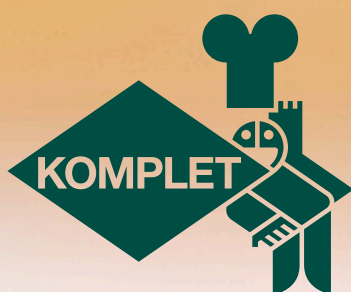




Ricettario Carnevale





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



La qualità piace!



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.



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

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.

La qualità piace!



Molte altre ricette su:
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

Numero Verde
800-251859

La qualità piace!





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

Numero Verde
800-251859





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



La qualità piace!



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



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

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





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

Numero Verde
800-251859



La qualità piace!



GRAFFE

YOGOFINE	1.000 g
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

Numero Verde
800-251859



La qualità piace!



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



La qualità piace!



CHIACCHIERE VEGANE



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

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

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**.

La qualità piace!



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859





BIGNOLATA CARAMELLO E MIELE

Base

BONFRITTO&FORNO	1.000 g
Acqua 30°C	1.000 g
CITRONOVA	15 g

Miscela

Miele	300g
DELICREAM PIKFEIN CARAMELLO	300 !

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

Numero Verde
800-251859



La qualità piace!



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

La qualità piace!



Molte altre ricette su:
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

www.kompletitalia.it

