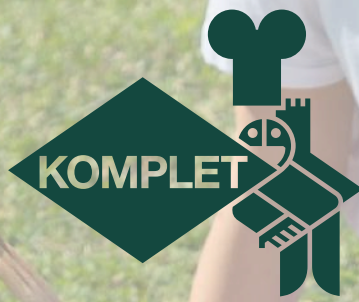




Ricettario

**APERI-PICNIC**





# BUTTER BUNS

|                  |         |
|------------------|---------|
| BUTTERTOAST      | 1.000 g |
| Acqua            | 500 g   |
| Lievito di birra | 50 g    |

## Modalità d'impiego:

Impastare gli ingredienti sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

Tempo di impasto: 3 min. 1° velocità, 6 min. 2° velocità.

Temperatura d'impasto: 24 – 26 °C

Lievitazione in massa: 30°C 75% U.R. per 20 min. ca (fino al raddoppio dell'impasto)

Pezzare 100 g ca.

Arrotondare. Riposo: 5 minuti.

Spianare formando un disco con diametro 15 cm.

Richiudere e lucidare con **EMULSHINE EXTRA**, decorare con formaggio grattugiato, quindi posizionare su teglia con carta da forno.

Lievitazione: 30 °C 75% U.R. per 20 minuti ca.

**Cottura:** 210° C con vapore per 10 minuti con valvola chiusa + 7 con valvola aperta. Rotor 190° C.

Quando freddi, tagliare e farcire a piacere.

La qualità piace!



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





# GRISSINI SFOGLIATI

---

|                             |         |
|-----------------------------|---------|
| <b>KOMPLET Granturk</b>     | 1.000 g |
| Acqua                       | 500 g   |
| Olio extra vergine di oliva | 50 g    |
| Lievito di birra            | 50 g    |

## Per sfogliare:

|                   |       |
|-------------------|-------|
| Burro o Margarina | 300 g |
|-------------------|-------|

## Per farcire:

|                          |                             |
|--------------------------|-----------------------------|
| Prosciutto cotto a fette | 100 g                       |
| Grana grattugiato        | 100 g + q.b. per spolverare |

## Modalità d'impiego:

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

Temperatura d'impasto: 24-26°C ca.

Riposo dell'impasto: 10 min. ca.

Sfogliare con burro/margarina dando tre pieghe a tre.

Riposo dell'impasto: 20 minuti a +4°C.

Stendere l'impasto altezza 4 mm, larghezza 30 mm, inumidire la superficie con acqua, distribuire sulla metà inferiore 100 g di prosciutto e 100 g di grana grattugiato e richiuderla con la metà superiore.

Spennellare con uovo e coprire con grana grattugiato.

Tagliare a strisce di 2 x 15 cm, formare a twist e disporre su teglia con carta da forno.

**Lievitazione:** Circa 30 min. a 30°C, 70% di umidità relativa

**Cottura:** Statico 205°C per 20 min. ca. Rotor 190°C.

La qualità piace!



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

Numero Verde  
**800-251859**







# WAFFEL SALATO

|                   |                |
|-------------------|----------------|
| <b>WAFFEL MIX</b> | <b>1.000 g</b> |
| Acqua (+5°C)      | 1.000 g        |
| Burro sciolto     | 225 g          |
| Strutto sciolto   | 200 g          |
| Sale              | 6 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.

Versare su piastra unta.

**Cottura:** 180°C per 5 min. ca. in piastra waffel.

Farcire a piacere.

*La qualità piace!*



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

Numero Verde  
**800-251859**





# MINI TULIPE AL PESTO

## Impasto:

|                    |         |
|--------------------|---------|
| CAKE SALE' GOURMET | 1.000 g |
| Acqua              | 900 g   |
| Uova               | 200 g   |
| Olio               | 300 g   |

## Farcitura:

|                   |       |
|-------------------|-------|
| Pesto             | 300 g |
| Grana grattugiato | 300 g |

## Modalità d'impiego:

Mescolare il tutto in planetaria con spatola 1 min. a bassa velocità e 3 min. a media velocità. Incorporare la farcitura mescolando un ulteriore minuto.

Colare in stampi **MINI TULIPE** aiutandosi con sac a poche.

**Cottura:** Statico 190°C per 30 min. ca. Rotor 175°C.

La qualità piace!



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







## PIZZETTE e SALATINI

**BUTTERTOAST** 1.000 g

Acqua 500 g

Lievito di birra 40 g

### Per sfogliare

Burro/Margarina 350 g

### Modalità d'impiego:

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

Tempo d'impasto: 3 min 1° velocità + 7 min 2° velocità

Temperatura d'impasto: 24-26°C

Riposo: 10 minuti

Sfogliare, incorporando il burro/margarina, dando tre pieghe a tre.

Riposo: 30 minuti a +4°C

Stendere all'altezza di 4 mm, stampare e disporre su teglia.

Lucidare con uovo e farcire a piacere.

Lievitazione: 30°C U.R. 75% per 30 minuti ca.

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



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

Numero Verde  
**800-251859**



*La qualità piace!*



# PANCAKE SALATO

---

|             |             |
|-------------|-------------|
| 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 e farcire a piacere.

*La qualità piace!*



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





# 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.

*La qualità piace!*



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

Numero Verde  
**800-251858**







# MINI TULIPE ALLA NORMA

## Impasto:

|                     |         |
|---------------------|---------|
| CAKE SALE' GOURMET  | 1.000 g |
| Acqua               | 800 g   |
| Passata di pomodoro | 200 g   |
| Uova                | 200 g   |
| Olio                | 400 g   |

## Farcitura:

|                               |       |
|-------------------------------|-------|
| Melanzane scottate in padella | 500 g |
| Ricotta salata grattugiata    | 300 g |
| Pomodorini a cubetti          | 300 g |

## Modalità d'impiego:

Mescolare il tutto in planetaria con spatola 1 min. a bassa velocità e 3 min. a media velocità. Incorporare la farcitura mescolando un ulteriore minuto.

Colare in stampi **MINI TULIPE** aiutandosi con sac a poche.

**Cottura:** Statico 190°C per 30 min. ca. Rotor 175°C.

*La qualità piace!*



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





## BACI SALATI

---

|                           |       |
|---------------------------|-------|
| <b>CAKE SALE' GOURMET</b> | 800 g |
| Amido                     | 100 g |
| Uova                      | 100 g |
| Burro                     | 500 g |
| Acqua                     | 150 g |
| <b>*TOMATO SNACK</b>      | 200 g |

Aggiungibile a piacere

### Modalità d'impiego:

Impastare il tutto sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Stendere all'altezza di 1 cm e stampare dei dischetti con tagliapasta (diametro 2,5 cm – 10 g circa). Formare poi delle palline. Distribuire su teglia con carta da forno.

**Cottura:** Statico 180°C per 15 minuti circa. Rotor 170°C con valvola chiusa.

Quando freddi accoppiare con formaggio spalmabile, aromatizzato a piacere.



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

Numero Verde  
**800-251859**



*La qualità piace!*





# FOCACCIA PRIMAVERA

|                  |         |
|------------------|---------|
| <b>GRANTURK</b>  | 1.000 g |
| Acqua            | 550 g   |
| Olio EVO         | 50 g    |
| Lievito di birra | 50 g    |
| Olive sminuzzate | 100 g   |

## Modalità d'impiego:

Impastare tutti gli ingredienti tranne le olive fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso. Aggiungervi le olive mescolando brevemente.

Tempo d'impasto: 3 min 1° velocità +7 min a 2° velocità

Temperatura d'impasto: 24-26 °C

Riposo: 30 min.

Stendere all'altezza di 1,5 cm, tagliare a quadrati 10x10, depositare su teglia.

Incidere a croce con spatola unta.

Lievitazione: 30°C 75% U.R. per 20 min circa

Decorare con verdura a piacere, pennellare con olio, salare e pepare.

**Cottura:** Statico cielo 230°C e platea 215°C per 18 minuti ca. Rotor 190°C.



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

Numero Verde  
**800-251859**



La qualità piace!



# MINI TULIPE CACIO E PEPE

## Impasto:

|                    |         |
|--------------------|---------|
| CAKE SALE' GOURMET | 1.000 g |
| Acqua              | 900 g   |
| Uova               | 200 g   |
| Olio               | 400 g   |

## Farcitura:

|                      |       |
|----------------------|-------|
| Pecorino grattugiato | 400 g |
| Pepe nero in polvere | 2 g   |

## Modalità d'impiego:

Mescolare il tutto in planetaria con spatola 1 min. a bassa velocità e 3 min. a media velocità. Incorporare la farcitura mescolando un ulteriore minuto.

Colare in stampi **MINI TULIPE** aiutandosi con sac a poche.

**Cottura:** Statico 190°C per 30 min. ca. Rotor 175°C.

La qualità piace!



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

Numero Verde  
**800-251859**







# CHEESE BALLS

---

|                            |                |
|----------------------------|----------------|
| <b>BONFRITTO&amp;FORNO</b> | <b>1.000 g</b> |
|----------------------------|----------------|

|              |         |
|--------------|---------|
| Acqua (30°C) | 1.000 g |
|--------------|---------|

|                         |         |
|-------------------------|---------|
| Formaggio pasta filante | 1.000 g |
|-------------------------|---------|

## Modalità d'impiego:

Mescolare **BONFRITTO&FORNO** e acqua in planetaria con spatola per 3 - 4 minuti ca. a media velocità. Aggiungere il formaggio mescolando per un ulteriore minuto. Formare un panetto.

Riposo: 5 min. ca.

Formare un filone diametro 2,5 cm e tagliare a gnocchetti da 15 g ca. cadauno. Modellare.

**Friggere** a 175°C per 10 min. ca.

Salare e pepare a piacere.



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

Numero Verde  
**800-251859**



La qualità piace!



# CROFFLE SALATO

|                    |               |
|--------------------|---------------|
| <b>BUTTERTOAST</b> | <b>1000 g</b> |
| Acqua              | 500 g         |
| Olio EVO           | 50 g          |
| Lievito            | 40 g          |
| Burro/margarina    | 400 g         |

## modalità d'impiego:

Impastare tutti gli ingredienti tranne il burro/la margarina finché l'impasto risulti liscio e cordoso.

Temperatura della pasta: 24-26°C.

Riposo: 20 min. ca.

Tirare a sfoglia dando tre pieghe a tre, aggiungendo il burro o la margarina per sfoglia.

Stendere, tagliare a triangoli e formare.

Disporre i Croissant su carta da forno.

Lievitazione: 30°C per 50 min. ca. U.R. 70%

Una volta completamente lievitati, abbattere i Croissant portandoli a una temperatura interna di - 18°C.

Stoccare in conservatore.

Al momento della cottura su piastra, estrarre i croissant dal conservatore 10 minuti prima della cottura scongelandoli leggermente.

**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!





# MINI TULIPE CARBONARA

## Impasto:

|                    |         |
|--------------------|---------|
| CAKE SALE' GOURMET | 1.000 g |
| Acqua              | 900 g   |
| Uova               | 200 g   |
| Olio               | 400 g   |

## Farcitura:

|                                            |       |
|--------------------------------------------|-------|
| Guanciale a cubetti<br>rosolato in padella | 600 g |
| Pecorino grattugiato                       | 100 g |
| Pepe nero in polvere                       | 1 g   |

## Modalità d'impiego:

Mescolare il tutto in planetaria con spatola 1 min. a bassa velocità e 3 min. a media velocità. Incorporare la farcitura mescolando un ulteriore minuto.

Colare in stampi **MINI TULIPE** aiutandosi con sac a poche.

**Cottura:** Statico 190°C per 30 min. ca. Rotor 175°C.

*La qualità piace!*



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

Numero Verde  
**800-251859**





# FOCACCINE AI SEMI

|                             |         |
|-----------------------------|---------|
| <b>KOMPLET PROBODY 70</b>   | 2.100 g |
| Farina di grano tenero W380 | 900 g   |
| Lievito di birra            | 90 g    |
| Acqua                       | 2.600 g |
| <b>KOMPLET MIXED SEEDS</b>  | 300 g   |
| Acqua fredda                | 300 g   |

## Modalità d'impiego:

Tostare Mixed Seeds e appena tolti dal forno versarli nell'acqua fredda e lasciare raffreddare 30 minuti, per ottenere una miscela di semi.

Impastare tutti gli altri ingredienti con la miscela di semi fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso.

Tempo d'impasto: 3 min. 1° velocità + 8 min. 2° velocità.

Temperatura dell'impasto: 26/27°C

Riposo dell'impasto: 10 min.

Pezzatura: 100 g.

Formare, avvolgere e depositare nella teglia specifica unta, lasciar riposare 10 min. formare.

Per teglia 60x40 pezzatura da 1.200-1.400 g, dopo un riposo di 10 minuti stendere l'impasto su teglia unta.

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

**Cottura:** Statico 220°C con vapore per 15/20 minuti. Rotor 190°C.



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

Numero Verde  
**800-251858**



La qualità piace!





# CREPES SALATE

**PRESTO CREPE** 400 g

Acqua 600/800 g

## Modalità d'impiego:

Mescolare il tutto in planetaria con frusta a media velocità per 3 min. circa.

Riposo dell'impasto: 10 min.

Versare su piastra unta, cuocere come di consueto e farcire a piacere.

La ricetta permette di realizzare 30 – 40 crepes, a seconda dello spessore e del diametro.

*La qualità piace!*



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

Numero Verde  
**800-251859**





# GRISSINI AI CEREALI E SEMI DI GIRASOLE

**PANBERG (ex Dolomiti)** 1.000 g

Acqua 450 g

Olio EVO 100 g

Lievito di birra 40 g

## Modalità d'impiego:

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

Temperatura 22°C-24°C Riposo dell'impasto: 10 minuti

Stendere la pasta all'altezza di 1 cm, larghezza 24 cm.

Pennellare con olio. Tagliarvi delle strisce dello spessore di 1 cm, formare a grissino, allungando fino a 40 cm. Depositare su teglia con carta da forno.

Lievitazione: 30°C 70% di U.R. per 20 minuti circa.

**Cottura:** Statico 210 °C con vapore per 25 minuti circa, di cui gli ultimi 5 min con valvola aperta. Rotor 195°C.



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

Numero Verde  
**800-251859**



*La qualità piace!*





## CUBETTI SALATI

|                             |              |
|-----------------------------|--------------|
| <b>CAKE SALÈ GOURMET</b>    | <b>700 g</b> |
| Uova                        | 70 g         |
| Acqua o vino bianco         | 500 g        |
| Prosciutto, olive, formaggi | 700 g        |

### modalità d'impiego:

Mescolare il tutto in planetaria con spatola 1 min. a bassa velocità e 3 min. a media velocità. Incorporare la farcitura (prosciutto, olive, formaggi, ecc..) mescolando un ulteriore minuto. Colare in **TEGLIA DOLCI AL TAGLIO** (60x20), cospargere con *Crumble Salato*\*.

Ultimare con una spruzzata di olio e aceto balsamico.

**Cottura:** Statico 190°C per 35 min. ca. – Rotor 175°C

### \*Crumble Salato

|                          |                |
|--------------------------|----------------|
| <b>CAKE SALÈ GOURMET</b> | <b>1.000 g</b> |
| Burro                    | 500 g          |
| Uova                     | 150 g          |
| Grana                    | 200 g          |

### modalità d'impiego:

Impastare il tutto in planetaria con spatola a media velocità fino ad ottenere un impasto granulare.





## 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)

