

# RICETTARIO



# NATALIZIO



# MUFFIN DI NATALE

## Base:

|                               |                |
|-------------------------------|----------------|
| <b>KOMPLET Sun Muffin Oro</b> | <b>1.000 g</b> |
| Uova                          | 300 g          |
| Olio di semi                  | 300 g          |
| Acqua                         | 300 g          |

## Crema al caffè:

|                              |                |
|------------------------------|----------------|
| <b>KOMPLET Magic Fondant</b> | <b>1.000 g</b> |
| Burro / margarina            | 1.000 g        |
| <b>COMPOUND MOCCA</b>        | <b>30 g</b>    |
| Facoltativo:                 |                |
| Alcolato 70°C                | 50 g           |

## Modalità d'impiego:

Mescolare il tutto in planetaria con spatola alla media velocità per tre minuti circa. Colare negli appositi **KOMPLET Pirottini Muffin** (60-65 g cadauno).

Per il biscottino, seguire la ricetta "Biscottini di Natale" con **KOMPLET Frolla Mix**.

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

Montare in planetaria con frusta ad alta velocità burro morbido, unirvi il **KOMPLET Magic Fondant** e continuare a montare a forte velocità sino ad ottenere una crema soffice e vellutata.

Aggiungere il **COMPOUND MOCA** e l'alcolato (facoltativo) montando per un ulteriore minuto.

Quando freddi, decorare con la crema al caffè e biscottino di Natale.



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



*La qualità piace!*



# BISCOTTINI DI NATALE

---

|                           |       |
|---------------------------|-------|
| <b>KOMPLET Frolla Mix</b> | 800 g |
| Burro                     | 750 g |
| Farina debole             | 450 g |
| Farina di mandorle        | 400 g |
| Tuorli                    | 100 g |
| Zucchero a velo           | 50 g  |
| <b>KOMPLET Orobianco</b>  | 10 g  |
| Cannella in polvere       | 30 g  |

## Modalità d'impiego:

Impastare **KOMPLET Frolla Mix**, burro e zucchero a velo, aggiungervi poi i tuorli e la farina di mandorle e terminare con l'aggiunta della farina debole, impastando brevemente.

Formare un cilindro, stendere all'altezza di 4 mm e stampare con formina a piacere. Depositare su teglia con carta da forno.

**Cottura:** Statico 190°C per 15 minuti circa. Rotor 180°C con valvola aperta.

Quando freddi, spolverare con **KOMPLET Dolcedekor**.



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

Numero Verde  
**800-251859**



*La qualità piace!*



# MUFFIN VS NATALE

## Base:

|                        |         |
|------------------------|---------|
| KOMPLET Sun Muffin Oro | 1.000 g |
| Uova                   | 300 g   |
| Olio di semi           | 300 g   |
| Acqua                  | 300 g   |

## modalità d'impiego:

Mescolare il tutto in planetaria con spatola alla media velocità per tre minuti circa. Colare negli appositi **KOMPLET Pirottini Muffin** (60-65 g cadauno).

**Cottura:** Statico 190°C per 25 minuti ca.  
Rotor 180°C.

## Crema al burro

|                            |          |
|----------------------------|----------|
| KOMPLET Magic Fondant      | 1.000 g  |
| Burro/margarina            | 1.000 g  |
| Colorante verde            | q.b.     |
| Colorante giallo           | q.b.     |
| Alcolato 70° (facoltativo) | 50/100 g |

## modalità d'impiego:

Montare in planetaria con frusta ad alta velocità il burro morbido, unirvi il **KOMPLET Magic Fondant** e continuare a montare a forte velocità fino ad ottenere una crema soffice e vellutata.  
A piacere, aggiungere l'alcolato, montando per un ulteriore minuto.

**Composizione:** utilizzando la bocchetta multiforo per decorazione, decorare la superficie fino a ricoprirla completamente per ottenere l'effetto "pelliccia". Finire applicando i dettagli del viso in cioccolato, formati precedentemente su carta da forno.



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

Numero Verde  
**800-251859**



La qualità piace!



# TART NOCCIOLA E CARAMELLO

## Frolla alla nocciola

|                               |         |
|-------------------------------|---------|
| <b>KOMPLET Valbella Soft</b>  | 1.000 g |
| Farina di grano tenero debole | 250 g   |
| Burro                         | 300 g   |
| Uova                          | 200 g   |

## Farcitura

|                                     |      |
|-------------------------------------|------|
| <b>Delicream Pikfein Caramel</b>    | q.b. |
| <b>KOMPLET Kiddy Noisette Forno</b> | q.b. |

## Modalità d'impiego:

Impastare **KOMPLET VALBELLA SOFT** e burro, aggiungervi le uova e in ultimo la farina, mescolando brevemente.

Stendere all'altezza di 4 mm, quindi fodervarvi degli stampi tartellete (diametro 10 cm, altezza 2 cm) e riempire con **DAWN DELICREAM PIKFEIN CAMEL** fino a un paio di mm dal bordo.

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

Quando fredda completare con **KIDDY NOISETTE FORNO** a piacere.



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

Numero Verde  
**800-251859**



La qualità piace!



# RENNE DI NATALE

## Base:

|                              |       |
|------------------------------|-------|
| <b>KOMPLET Valbella Soft</b> | 550 g |
| Burro liquido                | 150 g |
| Uova                         | 150 g |
| Olio di semi                 | 100 g |
| Acqua                        | 100 g |
| Nocciole tritate             | 80 g  |

## Glassa fondente:

|                              |         |
|------------------------------|---------|
| <b>KOMPLET Magic Fondant</b> | 1.000 g |
| Olio di semi                 | 10 g    |

Unire gli ingredienti e portarli alla temperatura di 50°C, mescolandoli per ottenere un composto uniforme.

## 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 **TEGLIA DOLCI AL TAGLIO 60 x 20 cm** foderata con carta da forno.

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

Quando freddi porzionare e decorare con Glassa Fondente, utilizzando sac a poche con bocchetta diametro 6 mm.

*La qualità piace!*



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

Numero Verde  
**800-251859**





# VANILLEKIPFERL

---

|                           |       |
|---------------------------|-------|
| <b>KOMPLET Frolla Mix</b> | 800 g |
| Burro                     | 750 g |
| Farina debole             | 450 g |
| Farina di mandorle        | 400 g |
| Tuorli                    | 100 g |
| Zucchero a velo           | 50 g  |
| <b>KOMPLET Orobianco</b>  | 10 g  |

## Modalità d'impiego:

Impastare **KOMPLET Frolla Mix**, burro e zucchero a velo, aggiungervi poi i tuorli e la farina di mandorle e terminare con l'aggiunta della farina debole, impastando brevemente.

Formare un cilindro, tagliare nella grammatura di 25 g e forma a kipferl.

Depositare su teglia con carta da forno.

**Cottura:** Statico 190°C per 15 minuti circa. Rotor 180°C con valvola aperta.

Quando freddi, spolverare con **KOMPLET Dolcedekor**.



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



*La qualità piace!*





# PANETTONE GASTRONOMICO DI TIPO INTEGRALE

|                         |       |
|-------------------------|-------|
| KOMPLET Buttertoast     | 900 g |
| KOMPLET Komplet Natural | 100 g |
| Latte                   | 400 g |
| Burro                   | 180 g |
| Uova                    | 100 g |
| Lievito di birra        | 40 g  |

## Modalità d'impiego:

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

Tempo d'impasto: 3 min. 1° vel. + 10 min. 2° vel.

Temperatura d'impasto: 29 / 30°C.

Pezzare del peso dello stesso contenuto dello stampo.

Formare e livellare schiacciando in stampo.

Lievitazione: 30°C U.R. 75% per 60 min. ca. (1 cm oltre lo stampo).

Incidere con 8 tagli. Lucidare con uova e latte 50/50, decorare con **KOMPLET Mixed Seeds**.

## Cottura:

Forno statico 190°C con vapore per 50-60 min. Rotor: 170°C



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

Numero Verde  
**800-251859**



La qualità piace!



# MINI PANETTONE GASTRONOMICO

|                             |       |
|-----------------------------|-------|
| Farina debole 180W          | 900 g |
| <b>KOMPLET Mac Soft 10%</b> | 100 g |
| Acqua                       | 350 g |
| Zucchero                    | 25 g  |
| Burro o margarina           | 180 g |
| Lievito                     | 40 g  |
| Uova                        | 100 g |
| Sale                        | 22 g  |

## Modalità d'impiego:

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

Temperatura d'impasto: 26°C – 28°C.

Riposo dell'impasto: 5 minuti.

Porzionare nel formato da 70 g e posizionare in stampo panettone da 100 g.

Lievitazione: 30°C u.r. 70% per 60/70 minuti circa.

**Cottura:** Forno rotor 160°C per 15 minuti circa.

La qualità piace!



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

Numero Verde  
**800-251859**





# ALBERELLI NATALIZI

## Base frolla:

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

## Crema al burro:

|                                |         |
|--------------------------------|---------|
| KOMPLET Magic Fondant          | 1.000 g |
| Burro morbido                  | 1.000 g |
| Alcolato 70 gradi              | 50 g    |
| KOMPLET Kiddy Cover Pistacchio | 300g    |

## Modalità d'impiego:

Mescolare in planetaria con spatola tutti gli ingredienti sino ad ottenere un impasto omogeneo. Stendere all'altezza di 4 mm, stampare con tagliapasta diam. 4 cm. Depositare su carta da forno.

## Modalità d'impiego:

Montare in planetaria con frusta ad alta velocità il burro, unirvi Magic Fondant, Kiddy Cover sciolto e continuare a montare fino ad ottenere una crema soffice e vellutata. Aggiungere l'alcolato montando per un ulteriore minuto.

**Cottura:** Statico 200°C per 15 min. ca. con valvola aperta. Rotor 180°C.

**Composizione:** Formare con sac a poche sui dischi di pasta frolla. Lasciar riposare in frigorifero per un'ora. Glassare intingendo in KIDDY COVER e decorare a piacere.

✦ **CONSIGLIO:** Per glassare con KIDDY COVER, sciogliere il prodotto a +/- 50°C circa. Utilizzare ad una temperatura di 30-35°C.



# BAKBA

|                         |         |
|-------------------------|---------|
| <b>KOMPLET Yogofine</b> | 1.000 g |
| Acqua                   | 250 g   |
| Burro o margarina       | 200 g   |
| Uova                    | 150 g   |
| Lievito di birra        | 70 g    |

## Modalità d'impiego:

Impastare tutti gli ingredienti 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 4 mm, larghezza 30 cm. Spalmare con KIDDY NOISETTE FORNO all'altezza di 2 mm ed arrotolare a spirale sino ad ottenere un cilindro di 5-6 cm di diametro.

Tagliare alla lunghezza di 45 cm circa e depositare in stampo ciambella (contenuto 2,5 L – diametro 25 cm).

Lievitazione 30°C, 75 UR per 80 minuti circa.

**Cottura:** Statico 195°C per 35 minuti circa. Rotor 175°.

All'uscita dal forno pennellare con burro sciolto.

*La qualità piace!*



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

Numero Verde  
**800-251859**





# BASTONCINI NATALIZI

|                                      |         |
|--------------------------------------|---------|
| KOMPLET Frolla Mix                   | 1.000 g |
| Burro                                | 300 g   |
| Uova                                 | 100 g   |
| Acqua                                | 50 g    |
| Colorante liposolubile rosso/marrone | q.b.    |

## Modalità d'impiego:

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

Dividere in quattro parti, tenerne due da parte e colorare le restanti una per colore. Dividere gli impasti in pezzature da 20 g l'una, portare alla lunghezza di 20 cm. Unire una parte bianca ed una colorata e formare.

**Cottura:** Statico 190°C per 15 minuti circa. Rotor 175°C con valvola aperta.

La qualità piace!



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

Numero Verde  
**800-251859**





# BISCOTTI SPEZIATI

## Base biscotti:

|                          |         |
|--------------------------|---------|
| <b>KOMPLET Lebkuchen</b> | 1.000 g |
| Miele                    | 450 g   |
| Acqua                    | 250 g   |
| Farina tipo "0"          | 500 g   |

## modalità d'impiego:

Scaldare il miele e l'acqua ad una temperatura di 45° C, aggiungere **KOMPLET Lebkuchen**, amalgamare e successivamente aggiungere la farina mescolando lentamente. Lasciare riposare l'impasto coperto con cellophane per 24 ore in frigorifero in modo che i biscotti possano avere un volume ottimale. Stendere all'altezza di 6-8 mm, stampare nelle forme desiderate e depositare su teglia con carta da forno.

## Glassa trasparente per decorare

|          |         |
|----------|---------|
| Zucchero | 1.000 g |
| Acqua    | 500 g   |

## modalità d'impiego:

Cuocere fino a 110° C. togliere dal fuoco e continuare a mescolare sino ad ottenere una glassa bianca. Una volta raffreddati, decorare i biscotti con la glassa ottenuta. La glassa può essere riutilizzata riscaldandola.

## Glassa da decorazione

|                 |      |
|-----------------|------|
| Zucchero a velo | 500g |
| Albume          | 100g |
| Acido citrico   | q.b. |

## modalità d'impiego:

miscelare montando leggermente il tutto, aggiungere poi l'acido citrico, colorare a piacere.

**Cottura:** 220° C per 5-8 min. ca. doppia teglia e valvola chiusa.  
Decorare a piacere.

Importante: in fase di lavorazione la temperatura dell'acqua e miele non deve superare i 45° C.

La qualità piace!



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

Numero Verde  
**800-251859**





# CINNAMON ROLLS

## Base:

|                         |         |
|-------------------------|---------|
| <b>KOMPLET Yogofine</b> | 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](http://www.kompletitalia.it)**

Numero Verde  
**800-251859**



*La qualità piace!*



# MINI TULIPE LEBKUCHEN E CIOCCOLATO

---

|                    |         |
|--------------------|---------|
| KOMPLET Black Soft | 1.000 g |
| KOMPLET Lebkuchen  | 250 g   |
| Olio               | 450 g   |
| Acqua              | 360 g   |
| Uova               | 200 g   |
| Miele              | 50 g    |

## Da aggiungere:

|                          |       |
|--------------------------|-------|
| Goccine di cioccolato    | 100 g |
| Nocciole tritate tostate | 125 g |
| *Uva sultanina           | 110 g |
| *Rum                     | 15 g  |

\*L'uva sultanina e il Rum sono da miscelare a parte e lasciare riposare per almeno 24 ore in un contenitore chiuso.

## modalità d'impiego:

Mescolare tutti gli ingredienti (tranne l'uvetta) in planetaria con spatola a media velocità per 3 minuti circa. Incorporare l'uvetta. Colare in stampi **KOMPLET Mini Tulipe**.

**Cottura:** Forno statico 190°C per 25-30 minuti. Rotor 175°C.

Quando freddi decorare a piacere.



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

Numero Verde  
**800-251859**

La qualità piace!





# CROCCANTINI DI NATALE

KOMPLET Florenta 500 g

Mandorle affettate 500 g

## Modalità d'impiego:

Mescolare tutti gli ingredienti. Depositare su teglia 60 x 40 cm con carta da forno.

**Cottura:** Statico 200°C per 8 minuti circa. Rotor 190°C.

Estrarre dal forno, decorare con zuccherini colorati e continuare la cottura per ulteriori 2 min. Porzionare ancora caldo.

*La qualità piace!*



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

Numero Verde  
**800-251859**





# BROWNIES ALBERELLO

## Base:

|                         |         |
|-------------------------|---------|
| <b>KOMPLET Brownies</b> | 1.000 g |
| Burro morbido           | 400 g   |
| Uova                    | 400 g   |

## Per decorare:

|                            |       |
|----------------------------|-------|
| <b>KOMPLET Kiddy Choco</b> | 300 g |
|----------------------------|-------|

## modalità d'impiego:

Mescolare in planetaria con spatola a bassa velocità **KOMPLET Brownies** e burro per ca. 1 minuto.

Aggiungere le uova e continuare a mescolare per un ulteriore minuto.

Versare in **KOMPLET Teglia Dolci Al Taglio** foderata con carta da forno.

**Cottura:** 180°-190C per 25-30 minuti.

Quando fredda glassare con **KOMPLET Kiddy Choco** e decorare a piacere.

Tagliare longitudinalmente e dividere le due metà in triangoli 10 x 8 cm. Infine inserirvi lo stecco da gelato nel lato più corto fino a metà.

*La qualità piace!*



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

Numero Verde  
**800-251859**





# CHEESECAKE DI NATALE

## Base:

|                    |        |
|--------------------|--------|
| KOMPLET Jogosoft   | 1000 g |
| Burro fuso         | 400 g  |
| KOMPLET Persipan + | 300 g  |
| Acqua              | 300 g  |
| Uova intere        | 150 g  |

## Modalità d'impiego:

Montare tutti gli ingredienti assieme per 3 min. ca. quindi colare in stampo all'altezza di 2 cm.

## Ripieno:

|                            |         |
|----------------------------|---------|
| KOMPLET Gourmet Cheesecake | 1.000 g |
| Ricotta                    | 1.400 g |
| Acqua                      | 1.100 g |
| Uova intere                | 350 g   |
| Olio di semi               | 200 g   |

## Modalità d'impiego:

Mescolare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un composto omogeneo, versare sopra la base creando uno strato di 3 cm. Lasciare la superficie.

**Cottura:** Statico 180°C per 45/50 min. ca. Rotor 160°C.

Quando fredda guarnire con **Delifruit Arancia**.

La qualità piace!



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

Numero Verde  
**800-251859**





# STELLINA DI NATALE

|                           |         |
|---------------------------|---------|
| <b>KOMPLET Black Soft</b> | 1.000 g |
| <b>KOMPLET Lebkuchen</b>  | 250 g   |
| Olio                      | 450 g   |
| Acqua                     | 360 g   |
| Uova                      | 200 g   |
| Miele                     | 50 g    |

## Da aggiungere:

|                            |       |
|----------------------------|-------|
| Goccine di cioccolato      | 100 g |
| Nocciole tritate tostate   | 125 g |
| *Uva sultanina             | 110 g |
| *Rum                       | 15 g  |
| <b>KOMPLET Kiddy Choco</b> | 280 g |

\*L'uva sultanina e il Rum sono da miscelare a parte e lasciare riposare per almeno 24 ore in un contenitore chiuso.

## modalità d'impiego:

Mescolare tutti gli ingredienti (tranne l'uvetta al rum) in planetaria con spatola a media velocità per 3 minuti circa. Incorporare l'uvetta. Colare 190 g di impasto in stampi **KOMPLET Stampi Stella**.

**Cottura:** Forno statico 190°C per 30-35 minuti. Rotor 175°C.

Quando freddi glassare con **KOMPLET Kiddy Cover** e decorare a piacere.



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

Numero Verde  
**800-251859**



La qualità piace!



# TRANCI D'INVERNO

## Base:

|                              |         |
|------------------------------|---------|
| <b>KOMPLET Valbella Soft</b> | 1.000 g |
| Olio                         | 450 g   |
| Uova                         | 300 g   |
| Acqua                        | 80 g    |
| Cannella macinata            | 10 g    |
| XTRA MELA PEZZI GROSSI       | 650 g   |

## Granella di frolla:

|                           |       |
|---------------------------|-------|
| <b>KOMPLET Frolla Mix</b> | 140 g |
| Buro morbido              | 70 g  |
| Nocciole a scaglie        | 200 g |
| <b>KOMPLET Florenta</b>   | 100 g |

## modalità d'impiego:

Mescolare in planetaria con spatola alla media velocità tutti gli ingredienti per 3 minuti (tranne la mela). Versare l'impasto in teglia **KOMPLET Teglia Dolci Al Taglio**.

Per la granella di frolla con **KOMPLET Florenta** e nocciole mescolare **KOMPLET Frolla Mix** con il burro, fino a raggiungere la consistenza desiderata. In ultimo aggiungervi le nocciole e **KOMPLET Florenta**. Decorare con uno strato di XTRA MELA pezzi grossi e completare con la granella di frolla.

**Cottura:** Forno statico 190°C per 50-55 minuti. Rotor 175°C.  
Quando freddi tagliare in pezzi da 10 x 6 cm.



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

[www.kompletitalia.it](http://www.kompletitalia.it)

