

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 tornare 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.



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859



La qualità piace!



COLOMBA 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.



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





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



La qualità piace!



PIGNA DI PASQUA

TORTA FACILE	1.000 g
Uova	450 g
Olio di semi	400 g
Acqua	100 g
Pastlimone top	5 g

Modalità d'impiego:

Montare gli ingredienti in planetaria con spatola a media velocità per 3 minuti circa. Colare in uno stampo ciambella unto.

Cottura (1.000 g): Statico 190° C per 45 minuti circa. Rotor 170° C
Lasciare raffreddare.

Scaldare **MAGIC FONDANT** a bagnomaria o microonde a 35-40°C aggiungendo l'1% di acqua. Colare con sac a poche sulla ciambella. Decorare a piacere.



MINI DOLCE PASQUA

Variante yogurt:

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

Variante nocciola:

VALBELLA SOFT	1.000 g
Acqua	500 g
Olio di semi	450 g
Uova	300 g
Arancio candito 9x9	200 g

Variante cacao:

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

Variante mandorla:

MANDELSOFT	1.000 g
Acqua	300 g
Olio di semi	300 g
Uova	300 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: Statico 180°C per 25-30 minuti circa. Rotor 160°.



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it



La qualità piace!



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°



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it



La qualità piace!



CORONE DI PASQUA

YOGOFINE	1.000 g
Acqua	260 g
Burro/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.

La qualità piace!



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251858





BAGELS

BUTTERTOAST	1.000 g
Acqua	420 g
Miele	20 g
Lievito di birra	25 g

Modalità d'impiego:

Impastare tutti gli ingredienti sino ad ottenere un impasto omogeneo, non troppo lavorato.

Tempo d'impasto: 10 min 1° velocità.

Temperatura d'impasto: 24-26°C

Riposo: 5 min. Pezzare nel formato di 110 g, allungare a 35 cm ca. unire le estremità per i primi 5 cm formando ad anello. Posizionare su teglia con carta da forno, precedentemente unta con poco staccante.

Lievitazione: 30°C U.R. 75% per 25-30 min.ca.

Acqua di cottura:

Acqua	3 lt
Sale	40 g
Fecola di patate	40 g
Miele	40 g

Modalità d'impiego:

Miscelare il tutto, portare ad ebollizione.

Al momento dell'utilizzo abbassare la fiamma al minimo.

1° cottura: Immergere i Bagel nell'acqua di cottura, 1 minuto per ogni lato. Estrarre e posizionare su teglia con carta da forno. Decorare con semi di sesamo.

2° cottura: Forno statico cielo 230°C, platea 210°C per 23 min ca. con 3 secondi di vapore. Rotor 200°C.

Quando freddi, tagliare e farcire a piacere.



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/margarina	60 g
Uova	60 g
Lievito di birra	60 g
Olio	60 g
Semi di anice	30 g*

*Semi di finocchio 40 g
come alternativa ai semi d'anice

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°.

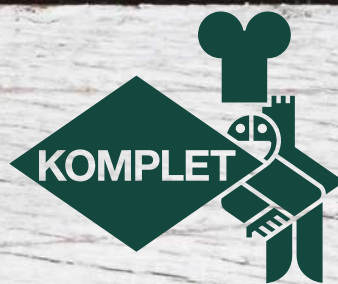
Guarnire con zucchero semolato.

La qualità piace!



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it





KOMPLET ITALIA S.R.L.

24050 Grassobbio (BG)

Via Enrico Fermi, 4

Tel. +39 035 42 42 742

info@kompletitalia.it

www.kompletitalia.it

