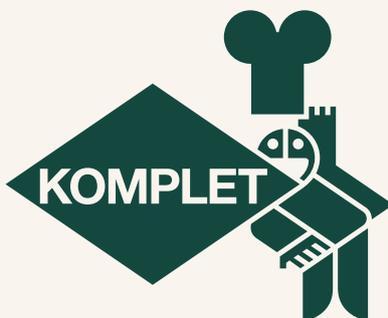


Ricettario
D'AMORE





VALENTINO

Frolla alle nocciole

VALBELLA SOFT	1.000 g
Farina di grano tenero	250 g
Burro	300 g
Uova intere	200 g

Modalità d'impiego:

Impastare il tutto a frolla.

Base al cacao

BLACK SOFT	1.000 g
Burro sciolto	400 g
Uova intere	400 g

Modalità d'impiego:

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

Composizione:

Stendere la frolla alle nocciole all'altezza di 4 mm e foderarvi una tortiera.

Colare **DELICREAM PIKFEIN CAMEL** all'altezza di 2 mm, guarnire con **CLASSIC CILIEGIA NERA** della linea Delifruit, continuare con la base al cacao riempiendo lo stampo, completare con pere a fette e nocciole tostate.

Cottura: Statico 185°C per 60 min. ca. – Rotor 175°C.

Quando fredda spolverare con **DOLCEDEKOR**, decorare con cuori di cioccolato e guarnire con ciliegie.



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859



La qualità piace!



CUOR DI WAFFEL

WAFFEL MIX 1.000 g

Acqua

o latte freddo (+5°C) 1.100 g

Burro sciolto 425 g

Modalità d'impiego:

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

Riposo dell'impasto: 10 min.

Versare su piastra unta.

Cottura: 180°C per 5 min. ca. in piastra a forma di cuore.

Se cotto in classica piastra Waffel, formare con stampino a forma di cuore una volta cotto.

Glassare con **KIDDY COVER** a piacere.

La qualità piace!



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859





CUORE DI NOCCIOLA

OVOCREM	400 g
Acqua	600 g
KIDDY NOISETTE FORNO	300 g

Modalità d'impiego:

Mescolare in planetaria con frusta alla media velocità **OVOCREM** e acqua, aggiungere poi **KIDDY NOISETTE FORNO** continuando a mescolare fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo.

In tortiera cuore foderata di pasta frolla colare la crema arrivando ad un terzo dal bordo.

Cottura: 180° C per 40 minuti circa – Rotor 170° C

Quando fredda decorare a piacere

La qualità piace!



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859





DOLCE CUORE

Cuore di frolla

FROLLA MIX	1.500 g
Burro	600 g
Uova	300 g

Modalità d'impiego:

Impastare il tutto sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Stendere all'altezza di 4 mm. Intagliare a cuore (circa 18x20) Depositare su carta da forno.

Cottura: 200°C per 13 minuti circa.

Sul primo cuore, formare con bocchetta dei puntoni di farcitura, depositare il secondo cuore, completare con altra farcitura e decorare con frutta fresca o altre decorazioni a piacere.

Farcitura (giorno precedente)

KIDDY COVER	500 g
Panna fresca	1.500 g

Modalità d'impiego:

Sciogliere KIDDY COVER gusto a scelta, separatamente scaldare la panna. Unire e mescolare assieme, lasciar riposare in frigorifero per una notte. Montare in planetaria con frusta.



La qualità piace!



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859





CUORE AI FRUTTI DI BOSCO

JOGOSOFT	1000 g
Acqua	500 g
Olio di semi	400 g

Modalità d'impiego:

Mescolare tutti gli ingredienti con spatola a forte velocità per 3 minuti circa, sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Colare in **STAMPO CUORE** fino ai **2/3**. Colare uno strato uniforme di **DELIFRUIT FRUTTI DI BOSCO**.

Cottura: 180° C per 30 minuti circa – Rotor 170° C

Quando fredda gelatinare con BELNAP decorare a piacere.

La qualità piace!



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859





CUOR TARTE



Cuori 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



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859

La qualità piace!





BIGNOLATA S.VALENTINO

BONFRITTO&FORNO	1000 g
Acqua 30°C	1000 g
CITRONOVA	15 g

Modalità d'impiego:

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola per 3 - 4 minuti ca. a media velocità. Formare un panetto.

Riposo: 60 min. ca.

Formare a filoncino diametro 0,5 / 1 cm e tagliare a gnocchetti.

Friggere a 175°C per 5 min. ca.

Miele	300 g
DELICREAM PIKFEIN CARAMELLO	300 g

Mescolare i fritti ancora tiepidi nella miscela di miele e caramello precedentemente miscelata.

Cestino a Cuore

In stampo di acciaio semifreddi a forma di cuore unto su carta da forno, depositare una miscela del 50% FLORENTA e 50% mandorle affettate all'altezza di 4 mm.

Cottura: 200°C per 10 min ca.

In teglia 60 x 40 cm con carta da forno depositare una miscela del 50% FLORENTA e 50% mandorle affettate all'altezza di 4 mm. Cottura: 200°C per 8 min ca.

Quando ancora tiepido intagliarvi delle strisce altezza di 3 cm, sagomare sullo stampo a cuore precedentemente cotto. Quando freddo pennellare l'interno con KIDDY COVER ROSA.



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859



La qualità piace!



CUORE DI FROLLA

FROLLA MIX	1000 g
Burro	400 g
Uova	150 g

modalità d'impiego:

Impastare il tutto sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Stendere all'altezza di 5 mm e stampare i biscotti stampo cuore e depositare su teglia con carta da forno.

Cottura: Statico 195°C per 15 minuti circa. Rotor 185°C con valvola aperta.

Quando freddi glassare con **KIDDY COVER ROSA** e decorare a piacere.



CUORE DI BROWNIES

Base biscotto

JOGOSOFT	1.000 g
Burro	350 g
Uova	350 g

Modalità d'impiego:

Impastare il tutto a frolla. Stendere all'altezza di 5 mm, stampare con tagliapasta diametro 7 cm.

Depositare su teglia con carta da forno.

Cottura: 190°C per 10-12 minuti circa

Cuore di brownies

GOURMET BROWNIES	1.000 g
Burro sciolto	400 g
Uova intere	400 g
DAILY CILIEGIA AMARENA	600 g

Modalità d'impiego:

Miscelare in planetaria con spatola GOURMET BROWNIES e burro sciolto a bassa velocità per un minuto. Aggiungervi le uova e mescolare per un ulteriore minuto. Aggiungere DAILY CILIEGIA AMARENA della linea Delifruit mescolando brevemente. Colare in stampi silicone a forma di cuore.

Cottura: 190°C per 30 min. ca. Abbattere e sformare.

Gelatinare il cuore di Brownies con **BELNAP NEUTRA** e appoggiarlo sopra la base biscotto. Decorare a piacere.

La qualità piace!



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859



KOMPLET ITALIA S.R.L.

24050 Grassobbio (BG)

Via Enrico Fermi, 4

Tel. +39 035 42 42 742

info@kompletitalia.it

www.kompletitalia.it

