



# Ricette *d'autunno*





# TORTA DELLA NONNA

## Frolla:

<b>FROLLA MIX</b>	1.000 g
Margarina	400 g
Uova	150 g

## modalità d'impiego:

Impastare tutti gli ingredienti con spatola a media-bassa velocità sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo

## Cake:

<b>JOGOSOFT</b>	1.000 g
Olio di semi	600 g
Uova	300 g
Acqua	250 g
<b>MAURITIUS VANIGLIA</b>	15 g

## modalità d'impiego:

Mescolare gli ingredienti con frusta a media velocità per 5 minuti circa sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

## Crema:

<b>CREMOLAIT</b>	250-300 g
Latte	1.000 g

## modalità d'impiego:

Mescolare gli ingredienti con frusta fine per 3 minuti circa sino ad ottenere una crema liscia ed omogenea.

## Composizione:

Stendere la frolla all'altezza di 5 mm e foderarvi una tortiera diametro 18 cm = 200 gr. Colarvi 150 gr di crema e ultimare con 250 gr di Cake. Decorare con pinoli.

**Cottura:** Statico 175°C per 30 minuti circa. Rotor 160°C.

La qualità piace!



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

Numero Verde  
**800-251859**





# TORTA DELLA NONNA VEGAN

## Frolla:

<b>VEGA CAKE</b>	1.000 g
Margarina vegetale	300 g
Acqua	150 g

## modalità d'impiego:

Impastare tutti gli ingredienti con spatola a media-bassa velocità sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo

## Cake:

<b>VEGA CAKE</b>	1.000 g
Olio di semi	300 g
Acqua	450 g

## modalità d'impiego:

Mescolare gli ingredienti con frusta a media velocità per 6 minuti circa sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

## Crema:

<b>VEGA CREME</b>	400 g
Acqua min. 25°C	1.000 g

## modalità d'impiego:

Mescolare gli ingredienti con frusta fine per 3 minuti circa sino ad ottenere una crema liscia ed omogenea.

## Composizione:

Stendere la frolla all'altezza di 5 mm e foderarvi una tortiera diametro 28 cm = 450 gr. Colarvi 500 gr di crema e ultimare con 500 gr di Cake. Decorare con 20 gr di pinoli.

**Cottura:** Statico 180°C per 60 minuti circa. Rotor 165°C.

La qualità piace!



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

Numero Verde  
**800-251859**





# 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>MANDEL SOFT</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**





# FROLLINI TUTTO NOCCIOLA

---

<b>FROLLA MIX</b>	1.000 g
Burro morbido	500 g
Farina di nocciole	300 g
Uova	200 g

## Modalità d'impiego:

Montare in planetaria con spatola burro morbido e uova per 5 min. circa a medio-alta velocità.

Aggiungervi la farina di nocciole e **FROLLA MIX**, mescolando a bassa velocità per un ulteriore minuto.

Formare con bocchetta riccia su teglia con carta da forno.

**Cottura:** Statico 195°C per 18 minuti circa. Rotor 185°C con valvola aperta.

Quando freddi accoppiare con **KIDDY NOISETTE FORNO**.

*La qualità piace!*



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

Numero Verde  
**800-251859**





# RUSTICA MIELE E MANDORLE

---

MANDELSTOFT	1.000 g
Uova	400 g
Acqua	300 g
Miele	200 g
Olio di semi	200 g

## Modalità d'impiego:

Impastare gli ingredienti con spatola a media velocità per 3 minuti circa, sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Colare in **STAMPO** unto.

Cospargere con mandorle affettate.

**Cottura** (per stampo da 600 g): 190° C per 40 minuti circa. Rotor 170° C.

Quando fredda, decorare con miele.

*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  
**800-251859**





# BUDINO RISO E CANNELLA

---

RISOLATTE	1.000 g
Uova	500 g
Zucchero a velo	200 g
Cannella in polvere	5 g

## Modalità d'impiego:

Mescolare il tutto in planetaria con spatola a bassa velocità per 3 min. circa.

Colare 100 g di impasto in stampi d'alluminio monoporzione unti.

## Cottura:

Cuocere a bagno maria in forno statica a 190°C per 35 minuti.

Rotor 175°C.

Quando freddi decorare con **POLVERE DI NEVE** o **DOLCEDEKOR**.

*La qualità piace!*



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

Numero Verde  
**800-251859**





# RED VELVET

<b>B + S</b>	<b>600 g</b>
Uova	1.000 g
Zucchero	800 g
Olio	400 g
Panna	400 g
Farina debole	300 g
Amido	300 g
Burro sciolto	300 g
Cacao	80 g
Colorante rosso liposolubile	60 g
Aceto di vino bianco	40 g

## modalità d'impiego:

Montare il tutto in planetaria con frusta a medio-alta velocità per 8 minuti circa. Colare in anello d'acciaio unto.

**Cottura:** Statico 190°C per 30 minuti. Rotor 160°C.

## Farcitura: crema al burro e mascarpone

Burro morbido	1.000 g
<b>MAGIC FONDANT</b>	<b>1.000 g</b>
Mascarpone fresco	750 g

## modalità d'impiego:

Montare burro e **MAGIC FONDANT** a crema, aggiungere poi il mascarpone mescolando a bassa velocità sino a completo incorporo del mascarpone.

## Composizione:

Tagliare la base in tre strati e farcire con la crema ricomponendo la torta. Spalmare tutta la superficie con la stessa crema e decorare con briciole della stessa.



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

Numero Verde  
**800-251859**



La qualità piace!



# SOFFICI RISO E VANIGLIA

YOGOFINE	1.000 g
Acqua	250 g
Burro o margarina	200 g
Uova	150 g
Lievito di birra	70 g

## modalità d'impiego:

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

Riposo 5 minuti.

Spezzare nel formato di 75 gr, portare alla lunghezza di 50 cm, formare a spirale e depositare su teglie con carta da forno.

Lievitazione: 30°C 70% U.R. per 60 minuti circa

**Composizione:** Guarnire con una spirale di crema di riso e decorarla con mandorle affettate.

**Cottura:** Statico 200°C per 18 minuti circa con valvola aperta. Rotor 180°.

Ultimare con **DOLCE DEKOR**.

## Farcitura

KIDDY DELUXE VANIGLIA	1.000 g
RISOLATTE	1.000 g
PASTARANCIO TOP	30 g

## modalità d'impiego:

Stemperare **KIDDY DELUXE VANIGLIA** in planetaria con spatola alla media velocità, aggiungervi i restanti ingredienti e mescolare per un'ulteriore minuto a bassa velocità.

La qualità piace!



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





# COCCOLA D'AUTUNNO

## Pasta frolla:

<b>FROLLA MIX</b>	1.000 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:

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

**modalità d'impiego:** Mescolare il tutto.

## Crema alla vaniglia e nocciola:

<b>KIDDY DELUXE VANIGLIA</b>	500 g
<b>KIDDY NOISETTE FORNO</b>	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 a spirale con sac a poche la pasta frolla precotta con **DELICREAM PIKFEIN CARAMEL**, livellare con *la farcitura al riso* e decorare con sac a poche con *la crema alla vaniglia e 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  
**800-251859**





# CINNAMON ROLLS

<b>YOGOFINE</b>	1.000 g
Acqua	250 g
Burro o margarina	200 g
Uova	150 g
Lievito di birra	70 g

## Miscela alla cannella

Zucchero di canna integrale	150 g
Cannella in polvere	15 g

Miscelare i due ingredienti.

## Modalità d'impiego:

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

Temperatura dell'impasto: 25°C Stendere all'altezza di 5 cm.

Riposo dell'impasto: 20 min a +4°

Stendere l'impasto all'altezza di 6 mm, larghezza 40 cm.

Cospargervi i  $\frac{3}{4}$  di miscela alla cannella ed arrotolare a spirale sino ad ottenere un cilindro di 6 – 7 cm di diametro, quindi tagliare ogni 3 – 4 cm.

Depositare le girelle così ottenute in **TEGLIA DOLCI AL TAGLIO 20x60 cm** con carta da forno (14 pezzi).

Cospargere con la miscela alla cannella restante.

Lievitazione 30°C per 50 minuti circa.

**Cottura:** Statico 195°C per 20 minuti circa. Rotor 180°.

All'uscita dal forno pennellare con burro sciolto e ultimare con **MAGIC FONDANT**.

*La qualità piace!*



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

Numero Verde  
**800-251859**





# TULIPE CACAO E ZUCCA

<b>BLACK SOFT</b>	1.000 g
Acqua	200 g
Uova	300 g
Olio di semi	400 g
Zucca scottata*	1.000 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

<b>GLUTEN FREE CAKE</b>	<b>800 g</b>
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

SUN MUFFIN ORO	1.000 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**





# CROSTATA INTEGRALE AL LAMPONE

<b>BREADKORN</b>	<b>850 g</b>
Amido	150 g
Burro	600 g
Zucchero	450 g
Uova	100 g

## modalità d'impiego:

Impastare burro e zucchero fino ad ottenere un composto omogeneo.

Aggiungervi le uova e in ultimo **BREADKORN** e amido.

Stendere all'altezza di 6mm e foderarvi uno stampo per crostata.

Farcire con uno strato di **DELIFRUIT LAMPONE** e formare la classica griglia con l'impasto.

## Cottura:

Statico 190°C per 40 minuti ca. Rotor 175°C.

La qualità piace!



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

Numero Verde  
**800-251859**





# BISCOTTI SALATI

---

<b>PAN DELLA VIGNA</b>	<b>1000 g</b>
Margarina	400 g
Zucchero a velo	40 g
Sale	15 g
Tuorli	40 g
Acqua	150 g

## modalità d'impiego:

Impastare il tutto a frolla stendere ad altezza di 5 mm, stampare con tagliapasta diametro 5 cm.

Depositare su carta da forno.

**Cottura:** statico 200°C per 15 minuti circa. Rotor 185°C.



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

Numero Verde  
**800-251859**



*La qualità piace!*



# WAFFEL SALATO

---

<b>PAN DELLA VIGNA</b>	<b>500 g</b>
Acqua	450 g
Lievito di birra	25 g
Burro sciolto	100 g

## modalità d'impiego:

Mescolare il tutto in planetaria con foglia a bassa velocità per 4 min. ca. fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo.

Riposo dell'impasto: 30 minuti a temperatura ambiente.

**Cottura piastra Waffle:** stampo unto, riferimento di cottura circa 190°C per 3 minuti circa.

È possibile inserire nell'impasto 100 g carciofini, olive, formaggio sminuzzato, prosciutto a cubetti etc...

*La qualità piace!*



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

Numero Verde  
**800-251859**





# CROISSANT SALATO

---

<b>PAN DELLA VIGNA</b>	<b>1.000 g</b>
Acqua	500 g
Lievito di birra	50 g

## **modalità d'impiego:**

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

Riposo dell'impasto 10 minuti.

Sfogliare con 250 g di margarina dando due pieghe a quattro.

Riposo dell'impasto: 20 min. circa.

Stendere e formare.

Lievitazione: 30°C con 70 % di U.R. per 50 minuti circa.

**Cottura:** statico 205°C per 20 min. circa. Rotor 185°C

*La qualità piace!*



*Molte altre ricette su:*  
**www.kompletitalia.it**

Numero Verde  
**800-251859**





# PANINI ALLE ERBE AROMATICHE

<b>PAN DELLA VIGNA</b>	1.000 g
Acqua	550/600 g
Lievito di birra	40 g
Salvia fresca	10 g
Basilico fresco	10 g
Menta fresca	5 g
Rosmarino fresco	5 g

## **Modalità d'impiego:**

Impastare gli ingredienti ad esclusione delle erbe sino ad ottenere un impasto liscio e cordoso.

Aggiungere le erbe fresche mescolando brevemente per un ulteriore minuto.

Tempo di impasto: 3 min. alla 1° velocità, 7 min alla 2° velocità.

Temperatura di impasto: 24-26 °C

Riposo: 10 minuti

Pezzare nel peso di 120 g, arrotondare aiutandosi con semola rimacinata di grano duro, quindi incidere a croce utilizzando un cartoncino unto con olio.

Posizionare capovolti su telo.

Lievitazione: 30 °C 75% UR per 30/40 minuti ca.

Girare i pani su teglia con carta da forno.

**Cottura:** Statico 220° C per 25-30 minuti circa di cui gli ultimi 5 con valvola aperta. Rotor 200° C



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

Numero Verde  
**800-251859**



*La qualità piace!*



# PAN DELLA RADICE

**PAN DELLA VIGNA** 1.000 g

Acqua 600 g

Lievito di birra 35 g

## modalità d'impiego:

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

Temperatura dell'impasto: 24-25°C

Riposo dell'impasto: 40 min. circa.

Tagliare a filoncino e attorcigliare formando a radice.

Lievitazione: 30°C U.R. 70% per 50 min. circa

Pezzatura: 350 g

**Cottura:** statico 220°C / 230°C con vapore per 30 min. circa con vapore.

Rotor 205°C

*La qualità piace!*



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

Numero Verde  
800-251859





# TRECCINE SALATE

<b>BUTTERTOAST</b>	1.000 g	<b>Farcitura</b>	
Acqua	500 g	Grana grattugiato	120 g
<b>Per sfogliare</b>		Uova	120 g
Burro/Margarina	500 g	Pepe nero	qb

## Modalità d'impiego:

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Riposo: 10 minuti.

Sfogliare con burro/margarina dando 2 pieghe a 4, facendo riposare per 30 minuti a +4°C ed ultimare con ulteriori 2 pieghe a 4.

Stendere una parte dell'impasto all'altezza di 4 mm, formando un rettangolo di 30 x 40 cm.

Spalmarvi la farcitura, richiudere a metà così da ottenere un rettangolo 15 x 40 cm, quindi tagliare in strisce da 2 x 15 cm e formare.

Depositare su teglia con carta da forno.

**Cottura:** Statico 200° C per 25 minuti circa. Rotor 185° C.

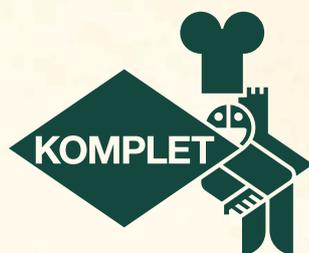
*La qualità piace!*



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

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

