

RICETTARIO

KOMPLET



GLUTEN FREE





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





YELLOW CREME TARTE

Dischi di frolla alla nocciola:

| | |
|---------------------------------|-------|
| KOMPLET Gluten Free Cake | 900 g |
| Farina di nocciole | 100 g |
| Amido di mais | 100 g |
| Burro | 300 g |
| Uova | 150 g |
| Acqua | 100 g |

Crema al burro:

| | |
|------------------------------|---------|
| KOMPLET Magic Fondant | 1.000 g |
| Burro | 1.000 g |
| Alcolato 70° | 50 g |
| Colorante giallo | q.b. |

Modalità d'impiego:

Impastare tutti gli ingredienti sino ad ottenere un impasto omogeneo. Lasciare riposare in frigorifero a +4°C. Stendere all'altezza di 3 mm e decappare con tagliapasta diametro 9 cm.

Montare in planetaria con frusta ad alta velocità il burro (morbido), unirvi il MAGIC FONDANT e continuare a montare a forte velocità fino ad ottenere una crema soffice e vellutata. Aggiungere l'alcolato e il colorante montando per un ulteriore minuto.

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

Composizione

Su disco di frolla alla nocciola formare degli spuntoni con la crema al burro. Continuare alternando fino ad un totale di 3 dischi di frolla. Decorare a piacere. Conservare a +4°C.

È possibile aggiungere una farcitura di **Delifruit Classic** gusto a scelta posizionandolo al centro del disco di frolla.

La qualità piace!



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251858





RED VELVET COOKIES

| | |
|---------------------------------|---------|
| KOMPLET Gluten Free Cake | 1.000 g |
| Burro | 300 g |
| Uova | 200 g |
| Zucchero di canna | 150 g |
| Sale | 5 g |

Modalità d'impiego:

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola a media velocità fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Aggiungere a fine impasto 400 g di **Cabo Blanco** sminuzzato mescolando brevemente. Formare un cilindro dal diametro 3 cm, tagliarlo all'altezza di 3 cm (20 g circa). Depositare su teglia con carta da forno ed appiattirli leggermente.

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

La qualità piace!



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it





TORTA TIPO SACHER

| | |
|---------------------------------|---------|
| KOMPLET Gluten Free Cake | 1.000 g |
| Uova | 500 g |
| Acqua | 300 g |
| Olio di semi | 400 g |
| Cacao | 100 g |
| Zucchero | 150 g |

Modalità d'impiego:

Montare in planetaria con spatola tutti gli ingredienti a media velocità per 4 min. ca.

Aggiungere all'impasto farina di mandorle 100 g mescolando lentamente.

Colare in stampo unto ai $\frac{3}{4}$ dell'altezza.

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

Quando fredda, farcire con **KOMPLET KIDDY CONFI ALBICOCCA** e glassare con **KOMPLET KIDDY CHOCO** o **KOMPLET KIDDY COVER FONDENTE**.

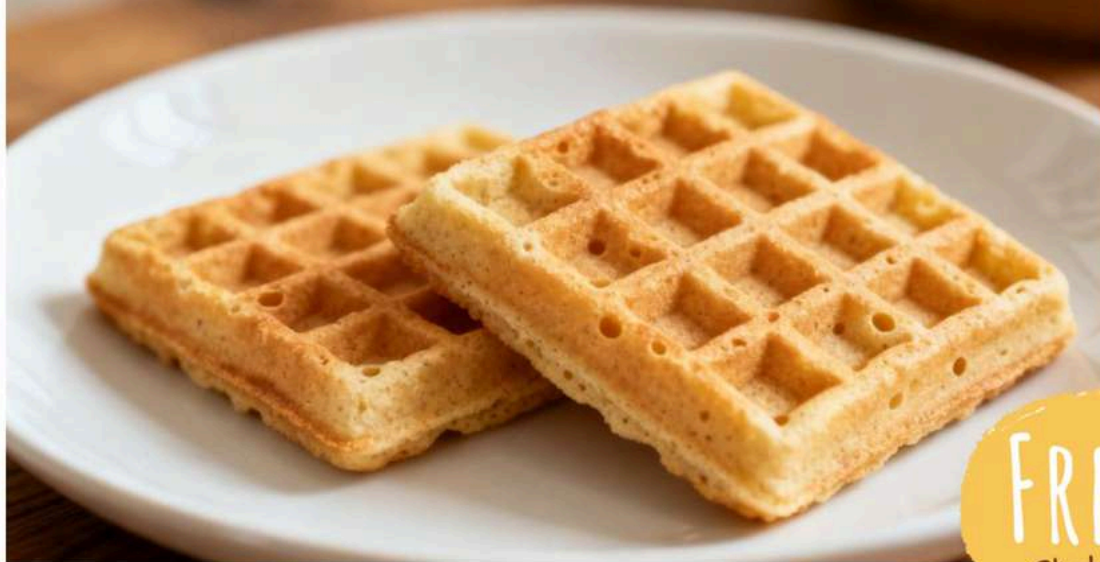
La qualità piace!



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251858





WAFFEL

| | |
|---------------------------------|---------|
| KOMPLET Gluten Free Cake | 1.000 g |
| Olio di semi | 400 g |
| Uova | 700 g |

Modalità d'impiego:

Mescolare il tutto in planetaria con foglia a bassa velocità per 4 min. ca. fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo.

Cottura piastra Waffle: stampo unto, riferimento di cottura circa 190°C per 2 minuti circa.

Decorare a piacere.

La qualità piace!



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251858





MINI TULIPE AL LIMONE

| | |
|---------------------------------|---------|
| KOMPLET Gluten Free Cake | 1.000 g |
| Olio di semi | 400 g |
| Uova | 500 g |
| Acqua | 200 g |

Modalità d'impiego:

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola a media velocità per 3 minuti circa. Colare in stampi TULIPE (80 g)..

Cottura: Statico 195°C per 35-40 minuti circa. Rotor 175°C.

Quando freddi farcire con crema di marroni e decorare a piacere.

La qualità piace!



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859





TULIPE AI MARRONI



| | |
|---------------------------------|---------|
| KOMPLET Gluten Free Cake | 1.000 g |
| Olio di semi | 400 g |
| Uova | 500 g |
| Acqua | 200 g |

Modalità d'impiego:

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola a media velocità per 3 minuti circa. Colare in stampi **KOMPLET TULIPE** (80 g).

Cottura: Statico 195°C per 35-40 minuti circa. Rotor 175°C.

Quando freddi farcire con crema di marroni e decorare a piacere.

La qualità piace!



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251858





PAN DI SPAGNA

| | |
|--------------------------|---------|
| KOMPLET Gluten Free Cake | 1.000 g |
| Uova | 800 g |
| Acqua | 200 g |
| Zucchero | 150 g |

Modalità d'impiego:

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta a forte velocità per 5 min. ca. Colare in stampo unto.

Cottura: Statico 190°C per 25 minuti circa. Rotor 165°C.

La qualità piace!



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251858





COOKIES DOUBLE CHOCO

| | |
|---------------------------------|-------|
| KOMPLET Gluten Free Cake | 900 g |
| Cacao | 100 g |
| Burro | 300 g |
| Uova | 200 g |
| Zucchero di canna | 175 g |
| Sale | 5 g |

Modalità d'impiego:

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola a media velocità fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Aggiungere a fine impasto 200 g di GOCCINE DI CIOCCOLATO mescolando brevemente.

Formare un cilindro del diametro 6 cm e posizionarlo in frigorifero (+4°C) per 2 ore ca.

Estrarlo dal frigo e tagliarvi dei dischi di 1 cm di spessore. Distribuire su carta da forno.

Cottura: Statico 205°C per 15 minuti circa con valvola chiusa. Rotor 185°C

La qualità piace!



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251858





TORTA ALLA FRUTTA

| | |
|---------------------------------|---------|
| KOMPLET Gluten Free Cake | 1.000 g |
| Olio di semi | 400 g |
| Uova | 500 g |
| Acqua | 200 g |

Modalità d'impiego:

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola a media velocità per 4 min. ca. Colare 400 g d'impasto in stampo **KOMPLET Varioform** ai $\frac{3}{4}$ dell'altezza. Decorare con 150 g di **Delifruit** (in alternativa potete usare frutta fresca o sciroppata a piacere).

Cottura: statico 190°C per 45 minuti circa. Rotor 170°C.

Quando fredda, gelatinare.

La qualità piace!



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251858



KOMPLET ITALIA S.R.L.

24050 Grassobbio (BG)

Via Enrico Fermi, 4

Tel. +39 035 42 42 742

info@kompletitalia.it

www.kompletitalia.it

