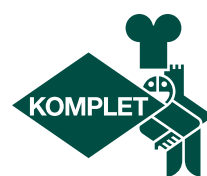




KOMPLET Granfesta KOMPLET Almondglass

Le miscele per dolci da ricorrenza.

info@kompletitalia.it | www.kompletitalia.it | N. verde assistenza tecnica: 800.251859



LA QUALITÀ
PIACE!

KOMPLET Granfesta

KOMPLET Granfesta è una miscela concentrata con lievito naturale per la produzione di lievitati da ricorrenza e di altre specialità lievitate.

Sommario ricette:

Brioche per granite e gelati	pag. 2
Panettone / Veneziana	pag. 3-4
Pandoro	pag. 5
Colomba	pag. 6-7
Dolce Giorno (tipo Buondi)	pag. 8
Croissant	pag. 8

Caratteristiche:

- Con lievito naturale.
- Senza zucchero e latte.
- Qualità dei prodotti finiti costante e uniforme.
- Semplifica il processo produttivo.

KOMPLET Granfesta

KOM9060

Confezione: sacco da 15 Kg.

KOMPLET Almondglass

KOMPLET Almondglass è una miscela in polvere con mandorle per la produzione di glassa. Ideale per glassare panettoni, colombe, veneziane, galup, etc.

Sommario ricette:

Glassa alla mandorla	pag. 2
----------------------	--------

Caratteristiche:

- Semplice da preparare, la ricetta richiede solo l'aggiunta di albume.
- Delicato e caratteristico gusto e profumo di mandorla.
- Mantiene la fragranza nel tempo.

KOMPLET Almondglass

KOM9061

Confezione: sacco da 10 Kg.

Glassa alla mandorla

KOMPLET Almondglass	1.000 g
Albume	600 g

Modalità: Miscelare gli ingredienti in planetaria a media velocità per 3/4 minuti. Lasciar riposare l'impasto 60 minuti prima dell'utilizzo.

Brioche per granite e gelati (disponibile anche in versione vegana)

KOMPLET Granfesta	1.000 g
Acqua	250 g
Zucchero	180 g
Uova intere	250 g
Lievito di birra	50 g
Aromi	q.b.
Burro	150 g

Modalità: Impastare tutti gli ingredienti tranne il burro, sino ad ottenere un impasto liscio e cordoso. Incorporare il burro.
Temperatura impasto: 22/24°C.
Lasciar riposare l'impasto per 60 minuti circa a 30°C fino a raggiungere il 50% in più del volume iniziale.
Pezzare 70 g + 20 g. Formare.
Lievitazione: 30 °C U.R. 70% per 90 minuti ca.
Pennellare con uovo.

Cottura: Forno statico 205°C. per 18 min. ca. Rotor 180°C.

Panettone / Veneziana a lunga lievitazione

Preimpasto:

KOMPLET Granfesta	1.000 g
Acqua	450 g
Tuorlo uovo cat. A	150 g
Burro	200 g
Zucchero	100 g
Lievito di birra	1 g

Totale **1.901 g**

Impasto:

Preimpasto	1.901 g
Farina W340-360	200 g
Zucchero	250 g
Tuorlo uovo cat. A	100 g
Burro	200 g
Uvetta sultanina	400 g
Arancia candita	150 g
Cedro candito	150 g
Miele di Acacia	30 g
Aromi	q.b.

Totale **3.381 g**

Modalità:

Impastare gli ingredienti, fatta eccezione del burro, fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Quindi incorporarvi il burro. Temperatura dell'impasto: 26/28°C. Far lievitare in cella a 26/28°C, 80% U.R. per 10-12 ore o comunque fino a che l'impasto sia quintuplicato.



La spia:

Introdurre 300 g di preimpasto in un litro graduato. La lievitazione sarà ultimata quando l'impasto avrà raggiunto il volume di 1.250 cc.

Modalità:

Impastare il preimpasto e la farina fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Aggiungere lo zucchero e continuare ad impastare fino al suo completo assorbimento. Proseguire aggiungendo il miele, gli aromi ed i tuorli continuando ad impastare fino ad ottenere una massa omogenea. A questo punto aggiungere il burro e terminare aggiungendo la frutta.

Temperatura dell'impasto: 26/29°C.

Lasciar puntare l'impasto per 45/60 minuti in cella a 27/30°C 80% U.R. Spezzare e tornire due volte.

Panettone:

Porre l'impasto negli appositi stampi alti e far lievitare per 5 ore circa in cella di lievitazione a 27/30°C con 80% U.R. Estrarre quando l'apice della pasta arriva ad 1 cm dal bordo dello stampo. Prima di infornare, tagliare a croce la superficie e porre nell'incrocio dei tagli una noce di burro. Cuocere in forno a platea a 185°C per circa 55 minuti, Rotor 170°C per 50 minuti (per pezzature da 1 kg). Aprire la valvola gli ultimi 10 minuti di cottura, fino al raggiungimento della temperatura di 94-96°C al "cuore" del prodotto. Appena sfornati capovolgerli con gli appositi spilli fino a completo raffreddamento.

Veneziana:

Porre l'impasto negli appositi stampi bassi e far lievitare per 5 ore circa in cella di lievitazione a 27/30°C con 80% U.R. Estrarre quando l'apice della pasta supera di 1 cm il bordo dello stampo. Glassare con **KOMPLET Almondglass**, aggiungere le mandorle, lo zucchero in granella e zucchero a velo. Cuocere in forno a platea a 185°C per circa 55 minuti, Rotor 170° per 50 minuti (per pezzature da 1 kg). Aprire la valvola gli ultimi 10 minuti di cottura fino al raggiungimento della temperatura di 94-96°C al "cuore" del prodotto. Appena sfornati capovolgerli con gli appositi spilli fino a completo raffreddamento.



Panettone / Veneziana a lievitazione giornaliera

Preimpasto:

KOMPLET Granfesta	1.000 g
Acqua	450 g
Tuorlo uovo cat. A	150 g
Burro	200 g
Zucchero	100 g
Lievito di birra	25 g

Totale 1.925 g

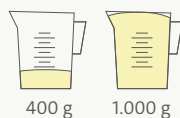
Impasto:

Preimpasto	1.925 g
Farina W340-360	200 g
Zucchero	250 g
Tuorlo uovo cat. A	100 g
Burro	200 g
Uvetta sultanina	400 g
Arancia candita	150 g
Cedro candito	150 g
Miele di Acacia	30 g
Aromi	q.b.

Totale 3.405 g

Modalità:

Impastare gli ingredienti, fatta eccezione del burro, fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Quindi incorporarvi il burro. Temperatura dell'impasto 26/28°C. Far lievitare in cella a 28/30°C, 80% U.R. per 2 ore ca. o comunque fino a che l'impasto sia triplicato.



La spia:

Introdurre 400 g di preimpasto in un litro graduato. La lievitazione sarà ultimata quando l'impasto avrà raggiunto il volume di 1.000 cc.

Modalità:

Impastare il preimpasto e la farina fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Aggiungere lo zucchero e continuare ad impastare fino al suo completo assorbimento; proseguire aggiungendo il miele, gli aromi ed i tuorli continuando ad impastare fino ad ottenere una massa omogenea. A questo punto aggiungere il burro e terminare aggiungendo la frutta. Temperatura dell'impasto: 26/29°C. Lasciar puntare l'impasto per 45/60 minuti in cella a 27/30°C 80% U.R. Spezzare e tornire due volte.

Panettone:

Porre l'impasto negli appositi stampi alti e far lievitare per 3 ore circa in cella di lievitazione a 27/30°C con 80% U.R. Estrarre quando l'apice della pasta arriva ad 1 cm dal bordo dello stampo. Prima di infornare, tagliare a croce la superficie e porre nell'incrocio dei tagli una noce di burro. Cuocere in forno a platea a 185°C per circa 55 minuti, Rotor 170°C per 50 minuti (per pezzature da 1 kg). Aprire la valvola gli ultimi 10 minuti di cottura, fino al raggiungimento della temperatura di 94-96°C al "cuore" del prodotto. Appena sfornati capovolgerli con gli appositi spilli fino a completo raffreddamento.

Veneziana:

Porre l'impasto negli appositi stampi bassi e far lievitare per 3 ore circa in cella di lievitazione a 27/30°C con 80% U.R. Estrarre quando l'apice della pasta supera di 1 cm il bordo dello stampo. Glassare con **KOMPLET Almondglass**, aggiungere le mandorle, lo zucchero in granella e zucchero a velo. Cuocere in forno a platea a 185°C per circa 55 minuti, Rotor 170°C per 50 minuti (per pezzature da 1 kg). Aprire la valvola gli ultimi 10 minuti di cottura, fino al raggiungimento della temperatura di 94-96°C al "cuore" del prodotto. Appena sfornati capovolgerli con gli appositi spilli fino a completo raffreddamento.



Pandoro a 3 impasti a lunga lievitazione

Primo impasto:

KOMPLET Granfesta	1.000 g
Zucchero	150 g
Uova intere cat. A	250 g
Tuorlo uovo cat. A	150 g
Latte	300 g
Burro	60 g
Lievito di birra	1 g

Totale 1.911 g

Secondo impasto:

Farina W360	200 g
Acqua	120 g
Lievito di birra	12 g

Totale 332 g

Emulsione:

Burro	600 g
Zucchero a velo	400 g
Burro di cacao sciolto	40 g
Aroma	q.b.

Totale 1.040 g

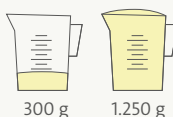
Terzo impasto:

Primo impasto	1.911 g
Secondo impasto	332 g
Emulsione	1.040 g

Totale 3.283 g

Modalità:

Impastare gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Temperatura di impasto 26/28°C. Far lievitare in cella a 26/28°C, 80% U.R. per 10-12 ore o comunque fino a che l'impasto sia quintuplicato.



La spia:

Introdurre 300 g di impasto in un litro graduato. La lievitazione sarà ultimata quando l'impasto avrà raggiunto il volume di 1.250 cc.

Modalità:

(da farsi un'ora prima che il 1° impasto sia quintuplicato). Impastare il tutto fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Far lievitare in cella a 26/28°C 80% U.R. per 45 minuti ca, e comunque fino a che l'impasto sia quadruplicato.



La spia:

Introdurre 300 g di impasto in un litro graduato. La lievitazione sarà ultimata quando l'impasto avrà raggiunto il volume di 1.000 cc.

Modalità:

Montare in planetaria tutti gli ingredienti. Temperatura di riferimento: 20°C.

Modalità:

Impastare il 1° e 2° impasto, fino ad ottenere un impasto liscio e asciutto; aggiungere l'emulsione in 2 ripetizioni e continuare ad impastare sino ad ottenere una massa omogenea. Temperatura impasto: 26/29°C

Modalità:

Lasciar puntare l'impasto per 60 minuti ca. in cella 28/30°C, 80% U.R. Spezzare e tornire due volte, depositare negli appositi stampi precedentemente unti. Lievitazione: 4 ore circa in cella a 27/30°C, 80% U.R. estrarre quando l'apice della pasta è a filo dello stampo. Cuocere in forno a platea a 175° C per 70 minuti circa, Rotor 160°C per 65 minuti (per pezzature da 1 kg). Aprire la valvola gli ultimi 10 minuti di cottura, fino al raggiungimento della temperatura di 98°C al "cuore" del prodotto. Togliere dagli stampi dopo 2 ore dalla cottura. Rifinire come d'abitudine.



Colomba a lunga lievitazione

Preimpasto:

KOMPLET Granfesta	1.000 g
Acqua	450 g
Tuorlo uovo cat. A	150 g
Burro	200 g
Zucchero	100 g
Lievito di birra	1 g

Totale 1.901 g

Impasto:

Preimpasto	1.901 g
Farina W340-360	200 g
Zucchero	250 g
Tuorlo uovo cat. A	100 g
Burro	200 g
Arancia candita	600 g
Miele di Acacia	30 g
Aromi	q.b.

Totale 3.281 g

Modalità:

Impastare gli ingredienti, fatta eccezione del burro, fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Quindi incorporarvi il burro. Temperatura dell'impasto 26/28°C. Far lievitare in cella a 26/28°C, 80% U.R. per 10-12 ore o comunque fino a che l'impasto sia quintuplicato.



La spia:

Introdurre 300 g di preimpasto in un litro graduato. La lievitazione sarà ultimata quando l'impasto avrà raggiunto il volume di 1.250 cc.

Modalità:

Impastare il preimpasto e la farina fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Aggiungere lo zucchero e continuare ad impastare fino al suo completo assorbimento. Proseguire addizionando il miele, gli aromi ed i tuorli continuando ad impastare fino ad ottenere una massa omogenea. A questo punto aggiungere il burro e terminare aggiungendo la frutta.

Temperatura dell'impasto: 26/29°C.

Lasciar puntare l'impasto per 45/60 minuti in cella a 27/30°C 80% U.R. Spezzare.

Modalità:

Porzionare formando il corpo della colomba che sarà i 2/3 del peso totale, depositandolo con la chiusura in basso negli appositi stampi, formare le ali. Porre gli stampi a far lievitare per 5 ore circa in cella di lievitazione a 27/30°C con 80 % U.R. estrarre quando l'apice della pasta supera di 1 cm il bordo dello stampo. Glassare con **KOMPLET Almondglass**, aggiungere le mandorle, lo zucchero in granella e lo zucchero a velo. Cuocere in forno a platea a 185°C per circa 50 minuti, Rotor 170°C per 45 minuti (per pezzature da 1 kg). Aprire la valvola gli ultimi 10 minuti di cottura fino al raggiungimento della temperatura di 94/96°C al cuore del prodotto. Appena sfornati capovolgerli con gli appositi spilli fino al completo raffreddamento.



Colomba a lievitazione giornaliera

Preimpasto:

KOMPLET Granfesta	1.000 g
Acqua	450 g
Tuorlo uovo cat. A	150 g
Burro	200 g
Zucchero	100 g
Lievito di birra	25 g

Totale 1.925 g

Impasto:

Preimpasto	1.925 g
Farina W340-360	200 g
Zucchero	250 g
Tuorlo uovo cat. A	100 g
Burro	200 g
Arancia candita	600 g
Miele di Acacia	30 g
Aromi	q.b.

Totale 3.305 g

Modalità:

Impastare gli ingredienti, fatta eccezione del burro, fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Quindi incorporarvi il burro. Temperatura dell'impasto 26/28°C. Far lievitare in cella a 28/30°C, 80% U.R. per 2 ore o comunque fino a che l'impasto sia triplicato.



La spia:

Introdurre 400 g di preimpasto in un litro graduato. La lievitazione sarà ultimata quando l'impasto avrà raggiunto il volume di 1.000 cc.

Modalità:

Impastare il preimpasto e la farina fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Aggiungere lo zucchero e continuare ad impastare fino al suo completo assorbimento. Proseguire aggiungendo il miele, gli aromi ed i tuorli continuando ad impastare fino ad ottenere una massa omogenea. A questo punto aggiungere il burro e terminare aggiungendo la frutta.

Temperatura dell'impasto: 26/29°C.

Lasciar puntare l'impasto per 45/60 minuti in cella a 27/30°C 80% U.R. Spezzare.

Modalità:

Porzionare formando il corpo della colomba che sarà i 2/3 del peso totale, depositandolo con la chiusura in basso negli appositi stampi, formare le ali. Porre gli stampi a far lievitare per 3 ore circa in cella di lievitazione a 27/30°C con 80 % U.R. estrarre quando l'apice della pasta supera di 1 cm il bordo dello stampo. Glassare con **KOMPLET Almondglass**, aggiungere le mandorle, lo zucchero in granella e lo zucchero a velo. Cuocere in forno a platea a 185°C per circa 50 minuti, Rotor 170° per 45 minuti (per pezzature da 1 kg). Aprire la valvola gli ultimi 10 minuti di cottura fino al raggiungimento della temperatura di 94/96°C al "cuore" del prodotto. Appena sfornati capovolgerli con gli appositi spilli fino al completo raffreddamento.



Dolce giorno (tipo Buondi)

Preimpasto:

KOMPLET Granfesta	1.000 g
Latte	500 g
Tuorlo uovo cat. A	150 g
Burro	200 g
Zucchero	100 g
Lievito di birra	25 g

Totale 1.975 g

Impasto:

Preimpasto	1.975 g
Farina W340-360	200 g
Zucchero	250 g
Tuorlo uovo cat. A	100 g
Burro	250 g
Miele di Acacia	50 g
Aroma vaniglia	q.b.

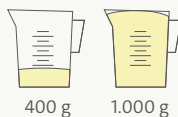
Totale 2.825 g

Modalità:

Impastare gli ingredienti, fatta eccezione del burro, fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Quindi incorporarvi il burro, fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

Temperatura di impasto: 26/28 °C.

Far lievitare in cella a 30°C per 60 minuti e fino a che l'impasto sia triplicato.



La spia:

Introdurre 400 g di preimpasto in un litro graduato. La lievitazione sarà ultimata quando l'impasto avrà raggiunto il volume di 1.000 cc.

Modalità:

Impastare il preimpasto e la farina fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Aggiungere lo zucchero e continuare ad impastare fino al suo completo assorbimento. Proseguire addizionando i tuorli ed impastare fino a che la massa non appaia omogenea. A questo punto aggiungere il burro, l'aroma ed il miele.

Temperatura d'impasto: 26/28°C

Lasciar puntare l'impasto per 30 min. in cella a 27/30°C, spezzare al peso di 60 g, formare e mettere nell'apposito stampo. Far lievitare 120 min. ca. a 30°C.

Estrarre, aspettare la formazione della pelle, quindi guarnire con **KOMPLET Almondglass**, zucchero in granella e spolverare con zucchero a velo.

Cottura:

Forno statico 180°C. per 25 min. ca. Rotor 170°C. per 20 min.

Croissant a lievitazione giornaliera / notturna

KOMPLET Granfesta	1.000 g
Zucchero	150 g
Burro	100 g
Uova intere	250 g
Acqua	250 g
Lievito di birra	50 g

Per sfogliare:

Burro/margarina	400 g
-----------------	-------

Modalità:

Impastare **KOMPLET Granfesta** con gli altri ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto.
Temperatura impasto: 22/24°C.

Lievitazione giornaliera:

Lasciar riposare l'impasto 1 ora a 30°C, fino a raggiungere il 50% in più del volume iniziale. Portare l'impasto all'altezza di 5 cm e farlo riposare in frigorifero per 60 minuti ca.

Lievitazione notturna:

Lasciar riposare l'impasto in frigorifero per 13-15 ore ca.

Modalità:

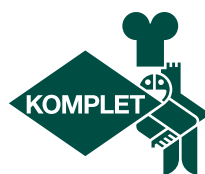
Sfogliare con burro/margarina dando due pieghe a quattro. Lasciar riposare 30 minuti in frigorifero. Stendere all'altezza di 4 mm e formare. Disporre i croissant su teglia con carta forno. Lievitazione: 30 °C U.R. 80% per 90-120 minuti ca. Pennellare con uovo.

Cottura:

Forno statico 205°C. per 20 min. ca. Rotor 180°C.



Scopri
altre
ricette!



LA QUALITÀ
PIACE!