



# RICETTARIO *d'autunno*





# TORTA PERE E STREUSEL

## *Base al cacao:*

<b>BLACK SOFT</b>	<b>1.000 g</b>
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*

<b>MANDELSOFT</b>	<b>1.000 g</b>
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](http://www.kompletitalia.it)

Numero Verde  
**800-251859**





# CROSTATA ALLA ZUCCA

---

<b>OVOCREM</b>	<b>500 g</b>
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](http://www.kompletitalia.it)**

Numero Verde  
**800-251858**





# FROLLA RISO E CARMELLO

## Base frolla

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

<b>RISOLATTE</b>	<b>500 g</b>
Formaggio tipo philadelphia	150 g
<b>MAURITIUS VANIGLIA</b>	<b>10 g</b>

## modalità d'impiego:

Mescolare il tutto.

## Crema alla nocciola

<b>KIDDY DELUXE VANIGLIA</b>	<b>500 g</b>
<b>KIDDY NOISETTE FORNO</b>	<b>100 g</b>
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](http://www.kompletitalia.it)

Numero Verde  
**800-251859**





# RICCIARELLI

---

<b>PERSIPAN +</b>	<b>1.000 g</b>
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](http://www.kompletitalia.it)

Numero Verde  
**800-251858**





## TRANCIO CACAO E ZUCCA

---

<b>BLACK SOFT</b>	<b>1.000 g</b>
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](http://www.kompletitalia.it)

Numero Verde  
**800-251859**



La qualità piace!



# TULIPE CACAO E ZUCCA

<b>BLACKSOFT</b>	<b>1000 g</b>
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](http://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](http://www.kompletitalia.it)

Numero Verde  
**800-251859**







# PLUMCAKE NOCI E CACAO

---

<b>BLACK SOFT</b>	<b>1.000 g</b>
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](http://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](http://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](http://www.kompletitalia.it)

Numero Verde  
**800-251858**





## MINI TULIPE salsiccia e friarielli

### Impasto

<b>CAKE SALE' GOURMET</b>	<b>1000 g</b>
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](http://www.kompletitalia.it)

Numero Verde  
**800-251859**





## MINI TULIPE pere, salvia e fontina

### Impasto

<b>CAKE SALE' GOURMET</b>	<b>1000 g</b>
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](http://www.kompletitalia.it)

Numero Verde  
**800-251859**





## MINI TULIPE radicchio, branzi e noci

---

### Impasto

<b>CAKE SALE' GOURMET</b>	<b>1000 g</b>
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



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



*La qualità piace!*



# 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)

