

Vegano.

SI PUÒ!





BRIOCHE COL TUPPO



GRANFESTA	1.000 g
Acqua	500 g
Zucchero	180 g
Lievito di birra	50 g
Olio di riso/oliva evo	100 g
Aromi	q.b.

Modalità d'impiego:

Impastare tutti gli ingredienti sino ad ottenere un impasto liscio e cordoso. Incorporare infine l'olio.

Temperatura impasto: 24/26°C

Riposo impasto: 30 minuti a 75 % U.R.

Pezzare 70g + 20g, formare

Lievitazione: 30 °C U.R. 70% per 90 minuti ca.

Glassa

Zucchero a velo 400 g

Acqua 100 g

Miscelare e lucidare con pennello prima della cottura.

Cottura: Statico 190°C per 18 minuti circa. - Rotor 175°C



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859



La qualità piace!



PINK VEGGIE COOKIES

VEGA CAKE	1000 g
Margarina vegetale	300 g
Acqua	150 g
Barbabietola in polvere	40 g

modalità d'impiego:

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

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 12 minuti circa. Rotor 185°C con valvola aperta.



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859



La qualità piace!



TULIPE CAROTE E MANDORLE

VEGA CAKE	1000 g
Olio di semi	300 g
Succo di carote	450 g
Farina di mandorle	150 g
Acqua	100 g

modalità d'impiego:

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta a media velocità per 3 minuti circa. Colare in stampi TULIPE (100 g ca.) Decorare con zucchero in granella e mandorle affettate.

Cottura: 190° C per 30-35 minuti circa – Rotor 175°

Quando freddi spolverare con **DOLCEDEKOR**.

La qualità piace!



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859





CROISSANT VEGAN

GRANFESTA	1.000 g
Zucchero	150 g
Olio di riso/oliva evo	50 g
Acqua	440 g
Lievito di birra	50 g
Aromi	q.b.
Margarina per sfogliare	400 g

Modalità d'impiego:

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

Temperatura impasto: 24/26°C

Riposo impasto: 30 minuti a + 4°C

Sfogliare con margarina dando 2 a pieghe a 3 in sfogliatrice.

Riposo impasto: 30 minuti a + 4°C

Dare una piega a 3

Riposo impasto: 30 minuti a + 4°C

Stendere all'altezza di 4 mm e formare. Disporre i croissant su teglia con carta forno.

Lievitazione: 30 °C U.R. 80% per 60-90 minuti ca.

Lucidare con UNISHINE PLUS o zucchero a velo.

Cottura: Statico 200°C per 20 minuti circa. - Rotor 180°C

La qualità piace!



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859





MINI TULIPE AL MANGO

VEGA CAKE	1000 g
Olio di semi	300 g
Acqua	450 g

modalità d'impiego:

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta a media velocità per 3 minuti circa. Colare in stampi **MINI TULIPE**.

Decorare con **DELIFRUIT CLASSIC MANGO**.

Cottura: 190° C per 30-35 minuti circa – Rotor 175°
Quando freddi gelatinare con **BELNAP NEUTRA**.

La qualità piace!



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859





COOKIES DOPPIO CIOCCOLATO



VEGA CAKE	950 g
Cacao in polvere	50 g
Margarina vegetale	300 g
Acqua	180 g
Goccine di cioccolato	400 g

modalità d'impiego:

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola a media velocità per 2 minuti circa, poi aggiungere le gocchine di cioccolato.

Formare un cilindro dal diametro 4 cm e farlo riposare in frigorifero per circa 2 ore. Tagliare dei dischi di circa 1 cm di spessore e distribuire su teglia con carta da forno.

Cottura: Statico 190°C per 12-15 minuti circa. Rotor 185°C con valvola aperta.



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859



La qualità piace!



TRANCI PICASSO

Impasto base:

VEGA CAKE	1000 g
Olio di semi	300 g
Acqua	450 g

modalità d'impiego:

Impastare gli ingredienti con frusta a media velocità per 3 minuti circa sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo, quindi colarlo nella teglia precedentemente unta.

Crema:

VEGA CREME	350-400 g
Acqua min. 25°C	1000 g

modalità d'impiego:

Mescolare gli ingredienti con frusta fine per 3 minuti circa sino ad ottenere una crema liscia ed omogenea.

Sull'impasto base già pronto nella teglia, alternare con sac à poche degli spunzoni di crema con altri spunzoni di **DELIFRUIT CLASSIC LAMPONE**, decorando tra una farcitura e l'altra con pesche sciroppate in pezzi.

Quantità per singola teglia:

Ricetta in **TEGLIA DOLCI al TAGLIO (KOM5045) 60 x 20 cm**

Peso impasto base	1.750 g circa
Peso crema	420 g circa
Peso DELIFRUIT	350 g circa
Peso pesche sciroppate	400 g circa

Cottura: 190°C per 60 minuti circa.

Quando fredda, gelatinare con **BELNAP ALBICOCCA** e porzionare in tranci a piacere (es. 10 x 6 cm = 20 tranci per teglia)

La qualità piace!



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859





APPLE PIE



VEGA CAKE	1000 g
Margarina vegetale	300 g
Acqua	150 g
DELIFRUIT XTRA MELA 10/10	1.800 g

modalità d'impiego:

Mescolare **VEGA CAKE**, margarina ed acqua in planetaria con spatola a media velocità fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Stendere all'altezza di 4 mm, foderarvi una tortiera (diametro 20 cm – altezza 5 cm).

Colarvi circa 600 g di **DELIFRUIT XTRA MELA 10/10**. Ricoprire con lo stesso impasto.

Cottura: 190°C per 50 minuti circa.

Dopo la cottura decorare con **POLVERE DI NEVE – DOLCEDEKOR**.

La qualità piace!



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it





CIAMBELLA BICOLORE



Impasto base:

VEGA CAKE	1000 g
Margarina vegetale	300 g
Acqua	150 g

modalità d'impiego:

Mescolare gli ingredienti dell'impasto base per 3 min. circa con frusta a media velocità fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

Impasto cacao:

impasto base	600 g
Cacao in polvere	25 g
POLVERE DI NEVE EXTRA o DOLCEDEKOR	25 g
Acqua	40 g

modalità d'impiego:

Mescolare cacao, zucchero ed acqua fino ad ottenere un composto omogeneo. Aggiungervi l'impasto base per renderlo al cacao.

In stampo ciambella (1,5 l) precedentemente unto versarvi 600 g di impasto base e colarvi al di sopra 300 g di impasto al cacao, variegare.

Cottura: 190°C per 55 minuti circa.

Dopo la cottura decorare a piacere.

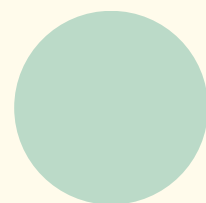
La qualità piace!



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859





Vegano.

SI PUÒ!

KOMPLET ITALIA S.R.L.

info@kompletitalia.it

www.kompletitalia.it

24050 Grassobbio (BG)

Via Enrico Fermi, 4

Tel. +39 035 42 42 742

