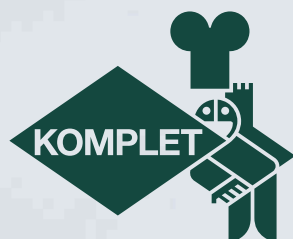


**Dolci
ispirazioni
primavera - estate**





CESTINO DI FRUTTA

Base:

KOMPLET Jogosoft	1.000 g
Olio di semi	400 g
Acqua	500 g

Modalità d'impiego:

Mescolare gli ingredienti con spatola a forte velocità per 3 min.

Crema:

KOMPLET Cheesecake Gourmet	1.000 g
Ricotta	1.400 g
Acqua calda	1.100 g
Olio	200 g
Uova	350 g

Modalità d'impiego:

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta alla media velocità per ca. 3 minuti.

Granella di frolla:

KOMPLET Frolla Mix	1.000 g
Burro morbido	400 g

Modalità d'impiego:

Impastare il tutto in planetaria con spatola alla media velocità fino ad ottenere un impasto granuloso.

Copertura:

Albicocche sciroppate	q.b.
-----------------------	------

Modalità d'impiego:

Per ogni porzione, versare stratificando in stampo **KOMPLET Stampini Minicake** 35 g di base, 80 g di crema, 15 g di albicocche sciroppate e 15 g di granella di frolla.

Cottura: Statico 190°C per 30-35 minuti. Rotor 170°C.

La qualità piace!



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251858





TORTA FRESCO D'ESTATE

Base:

KOMPLET Jogosoft	500 g
Acqua	250 g
Olio di semi	200 g

modalità d'impiego:

Mescolare in planetaria con spatola a forte velocità per 3 minuti ca.
Colare in stampo **TEGLIA DOLCI AL TAGLIO 60 x 20** precedentemente unta.
Cottura: Statico 190°C per 30 min. ca.
Rotor 175°C.

Farcitura al latte:

KOMPLET Cremolait	300 g
Latte temp. Ambiente	1.000 g
Panna montata	500 g
FOND NEUTRO	200 g
Acqua	200 g

modalità d'impiego:

Mescolare **KOMPLET Cremolait** e latte fino ad ottenere una crema liscia, a parte sciogliere il **Fond neutro** nell'acqua, mescolare i due composti e in ultimo aggiungere la panna montata fino ad ottenere un composto omogeneo.

Gelatina al lampone:

BELNAP NEUTRA	700 g
Acqua	350 g
DELIFRUIT CLASSIC LAMPONE	200 g

modalità d'impiego:

Miscelare **BELNAP NEUTRA** e acqua e portare a ebollizione e incorporare **DELIFRUIT CLASSIC LAMPONE** mescolando.
Lasciare raffreddare fino a portarla a 35°C.

Composizione:

Versare la farcitura al latte sulla base cotta in stampo **TEGLIA DOLCI AL TAGLIO 60x20**, livellare, abbattere fino ad ottenere un composto ben rassodato.
Versarvi la gelatina al lampone portata 35°C, decorare a piacere.

La qualità piace!



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859





FLAN AL LIMONE

KOMPLET Gourmet Cheesecake	1.000 g
KOMPLET Kiddy Fruit Limone	1.400 g
Olio di semi	200 g
Uova	350 g
Acqua	1.000 g

Modalità d'impiego:

Mescolare tutti gli ingredienti dell'impasto in planetaria con frusta alla media velocità per 3 minuti ca.

All'interno di un anello d'acciaio alto 5 cm cuocere un disco di pasta frolla alto 4 mm per 6 minuti a 200 °C.

Ungere l'anello, quindi colare l'impasto ottenuto fino ai $\frac{3}{4}$ dello stesso.

Cottura: Statico 190°C per 55 minuti circa. Rotor 165°C.

Una volta freddo, decorare a piacere.



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251858





CHEESECAKE ARANCIA E CACAO

Crumble di frolla al cacao:

KOMPLET Black Soft	1.000 g
Burro	200 g
Uova	200 g

Da aggiungere:

Burro morbido	200 g
---------------	-------

Modalità d'impiego: Mescolare in planetaria con spatola a bassa velocità **KOMPLET Black Soft**, burro e uova fino ad ottenere un impasto omogeneo. Posizionare in frigorifero per circa 30 minuti, estrarre dal frigorifero e stendere ad un'altezza di 4 mm.

Cottura: Statico 200°C per 15 minuti ca. Rotor 185°C.

Quando cotta mescolare in planetaria aggiungendo il burro morbido, fino ad ottenere un impasto granulare.

Farcitura all'arancio

FOND NEUTRO	335 g
Acqua 30°C	335 g
Formaggio spalmabile	450 g
Panna fresca montata lucida	1.125 g
COMPOUND ARANCIA	50 g

Modalità d'impiego:

Mescolare il formaggio con acqua calda e **COMPOUND ARANCIO** fino ad ottenere un composto liscio. Aggiungervi **FOND NEUTRO** continuando a mescolare, in ultimo aggiungere la panna montata.

Composizione: in anello di acciaio depositare il crumble di frolla al cacao all'altezza di 1 cm comprimendo leggermente con le mani.

Versare la farcitura all'arancio, stabilizzare in freezer.

Quando fredda lucidare con DECORGEL BIANCO e decorare a piacere.



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859



La qualità piace!



BRIOCHE CON IL TUPPO

SUPERKOMPLET	1.000 g
Acqua	350 g
Lievito di birra	50 g
Uova intere	200 g
Burro	125 g
Aromi a piacere	q.b.

Modalità d'impiego:

Impastare tutti gli ingredienti tranne il burro, sino ad ottenere un impasto liscio e cordoso. Incorporare in ultimo il burro.

Temperatura impasto: 27– 29°C

Riposo dell'impasto: 10 minuti

Pezzare 70 g per la base e 15 g per la parte superiore, formare.

Lievitazione: 60 min. ca. a 30°C con 75% U.R.

A piena lievitazione, allargare il centro della sfera base ed inserirvi la sfera più piccola. Lucidare a piacere.

Cottura: Statico 190° C per 18 minuti circa. Rotor 175° C.



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859



La qualità piace!



KEY LEMON PIE

Frolla:

KOMPLET Frolla Mix	1.000 g
Burro	400 g
Uova	150 g

Modalità d'impiego:

Impastare il tutto fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

Stendere l'impasto all'altezza di 4 mm e foderare la base di una **TEGLIA DOLCE AL TAGLIO 60x20**.

Farcitura al limone:

KOMPLET Kiddy Fruit Limone	1.500 g
Uova	350 g
Burro sciolto	150 g

Mescolare il tutto in planetaria con frusta mescolando a media velocità, fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo.

Colare nella base frolla precedentemente stesa.

Cottura: statico 190°C per 30 minuti circa. Rotor 170°C.

Raffreddare in negativo.

Porzionare nel formato di 5x5 cm e decorare con panna montata.



BIGNÈ CRAQUELIN

Frolla colorata:

KOMPLET Frolla Mix	300 g
Zucchero	150 g
Burro	160 g
Colorante	q.b.

Modalità d'impiego:

Impastare il tutto fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Stendere all'altezza di 2 mm. Conservare a -18°C.

Pasta Bigné:

KOMPLET Bonfritto&Forno	1.000 g
Acqua 30°C	200 g
Burro sciolto	900 g

Modalità d'impiego:

Mescolare in planetaria con spatola alla media velocità BONFRITTO&FORNO ed acqua fino ad ottenere un nucleo liscio ed omogeneo, aggiungervi poi il burro continuando a mescolare, quindi colare su teglie.

Composizione:

Decappare la **frolla colorata** di 1 cm più grande rispetto alla **pasta bigné** e depositare in superficie.

Cottura: Statico 210°C valvola aperta 22 minuti.

Rotor 210 °C in caduta a 175°C valvola aperta 20 min.

La qualità piace!



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859





YOGURT E FRAGOLE

KOMPLET Jogosoft	1.000 g
Zucchero	150 g
Amido di frumento	80 g
Olio di semi	400 g
Acqua	670 g

Mescolare gli ingredienti con spatola a media velocità per 4 min.
Colare 250 g di impasto in **KOMPLET Stampo Varioform**.

Cottura: Statico 190°C per 25 minuti. Rotor 175°C.

Quando fredda, farcire con 150 g di **KOMPLET Kiddy Deluxe Vaniglia**,
decorare con fragole fresche, gelatinare con **Belnap Neutra** e decorare con
granella di pistacchio.

La qualità piace!



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859





CESTINI DI CROCCANTE

KOMPLET Florenta 300 g
Mandorle affettate 150 g

modalità d'impiego:

Mescolare tutti gli ingredienti. Su teglia con carta da forno, aiutandosi con anello d'acciaio diametro 10-12 cm ca, depositare 40 g ca. del composto al suo interno, distribuendolo. Ripetere il procedimento (6-8 pezzi / teglia 60x40cm).

cottura:

Statico 200°C per 7 min. ca. Rotor 190°C.

Quando ancora caldi modellare a cestino in stampi concavi in metallo. Quando freddi glassare con **KOMPLET KIDDY COVER** (gusto a scelta) e farcire con yogurt greco, granola, frutta fresca, frutta secca etc...

La qualità piace!



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859





RICE LEMON BLOSSOM

Base

KOMPLET Jogosoft	1.000 g
Burro sciolto	400 g
Acqua	300 g
Uova	100 g

Modalità d'impiego:

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola a media velocità per 3 minuti circa, sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

Colare 200 g in anello di acciaio unto (d 18, h 4) appoggiato su carta da forno.

Farcitura

KOMPLET Risolatte	1.000 g
Acqua	600 g
Ovocrem	400 g
KOMPLET Kiddy Fruit Limone	200 g

Mescolare **OVOCREM** ed acqua in planetaria con frusta a media velocità per 5 minuti circa fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Aggiungervi **KOMPLET Risolatte** e **KOMPLET Kiddy Fruit Limone**, mescolando brevemente.

Depositare 500 g di farcitura sulla base.

Cottura: 190° C per 45 minuti circa. Rotor 160° C.



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251858



La qualità piace!



CROSTATA ALLE PESCHE

KOMPLET Gluten Free Cake	900 g
Amido di mais	100 g
Burro	300 g
Uova	150 g
Acqua	100 g

Modalità d'impiego:

Impastare tutti gli ingredienti sino ad ottenere un impasto omogeneo. Lasciare riposare in frigorifero a +4°C. Stendere all'altezza di 8 mm, stampare in anello di acciaio diametro 14 cm e cuocere.

Cottura: Statico 200°C per 20 minuti circa. Rotor 185°C.

Quando fredda farcire a spirale con **KOMPLET KIDDY DELUXE VANIGLIA**, guarnire con pesche, decorare a piacere.

La qualità piace!



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859





DELIZIA AL LIMONE

Semisfere di Pan di Spagna:

KOMPLET Biskuit	1.000 g
Uova	600 g
Acqua	200 g

Modalità d'impiego:

Montare in planetaria tutti gli ingredienti con frusta a forte velocità per 10 minuti circa. Colare 30 g d'impasto in stampo Semi Sfere unte con Ø 8 cm.

Cottura: Statico 20 min. a 190°C ca. – Rotor 160°C

Farcitura al limoncello

KOMPLET Kiddy Fruit Limone	500 g
Panna liquida	450 g
Limoncello 30°	50 g

Modalità d'impiego: miscelare il tutto sino ad ottenere un composto omogeneo.

Glassa al limone

	<i>con panna fresca</i>	<i>con panna vegetale</i>
Panna fresca	400 g	---
Panna vegetale	----	350 g
KOMPLET Kiddy Fruit Limone	200 g	200 g
Latte freddo	250 g	300 g
Zucchero	150 g	75 g

Modalità d'impiego: montare il tutto in planetaria sino ad ottenere un composto spumoso

Composizione: terminata la cottura delle semi sfere, lasciar raffreddare, sformare e riposizionarle nello stampo. Farcire con la farcitura al limoncello, estrarre dallo stampo e bagnare con bagna al limoncello (14°). Posizionare su griglia, colare con sac à poche la glassa al limone e decorare a piacere.

La qualità piace!



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859





TORTA ALLA RICOTTA

KOMPLET Gourmet Cheesecake	1.000 g
Ricotta	1.400 g
Olio di semi	200 g
Uova	350 g
Acqua	1000-1100 g

Modalità d'impiego:

mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta alla media velocità per 3 minuti ca. Versare la farcitura ottenuta in stampi precedentemente foderati con frolla.

Cottura: Statico 180°C per 45-50 minuti circa. Rotor 160°C.

La qualità piace!



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859





PRALINATA AL CIOCCOLATO

Base al cioccolato:

KOMPLET Black Soft	1.000 g
Burro fuso	500 g
Uova	500 g

Modalità d'impiego:

Miscelare gli ingredienti in planetaria con spatola a media velocità per 3 minuti. Versare il composto in stampi unti ed infarinati.

Cottura: Statico 170 °C per 35 minuti circa.

Glassa al cioccolato

KOMPLET Kiddy Choco	500 g
Cioccolato fondente SAN FELIPE	300 g
Burro di cacao	70 g
*Briciole di Florenta sbriciolata	100 g
Riso soffiato	50 g

Modalità d'impiego:

Sciogliere SAN FELIPE e burro di cacao, a parte sciogliere KIDDY CHOCO.

Aggiungere i restanti ingredienti mescolando il tutto.

*Briciole di Florenta:

KOMPLET Florenta	150 g
-------------------------	-------

Modalità d'impiego: su teglia con carta da forno, stendere a secco FLORENTA, cuocerla sino a ottenere una sfoglia croccante e tagliarla a pezzi con cutter.

Composizione:

Colare la glassa sulla base al cioccolato ricoprendo completamente. Lasciar cristallizzare in frigorifero. Decorare a piacere.

La qualità piace!



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859





MAGIC LEMONBERRY

KOMPLET Jogosoft	1.000 g
Acqua	500 g
Olio di semi	400 g
Aroma Palermo Limone	30 g

Modalità d'impiego:

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola a media velocità per 3 minuti circa, sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.
Colare in STAMPO plumcake fino a riempirne i $\frac{3}{4}$, quindi incidere con spatola unta.

Cottura (per stampo da 550 g): 190° C per 50 minuti circa. Rotor 175° C.

Quando freddo, glassare con **KOMPLET Magic Fondant** portato alla temperatura di 60°C. Impiattare guarnendo con **Delifruit Mirtillo**.



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859



La qualità piace!



MINI FLAN ALLA PANNA

Crumble alla nocciola

KOMPLET Valbella Soft	700 g
Burro	200 g

Modalità d'impiego:

Mescolare in planetaria con spatola a bassa velocità fino ad ottenere un composto granulare. Depositare in PIROTTINI MUFFIN all'altezza di 1 cm. Precottura: Statico 200 °C per 10 min. Rotor 185°C.

Crema all'uovo

OVOCREM	400 g
Acqua	600 g
Panna liquida	500 g



Modalità d'impiego:

Mescolare **OVOCREM** e acqua in planetaria con frusta alla media velocità fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Aggiungere la panna e mescolare per un ulteriore minuto.

Composizione: In stampo muffin depositare, sopra al crumble di nocciola precotto, guarnire con **KOMPLET Kiddy Noisette Forno** e livellare con crema all'uovo.

Cottura: Statico 190°C per 35 min. ca. Rotor 170°C.

Quando freddi decorare a piacere.



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859



La qualità piace!



LEMON VEGAN BLONDIES

KOMPLET Vega Cake	1.000 g
Acqua	350 g
Olio di semi	130 g
Succo di limone	100 g
Margarina vegetale (sciolta)	170 g
Scorza di limone grattugiata	30 g

Modalità d'impiego:

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola a media velocità per 3 minuti circa, sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.
Colare in **TEGLIA DOLCI AL TAGLIO** foderata con carta da forno.

Cottura: Statico 190° C per 25 minuti circa. Rotor 170° C.

Quando freddi tagliare nel formato 6x6 cm e spolverare con **KOMPLET Dolcedekor**.

La qualità piace!



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859





RICOTTA E CIOCCOLATO

KOMPLET Jogosoft	1.000 g
Olio di semi	400 g
Acqua	350 g
Ricotta	300 g
Goccine di cioccolato	200 g
Zucchero	150 g
Farina debole	80 g
Aroma Palermo Limone	50 g

Modalità d'impiego:

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria (ad esclusione delle gocchine di cioccolato) con spatola a media velocità per 3 minuti circa, sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

Aggiungere le gocchine di cioccolato, mescolando brevemente.

Colare 550 gr in **KOMPLET Stampo Tondo** e cospargere abbondantemente con zucchero semolato.

Cottura: Statico 190° C per 40 minuti circa.
Rotor 175°C.



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859

La qualità piace!





JOGOLEMON

KOMPLET Jogosoft	1.000 g
Acqua	500 g
Olio di semi	400 g

Modalità d'impiego:

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola a media velocità per 3 minuti circa, sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

Colare 350 gr in **KOMPLET Stampo Varioform** e depositarvi a griglia 100 g di **KOMPLET Kiddy Fruit Limone**.

Cottura: 180° C per 35 minuti circa. Rotor 170° C.

Quando fredda gelatinare con **Belnap Neutra** e decorare con mandole affettate e **KOMPLET Polvere Di Neve Extra**.



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859



La qualità piace!



TRANCI

FRAGOLE E MASCARPONE

KOMPLET Gourmet Cheesecake	1.000 g
Ricotta	1.000 g
Olio di semi	100 g
Uova	250 g
Acqua	1.100 g
Compound Fragola	200 g
Mascarpone	400 g

Modalità d'impiego:

Mescolare tutti gli ingredienti (tranne il mascarpone) in planetaria con spatola alla media velocità per 5 minuti ca.

Aggiungere il mascarpone mescolando brevemente.

Versare la farcitura così ottenuta in stampi precedentemente foderati di frolla. Lisciare la superficie.

Cottura: Statico 180°C per 30 minuti circa. Rotor 160°C.

Quando fredda gelatinare e decorare a piacere.

La qualità piace!



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859





SOFFICE ALLE ALBICOCCHE

KOMPLET Jogosoft	1.000 g
Acqua	500 g
Olio di semi	400 g

Modalità d'impiego:

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola a media velocità per 3 minuti circa, sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

Aggiungervi 150 gr di pistacchi, mescolando brevemente.

Colare 450 gr in **KOMPLET Stampo Tondo** e depositarvi 100 g di albicocche sciroppate.

Cottura: Statico 180° C per 45 minuti circa. Rotor 170° C.

Quando fredda gelatinare con **Belnap Neutra** e decorare con ulteriori pistacchi.



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859



La qualità piace!

Scopri anche:

SEMIFREDDI
d'estate



KOMPLET ITALIA S.R.L.

24050 Grassobbio (BG)

Via Enrico Fermi, 4

Tel. +39 035 42 42 742

info@kompletitalia.it

www.kompletitalia.it

