

RICETTARIO

KOMPLET



GLUTEN FREE



FREE
gluten



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**.

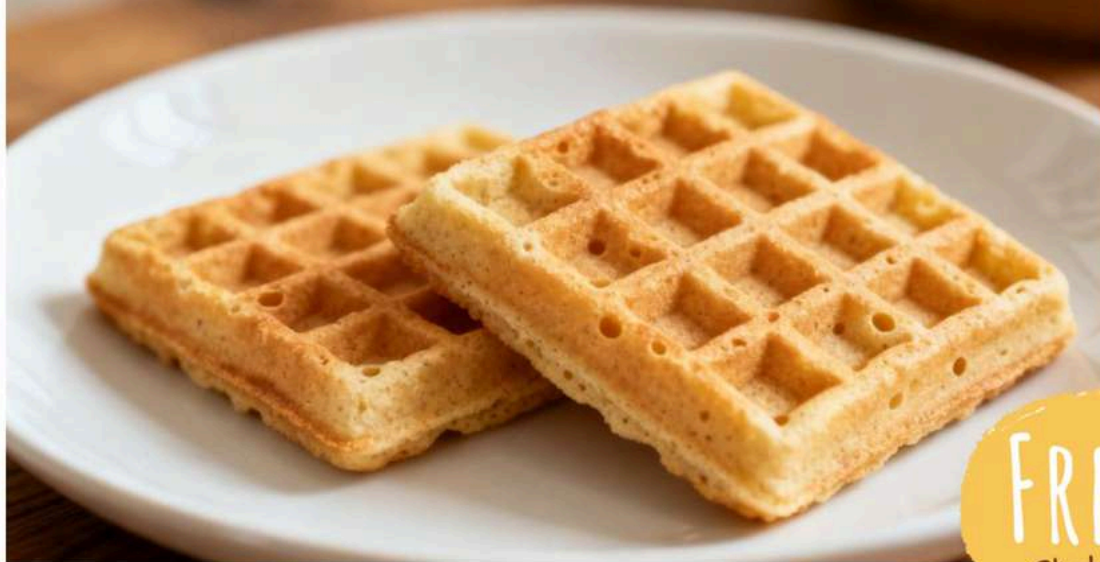
La qualità piace!



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859





FREE
gluten

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

Per decorare

KOMPLET Kiddy Fruit Limone q.b.

Modalità d'impiego:

Mescolare in planetaria con spatola per 3 min. circa alla media velocità.

Colare in stampi **KOMPLET Mini Tulipe** e decorare con **KOMPLET Kiddy Fruit Limone**.

Cottura: Statico 190°C per 30-35 minuti. Rotor 175°C.

Quando freddi gelatinare con **KOMPLET Kiddy Gel Neutro** o **Belnap Neutral**.

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

