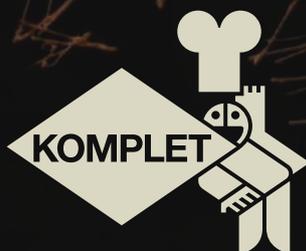




RICETTARIO



HALLOWEEN





DOLCE INFERNO

BLACK SOFT	1.000 g
Uova	400 g
Olio di semi	500 g

Modalità d'impiego:

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola per 3 min. ca. a media velocità. Colare in stampi unti diametro 22 cm (600 g).

Cottura: Statico 190° C per 35 minuti circa. Rotor 170°C.

Dopo i primi 15 minuti di cottura, togliere una torta alla volta dal forno e completare con le *pere teschio, quindi continuare la cottura.

Pere teschio:

Intagliare circa 10 pere sciropate con leva torsolo e coltellino per ottenere l'aspetto "teschio", quindi immergere in succo di frutti rossi, melograno, etc. addizionato di colorante rosso idrosolubile per renderle di colore rosso.

La qualità piace!



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859





MONSTER CAKE

TORTA FACILE	1.000 g
Uova	450 g
Olio di semi	400 g
Acqua	100 g
Pastlimone top	5 g

Modalità d'impiego:

Montare gli ingredienti in planetaria con spatola a media velocità per 3 minuti circa.

Colare in uno stampo ciambella unto.

Cottura (1.000 g): Statico 190° C per 45 minuti circa. Rotor 170° C

Quando fredda decorare con **KIDDY COVER VIOLA*** e "occhietti" di pasta di zucchero.

***CONSIGLIO:** Per ottenere l'effetto "colata", riscaldare leggermente la **KIDDY COVER** in modo che diventi più liquida!

La qualità piace!



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859





FOCACCIA SPIDER TRAP

BUTTERTOAST	1.000 g
Acqua	600 g
Olio	50 g
Lievito di birra	50 g

Modalità d'impiego:

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

Tempo di impasto: 5 min. 1° velocità + 5 min. 2° velocità.

Temperatura d'impasto: 24 – 26 °C

Pezzatura: 1.200 – 1.400 g per teglia 60 x 40 cm

Riposo: 10 minuti

Stendere l'impasto su teglia unta.

Lievitazione in massa: 30°C 75% U.R. per 40 min. ca.

Cospargere con emulsione di acqua, olio e sale, quindi posizionare le olive nere sino a formare dei piccoli "ragni".

Cospargere con rosmarino.

Cottura: Statico 220° C con vapore per 20/25 minuti. Rotor 190°C.



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859



La qualità piace!



MUMMIE 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 a piacere.
Decorare con KIDDY COVER BIANCO (come da foto).

La qualità piace!



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859





WHOOPIES AL CACAO

BLACK SOFT	1000 g
Olio	300 g
Uova intere	300 g
Farina tipo "0" debole	100 g

modalità d'impiego:

Impastare il tutto sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Colare su teglia con carta da forno. (60 g circa di impasto con l'aiuto di sac à poche, bocchetta diam. 2 cm)

Cottura: Statico 205°C per 15 minuti circa con valvola aperta. Rotor 190°C.

Quando freddi accoppiare con *Monster Cream*.

Monster Cream

KIDDY DELUXE VANIGLIA	500 g
Formaggio tipo philadelphia	250 g
Colorante arancio liposolubile	5 g

Mescolare il tutto in planetaria a medio-alta velocità fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo.

La qualità piace!



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859





HALLOWEEN TART

FROLLA MIX	1000 g
Burro	400 g
Uova	150 g

modalità d'impiego:

Impastare il tutto sino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo.

Stendere all'altezza di 4 mm, foderare uno stampo per crostate. Farcire e livellare con **DELIFRUIT CLASSIC CILIEGIA NERA/ROSSA/LAMPONE**.

Formare due sfere di pasta frolla per gli occhi e completare con strisce di frolla (come da foto).

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

La qualità piace!



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859





HALLOWEEN MUFFIN

BLACK SOFT	1.000 g
Olio di semi	450 g
Uova	300 g
Acqua	200 g
GOCCINE DI CIOCCOLATO	400 g

modalità d'impiego:

Mescolare tutti gli ingredienti (ad eccezione delle gocchine di cioccolato) in planetaria con spatola a media velocità per 3 minuti circa.

Aggiungere le gocchine a fine impasto mescolando brevemente.

Colare in **PIROTTINI AMERICAN MUFFIN**.

Cottura: 190° C per 25 minuti circa – Rotor 175° (pezzatura da 70 g).

Quando freddi, glassare a piacere con **KIDDY COVER** e codette a tema halloween.



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859



La qualità piace!



MUFFIN NOCCIOLA E CREMA DI MARRONI

Muffin

VALBELLA SOFT	1.000 g
Acqua	75 g
Olio di semi	450 g
Uova	300 g

modalità d'impiego:

Mescolare gli ingredienti a forte velocità con spa per 3 minuti. Colare in stampo muffin ai 2/3 dello stesso.

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

Quando freddi farcire con crema di marroni e ultimare con **Fantasmini**.

Fantasmini

Acqua	500 g
Zucchero semolato	1.000 g
OVAFINA	50 g
Succo di limone / aceto	10 g

modalità d'impiego:

Montare in planetaria con frusta a forte velocità acqua ed **OVAFINA** fino ad ottenere un composto sodo. Aggiungervi 800 g di zucchero e il succo di limone/aceto fino ad ottenere una montata ben sostenuta. Aggiungervi il restante zucchero continuando a montare per un ulteriore minuto. Colare su teglia con carta da forno utilizzando bocchetta diam. 16 mm.

Cottura: statico 100°C per 240 min. valvola aperta Rotor 90° C.

La qualità piace!



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859





BROWNIES CHEESECAKE

Base Brownies

BROWNIES	1000 g
Latte	400 g
Olio di semi	170 g

modalità d'impiego:

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola alla media velocità per 3 minuti circa.

Farcitura Cheesecake

GOURMET CHEESECAKE	450 g
Formaggio tipo Philadelphia	600 g
Burro fuso	50 g
Uova	150 g
Latte	500 g
Colorante arancione liposolubile	25 g

modalità d'impiego:

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta alla media velocità per 3 minuti circa.

modalità d'impiego:

Composizione:

Stendere i 2/3 dell'impasto **Base** su **TEGLIA DOLCI AL TAGLIO 60X20** cm foderata con carta da forno. Ricoprire con **Farcitura Cheesecake**. Ultimare, variegando, con l'impasto **Base** rimasto.

Cottura: statico 190 °C per 60 min. ca. Rotor 165°C



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859



La qualità piace!



RIP - MONOPORZIONI

BLACK SOFT	750 g
Olio	300 g
Uova	300 g
Acqua	110 g
Noci	150 g

modalità d'impiego:

Mescolare tutti gli ingredienti (tranne le noci) in planetaria con spatola a media velocità per 3 minuti circa. Incorporare le noci. Colare in **TEGLIA DOLCI AL TAGLIO 60X20** cm con carta da forno.

Cottura: 190°C per 25 minuti. Rotor 175°C

Quando fredda porzionare nel formato 9x5 cm. Glassare con **KIDDY COVER** e decorare a piacere.



MUFFIN CACAO E ZUCCA

Muffin

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

modalità d'impiego:

mescolare **BLACK SOFT**, olio, acqua e uova in planetaria, con spatola alla media velocità per 3 minuti ca. A parte tagliare a cubetti la zucca (10x mm ca.), condire con olio e un pizzico di sale, passare al microonde o al forno per alcuni minuti. Aggiungere 650 g di zucca al composto. Colare in stampo muffin ai 2/3 dello stesso. Completare, decorando con la restante zucca (35 g).

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

Quando freddi, completare con un ricciolo di **KID NOISETTE FORNO** ed ultimare con una *meringa zucca*.

Meringa zucca

Acqua	500 g
Zucchero semolato	1.000 g
OVAFINA	50 g
Succo di limone / aceto	10 g
KIDDY COVER ARANCIO	q.b.

modalità d'impiego:

Montare in planetaria con frusta a forte velocità acqua ed **OVAFINA** fino ad ottenere un composto sodo. Aggiungervi 800 g di zucchero e il succo di limone/aceto fino ad ottenere una montata ben sostenuta. Aggiungervi il restante zucchero continuando a montare per un ulteriore minuto. Colare su teglia con carta da forno utilizzando bocchetta diam. 16 mm. Trattenerne una piccola parte della montata e colorarla con colorante ve Formare dei piccoli gambi bocchetta diam. 3 mm

Cottura: statico 100°C per 240 min. valvola aper Rotor 90° C.

Quando fredde glassare le sfere con **KIDDY COV**

La qualità piace!



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859





FANTASMINI e ZUCCHETTE

Fantasmini cacao e caramello

BLACK SOFT	1000 g
Uova	450 g
Burro sciolto	450 g
Per glassare	
KIDDY COVER VIOLA	q.b.

Zucchette yogurt e caramello

JOGOSOFT	1000 g
Acqua	500 g
Olio di semi	400 g
Per glassare	
KIDDY COVER ARANCIO	q.b.

modalità d'impiego:

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola a media velocità per tre minuti. Versare 25/30 g in stampi in silicone semisfere diam. 6 cm precedentemente unti.

Cottura: 190° C PER 20 minuti circa – Rotor 175°

Quando freddi, farcire con **DELICREAM PIFKEIN CAMEL** e glassare con **KIDDY COVER**.

Decorare a piacere.



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859



La qualità piace!



KOMPLET ITALIA S.R.L.

24050 Grassobbio (BG)
Via Enrico Fermi, 4
Tel. +39 035 42 42 742
info@kompletitalia.it
www.kompletitalia.it

