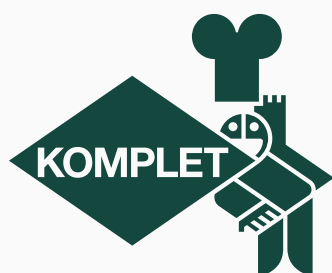




# *Ricettario* D'AMORE





# BISCOTTI S.VALENTINO

MANDELSOFT	1.000 g
Burro	200 g
Uova	200 g
Noci spezzate	130 g
Cacao	20 g

## Modalità d'impiego:

Mescolare **MANDELSOFT**, burro, uova e cacao in planetaria con spatola alla bassa velocità per 3 minuti circa.

Aggiungervi quindi le noci spezzate mescolando brevemente.

Stendere all'altezza di 8 mm e stampare a forma di stella, quindi distribuire su teglia con carta da forno

**Cottura:** Statico 15 min. a 200°C. Rotor 190°C.



Molte altre ricette su:  
[www.kompletitalia.it](http://www.kompletitalia.it)

Numero Verde  
**800-251859**



La qualità piace!



# CUORICINI

KOMPLET PROBODY	2.100 g
Farina W380	900 g
Acqua	2.580 g
Lievito di birra	90 g

## Modalità d'impiego:

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

Temperatura dell'impasto: 26/27° C

Risposo dell'impasto: 20/30 minuti.

Stendere l'impasto all'altezza di 1 cm, stampare a forma di cuore di ca. 40 g cadauno. Posizionare su teglia.

Lievitazione: 30 min. ca. a 30°C con 70% U.R.

**Cottura:** 210°C con vapore per 12 minuti ca.



Molte altre ricette su:  
[www.kompletitalia.it](http://www.kompletitalia.it)

Numero Verde  
**800-251859**



La qualità piace!





# VALENTINO

## Frolla alle nocciole

<b>VALBELLA SOFT</b>	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

<b>BLACK SOFT</b>	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 CARAMEL** 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](http://www.kompletitalia.it)**

Numero Verde  
**800-251859**







# STAMPO CUORE ALLO YOGURT

## Base:

<b>JOGOSOFT</b>	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 forte velocità per 3 min. Colare circa 115 g di impasto in STAMPO CUORE.

**Cottura:** Statico 180°C per 20-25 minuti. Rotor 170°C.

## Crema di copertura

<b>CREME RICO</b>	350 g
Acqua	1000 g

Versare l'acqua in planetaria, aggiungere CREME RICO e mescolare con frusta alla medio-alta velocità fino ad ottenere una crema liscia. Lasciare riposare 15-20 minuti. È ideale rimescolare la crema in planetaria prima dell'utilizzo per renderla liscia ed omogenea.

Distribuire la crema sulla base raffreddata, disporre le fragole o i lamponi freschi e gelatinare con BELNAP NEUTRA.



Molte altre ricette su:  
[www.kompletitalia.it](http://www.kompletitalia.it)

Numero Verde  
**800-251859**



La qualità piace!



# CUORE DI NOCCIOLA

---

<b>OVOCREM</b>	400 g
Acqua	600 g
<b>KIDDY NOISETTE FORNO</b>	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](http://www.kompletitalia.it)**

Numero Verde  
**800-251859**







# DOLCE CUORE

## Cuore di frolla

<b>FROLLA MIX</b>	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)

<b>KIDDY COVER</b>	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.







# 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](http://www.kompletitalia.it)**

Numero Verde  
**800-251859**





# CUOR TARTE

FREE  
Gluten

## Cuori di frolla alla nocciola

<b>GLUTEN FREE CAKE</b>	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

<b>MAGIC FONDANT</b>	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

<b>BONFRITTO&amp;FORNO</b>	1000 g
Acqua 30°C	1000 g
<b>CITRONOVA</b>	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
<b>DELICREAM PIKFEIN CARAMELLO</b>	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**



*La qualità piace!*





# CUORE DI FROLLA

<b>FROLLA MIX</b>	<b>1000 g</b>
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.



Molte altre ricette su:  
**[www.kompletitalia.it](http://www.kompletitalia.it)**



*La qualità piace!*



# 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.



## KOMPLET ITALIA S.R.L.

24050 Grassobbio (BG)

Via Enrico Fermi, 4

Tel. +39 035 42 42 742

[info@kompletitalia.it](mailto:info@kompletitalia.it)

[www.kompletitalia.it](http://www.kompletitalia.it)

