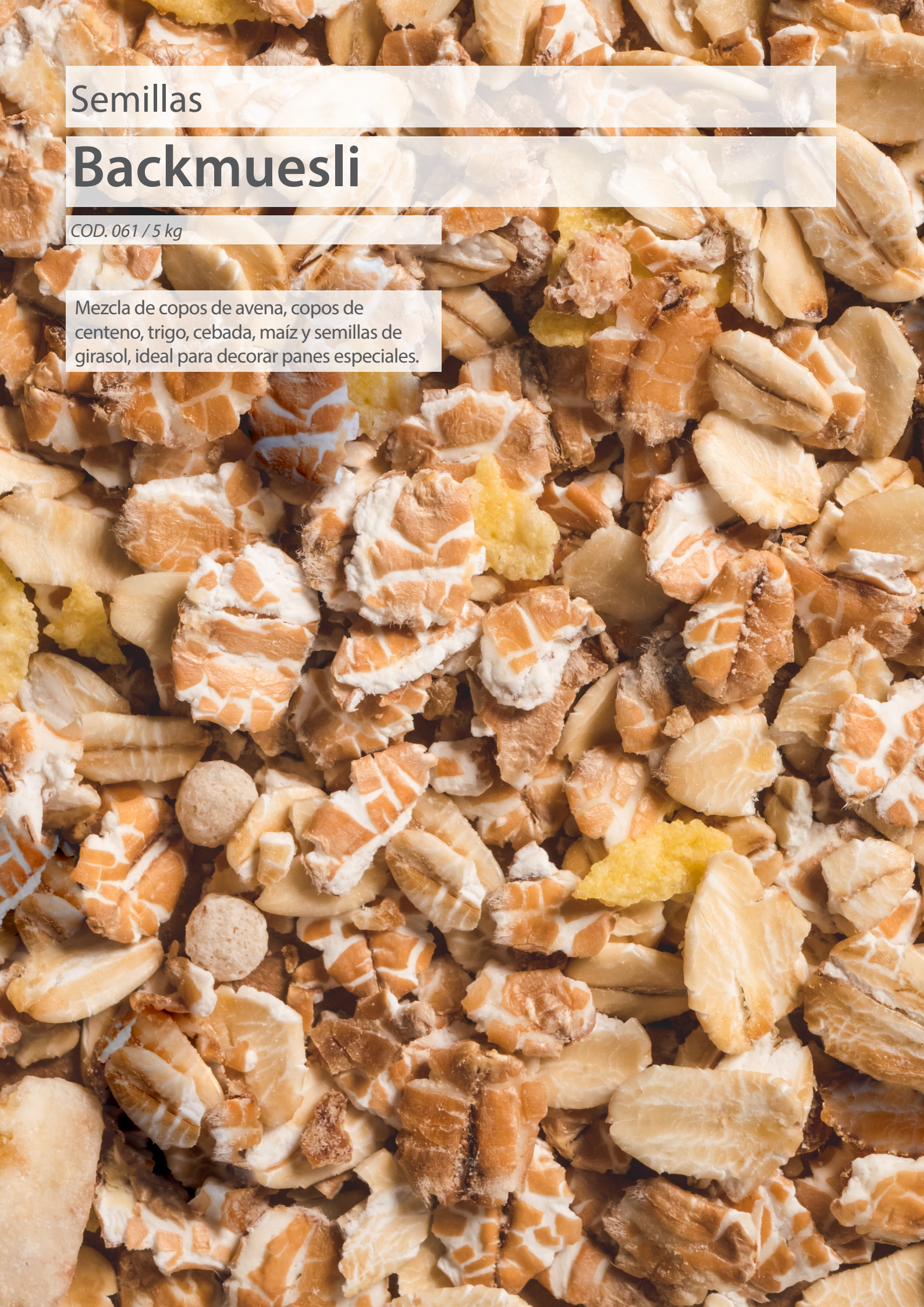
INGREDIENTES

EISBÄR 3%	300 g
Harina de trigo	10000 g
Levadura	200 g
Sal	200 g
Agua	5800 g



A still life composition featuring various types of bread. In the center is a large, round, dark brown loaf with a coarse, textured crust. To its left is a long, golden-brown baguette, partially wrapped in brown paper and tied with a piece of twine. In the foreground, there are two smaller, round, golden-brown loaves with a dusting of white flour. The background shows a burlap sack filled with wheat grains and several stalks of wheat. The entire scene is set on a light-colored wooden surface with scattered wheat grains.

Panadería Semillas

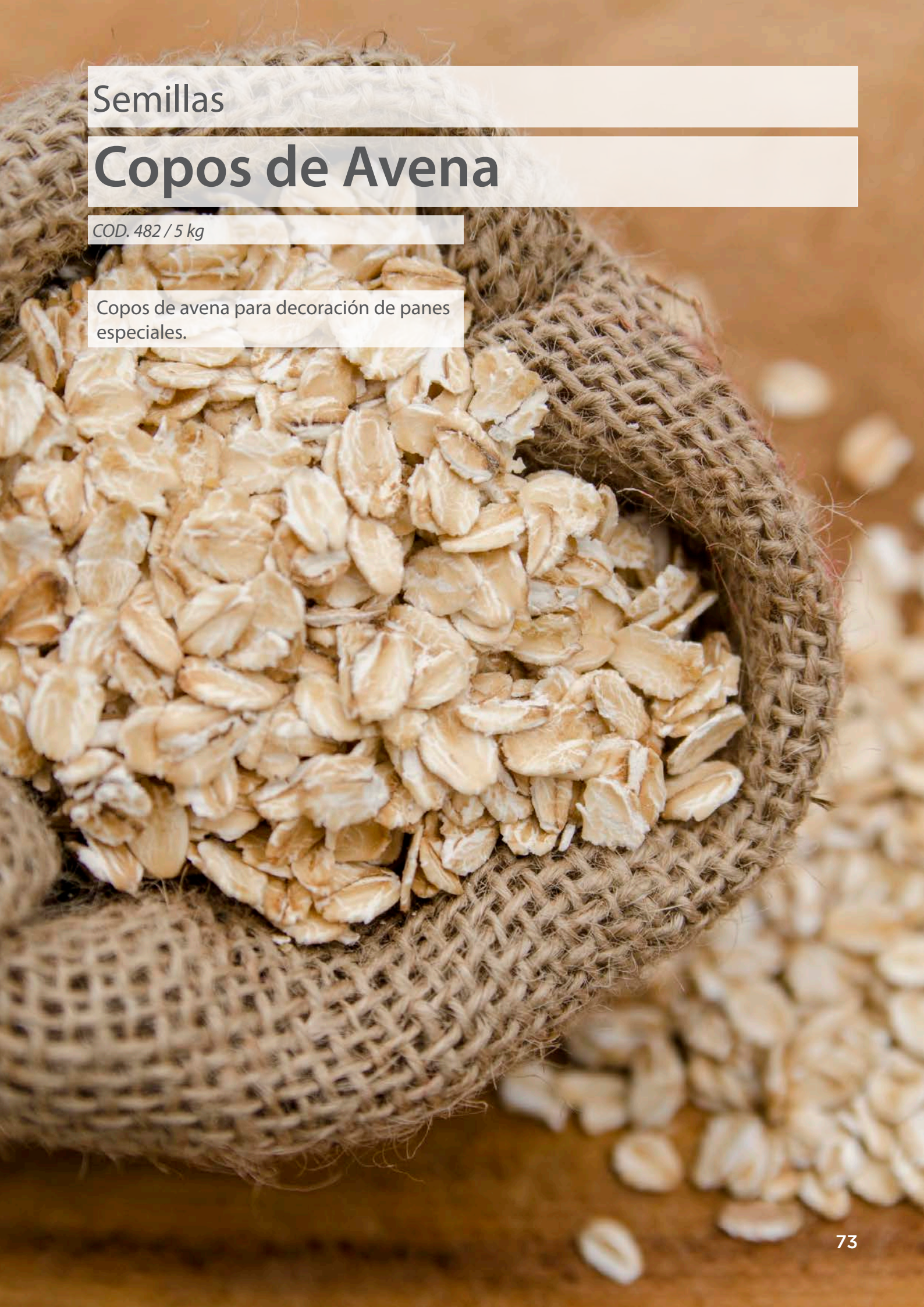


Semillas

Backmuesli

COD. 061 / 5 kg

Mezcla de copos de avena, copos de centeno, trigo, cebada, maíz y semillas de girasol, ideal para decorar panes especiales.



Semillas

Copos de Avena

COD. 482 / 5 kg

Copos de avena para decoración de panes especiales.

Semillas

Semillas de Girasol

COD. 150 / 5 kg

Semillas de girasol para decoración de panes especiales.



Semillas

Copos de Centeno

COD. 296 / 5 kg

Copos de centeno para decoración de panes especiales.





Concentrados

Topping Semillas

COD. 1165.01 / 10 kg

Topping de semillas para la decoración de panes especiales.

Topping Semillas

(MIXED SEEDS)

MODO DE EMPLEO

Según costumbre.

CONTENIDO

Linaza, Linaza clara, granos de girasol, sémola de alforfón, semillas de sésamo.

CARACTERÍSTICAS

Ingredientes secos que se adhieren perfectamente a las masas. Especialmente recomendado para la decoración de panes especiales, aperitivos salados y barritas de Muesli.



KOMPLET IBERICA S.L., S.COM. PRODUCTOS BÁSICOS PARA PANADERÍA, BOLLERÍA Y PASTELERÍA
Pablo Picasso, 6, 08213 Polinyà (Barcelona)

Tel. 93 731 58 31 - Fax. 93 731 57 41 - info@kompletiberica.es - www.komplet.es



KOMPLET IBERICA S.L., S.COM.
PRODUCTOS BÁSICOS PARA PANADERÍA, BOLLERÍA Y PASTELERÍA
Pablo Picasso, 6, 08213 Polinyà (Barcelona)
Tel. 93 731 58 31 - Fax. 93 731 57 41
info@kompletiberica.es - **www. komplet.es**