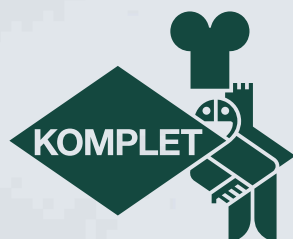


**Dolci
ispirazioni
primavera - estate**





CESTINO DI FRUTTA

Base:

KOMPLET Jogosoft	1.000 g
Olio di semi	400 g
Acqua	500 g

Modalità d'impiego:

Mescolare gli ingredienti con spatola a forte velocità per 3 min.

Crema:

KOMPLET Cheesecake Gourmet	1.000 g
Ricotta	1.400 g
Acqua calda	1.100 g
Olio	200 g
Uova	350 g

Modalità d'impiego:

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta alla media velocità per ca. 3 minuti.

Granella di frolla:

KOMPLET Frolla Mix	1.000 g
Burro morbido	400 g

Modalità d'impiego:

Impastare il tutto in planetaria con spatola alla media velocità fino ad ottenere un impasto granuloso.

Copertura:

Albicocche sciroppate	q.b.
-----------------------	------

Modalità d'impiego:

Per ogni porzione, versare stratificando in stampo **KOMPLET Stampini Minicake** 35 g di base, 80 g di crema, 15 g di albicocche sciroppate e 15 g di granella di frolla.

Cottura: Statico 190°C per 30-35 minuti. Rotor 170°C.

La qualità piace!



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859





BIGNÈ CRAQUELIN

Frolla colorata:

KOMPLET Frolla Mix	300 g
Zucchero	150 g
Burro	160 g
Colorante	q.b.

Modalità d'impiego:

Impastare il tutto fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Stendere all'altezza di 2 mm. Conservare a -18°C.

Pasta Bigné:

KOMPLET Bonfritto&Forno	1.000 g
Acqua 30°C	200 g
Burro sciolto	900 g

Modalità d'impiego:

Mescolare in planetaria con spatola alla media velocità BONFRITTO&FORNO ed acqua fino ad ottenere un nucleo liscio ed omogeneo, aggiungervi poi il burro continuando a mescolare, quindi colare su teglie.

Composizione:

Decappare la **frolla colorata** di 1 cm più grande rispetto alla **pasta bigné** e depositare in superficie.

Cottura: Statico 210°C valvola aperta 22 minuti.

Rotor 210 °C in caduta a 175°C valvola aperta 20 min.

La qualità piace!



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859





PLUMCAKE ALLA FRUTTA

KOMPLET Dolcemargherita	1.000 g
Burro morbido	500 g
Uova	500 g
Farina debole	300 g
Frutta candita	300 g
Uvetta sultanina	300 g

Modalità d'impiego:

Montare **KOMPLET Dolcemargherita** con burro e uova in planetaria con spatola a media velocità, fino ad ottenere un composto soffice ed omogeneo. Aggiungervi poi la farina, la frutta candita e l'uvetta mescolando brevemente. Colare in stampo unto ed infarinato.

Cottura: Statico 190°C per 45 min. ca. Rotor 170°. (per 400 g).

Per uno spacco regolare, incidere con spatola unta prima della cottura.



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859

La qualità piace!





KEY LEMON PIE

Frolla:

KOMPLET Frolla Mix	1.000 g
Burro	400 g
Uova	150 g

Modalità d'impiego:

Impastare il tutto fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

Stendere l'impasto all'altezza di 4 mm e foderare la base di una **TEGLIA DOLCE AL TAGLIO 60x20**.

Farcitura al limone:

KOMPLET Kiddy Fruit Limone	1.500 g
Uova	350 g
Burro sciolto	150 g

Mescolare il tutto in planetaria con frusta mescolando a media velocità, fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo.

Colare nella base frolla precedentemente stesa.

Cottura: statico 190°C per 30 minuti circa. Rotor 170°C.

Raffreddare in negativo.

Porzionare nel formato di 5x5 cm e decorare con panna montata.

La qualità piace!



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859





YOGURT E FRAGOLE

KOMPLET Jogosoft	1.000 g
Zucchero	150 g
Amido di frumento	80 g
Olio di semi	400 g
Acqua	670 g

Mescolare gli ingredienti con spatola a media velocità per 4 min.
Colare 250 g di impasto in **KOMPLET Stampo Varioform**.

Cottura: Statico 190°C per 25 minuti. Rotor 175°C.

Quando fredda, farcire con 150 g di **KOMPLET Kiddy Deluxe Vaniglia**,
decorare con fragole fresche, gelatinare con **Belnap Neutra** e decorare con
granella di pistacchio.

La qualità piace!



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859





CESTINI DI CROCCANTE

KOMPLET Florenta	300 g
Mandorle affettate	150 g

modalità d'impiego:

Mescolare tutti gli ingredienti. Su teglia con carta da forno, aiutandosi con anello d'acciaio diametro 10-12 cm ca, depositare 40 g ca. del composto al suo interno, distribuendolo. Ripetere il procedimento (6-8 pezzi / teglia 60x40cm).

cottura:

Statico 200°C per 7 min. ca. Rotor 190°C.

Quando ancora caldi modellare a cestino in stampi concavi in metallo. Quando freddi glassare con **KOMPLET KIDDY COVER** (gusto a scelta) e farcire con yogurt greco, granola, frutta fresca, frutta secca etc...

La qualità piace!



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859





RICE LEMON BLOSSOM

Base

KOMPLET Jogosoft	1.000 g
Burro sciolto	400 g
Acqua	300 g
Uova	100 g

Modalità d'impiego:

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola a media velocità per 3 minuti circa, sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

Colare 200 g in anello di acciaio unto (d 18, h 4) appoggiato su carta da forno.

Farcitura

KOMPLET Risolatte	1.000 g
Acqua	600 g
Ovocrem	400 g
KOMPLET Kiddy Fruit Limone	200 g

Mescolare **OVOCREM** ed acqua in planetaria con frusta a media velocità per 5 minuti circa fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Aggiungervi **KOMPLET Risolatte** e **KOMPLET Kiddy Fruit Limone**, mescolando brevemente.

Depositare 500 g di farcitura sulla base.

Cottura: 190° C per 45 minuti circa. Rotor 160° C.



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251858



La qualità piace!



FAVETTE COLORATE

PASTA MANDORLE MO	2.500 g
KOMPLET Persipan +	2.500 g
Zucchero a velo	4.600 g
Albume	400 g
KOMPLET Back Pulver	25 g
Ammonio bicarbonato	20 g
Aromi	q.b.
Coloranti alimentari	q.b.
Zucchero semolato	q.b.

Modalità d'impiego:

Impastare in planetaria con spatola a bassa velocità Pasta Mandorle Mo e Persipan+ con lo zucchero a velo, l'albume, il Back Pulver e l'ammonio bicarbonato, sino ad ottenere una pasta omogenea.

Aggiungere aroma e colorante alimentare nella quantità desiderata.

Formare dei filoncini con diametro cm 1-2, tagliare a cubetti e arrotondare. Passare in zucchero semolato.

Cottura: 110/140°C per 10 minuti ca.

La qualità piace!



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859





DELIZIA AL LIMONE

Semisfere di Pan di Spagna:

KOMPLET Biskuit	1.000 g
Uova	600 g
Acqua	200 g

Modalità d'impiego:

Montare in planetaria tutti gli ingredienti con frusta a forte velocità per 10 minuti circa. Colare 30 g d'impasto in stampo Semi Sfere unte con Ø 8 cm.

Cottura: Statico 20 min. a 190°C ca. – Rotor 160°C

Farcitura al limoncello

KOMPLET Kiddy Fruit Limone	500 g
Panna liquida	450 g
Limoncello 30°	50 g

Modalità d'impiego: miscelare il tutto sino ad ottenere un composto omogeneo.

Glassa al limone

	<i>con panna fresca</i>	<i>con panna vegetale</i>
Panna fresca	400 g	---
Panna vegetale	----	350 g
KOMPLET Kiddy Fruit Limone	200 g	200 g
Latte freddo	250 g	300 g
Zucchero	150 g	75 g

Modalità d'impiego: montare il tutto in planetaria sino ad ottenere un composto spumoso

Composizione: terminata la cottura delle semi sfere, lasciar raffreddare, sformare e riposizionarle nello stampo. Farcire con la farcitura al limoncello, estrarre dallo stampo e bagnare con bagna al limoncello (14°). Posizionare su griglia, colare con sac à poche la glassa al limone e decorare a piacere.

La qualità piace!



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859





TORTA ALLA RICOTTA

KOMPLET Gourmet Cheesecake	1.000 g
Ricotta	1.400 g
Olio di semi	200 g
Uova	350 g
Acqua	1000-1100 g

Modalità d'impiego:

mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta alla media velocità per 3 minuti ca. Versare la farcitura ottenuta in stampi precedentemente foderati con frolla.

Cottura: Statico 180°C per 45-50 minuti circa. Rotor 160°C.

La qualità piace!



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859





MAGIC LEMONBERRY

KOMPLET Jogosoft	1.000 g
Acqua	500 g
Olio di semi	400 g
Aroma Palermo Limone	30 g

Modalità d'impiego:

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola a media velocità per 3 minuti circa, sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.
Colare in STAMPO plumcake fino a riempirne i $\frac{3}{4}$, quindi incidere con spatola unta.

Cottura (per stampo da 550 g): 190° C per 50 minuti circa. Rotor 175° C.

Quando freddo, glassare con **KOMPLET Magic Fondant** portato alla temperatura di 60°C. Impiattare guarnendo con **Delifruit Mirtillo**.

La qualità piace!



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859





LEMON VEGAN BLONDIES

KOMPLET Vega Cake	1.000 g
Acqua	350 g
Olio di semi	130 g
Succo di limone	100 g
Margarina vegetale (sciolta)	170 g
Scorza di limone grattugiata	30 g

Modalità d'impiego:

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola a media velocità per 3 minuti circa, sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.
Colare in **TEGLIA DOLCI AL TAGLIO** foderata con carta da forno.

Cottura: Statico 190° C per 25 minuti circa. Rotor 170° C.

Quando freddi tagliare nel formato 6x6 cm e spolverare con **KOMPLET Dolcedekor**.

La qualità piace!



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859





RICOTTA E CIOCCOLATO

KOMPLET Jogosoft	1.000 g
Olio di semi	400 g
Acqua	350 g
Ricotta	300 g
Goccine di cioccolato	200 g
Zucchero	150 g
Farina debole	80 g
Aroma Palermo Limone	50 g

Modalità d'impiego:

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria (ad esclusione delle gocchine di cioccolato) con spatola a media velocità per 3 minuti circa, sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

Aggiungere le gocchine di cioccolato, mescolando brevemente.

Colare 550 gr in **KOMPLET Stampo Tondo** e cospargere abbondantemente con zucchero semolato.

Cottura: Statico 190° C per 40 minuti circa.
Rotor 175°C.



La qualità piace!



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251858





JOGOLEMON

KOMPLET Jogosoft	1.000 g
Acqua	500 g
Olio di semi	400 g

Modalità d'impiego:

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola a media velocità per 3 minuti circa, sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

Colare 350 gr in **KOMPLET Stampo Varioform** e depositarvi a griglia 100 g di **KOMPLET Kiddy Fruit Limone**.

Cottura: 180° C per 35 minuti circa. Rotor 170° C.

Quando fredda gelatinare con **Belnap Neutra** e decorare con mandole affettate e **KOMPLET Polvere Di Neve Extra**.

La qualità piace!



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251858





MINI FLAN ALLA PANNA

Crumble alla nocciola

KOMPLET Valbella Soft	700 g
Burro	200 g

Modalità d'impiego:

Mescolare in planetaria con spatola a bassa velocità fino ad ottenere un composto granulare. Depositare in PIROTTINI MUFFIN all'altezza di 1 cm. Precottura: Statico 200 °C per 10 min. Rotor 185°C.

Crema all'uovo

OVOCREM	400 g
Acqua	600 g
Panna liquida	500 g



Modalità d'impiego:

Mescolare **OVOCREM** e acqua in planetaria con frusta alla media velocità fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Aggiungere la panna e mescolare per un ulteriore minuto.

Composizione: In stampo muffin depositare, sopra al crumble di nocciola precotto, guarnire con **KOMPLET Kiddy Noisette Forno** e livellare con crema all'uovo.

Cottura: Statico 190°C per 35 min. ca. Rotor 170°C.

Quando freddi decorare a piacere.

La qualità piace!



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859





FREE
gluten

CROSTATATA 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





TRANCI FRAGOLE E MASCARPONE

KOMPLET Gourmet Cheesecake	1.000 g
Ricotta	1.000 g
Olio di semi	100 g
Uova	250 g
Acqua	1.100 g
Compound Fragola	200 g
Mascarpone	400 g

Modalità d'impiego:

Mescolare tutti gli ingredienti (tranne il mascarpone) in planetaria con spatola alla media velocità per 5 minuti ca.

Aggiungere il mascarpone mescolando brevemente.

Versare la farcitura così ottenuta in stampi precedentemente foderati di frolla. Lisciare la superficie.

Cottura: Statico 180°C per 30 minuti circa. Rotor 160°C.

Quando fredda gelatinare e decorare a piacere.

La qualità piace!



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859





SOFFICE ALLE ALBICOCCHE

KOMPLET Jogosoft	1.000 g
Acqua	500 g
Olio di semi	400 g

Modalità d'impiego:

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola a media velocità per 3 minuti circa, sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

Aggiungervi 150 gr di pistacchi, mescolando brevemente.

Colare 450 gr in **KOMPLET Stampo Tondo** e depositarvi 100 g di albicocche sciroppate.

Cottura: Statico 180° C per 45 minuti circa. Rotor 170° C.

Quando fredda gelatinare con **Belnap Neutra** e decorare con ulteriori pistacchi.

La qualità piace!



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859



Scopri anche:

SEMIFREDDI
d'estate



KOMPLET ITALIA S.R.L.

24050 Grassobbio (BG)

Via Enrico Fermi, 4

Tel. +39 035 42 42 742

info@kompletitalia.it

www.kompletitalia.it

