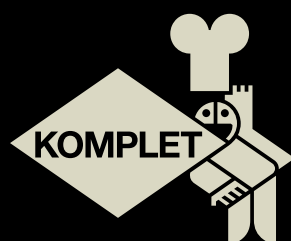




# RICETTARIO HALLOWEEN





## BAMBOLE VOODOO

---

|                    |         |
|--------------------|---------|
| KOMPLET Frolla Mix | 1.000 g |
| Burro              | 400 g   |
| Uova               | 150 g   |

Per farcire

DELIFRUIT CLASSIC LAMPONE q.b.

### Modalità d'impiego:

Impastare il tutto sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Stendere all'altezza di 4 mm, stampare i biscotti e depositare su teglia con carta da forno. Farcire centralmente metà dei biscotti con **DELIFRUIT CLASSIC LAMPONE** ed accoppiare con un biscotto uguale, su cui è stato fatto un buco tondo all'altezza del cuore.

**Cottura:** Statico 195°C per 15 minuti circa. Rotor 185°C con valvola aperta.

Quando freddi decorare con **KOMPLET Kiddy Cover Fondente**.



Molte altre ricette su:  
**[www.kompletitalia.it](http://www.kompletitalia.it)**

Numero Verde  
**800-251858**





# BARRETTE HALLOWEEN

KOMPLET Florenta 500 g

Riso soffiato 200 g

## Modalità d'impiego:

Mescolare il tutto e livellare su **TEGLIA DOLCI AL TAGLIO 60x20** con carta da forno.

**Cottura:** Statico 200°C per 10 minuti circa. Rotor 190°C.

Porzionare ancora caldo.

Quando freddi, decorare con **KOMPLET Magic Fondant** (mummia-bianco) o **KOMPLET Kiddy Cover** (colorato).

*La qualità piace!*



Molte altre ricette su:  
**[www.kompletitalia.it](http://www.kompletitalia.it)**

Numero Verde  
**800-251859**





# DEVIL'S CUPCAKE

|                   |         |
|-------------------|---------|
| KOMPLET Vega Cake | 1.000 g |
| Olio di semi      | 300 g   |
| Acqua             | 450 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:** Statico 190° C per 35 minuti circa. Rotor 175° C.

## Crema al burro:

|                                         |       |
|-----------------------------------------|-------|
| KOMPLET Magic Fondant                   | 500 g |
| Margarina vegetale                      | 500 g |
| Alcolato 70 gradi (facoltativo)         | 25 g  |
| KOMPLET Pastafragola Top                | 25g   |
| Colorante alimentare liposolubile rosso | 25 g  |

## Modalità d'impiego:

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

**Composizione:** Formare a spirale con bocchetta liscia a diametro 16. Decorare con corna formate con pasta di zucchero nera.



Molte altre ricette su:  
**[www.kompletitalia.it](http://www.kompletitalia.it)**

Numero Verde  
**800-251859**



La qualità piace!



# DOLCE INFERNO

|              |         |
|--------------|---------|
| BLACK SOFT   | 1.000 g |
| Uova         | 400 g   |
| Olio di semi | 500 g   |

## Modalità d'impiego:

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola per 3 min. ca. a media velocità. Colare in stampi unti diametro 22 cm (600 g).

**Cottura:** Statico 190° C per 35 minuti circa. Rotor 170°C.

Dopo i primi 15 minuti di cottura, togliere una torta alla volta dal forno e completare con le \*pere teschio, quindi continuare la cottura.

## Pere teschio:

Intagliare circa 10 pere sciropate con leva torsolo e coltellino per ottenere l'aspetto "teschio", quindi immergere in succo di frutti rossi, melograno, etc. addizionato di colorante rosso idrosolubile per renderle di colore rosso.

La qualità piace!



Molte altre ricette su:  
**[www.kompletitalia.it](http://www.kompletitalia.it)**





# MONSTER CAKE

|                     |         |
|---------------------|---------|
| <b>TORTA FACILE</b> | 1.000 g |
| Uova                | 450 g   |
| Olio di semi        | 400 g   |
| Acqua               | 100 g   |
| Pastlimone top      | 5 g     |

## Modalità d'impiego:

Montare gli ingredienti in planetaria con spatola a media velocità per 3 minuti circa.

Colare in uno stampo ciambella unto.

**Cottura** (1.000 g): Statico 190° C per 45 minuti circa. Rotor 170° C

Quando fredda decorare con **KIDDY COVER VIOLA\*** e "occhietti" di pasta di zucchero.

**\*CONSIGLIO:** Per ottenere l'effetto "colata", riscaldare leggermente la **KIDDY COVER** in modo che diventi più liquida!



Molte altre ricette su:  
**www.kompletitalia.it**

Numero Verde  
**800-251859**



La qualità piace!



# PANCAKE HALLOWEEN

KOMPLET Pancake Mix      200 g

Olio      30 g

Acqua      200 – 250 g

## Modalità d'impiego:

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

Riposo dell'impasto: 10 min.

Procedere come d'abitudine.

Quando pronti, decorare con KOMPLET Magic Fondant e decorazioni di Halloween (occhietti).

*La qualità piace!*



Molte altre ricette su:  
**[www.kompletitalia.it](http://www.kompletitalia.it)**

Numero Verde  
**800-251858**





## FOCACCIA SPIDER TRAP

|                     |         |
|---------------------|---------|
| KOMPLET Buttertoast | 1.000 g |
| Acqua               | 600 g   |
| Olio                | 50 g    |
| Lievito di birra    | 50 g    |

### Modalità d'impiego:

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

Tempo di impasto: 5 min. 1° velocità + 5 min. 2° velocità.

Temperatura d'impasto: 24 – 26 °C

Pezzatura: 1.200 – 1.400 g per teglia 60 x 40 cm

Riposo: 10 minuti

Stendere l'impasto su teglia unta.

Lievitazione in massa: 30°C 75% U.R. per 40 min. ca.

Cospargere con emulsione di acqua, olio e sale, quindi posizionare le olive nere sino a formare dei piccoli "ragni".

Cospargere con rosmarino.

**Cottura:** Statico 220° C con vapore per 20/25 minuti. Rotor 190°C.



Molte altre ricette su:  
[www.kompletitalia.it](http://www.kompletitalia.it)

Numero Verde  
**800-251858**



La qualità piace!



# MUMMIE ECLAIR

|                         |         |
|-------------------------|---------|
| KOMPLET Bonfritto&Forno | 1.000 g |
| Acqua (30°C)            | 2.000 g |
| Olio di semi            | 600 g   |

## Modalità d'impiego:

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per 5 min ca. a media velocità fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo.

Colare su teglia con carta da forno.

**Cottura:** Statico 230°C per 20 minuti circa con valvola aperta.

Rotor 230°C. per 3 min + 17 min ca. a 175°C con valvola aperta.

Quando freddi farcire a piacere.

Decorare con **KOMPLET Kiddy Cover Bianco** (come da foto).



Molte altre ricette su:  
**[www.kompletitalia.it](http://www.kompletitalia.it)**

Numero Verde  
**800-251859**



La qualità piace!



# WHOOPIES AL CACAO

## Base

|                           |         |
|---------------------------|---------|
| <b>KOMPLET Black Soft</b> | 1.000 g |
| Olio di semi              | 300 g   |
| Uova                      | 300 g   |
| Farina tipo "0" debole    | 100 g   |

## modalità d'impiego:

Impastare il tutto sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Colare su teglia con carta da forno. (60 g circa di impasto con l'aiuto di sac à poche, bocchetta diam. 2 cm)

Completare decorando con la restante zucca (350 g).

**Cottura:** forno statico 205°C per 15 minuti circa con valvola aperta. Rotor 190°C.

## Monster Cream

|                                      |       |
|--------------------------------------|-------|
| <b>KOMPLET Kiddy Deluxe Vaniglia</b> | 500 g |
| Formaggio tipo philadelphia          | 250 g |
| Colorante arancio liposolubile       | 5 g   |

## modalità d'impiego:

Mescolare il tutto in planetaria a medio-alta velocità fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo.

Composizione: Quando freddi accoppiare con *Monster Cream*.



Molte altre ricette su:  
**[www.kompletitalia.it](http://www.kompletitalia.it)**

Numero Verde  
**800-251858**



La qualità piace!



# HALLOWEEN TART

---

|                    |         |
|--------------------|---------|
| KOMPLET Frolla Mix | 1.000 g |
| Burro              | 400 g   |
| Uova               | 150 g   |

## Per farcire

DELIFRUIT CLASSIC CILIEGIA NERA / ROSSA / DELIFRUIT CLASSIC LAMPONE

## Modalità d'impiego:

Impastare il tutto sino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo.

Stendere all'altezza di 4 mm, foderare uno stampo per crostate. Farcire e livellare con DELIFRUIT CLASSIC CILIEGIA NERA/ROSSA/LAMPONE.

Formare due sfere di pasta frolla per gli occhi e completare con strisce di frolla (come da foto).

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



Molte altre ricette su:  
[www.kompletitalia.it](http://www.kompletitalia.it)

Numero Verde  
**800-251859**



La qualità piace!



# MUFFIN AL CACAO

## Base Muffin

|                           |         |
|---------------------------|---------|
| <b>KOMPLET Black Soft</b> | 1.000 g |
| Olio di semi              | 450 g   |
| Uova                      | 300 g   |
| Acqua                     | 200 g   |
| Aggiungere:               |         |
| Goccine di cioccolato     | 400 g   |

## modalità d'impiego:

Mescolare tutti gli ingredienti (ad eccezione delle gocchine di cioccolato) in planetaria con spatola a media velocità per 3 minuti circa. Aggiungere le gocchine a fine impasto mescolando brevemente.

Colare in **PIROTTINI MUFFIN**.

**Cottura:** Statico 190° C per 25 minuti circa. Rotor 175° (pezzatura da 70 g).

Quando freddi, glassare a piacere con **KOMPLET Kiddy Cover** e codette a tema halloween.



Molte altre ricette su:  
**[www.kompletitalia.it](http://www.kompletitalia.it)**

Numero Verde  
**800-251859**



La qualità piace!



# MUFFIN NOCCIOLA, CREMA DI MARRONI E FANTASMINI

## Muffin

|                              |                |
|------------------------------|----------------|
| <b>KOMPLET Valbella Soft</b> | <b>1.000 g</b> |
| Acqua                        | 75 g           |
| Olio di semi                 | 450 g          |
| Uova                         | 300 g          |

### modalità d'impiego:

Mescolare gli ingredienti a forte velocità con spatola per 3 minuti. Colare in stampo muffin ai 2/3 dello stesso.

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

Quando freddi farcire con crema di marroni e ultimare con Fantasmini.

## Fantasmini

|                         |         |
|-------------------------|---------|
| Acqua                   | 500 g   |
| Zucchero semolato       | 1.000 g |
| <b>OVAFINA</b>          | 50 g    |
| Succo di limone / aceto | 10 g    |

### modalità d'impiego:

Montare in planetaria con frusta a forte velocità acqua ed OVAFINA fino ad ottenere un composto sodo. Aggiungervi 800 g di zucchero e il succo di limone/aceto fino ad ottenere una montata ben sostenuta. Aggiungervi il restante zucchero continuando a montare per un ulteriore minuto. Colare su teglia con carta da forno utilizzando bocchetta diam. 16 mm.

**Cottura:** statico 100°C per 240 min. valvola aperta. Rotor 90° C.



Molte altre ricette su:  
**[www.kompletitalia.it](http://www.kompletitalia.it)**

Numero Verde  
**800-251859**



*La qualità piace!*



# BROWNIES CHEESECAKE

## Base Brownies:

### KOMPLET Brownies

|              |       |
|--------------|-------|
| Latte        | 400 g |
| Olio di semi | 170 g |

## Modalità d'impiego:

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola alla media velocità per 3 minuti circa.

## Farcitura Cheesecake:

|                                  |       |
|----------------------------------|-------|
| KOMPLET Gourmet Cheesecake       | 450 g |
| Formaggio tipo Philadelphia      | 600 g |
| Burro fuso                       | 50 g  |
| Uova                             | 150 g |
| Latte                            | 500 g |
| Colorante arancione liposolubile | 25 g  |

## Modalità d'impiego:

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

## Composizione:

Stendere i 2/3 dell'impasto Base su **TEGLIA DOLCI AL TAGLIO 60X20 cm** foderata con carta da forno. Ricoprire con la farcitura Cheesecake. Ultimare, variando, con l'impasto base brownies rimasto.

**Cottura:** statico 190 °C per 60 min. ca. Rotor 165°C.



## R.I.P.

|                           |       |
|---------------------------|-------|
| <b>KOMPLET Black Soft</b> | 750 g |
| Olio                      | 300 g |
| Uova                      | 300 g |
| Acqua                     | 110 g |
| Noci                      | 150 g |

### modalità d'impiego:

Mescolare tutti gli ingredienti (tranne le noci) in planetaria con spatola a media velocità per 3 minuti circa. Incorporare le noci. Colare in **TEGLIA DOLCI AL TAGLIO 60X20 cm** con carta da forno.

Al momento dell'utilizzo, non scongelare ma cuocere direttamente.

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

Quando fredda porzionare nel formato 9x5 cm.

Glassare con **KOMPLET Kiddy Cover** e decorare a piacere.



Molte altre ricette su:  
[www.kompletitalia.it](http://www.kompletitalia.it)

Numero Verde  
**800-251859**



*La qualità piace!*



# MUFFIN CACAO E ZUCCHETTE

## Base Muffin

|                           |         |
|---------------------------|---------|
| <b>KOMPLET Black Soft</b> | 1.000 g |
| Olio di semi              | 450 g   |
| Uova                      | 300 g   |
| Acqua                     | 200 g   |
| Zucca scottata            | 1.000 g |

## modalità d'impiego:

mescolare **KOMPLET Black Soft**, olio, acqua e uova in planetaria, con spatola alla media velocità per 3 minuti ca. A parte tagliare a cubetti la zucca (10x10 mm ca.), condire con olio e un pizzico di sale, passare al microonde o al forno per alcuni minuti. Aggiungere 650 g di zucca al composto.

Colare in stampo muffin ai 2/3 dello stesso. Completare decorando con la restante zucca (350 g).

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

## Zucchette di meringa

|                         |         |
|-------------------------|---------|
| Acqua                   | 500 g   |
| Zucchero semolato       | 1.000 g |
| <b>OVAFINA</b>          | 50 g    |
| Succo di limone o aceto | 10 g    |

## modalità d'impiego:

Montare in planetaria con frusta a forte velocità acqua ed OVAFINA fino ad ottenere un composto sodo. Aggiungervi 800 g di zucchero e il succo di limone/aceto fino ad ottenere una montata ben sostenuta. Aggiungervi il restante zucchero continuando a montare per un ulteriore minuto. Colare su teglia con carta da forno utilizzando bocchetta diam. 16 mm.

Trattenere una piccola parte della montata e colorarla con colorante verde. Formare dei piccoli gambi bocchetta diam. 3 mm

**Cottura:** statico 100°C per 240 min. valvola aperta. Rotor 90° C.

## Per glassare

## **KOMPLET Kiddy Cover Arancio**

**Composizione:** Quando fredde, glassare le meringhe a forma di zucca con **KOMPLET Kiddy Cover Arancio** scaldandolo a 45°/50° C, temperatura di utilizzo 35°C. Posizionare la meringa a forma di zucca sul muffin, aiutandosi con un ricciolo di **KOMPLET Kiddy Noisette Forno** per attaccarle.



Molte altre ricette su:  
**www.kompletitalia.it**

Numero Verde  
**800-251859**



La qualità piace!



# ZUCCHETTE HALLOWEEN

## Yogurt e caramello

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

### Per farcire:

|                           |      |
|---------------------------|------|
| Delicream Pifkein Caramel | q.b. |
|---------------------------|------|

### Per glassare:

|                             |      |
|-----------------------------|------|
| KOMPLET Kiddy Cover Arancio | q.b. |
|-----------------------------|------|

### modalità d'impiego:

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola a media velocità per tre minuti. Versare 25/30 g in stampi in silicone semisfere diam. 6 cm precedentemente unti.

**Cottura:** Statico 190° C PER 20 minuti circa. Rotor 175°.

Quando freddi, farcire con **DELICREAM PIFKEIN CARAMEL** e glassare con **KOMPLET Kiddy Cover Arancio**.

Decorare a piacere.



Molte altre ricette su:  
[www.kompletitalia.it](http://www.kompletitalia.it)

Numero Verde  
**800-251859**



La qualità piace!



# SCHELETRINI CACAO E CARAMELLO

---

|                    |         |
|--------------------|---------|
| KOMPLET Black Soft | 1.000 g |
| Uova               | 450 g   |
| Burro sciolto      | 450 g   |

## modalità d'impiego:

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola a media velocità per tre minuti. Versare 25/30 g in stampi in silicone semisfere diam. 6 cm precedentemente unti.

**Cottura:** Statico 190° C per 20 minuti circa. Rotor 175°.

Quando freddi, farcire con **DELICREAM PIFKEIN CAMEL** e glassare con **KOMPLET Kiddy Cover Viola**.

Decorare a piacere.

*La qualità piace!*



Molte altre ricette su:  
**[www.kompletitalia.it](http://www.kompletitalia.it)**

Numero Verde  
**800-251859**





## KOMPLET ITALIA S.R.L.

24050 Grassobbio (BG)  
Via Enrico Fermi, 4  
Tel. +39 035 42 42 742  
[info@kompletitalia.it](mailto:info@kompletitalia.it)  
[www.kompletitalia.it](http://www.kompletitalia.it)

