



RICETTARIO *d'autunno*





TORTA PERE E STREUSEL

Base al cacao:

BLACK SOFT	1.000 g
Olio di semi	450 g
Uova	200 g
Acqua	200 g

modalità d'impiego: Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola a media velocità per 3 min circa, sino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo.

Granella alle mandorle

MANDELSOFT	1.000 g
Burro morbido	200 g

modalità d'impiego: Mescolare in planetaria a bassa velocità con spatola fino ad ottenere un composto granuloso.

Composizione: Colare in tortiera unta la base al cacao all'altezza di 2 cm. Guarnire con **DELIFRUIT XTRA PERA 10/10**. Ricoprire con la granella alle mandorle (circa 2 cm) e decorare con noci spezzate.

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

La qualità piace!



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859





CROSTATA ALLA ZUCCA

OVOCREM	500 g
Zucca in purea	400 g
Acqua	400 g
Panna	200 g
Cannella in polvere	1 g

modalità d'impiego:

Mescolare in planetaria con frusta alla media velocità tutti gli ingredienti fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. In tortiera foderata di pasta frolla, colare la crema ottenuta.

Cottura:

Statico 195°C per 30 minuti circa. Rotor 175°C.

La qualità piace!



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251858





FROLLA RISO E CARMELLO

Base frolla

FROLLA MIX	1000 g
Burro	300 g
Uova	50 g
Acqua	100 g
Zucchero a velo	100 g

modalità d'impiego:

Impastare il tutto sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Stendere all'altezza di 3 mm, foderare degli stampi diametro 15 cm.

Cottura: Statico 200°C per 20 minuti circa.

Rotor 185°C con valvola aperta.

Farcitura al riso:

RISOLATTE	500 g
Formaggio tipo philadelphia	150 g
MAURITIUS VANIGLIA	10 g

modalità d'impiego:

Mescolare il tutto.

Crema alla nocciola

KIDDY DELUXE VANIGLIA	500 g
KIDDY NOISETTE FORNO	100 g
Liquore all'arancia	50 g
Panna 38%	600 g

modalità d'impiego:

Mescolare tutti gli ingredienti (ad eccezione della panna) in planetaria con frusta ad alta velocità fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo.

Montare la panna 38% ed aggiungerla alla crema alla nocciola mescolando lentamente.

Composizione:

Farcire *base Frolla* a spirale con **DELICREAM PIKFEIN CARMEL**, livellare con *Farcitura al riso* e decorare con *Crema Alla Nocciola*.

La qualità piace!



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859





RICCIARELLI

PERSIPAN +	1.000 g
Zucchero	300 g
Albume	100 g
Bicarbonato d'ammonio	1 g
Aroma d'arancio	q.b.
Vanillina	q.b.

modalità d'impiego:

Impastare in planetaria con spatola a bassa velocità tutti gli ingredienti. Formare dei filoncini con diametro 3 cm in abbondante zucchero a velo, tagliare a rombo, ovalizzare e depositare su teglia con carta da forno. Comprimerli leggermente livellandoli e spolverare con zucchero a velo.

Cottura:

Statico 190°C valvola aperta con doppia teglia per 15 min circa.
Rotor 175°C.

La qualità piace!



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251858





TRANCIO CACAO E ZUCCA

BLACK SOFT	1.000 g
Olio di semi	450 g
Uova	300 g
Acqua	200 g
Zucca scottata in pezzi	1.000 g

Modalità d'impiego:

Mescolare il tutto (tranne la zucca) in planetaria con spatola per 3 minuti a media velocità.

In ultimo aggiungervi g 650 di zucca mescolando lentamente.

Versare su teglia Dolci al Taglio 60 x 20 cm foderata con carta da forno.

Dopo 20 min. di cottura, guarnire la superficie con il restante 350 g di zucca e continuare la cottura.

Cottura: 185° per 45 min. ca.

Quando fredda gelatinare con **BELNAP NEUTRAL** e decorare con briciole di Amaretti.



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859



La qualità piace!



TULIPE CACAO E ZUCCA

BLACKSOFT	1000 g
Acqua	200 g
Uova	300 g
Olio di semi	450 g
*Zucca scottata	1000 g

modalità d'impiego:

Mescolare tutti gli ingredienti (tranne la zucca) in planetaria con spatola a media velocità per 3 minuti circa. Incorporare 650 g di zucca scottata al composto. Colare in stampi TULIPE (100 g). Completare, decorando con la restante zucca.

Cottura: 190° C per 30-35 minuti circa – Rotor 175°

Quando freddi decorare a piacere.

*Tagliare la zucca a cubetti (10x10 mm ca.), condire con olio e un pizzico di sale, passare al microonde o forno per alcuni minuti.

La qualità piace!



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859





CAKE ALLE CAROTE

FREE
Gluten

GLUTEN FREE CAKE	800 g
Olio di semi	320 g
Uova	400 g
Acqua	120 g
Carote grattugiate	500 g

Modalità d'impiego:

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola a media velocità per 4 min. ca. Colare l'impasto in **TEGLIA DOLCI AL TAGLIO** foderato con carta da forno.

Cottura: forno statico 190°C per 25 minuti circa - Rotor: 170°C

Quando fredda, porzionare e decorare a piacere.

La qualità piace!



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859





PLUMCAKE NOCI E CACAO

BLACK SOFT	1.000 g
Burro morbido o margarina	200 g
Olio di semi	200 g
Uova	300 g
Acqua	100 g
Noci spezzate	250 g

Modalità d'impiego: Montare il tutto (tranne le noci) per 5 minuti con frusta, aggiungere poi le noci amalgamando lentamente.

Versare 400 g negli appositi stampi in carta.

Cottura: 180°C per 55 minuti circa.

Dopo 20 minuti di cottura incidere al centro per agevolare la spaccatura.

La qualità piace!



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859





CIAMBELLA ALLE CASTAGNE

AMERICAN MUFFIN 1000 g

Uova 450 g

Burro morbido 350 g

Castagne bollite 650 g

modalità d'impiego:

Montare tutti gli ingredienti, tranne le castagne, in planetaria a media velocità con spatola per 5 minuti. Aggiungere le castagne mescolando brevemente. Colare in stampo ciambella unto. Decorare con zucchero in granella.

Cottura: 190°C per 30 minuti ca. Rotor 170°C. (650 g)

La qualità piace!



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859





BISCOTTI CON FARINA DI ZUCCA

JOGOSOFT	1.000 g
Burro	350 g
Uova	350 g
Farina di semi di zucca	50 g

modalità d'impiego:

Impastare il tutto a frolla e stendere all'altezza di 5 mm.

Stampare i biscotti nella forma preferita.

Cottura:

190°C per 10- 12 min. circa.

La qualità piace!



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251858





MINI TULIPE salsiccia e friarielli

Impasto

CAKE SALE' GOURMET	1000 g
Acqua o vino bianco	900 g
Uova	200 g
Olio	400 g

Farcitura

Salsiccia	350 g
Friarielli	400 g

Entrambi scottati con olio in padella

modalità d'impiego:

Mescolare il tutto in planetaria con spatola 1 min. a bassa velocità e 3 min. a media velocità. Incorporare la farcitura mescolando un ulteriore minuto.

Colare in stampi MINI TULIPE aiutandosi con Sac a Poche.

Cottura: 190°C per 30 min. ca. – Rotor 175°C

La qualità piace!



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859





MINI TULIPE pere, salvia e fontina

Impasto

CAKE SALE' GOURMET	1000 g
Acqua o vino bianco	900 g
Uova	200 g
Olio	400 g

Farcitura

Pere a cubetti	400 g
Fontina a cubetti	400 g
Salvia sminuzzata	10 g

modalità d'impiego:

Mescolare il tutto in planetaria con spatola 1 min. a bassa velocità e 3 min. a media velocità. Incorporare la farcitura mescolando un ulteriore minuto.

Colare in stampi **MINI TULIPE** aiutandosi con Sac a Poche.

Cottura: 190°C per 30 min. ca. - Rotor 175°C

La qualità piace!



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859





MINI TULIPE radicchio, branzi e noci

Impasto

CAKE SALE' GOURMET	1000 g
Acqua o vino bianco	900 g
Uova	200 g
Olio	400 g

Farcitura

*Radicchio	350 g
Branzi a cubetti	400 g
Noci sminuzzate	250 g

*scottato con olio in padella

modalità d'impiego:

Mescolare il tutto in planetaria con spatola 1 min. a bassa velocità e 3 min. a media velocità. Incorporare la farcitura mescolando un ulteriore minuto.

Colare in stampi MINI TULIPE aiutandosi con Sac a Poche.

Cottura: 190°C per 30 min. ca. – Rotor 175°C



KOMPLET ITALIA S.R.L.

24050 Grassobbio (BG)

Via Enrico Fermi, 4

Tel. +39 035 42 42 742

info@kompletitalia.it

www.kompletitalia.it

