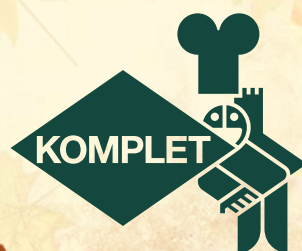




Ricette *d'autunno*





BROWNIES ALLA NOCCIOLA

KOMPLET Valbella Soft	550 g
Burro liquido	150 g
Uova	150 g
Olio di semi	100 g
Acqua	100 g
Nocciole tritate	80 g

modalità d'impiego:

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola a bassa velocità per 3 min. ca. Incorporare in ultimo le nocciole mescolando brevemente. Colare in **KOMPLET Teglia Dolci Al Taglio 60 x 20 cm** foderata con carta da forno.

Cottura: Statico 190°C per 15. Rotor 165°C.

Quando freddi porzionare e decorare con **KOMPLET Kiddy Noisette Forno**.



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859



La qualità piace!



ZUCCHE CUPCAKE

Base cupcake:

KOMPLET Vega Cake	1.000 g
Olio di semi	300 g
Acqua	450 g

Crema frosting:

KOMPLET Magic Fondant	500 g
Margarina vegetale	500 g
Alcolato 70 gradi (facoltativo)	25 g

Modalità d'impiego:

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta a media velocità per 3 minuti ca, colare in stampi **MUFFIN** fino al bordo.

Cottura: Forno statico 190° C per 35 minuti circa. Rotor 175° C.

Modalità d'impiego:

Montare in planetaria con frusta ad alta velocità la margarina vegetale morbida, unirvi il **KOMPLET Magic Fondant**, colorante e continuare a montare fino ad ottenere una crema soffice e vellutata. Aggiungere l'alcolato montando per un ulteriore minuto.

Composizione: Formare la zucca a spirale con bocchetta liscia a diametro 16. Decorare con il picciolo con pasta di zucchero verde e spolverare con zucchero precedentemente colorato di arancione. Completare con occhietti di zucchero.



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251858



La qualità piace!



TORTA DELLA NONNA

Frolla:

KOMPLET Frolla Mix	1.000 g
Margarina	400 g
Uova	150 g

modalità d'impiego:

Impastare tutti gli ingredienti con spatola a media-bassa velocità sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo

Cake:

KOMPLET Jogosoft	1.000 g
Olio di semi	600 g
Uova	300 g
Acqua	250 g
Mauritius Vaniglia	15 g

modalità d'impiego:

Mescolare gli ingredienti con frusta a media velocità per 5 minuti circa sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

Crema:

KOMPLET Cremolait	250-300 g
Latte	1.000 g

modalità d'impiego:

Mescolare gli ingredienti con frusta fine per 3 minuti circa sino ad ottenere una crema liscia ed omogenea.

Composizione:

Stendere la frolla all'altezza di 5 mm e foderarvi una tortiera diametro 18 cm = 200 gr. Colarvi 150 gr di crema e ultimare con 250 gr di Cake. Decorare con pinoli.

Cottura: Statico 175°C per 30 minuti circa. Rotor 160°C.



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251858



La qualità piace!



TORTA DELLA NONNA VEGAN

Frolla:

KOMPLET Vega Cake	1.000 g
Margarina vegetale	300 g
Acqua	150 g

modalità d'impiego:

Impastare tutti gli ingredienti con spatola a media-bassa velocità sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo

Cake:

KOMPLET Vega Cake	1.000 g
Olio di semi	300 g
Acqua	450 g

modalità d'impiego:

Mescolare gli ingredienti con frusta a media velocità per 6 minuti circa sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

Crema:

KOMPLET Vega Cake	400 g
Acqua min. 25°C	1.000 g

modalità d'impiego:

Mescolare gli ingredienti con frusta fine per 3 minuti circa sino ad ottenere una crema liscia ed

Composizione:

Stendere la frolla all'altezza di 5 mm e foderarvi una tortiera diametro 28 cm = 450 gr. Colarvi 500 gr di crema e ultimare con 500 gr di Cake. Decorare con 20 gr di pinoli.

Cottura: Statico 180°C per 60 minuti circa. Rotor 165°C.

La qualità piace!



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859





TORTA PERE E STREUSEL

Base al cacao:

KOMPLET Black Soft	1.000 g
Olio di semi	450 g
Uova	200 g
Acqua	200 g

Modalità d'impiego:

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

Granella alle mandorle:

KOMPLET Mandelsoft	1.000 g
Burro morbido	200 g

Modalità d'impiego:

Mescolare in planetaria a bassa velocità con spatola fino ad ottenere un composto granuloso.

Composizione: Colare in tortiera unta la base al cacao all'altezza di 2 cm.

Guarnire con **Delifruit Xtra Pera 10/10**.

Ricoprire con la granella alle mandorle (circa 2 cm) e decorare con noci spezzate.

Cottura: Statico 190°C per 35 min circa. Rotor 175°C.



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859

La qualità piace!





FROLLINI TUTTO NOCCIOLA

KOMPLET Frolla Mix	1.000 g
Burro morbido	500 g
Farina di nocciole	300 g
Uova	200 g

Modalità d'impiego:

Montare in planetaria con spatola burro morbido e uova per 5 min. circa a medio-alta velocità.

Aggiungervi la farina di nocciole e **KOMPLET Frolla Mix**, mescolando a bassa velocità per un ulteriore minuto.

Formare con bocchetta riccia su teglia con carta da forno.

Cottura: Statico 195°C per 18 minuti circa. Rotor 185°C con valvola aperta.

Quando freddi accoppiare con **KOMPLET Kiddy Noisette Forno**.



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859

La qualità piace!





RUSTICA MIELE E MANDORLE

KOMPLET Mandelsoft	1.000 g
Uova	400 g
Acqua	300 g
Miele	200 g
Olio di semi	200 g

Modalità d'impiego:

Impastare gli ingredienti con spatola a media velocità per 3 minuti circa, sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Colare in **STAMPO** unto.

Cospargere con mandorle affettate.

Cottura (per stampo da 600 g): 190° C per 40 minuti circa. Rotor 170° C.

Quando fredda, decorare con miele.



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859

La qualità piace!





CROSTATA ALLA ZUCCA

OVOCREM	500 g
Zucca in purea	400 g
Acqua	400 g
Panna	200 g
Cannella in polvere	1 g

Modalità d'impiego:

Mescolare in planetaria con frusta alla media velocità tutti gli ingredienti fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. In tortiera foderata di pasta frolla, colare la crema ottenuta.

Cottura: Statico 195°C per 30 minuti circa. Rotor 175°C.



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859



La qualità piace!



BUDINO RISO E CANNELLA

KOMPLET Risolatte	1.000 g
Uova	500 g
Zucchero a velo	200 g
Cannella in polvere	5 g

Modalità d'impiego:

Mescolare il tutto in planetaria con spatola a bassa velocità per 3 min. circa.

Colare 100 g di impasto in stampi d'alluminio monoporzione unti.

Cottura:

Cuocere a bagno maria in forno statica a 190°C per 35 minuti.

Rotor 175°C.

Quando freddi decorare con **KOMPLET Polvere Di Neve** o **KOMPLET Dolcedekor**.



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859

La qualità piace!





COCCOLA D'AUTUNNO

Pasta frolla:

KOMPLET Frolla Mix	1.000 g
Burro	300 g
Uova	50 g
Acqua	100 g
Zucchero a velo	100 g

modalità d'impiego:

Impastare il tutto sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Stendere all'altezza di 3 mm, foderare degli stampi diametro 15 cm.

Cottura: Statico 200°C per 20 minuti circa.

Rotor 185°C con valvola aperta.

Farcitura al riso:

KOMPLET Risolatte	500 g
Formaggio tipo philadelphia	150 g
Mauritius Vaniglia	10 g

modalità d'impiego: Mescolare il tutto.

Crema alla vaniglia e nocciola:

KOMPLET Kiddy Deluxe Vaniglia	500 g
KOMPLET Kiddy Noisette Forno	100 g
Liquore all'arancia	50 g
Panna 38%	600 g

modalità d'impiego:

Mescolare tutti gli ingredienti (ad eccezione della panna) in planetaria con frusta ad alta velocità fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo.

Montare la panna 38% ed aggiungerla alla

Composizione:

Farcire a spirale con sac a poche la pasta frolla precotta con **DELICREAM**

PIKFEIN CARAMEL, livellare con la *farcitura al riso* e decorare con sac a poche con la *crema alla vaniglia e nocciola*.



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859



La qualità piace!



RICCIARELLI

KOMPLET Persipan +	1.000 g
Zucchero	300 g
Albume	100 g
Bicarbonato d'ammonio	1 g
Aroma d'arancio	q.b.
Vanillina	q.b.

Modalità d'impiego:

Impastare in planetaria con spatola a bassa velocità tutti gli ingredienti. Formare dei filoncini con diametro 3 cm in abbondante zucchero a velo, tagliare a rombo, ovalizzare e depositare su teglia con carta da forno. Comprimerli leggermente livellandoli e spolverare con zucchero a velo.

Cottura: Statico 190°C valvola aperta con doppia teglia per 15 min circa. Rotor 175°C.



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859





CINNAMON ROLLS

Base:

KOMPLET Yogofine	1.000 g
Acqua	250 g
Burro o margarina	200 g
Uova	150 g
Lievito di birra	70 g

Miscela alla cannella:

Zucchero di canna integrale	150 g
Cannella in polvere	15 g

Modalità d'impiego:

Impastare tutti gli ingredienti della base sino ad ottenere un impasto liscio e cordoso.

Temperatura dell'impasto: 25°C

Stendere all'altezza di 5 cm.

Riposo dell'impasto: 20 min a +4°

Stendere l'impasto all'altezza di 6 mm, larghezza 40 cm.

Cospargervi i $\frac{3}{4}$ di miscela alla cannella ottenuta miscelando i due ingredienti ed arrotolare a spirale sino ad ottenere un cilindro di 6 – 7 cm di diametro, quindi tagliare ogni 3 – 4 cm.

Depositare le girelle così ottenute in **KOMPLET Teglia Dolci Al Taglio 20x60cm** con carta da forno (14 pezzi).

Cospargere con la miscela alla cannella restante.

Lievitazione 30°C per 50 minuti circa.

Cottura: Statico 195°C per 20 minuti circa. Rotor 180°.

All'uscita dal forno pennellare con burro sciolto e ultimare con **KOMPLET Magic Fondant**.



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859

La qualità piace!





CAKE ALLE CAROTE

KOMPLET Gluten Free Cake	800 g
Olio di semi	320 g
Uova	400 g
Acqua	120 g
Carote grattugiate	500 g

Modalità d'impiego:

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola a media velocità per 4 min. ca. Colare l'impasto in **TEGLIA DOLCI AL TAGLIO** foderato con carta da forno.

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

Quando fredda, porzionare e decorare a piacere.

La qualità piace!



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859





CIAMBELLA ALLE CASTAGNE

KOMPLET Sun Muffin Oro 1.000 g

Uova 450 g

Burro morbido 350 g

Castagne bollite 650 g

Modalità d'impiego:

Montare tutti gli ingredienti, tranne le castagne, in planetaria a media velocità con spatola per 5 minuti. Aggiungere le castagne mescolando brevemente. Colare in stampo ciambella unto. Decorare con zucchero in granella.

Cottura: 190°C per 30 minuti ca. Rotor 170°C. (650 g)



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251858



La qualità piace!



CROSTATA INTEGRALE AL LAMPONE

KOMPLET Breadkorn	850 g
Amido	150 g
Burro	600 g
Zucchero	450 g
Uova	100 g

Modalità d'impiego:

Impastare burro e zucchero fino ad ottenere un composto omogeneo. Aggiungervi le uova e in ultimo **KOMPLET Breadkorn** e amido. Stendere all'altezza di 6mm e foderarvi uno stampo per crostata. Farcire con uno strato di **Delifruit Lampone** e formare la classica griglia con l'impasto.

Cottura:

Statico 190°C per 40 minuti ca. Rotor 175°C



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859



La qualità piace!



BISCOTTI SALATI

PAN DELLA VIGNA	1.000 g
Margarina	400 g
Zucchero a velo	40 g
Sale	15 g
Tuorli	40 g
Acqua	150 g

Modalità d'impiego:

Impastare il tutto a frolla stendere ad altezza di 5 mm, stampare con tagliapasta diametro 5 cm.

Depositare su carta da forno.

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



CROFFLE SALATO

KOMPLET Pan Della Vigna 1.000 g

Acqua 500 g

Olio 50 g

Lievito di birra 50 g

Per sfogliare:

Margarina/Burro 250 g

Modalità d'impiego:

Impastare tutti gli ingredienti sino ad ottenere un impasto liscio e cordoso.

Riposo dell'impasto 10 minuti.

Sfogliare dando due pieghe a quattro.

Riposo dell'impasto: 20 min. circa.

Stendere e formare.

Lievitazione: 30°C con 70 % di U.R. per 50 minuti circa.

Cottura piastra Waffle: stampo unto, riferimento di cottura circa 190°C per 3 minuti circa. Decorare a piacere.



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859



La qualità piace!



TRECCINE SALATE

KOMPLET Buttertoast 1.000 g
Acqua 500 g

Per sfogliare

Burro/Margarina 500 g

Farcitura

Grana grattugiato 120 g
Uova 120 g
Pepe nero qb

Modalità d'impiego:

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Riposo: 10 minuti.

Sfogliare con burro/margarina dando 2 pieghe a 4, facendo riposare per 30 minuti a +4°C ed ultimare con ulteriori 2 pieghe a 4.

Stendere una parte dell'impasto all'altezza di 4 mm, formando un rettangolo di 30 x 40 cm.

Spalmarvi la farcitura, richiudere a metà così da ottenere un rettangolo 15 x 40 cm, quindi tagliare in strisce da 2 x 15 cm e formare.

Depositare su teglia con carta da forno.

Cottura: Statico 200° C per 25 minuti circa. Rotor 185° C.

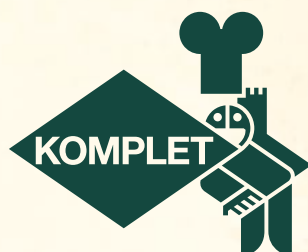


Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859



La qualità piace!



KOMPLET ITALIA S.R.L.

24050 Grassobbio (BG)

Via Enrico Fermi, 4

Tel. +39 035 42 42 742

info@kompletitalia.it

www.kompletitalia.it

