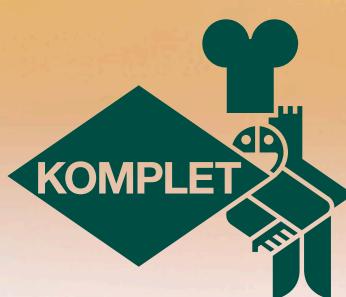




# Ricettario Carnevale





# STECCO FRITTO

---

BONFRITTO&FORNO	1.000 g
Acqua 30°C	1.000 g
Formaggio a pasta filante sminuzzato	750 g
Olive verdi sminuzzate	150 g

#### Modalità d'impiego:

Mescolare **BONFRITTO&FORNO** e acqua in planetaria con spatola per 3 - 4 minuti ca. a media velocità.

Aggiungere il formaggio e le olive mescolando per un ulteriore minuto.

Formare un panetto.

Riposo: 5 min. ca.

Formare un filone diametro 2 cm e tagliare a gnocchetti di 7 cm ca. cadauno.

Infilarvi lo stecco precedentemente lasciato a bagno in acqua per 10 min. ca.

**Friggere** a 175°C per 10 min. ca.

Salare e pepare a piacere.



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

Numero Verde  
**800-251859**





## BONINI'S SALATI

**BONINI'S** 1.000 g

Brodo a temperatura ambiente 1.400 g

Olio di semi 200 g

### Modalità d'impiego:

Sbattere a media velocità tutti gli ingredienti per 2-3 minuti. Formare con sac a poche o con dosatore per gelato.

Alla ricetta base si possono aggiungere 300 g di farciture (olive, noci, nocciole, prosciutto, formaggio duro, etc). precedentemente sminuzzate e da mescolare a bassa velocità brevemente a fine impasto.

**Friggere** a 170°C fino a completa doratura.



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

Numero Verde  
**800-251859**





# CASTAGNOLE

**BONFRITTO&FORNO** 1.000 g

Farina W 350 1.500 g

Zucchero 1.000 g

Acqua 700 g

Burro 500 g

**BELMONTE RUM** 80 g

#### modalità d'impiego:

Impastare il tutto a frolla. Preferibilmente lasciare riposare l'impasto a +5°C per una notte. Stendere a filone del diam. di 2 cm. e tagliarvi dei gnocchetti da 2 x 2 cm. Arrotondare a pallina.

**Friggere** a 175°C per 7 minuti circa.



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

Numero Verde  
800-251859



*La qualità piace!*



## FRITTELLE YOGURT E RICOTTA

BONINI'S 1.000 g

Acqua fredda 1.300 – 1.400 g

Olio di semi 200 g

### Modalità d'impiego:

Sbattere a media velocità tutti gli ingredienti per 2-3 minuti.  
Formare con sac a poche o con dosatore gelato.

NB Alla ricetta base si possono aggiungere a fine impasto:

- 300 g di mela a cubetti o
- 250 g di uvetta sultanina o
- 100 g di **Komplet Natural** → per la versione integrale!

**Cottura:** Friggere a 175° C sino a completa doratura.

Passare in zucchero vanigliato, quindi servire semplice o farciti con creme a piacere.



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

Numero Verde  
**800-251859**





# FRITTELLE DI CARNEVALE

BONFRITTO&FORNO 700 g

Farina W 200 300 g

Zucchero 150 g

Acqua 1.300

Olio di semi 200 g

#### Farcitura (a piacere):

Mele fresche a cubetti 500 g

Uvetta sultanina 200 g

#### Modalità d'impiego:

Mescolare tutti gli ingredienti (tranne mele e uvetta) in planetaria con spatola per 3 - 4 minuti ca. a media velocità.

Aggiungere a fine impasto mescolando brevemente mele e uvetta.

Formare con sac à poche su carta da forno. Ø 3 cm a crudo.

Friggere a 175°C per 10 min. circa

Da consumarsi semplice o farcita a piacere.



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

Numero Verde  
800-251859





## ECLAIR

**BONFRITTO&FORNO** 1.000 g

Acqua (30°C) 2.000 g

Olio di semi 600 g

### Modalità d'impiego:

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per 5 min ca. a media velocità fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo.

Colare su teglia con carta da forno.

**Cottura:** Statico 230°C per 20 minuti circa con valvola aperta.

Rotor 230°C. per 3 min + 17 min ca. a 175°C con valvola aperta.

Quando freddi farcire e decorare a piacere.

La qualità piace!



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

Numero Verde  
**800-251858**





# BIGNÈ AL FORNO

---

**BONFRITTO&FORNO** 1.000 g

Acqua (30°C) 2.000 g

Olio di semi 600 g

#### Modalità d'impiego:

Mescolare gli ingredienti per 4-5 minuti alla II velocità sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

Colare su teglia ed infornare.

**Cottura:** Forno statico: 230°C per 20 min. con valvola aperta.

Forno Rotor: 230°C per 3 min. + 17 min. ca. a 175°C con valvola aperta.

Farcire a piacere con **KIDDY CHOCO**, **KIDDY CREME PISTACCHIO** o crema pasticciera.



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

Numero Verde  
**800-251859**





# TORTELLI DI MELA

**BONFRITTO&FORNO** 500 g

Farina W 200 500 g

Zucchero 250 g

Acqua 1.200 g

Olio di semi 300 g

## Farcitura:

Mele fresche a cubetti 700 g

## Modalità d'impiego:

Mescolare tutti gli ingredienti (tranne le mele) in planetaria con spatola per 3 - 4 minuti ca. a media velocità. Aggiungere le mele a cubetti mescolando brevemente.

Formare con sac à poche su carta da forno Ø 4 cm a crudo.

**Friggere** a 175°C per 8 min. ca.

Rotolare in zucchero vanigliato



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

Numero Verde  
**800-251859**





## TORTELLI DOLCI

BONINI'S 1.000 g

Acqua fredda 1.300 g

### Modalità d'impiego:

Mescolare tutti gli ingredienti per 2-3 minuti in planetaria con spatola a media velocità.

Formare con sac à poche o dosatore per gelato

Friggere a 175°C per 10 min. ca. fino a completa doratura.

**Cottura:** Friggere a 175° C sino a completa doratura, per 10 minuti ca.

La qualità piace!



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

Numero Verde  
800-251859





## FRITTELLA VENEZIANA XL

**BONINI'S** 800 g

**BONFRITTO&FORNO** 200 g

Acqua fredda 1.300 g

Olio di semi 200 g

**Per farcire**

Uvetta sultanina 500 g

**Modalità d'impiego:**

Mescolare tutti gli ingredienti (tranne uvetta) in planetaria con spatola per 2-3 minuti ca. a media velocità.

A fine impasto aggiungere l'uvetta mescolando brevemente.

Formare con sac à poche o dosatore per gelato.

Friggere a 175°C per 10 min. circa fino a completa doratura.

*La qualità piace!*



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

Numero Verde  
**800-251859**





## FRITTELLA GIGANTE

BONINI'S	1.000 g
Acqua fredda	1.200 g
Olio di semi	200 g
Uova	200 g

### Modalità d'impiego:

Mescolare tutti gli ingredienti per 2-3 minuti in planetaria con spatola a media velocità. Formare con sac à poche o dosatore per gelato (60/70 g per porzione).

**Friggere** a 175°C per 13 min. ca. fino a completa doratura.

*La qualità piace!*



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

Numero Verde  
**800-251859**



*La qualità piace!*



## FRITTELLE DI RISO E ARANCIA

**RISOLATTE** 2.000 g

**BONFRITTO&FORNO** 1.500 g

Acqua 1.500 g

Uova 400 g

Zucchero a velo 400 g

Scorza d'arancia 100 g

### modalità d'impiego:

Mescolare in planetaria con spatola alla media velocità,

**BONFRITTO&FORNO** e zucchero a velo, continuare aggiungendo gradualmente l'acqua e le uova, fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

Incorporare scorza d'arancia e **RISOLATTE** a bassa velocità mescolando per un ulteriore minuto.

**Friggere** a 180°C fino a completa doratura.

Spolverare con **POLVERE DI NEVE EXTRA**.



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

Numero Verde  
800-251859





# GRAFFE

---

<b>YOGOFINE</b>	<b>1.000 g</b>
Acqua	275 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 60 g, portare alla lunghezza di 40 cm, depositare su carta da forno, sovrapponendo le due estremità.

Lievitazione 90 min ca. 30°C - 70% u.r.

**Cottura:** Statico 200°C per 8-10 minuti circa. Rotor 180° per 8 min. circa.

Ancora calde pennellare con burro sciolto e rotolare in zucchero semolato.



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

Numero Verde  
800-251859





# CHIACCHIERE

**BUTTERTOAST** 1.000 g

Farina 500 g

Vino bianco secco 300 g

Uova 350 g

Zucchero 150 g

#### modalità d'impiego:

Impastare tutti gli ingredienti sino ad ottenere un impasto omogeneo, che risulterà piuttosto consistente. Formare in sfogliatrice dando una piega a tre e stendere all'altezza di 1 mm. Tagliare nella forma desiderata.

**Friggere** a 175°C.

Passare in zucchero semolato e decorare con **KIDDY COVER** a piacere.



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

Numero Verde  
**800-251859**





# CHIACCHIERE VEGANE



<b>GRANFESTA</b>	1.100 g
Zucchero	200 g
Vino bianco secco	330 g
Latte di soia	130 g
Margarina vegetale	50 g
<b>BACK PULVER</b>	10 g
<b>CITRONOVA</b>	10 g
<b>VANISTAR</b>	5 g

#### Modalità d'impiego:

Impastare tutti gli ingredienti sino ad ottenere un impasto omogeneo, che risulterà piuttosto consistente.

Riposo impasto: 5 minuti ca.

Formare in sfogliatrice dando 3 a pieghe a 3.

Riposo impasto: 5 minuti ca.

Stendere all'altezza di 1 mm. Tagliare nella forma desiderata.

Friggere a 175°C in zucchero semolato. Completare con **DOLCEDEKOR.**



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

Numero Verde  
800-251859



*La qualità piace!*



## CHURROS

---

BONFRITTO&FORNO	500 g
Farina debole	500 g
Acqua 30°C	1.000 g
Burro sciolto	200 g

### modalità d'impiego:

Mescolare in planetaria gli ingredienti con spatola alla media velocità fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo

Colare in friggitrice con bocchetta riccia Ø 10 mm.

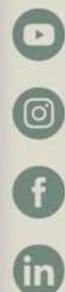
**Friggere** a 180°C per 6 min. ca.

Quando tiepidi, cospargere con zucchero semolato o zucchero e cannella.



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

Numero Verde  
800-251859





## ZEPPOLE

**BONFRITTO&FORNO** 1.000 g

Acqua (30°C) 1.900 g

### Modalità d'impiego:

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia a media velocità fino ad ottenere un prodotto liscio ed omogeneo.

Formare su carta da forno con bocchetta riccia diametro 18 mm.

Friggere a 175°C per 10 minuti circa.

Farcire con **CREME SOFIA** e decorare con **POLVERE DI NEVE** o **DOLCEDEKOR**.



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

Numero Verde  
800-251859





# BIGNOLATA CARAMELLO E MIELE

## Base

<b>BONFRITTO&amp;FORNO</b>	1.000 g
Acqua 30°C	1.000 g
<b>CITRONOVA</b>	15 g

## Miscela

Miele	300g
<b>DELICREAM PIKFEIN CARAMELLO</b>	300 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.

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

Porzionare e decorare con mandorle affettate/codette colorate.



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

Numero Verde  
**800-251859**





# CIAMBELLINE

---

BONINI'S 1.000 g

Acqua 1.200 g

Olio di semi 200 g

#### modalità d'impiego:

Mescolare tutti gli ingredienti per 2-3 minuti in planetaria con spatola a media velocità. Formare ad anello con sac à poche Ø 4- 5 cm (bocchetta 1 cm) su carta da forno.

**Friggere** a 175°C per 5 min. ca. fino a completa doratura (2 min. e mezzo per lato).

Decorare a piacere



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)

