

RICETTARIO PASQUA



COLOMBA (lunga lievitazione)

Preimpasto:

| | |
|--------------------|----------------|
| GRANFESTA | 1.000 g |
| Acqua | 450 g |
| Tuorlo uovo cat. A | 150 g |
| Burro | 200 g |
| Zucchero | 100 g |
| Lievito di birra | 1 g |
| Totale | 1.901 g |

Procedimento:

Impastare gli ingredienti, fatta eccezione del burro, fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Quindi incorporarvi il burro. Far lievitare in cella a 26/28°C, 80% U.R. per 10-12 ore o comunque fino a che l'impasto sia quintuplicato.



LA SPIA: introdurre 300 g di impasto in un litro graduato. La lievitazione sarà ultimata quando l'impasto avrà raggiunto il volume di 1.250 cc.

Impasto:

| | |
|--------------------|---------|
| Preimpasto | 1.901 g |
| Farina W340-360 | 200 g |
| Zucchero | 250 g |
| Tuorlo uovo cat. A | 100 g |
| Burro | 200 g |
| Uvetta sultanina | 400 g |
| Arancia candita | 150 g |
| Cedro candito | 150 g |
| Miele di Acacia | 30 g |
| Aromi | q.b. |

modalità d'impiego:

Impastare il preimpasto, la farina e l'acqua fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Aggiungere lo zucchero e continuare ad impastare fino al suo completo assorbimento; proseguire aggiungendo il miele, la pasta arancia, gli aromi ed i tuorli continuando ad impastare fino ad ottenere una massa omogenea. A questo punto aggiungere il burro e terminare aggiungendo la frutta.

Temperatura dell'impasto: 26/29°C

Lasciar puntare l'impasto per 45/60 min in cella a 27/30°C 80% U.R. Spezzare e tornire due volte.

Porre l'impasto negli appositi stampi alti e far lievitare per 5 ore circa in cella di lievitazione a 27/30°C con 80% U.R. Estrarre quando l'apice della pasta arriva ad 1 cm dal bordo dello stampo. Prima di infornare, tagliare a croce la superficie e porre nell'incrocio dei tagli una noce di burro. Cuocere in forno a platea a 180°C per circa 55 min (per le pezzature da 1 kg). Aprire la valvola gli ultimi 10 min di cottura, fino al raggiungimento della temperatura di 95-96°C il "cuore" del prodotto. Appena sfornati capovolgerli con gli appositi spilli fino a completo raffreddamento. A piacere è possibile glassare con **KIDDY COVER** e decorare secondo gusto.

La qualità piace!



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859





DOLCE PASQUA SALATA

| | |
|---------------------------|---------|
| CAKE SALE' GOURMET | 1.000 g |
| Uova | 500 g |
| Vino bianco | 500 g |

Modalità d'impiego:

Mescolare il tutto in planetaria con spatola 1 min. a bassa velocità e 3 min. a media velocità. Aggiungervi mescolando per un ulteriore min, a bassa velocità 2.500 g di farcitura mista a piacere. Colare in stampo Colomba.

Cottura: 185°C per 25 min. ca.

Decorare con **CRUMBLE SALATO***

| | |
|-----------------------------|---------|
| * CAKE SALE' GOURMET | 1.000 g |
| 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.

La qualità piace!



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859





DANUBIO SALATO

| | | | |
|--------------------|---------|-------------------------|-------|
| BUTTERTOAST | 1.000 g | Farcitura: | |
| Acqua | 475 g | Formaggio pasta filante | 300 g |
| Lievito di birra | 40 g | Prosciutto cotto | 200 g |

Modalità d'impiego:

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

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

Temperatura d'impasto: 24 - 26°C

Riposo: 5 minuti. Pezzare 35 g ca. inserire la farcitura (10 g ca.) e richiudere a sfera.

Posizionare 24 pezzi in tortiera unta diametro 28 cm.

Lievitazione: 30°C 75% U.R. per 35 minuti ca.

Lucidare con uovo e decorare con semi di sesamo a piacere.

Cottura: Statico 195°C per 35 minuti. Rotor 180°C.

La qualità piace!



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859





NIDO DI PASQUA

| | |
|--------------------------|---------|
| BUTTERTOAST | 1.000 g |
| Acqua | 350 g |
| Uova | 200 g |
| Lievito | 50 g |
| Formaggio tipo Emmenthal | 300 g |

Modalità d'impiego:

Impastare tutti gli ingredienti, tranne il formaggio, fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso. Aggiungere il formaggio a cubetti mescolando brevemente.

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

Temperatura d'impasto: 24 - 26°C

Pezzare nel formato di 300 g, preformare allungando.

Riposo: 10 minuti. Allungare alla lunghezza di 50 cm, con due pezzi formare una treccia e depositare ad anello su teglia con carta da forno.

Lievitazione: 30°C U.R. 75% per 60 minuti ca.

A lievitazione ultimata lucidare con uovo e posizionarvi tre uova.

Cottura: Rotor 185°C con vapore per 25 minuti valvola chiusa + 5 minuti ca. valvola aperta. Statico 205°C.



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859

La qualità piace!





MINI DOLCE PASQUA ALLO YOGURT

| | |
|---------------------|---------|
| JOGOSOFT | 1.000 g |
| Acqua | 500 g |
| Olio di semi | 400 g |
| Arancio candito 9x9 | 200 g |

Modalità d'impiego:

Miscelare gli ingredienti (ad eccezione dell'arancio candito) a forte velocità con spatola per 3 minuti.

Aggiungervi mescolando lentamente anche l'arancio candito o, in alternativa, gocce di cioccolato, marroni canditi o frutta candita a piacere.

Colare 150 g di impasto in stampo colombina 15 x 10 cm, decorare con mandorle affettate e cospargere con zucchero in granella.

Glassare a piacere con **KIDDY COVER**.

Cottura: 180°C per 25-30 minuti circa.

La qualità piace!



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859





MINI DOLCE PASQUA

| | |
|-------------------------|---------|
| GLUTEN FREE CAKE | 1.000 g |
| Olio di semi | 400 g |
| Uova | 500 g |
| Acqua | 200 g |
| Arancio candito 9x9 | 500 g |

Modalità d'impiego:

Mescolare tutti gli ingredienti ad eccezione dell'arancio candito in planetaria con spatola a media velocità per 4 minuti ca.

Aggiungervi mescolando lentamente l'arancio candito o, in alternativa gocce di cioccolato, marroni canditi o frutta candita a piacere.

Colare 180 g di impasto in stampo colombina 15 x 10 cm, decorare con mandorle affettate e cospargere con zucchero in granella.

Cospargere con abbondante zucchero a velo, e decorare a piacere.

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

La qualità piace!



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859





CORONE DI PASQUA

| | |
|-------------------|----------------|
| YOGOFINE | 1.000 g |
| Acqua | 260 g |
| Burro o margarina | 180 g |
| Uova | 150 g |
| Lievito di birra | 70 g |
| Miele | 20 g |

modalità d'impiego:

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso. Riposo 5 minuti.

Spezzare nel formato di 50 gr, portare alla lunghezza di 35 cm, intrecciarne due pezzi, chiudere ad anello e depositare su teglia con carta da forno.

Lucidare la superficie con uovo.

Lievitazione: 30°C 70% U.R. per 60 minuti circa

Cottura: Statico 200°C per 15 minuti circa con valvola aperta. Rotor 180°.

All'uscita dal forno pennellare con uno sciroppo bollente di acqua e zucchero a velo (50-50). Decorare con codette colorate.



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859

La qualità piace!





PANDOLCE ALL'ANICE

| | |
|-------------------|----------------|
| YOGOFINE | 1.000 g |
| Acqua | 380 g |
| Burro o margarina | 60 g |
| Uova | 60 g |
| Lievito di birra | 60 g |
| Olio | 60 g |
| Semi di anice | 30 g |

A necessità, i semi d'anice possono essere sostituiti da
Semi di finocchio 40 g

modalità d'impiego:

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

Riposo 5 minuti.

Spezzare nel formato di 100 gr, portare alla lunghezza di 40 cm, chiudere ad anello e depositare su teglie con carta da forno.

Lievitazione: 30°C 70% U.R. per 60 minuti circa

Pennellare la superficie con uovo.

Cottura: Statico 200°C per 14 minuti circa con valvola aperta. Rotor 180°.

Guarnire con zucchero semolato.



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859



La qualità piace!



MINI DOLCE PASQUA AL CACAO

| | |
|---------------------|---------|
| BLACK SOFT | 1.000 g |
| Olio di semi | 450 g |
| Uova | 300 g |
| Acqua | 200 g |
| Arancio candito 9x9 | 200 g |

Modalità d'impiego:

Miscelare gli ingredienti (ad eccezione dell'arancio candito) a forte velocità con spatola per 3 minuti.

Aggiungervi mescolando lentamente anche l'arancio candito o, in alternativa, gocchine di cioccolato, marroni canditi o frutta candita a piacere.

Colare 150 g di impasto in stampo colombina 15 x 10 cm, decorare con mandorle affettate e cospargere con zucchero in granella.

Glassare a piacere con **KIDDY COVER**.

Cottura: 180°C per 25-30 minuti circa.

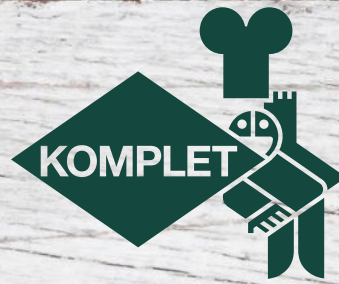


Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it



La qualità piace!





KOMPLET ITALIA S.R.L.

24050 Grassobbio (BG)

Via Enrico Fermi, 4

Tel. +39 035 42 42 742

info@kompletitalia.it

www.kompletitalia.it

