

RICETTARIO

KOMPLET



GLUTEN FREE



FREE
gluten



FREE
gluten

CROSTATA ALLE PESCHE

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: Forno statico 200°C per 20 minuti circa - Rotor 185°C.

Quando fredda farcire a spirale con **KIDDY DELUXE VANIGLIA**, guarnire con pesche, decorare a piacere.

La qualità piace!



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859





CREME TARTE

Dischi di frolla alla nocciola

GLUTEN FREE CAKE	900 g
Farina di nocciole	100 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 3 mm e decappare con tagliapasta diametro 9 cm.

Cottura: Forno statico 200°C per 15 minuti circa - Rotor 185°C.

Crema al burro

MAGIC FONDANT	1000 g
Burro	1000 g
Alcolato 70°	50 g
Colorante giallo	q.b.

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.

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
800-251859





RED VELVET COOKIES

FREE
Gluten

GLUTEN FREE CAKE 1000 g

Burro 300 g

Uova 200 g

Zucchero di canna 150 g

Sale 5 g

Colorante rosso liposolubile qb

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.



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859



La qualità piace!



SACHER



GLUTEN FREE CAKE	1000 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: Forno statico 180°C per 30 minuti circa. - Rotor 160°C.

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

La qualità piace!



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859





WAFFEL

GLUTEN FREE CAKE

1000 g

Olio

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
800-251859





TULIPE AI MARRONI

GLUTEN FREE CAKE 1000 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: 190° C per 35-40 minuti circa – Rotor 175°

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





DOUBLE CHOKO COOKIES

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: Forno statico 205°C per 15 minuti circa con valvola chiusa - Rotor: 185°C



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859



La qualità piace!



TORTA ALLA FRUTTA

GLUTEN FREE CAKE 1000 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 **VARIOFORM** ai $\frac{3}{4}$ dell'altezza. Decorare con 150 g di DELIFRUIT (in alternativa potete usare frutta fresca o sciroppata a piacere).

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

Quando fredda, gelatinare.

Variante al cioccolato

Acqua 100 g

Cacao 50 g

Zucchero 50 g

Mescolare il tutto fino ad ottenere un composto omogeneo, incorporarlo a fine impasto, mescolando lentamente.



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859



La qualità piace!



FREE
gluten

MINI TULIPE al limone

GLUTEN FREE CAKE 1000 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 MINI TULIPE.

Decorare con KIDDY FRUIT LIMONE

Cottura: 190° C per 35-40 minuti circa – Rotor 175°

Quando freddi gelatinare con BELNAP NEUTRA.



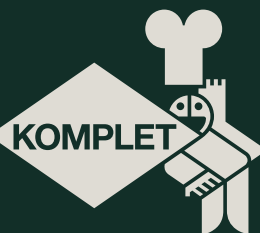
Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859



La qualità piace!

KOMPLET ITALIA S.R.L.



Via Enrico Fermi, 4 - 24050 Grassobbio (BG)

info@kompletitalia.it

www.kompletitalia.it

Tel. +39 035 42 42 742

