

KOMPLET ITALIA 2024



LEGENDA

- ◀ Vai alla prima pagina
- ▶ Vai all'ultima pagina
- ☁ Scarica in PDF
- 🔗 Condividi

CLICCA SUL **CAPPELLO DA CUOCO** PER SCOPRIRE I NOSTRI **RICETTARI!**





CLICCA SUL GRUPPO PRODOTTI
PER ESSERE REINDIRIZZATO
SUBITO AGLI ARTICOLI

▶ FARINE SPECIALI
PER PANI, PANINI,
FOCACCE E SNACK

▶ FARINE E MISCELE
SPECIALI
CONCENTRATE

▶ ARTICOLI
DECORATIVI E PER
AROMATIZZARE

▶ COADIUVANTI E
MIGLIORATORI

LINEA PANIFICAZIONE



MISCELE E MONTANTI
PER PAN DI SPAGNA



MISCELE E CONCENTRATI
PER DOLCI IN STAMPO



MISCELE E CONCENTRATI
PER PRODOTTI LIEVITATI



MISCELE PER FRITTI



MISCELE PER PRODOTTI DA
RICORRENZA



ALTRE MISCELE



MISCELE PER CREME
PASTICCERE A FREDDO E
CALDO



MISCELE PER CREME E
FARCITURE DA FORNO



FARCITURE PRONTO USO

LINEA PASTICCERIA

DA FORNO



▶ PASTA DI MANDORLA
PERSIPAN
MARZAPANE

▶ FLORENTA
ZUCCHERI SPECIALI

▶ MISCELE E FARCITURE PER
APERITIVI, BUFFET E SNACK

▶ ADDENSANTI

**LINEA PASTICCERIA
E SNACK**



▶ KIT, STAMPI E TEGLIE
DA FORNO

▶ STACCANTI

▶ SOSTITUTI DELL'UOVO
PER LUCIDARE

▶ BAKING

ARTICOLI DI SERVIZIO



▶ LINEA FOND

▶ COMPOUND

▶ DOLCI AL CUCCHIAIO

LINEA PASTICCERIA - SEMIFREDDI



▶ AROMI CONCENTRATI IN
EMULSIONE E GRANULARI

▶ LINEA TOP
aromi in pasta

▶ AROMI IN PASTA ED ALTRI
ARTICOLI PER AROMATIZZARE

LINEA AROMI DI
PASTICCERIA



DELIFRUIT

farcitura di frutta pronte all'uso



FARCITURE E CREME DI FRUTTA

**LINEA FARCITURA
DI FRUTTA**



▶ GELATINE A CALDO,
PRONTO USO PER
MACCHINE SPRAY E
CONCENTRATO IN POLVERE

▶ GELATINE A FREDDO PER
SPECCHIARE

▶ PIPING JELLY
gelatine pronte per decorare o
scrivere su torte

LINEA GELATINE



LINEA DI CIOCCOLATO DI
COPERTURA IN GOCCE



ARTICOLI VARI DI
CIOCCOLATO



LINEA CREME KIDDY



LINEA KIDDY COVER

glasse colorate ed aromatizzate
per coperture



**LINEA CIOCCOLATO
& CREME ANIDRE
PER FARCITURA E GLASSATURA**



LINEA PANIFICAZIONE

FARINE SPECIALI PER PANI, PANINI, FOCACCE E SNACK

BAGUETTE

BREADKORN

BUTTERTOAST



DOLOMITI

DREISAAT

FARRO PAN

GRANTURK

MARATHON

MEDITERRANEO

MULTICEREAL

OROPAN

PAINFORT

PAN DELLA VIGNA

SECHSKORN

SOJA BROT



Baguette

miscela per la vera Baguette francese Gustosa e Croccante

Linea panificazione



Ricetta Base

Baguette	1.000 g
Acqua molto fredda (se necessario usare ghiaccio)	600-650 g
Lievito di birra	20-30 g
Grassi	50 g
Pasta di riporto	100 g

Tempo d'impasto: 4 min. in prima velocità, 6 min. in 2° velocità se spirale.

Temperatura dell'impasto: 24-26°C

modalità d'impiego:

Impastare bene gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso. Far riposare 30 min. ca. fare pezzature da 300-400 g e passare alla filonatura. Far riposare 15 min. ed allungarli poi fino a 60 cm ca., mettere su teglie ondulate con chiusura in basso. Lievitazione: 45-60 min. in cella a 27°C con umidità relativa dell'80%, a lievitazione ultimata incidere sotto la pelle.

cottura: 220-240°C per 30 min. ca. con vapore.

Ciabatta

Baguette	1.000 g
Acqua	750 g
Lievito di Birra	30 g
Pasta di riporto (facoltativa)	100 g

Tempo d'impasto: 2 min. in prima velocità, 10 min. in 2° velocità con spirale.

Temperatura dell'impasto: 26 °C

modalità d'impiego:

Impastare bene gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso. Porre l'impasto su vasca unta e farlo puntare per 45 min. ca. coperto. (almeno fino al triplicare dell'impasto). Quindi versare sul banco infarinato e porzionare nel peso voluto, badando a non fargli perdere la lievitazione. Porre su telaio ed infornare con vapore a 220°C per 30 min. ca.

N.B. Si raccomanda di aggiungere l'acqua gradatamente.



KOMPLET ITALIA s.r.l. SEMILAVORATI PER PANETTERIE, PASTICCERIE, GELATERIE ED HO.RE.CA.
24050 Grassobbio (BG) • Tel. +39 035 42 42 742 • Fax +39 035 42 42 744 • info@kompletitalia.it • www.kompletitalia.it

Assistenza tecnica

Numero Verde

800-251859



BREADKORN

... per il tuo benessere quotidiano

miscela per la produzione di pane, panini e snack a base di grano tenero integrale, con fiocchi di farro, granelle di soia e mais, semi di girasole e lino.



Proprietà e Caratteristiche di BREADKORN:

- Miscela con ingredienti selezionati e di qualità:
Semi di girasole: ricchi di vitamina E, contrastano i radicali liberi.
Semi di lino: perle per la salute, fonte naturale di omega3.
Soia: ricca di proteine, grassi saturi e fibre.
Mais: privo di glutine e ricco di ferro e minerali.
Farro: alto contenuto proteico, povero di grassi e ricco di fibre, vitamine e sali minerali
Malto d'orzo: dolcificante naturale ed energizzante naturale.
- Tipica colorazione ambrata data dalla farina di segale e dai malti contenuti.
- Pane, panini e snacks come grissini, focacce, croissant salati etc... da decorare a piacere con semi di sesamo o **MIXED SEEDS**.

Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Seguici anche su:



Ricetta base

BREADKORN	1.000 g
Acqua	590 g
Lievito di birra	30 g

modalità d'impiego:

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

Tempo d'impasto: 4 min. in prima velocità + 8 min. in seconda velocità.

Temperatura impasto: 26°C

Riposo impasto: 20 min.

Pezzatura: 350 g

Formare e decorare a piacere.

*Depositare in stampo **Easy Backform**.*

Lievitazione: 45 min.

cottura:

Statico 230° C scendendo a 200°C

Rotor 190°C per 30-35 min. con vapore.



Croissant salato di tipo integrale

BREADKORN	1.000 g
Acqua	500 g
Olio extra vergine d'oliva	50 g
Lievito di birra	50 g

modalità d'impiego:

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

Temperatura dell'impasto: 24-26° C

Riposo dell'impasto 10 min. Sfogliare con 250 g di burro /margarina dando una piega a tre e successivamente una piega a quattro.

Riposo dell'impasto: 20 min. ca.

Stendere e formare.

Lievitazione: 30° C con 70 % di U.R. per 60 min.

Lucidare con uovo decorare a piacere.

cottura:

Statico 200°C - Rotor 180° per 20 min. ca.

Focaccia di tipo integrale

BREADKORN	1.000 g
Acqua	700 g
Lievito di birra	50 g
Olio extra vergine d'oliva	30 g

modalità d'impiego:

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

Temperatura dell'impasto: 24-26° C

Tempo di riposo: 10 min.

Stendere la pasta allo spessore di 1 cm su teglie unte.

Lievitazione: 30° C a 70% di U.R. per 40 min.

Bucare la pasta con le dita e cospargere con emulsione di acqua, olio e sale.

cottura:

Statico 210-220°C - Rotor 190°C per 18 min. ca. con vapore



Grissini di tipo integrale

BREADKORN	1.000 g
Acqua	400 g
Olio extra vergine d'oliva	100 g
Lievito di birra	50 g

modalità d'impiego:

Impastare tutti gli ingredienti sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

Temperatura dell'impasto: 24-26° C

Riposo dell'impasto 10 min. Stendere la pasta allo spessore di 1 cm, larghezza 25 cm.

Tagliarvi delle strisce dello spessore di 0,5 cm. Allungare, formare, decorare a piacere. e depositare su teglia con carta da forno.

Lievitazione: 30° C con 70 % di U.R. per 20 min. ca.

cottura:

Statico 210°C - Rotor 190 °C per 18 min. ca. con vapore.

Biscotti

BREADKORN	850 g
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 poi le uova e per ultimo aggiungervi **BREADKORN** e amido.

Stendere all'altezza di 6 mm tagliare con tagliapasta distribuire su teglia con carta da forno.

cottura:

190°C per 12 min. ca.





BUTTERTOAST

il numero uno nel tempo

miscela al burro per i "salati" di panificazione, pasticceria e gastronomia.



Caratteristiche

- Miscela al burro
- Per la produzione di lievitati di panificazione, pasticceria e gastronomia
- Molteplici possibilità d'impiego
- Semplicità di lavorazione e risultato costante
- Freschezza prolungata nel tempo
- Stabile in surgelazione

Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it



Linea Panificazione



Ricetta Base Panini morbidi

	burro	latte	olio
BUTTERTOAST	1.000 g	1.000 g	1.000 g
Farina di grano tenero 300 W	-	-	1.000 g
Acqua	500-550 g	450 g	1.100 g
Latte	-	100 g	-
Olio	-	-	100 g
Miele	-	50 g	-
Sale	-	-	20 g
Lievito di birra	40 g	50 g	60 g

modalità d'impiego:

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

Tempo d'impasto: 3 min. 1° vel. + 7 min. 2° vel.

Temperatura d'impasto: 24-26°C.

Riposo: 10 min. Pezzare 50 g ca. arrotondare e posizionare su teglia.

Lievitazione: 30°C U.R. 75% per 60 min. ca.

Lucidare e decorare a piacere.

cottura: Rotor 190°C con vapore per 10 min. valvola chiusa + 7 ca valvola aperta, Statico 210°C.



Croissant salati

BUTTERTOAST	1.000 g
Acqua	500 g
Olio	50 g
Lievito di birra	40 g
Burro/margarina	450 g

modalità d'impiego:

Impastare tutti gli ingredienti tranne burro /margarina fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso.

Tempo d'impasto: 3 min. 1° vel. + 7 min. 2° vel.

Temperatura d'impasto: 24-26°C.

Riposo: 10 min.

Sfogliare incorporando 450 g di burro/margarina dando tre pieghe a tre.

Riposo: 30 min. a + 4°C.

Stendere, formare e disporre su teglia.

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

Lucidare con uovo e decorare con semi di sesamo.

cottura:

Rotor 190°C, Statico 200°C per 15 min. ca.



Focaccia / Pizza

	focaccia	pizza
BUTTERTOAST	1.000 g	1.000 g
Acqua	600 g	550 g
Olio	50 g	-
Lievito di birra	50g	50 g

modalità d'impiego:

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

Tempo d'impasto: 5 min. 1° vel. + 5 min. 2° vel.

Temperatura d'impasto: 24-26°C.

Pezatura: 1.200 - 1.400 g per teglia 60 x 40 cm.

Riposo: 10 min.

Stendere l'impasto su teglia unta.

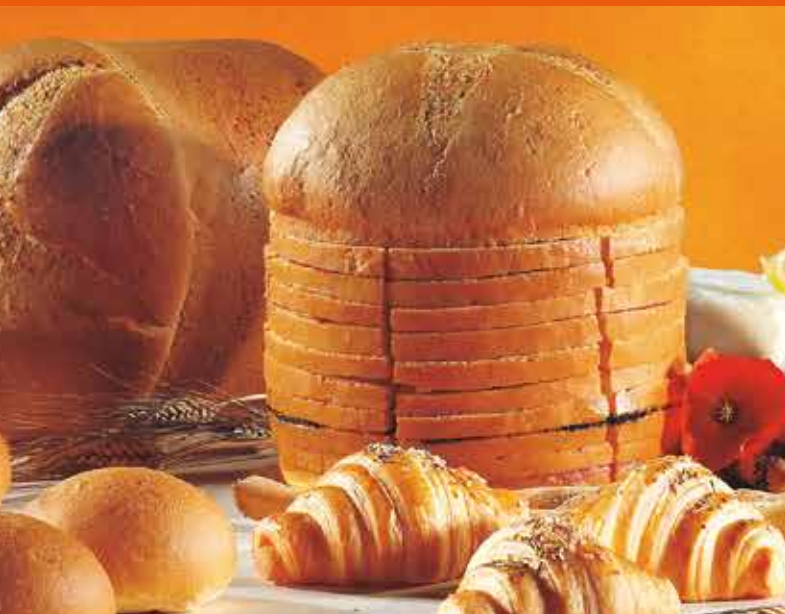
Lievitazione: 30°C U.R. 75% per 40 min. ca.

Focaccia: bucare la pasta con le dita e cospargere con abbondante emulsione di acqua, olio e sale.

Pizza: farcire con salsa di pomodoro e mozzarella.

cottura:

Rotor 190°C con vapore per 20/25 min. ca. Statico 220°C.



Panettone gastronomico

BUTTERTOAST	1.000 g
Latte	400 g
Burro	180 g
Uova	100 g
Lievito di birra	40 g

modalità d'impiego:

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

Tempo d'impasto: 3 min. 1° vel. +10 min. 2° vel.

Temperatura d'impasto: 29/30°C.

Pezzare del peso dello stesso contenuto dello stampo.

Formare e livellare schiacciando in stampo.

Lievitazione: 30°C U.R. 75% per 60 min. ca. (1 cm oltre lo stampo).

Incidere con 8 tagli.

Lucidare con uova e latte 50/50, decorare con

MIXED SEEDS.

cottura:

Rotor 170°C con vapore per 50/60 min.ca. Statico 190°C.

Grissini stirati

BUTTERTOAST	1.000 g
Acqua	500 g
Olio	50 g
Lievito di birra	40 g

modalità d'impiego:

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

Tempo d'impasto: 3 min. 1° vel. + 7 min. 2° vel.

Temperatura d'impasto: 24-26°C.

Riposo:10 min.

Stendere all'altezza di 1 cm su tavolo unto, ungere la superficie e decorare.

Riposo:10 min.

Tagliare, formare e depositare su teglia con carta da forno.

cottura:

Rotor 190°C per 10 min. con vapore valvola chiusa +160°C 5 min. ca. valvola aperta, Statico 230°C +210°C.



DOLOMITI

Il tipico pane aromatico delle dolomiti

ricco di cereali e semi di girasole per una sana alimentazione



Caratteristiche

Miscela per la produzione di pane e panini ai cereali ricco di semi di girasole dal gusto aromatico e con un ottimo mantenimento della freschezza nel tempo. Indicato in abbinamento a salumi, carni rosse e formaggi.

Prodotto CLEAN LABEL = etichetta pulita!
La miscela non contiene additivi!

**PER UNA SANA E COMPLETA
ALIMENTAZIONE**

Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Linea Panificazione

Ricetta base

Dolomiti	1.000 g
Acqua	700 g
Lievito di birra	15-25 g
Pasta di riporto	100 g

modalità d'impiego

Impastare tutti gli ingredienti, l'impasto risulterà molto umido.

Temperatura dell'impasto: 26°C.

Riposo: 20 minuti.

Spezzare secondo esigenza.

Lievitazione: 45-50 minuti a 32°C U.R. 80%.

cottura

220°C per 50 minuti circa con vapore, per pani da 900 g.

Panini e filoni

ricetta	80%	50%
Dolomiti	800 g	500 g
Farina	200 g	500 g
Acqua	650 g	650 g
Lievito di birra	30 g	30 g
Sale	-	10 g
Pasta di riporto	100 g	100 g

modalità d'impiego

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

Temperatura dell'impasto: 26°C.

Riposo: 20 minuti.

Spezzare secondo esigenza.

Lievitazione: 35-40 minuti a 32°C U.R. 80%.

cottura

210°C per 25 minuti circa con vapore, per pani da 100 g.

Dolomiti



KOMPLET ITALIA s.r.l. SEMILAVORATI E MATERIE PRIME PER PANETTERIE, PASTICCERIE E GELATERIE
24050 Grassobbio (BG) • Tel. +39 035 42 42 742 • Fax +39 035 42 42 744 • info@kompletitalia.it • www.kompletitalia.it

Assistenza tecnica

Numero Verde

800-251859



DREISAAT

miscela ai tre semi

adatta per pane, panini, specialità ai 3 semi (lino, sesamo e lupino)



Dreisaat: miscela per pane, panini, e

pani ai 3 semi

alle noci e uvetta - alle olive - ai fichi



ricetta base

Dreisaat	1.000 gr.
Acqua	550 gr.
Lievito di birra	30 gr.
Grassi (facoltativo)	50 gr.

Si consiglia di aggiungere 100 gr. di pasta di riporto per ogni dose sopraindicata. Alla ricetta base si possono aggiungere 200 gr. di noci con 80 gr. di uvetta sultanina o 200 gr. di olive nere, oppure, 200 gr. di fichi secchi che verranno aggiunti a fine impasto mescolandoli brevemente.

modalità d'impiego

Impastare tutti gli ingredienti aggiungendo l'acqua in più riprese. La pasta assumerà una consistenza molle ma molto cordosa.

Temperatura dell'impasto: 25-27°C.

Far puntare per circa 30 minuti. Spezzare in parti da 600 gr., filonare oppure formare i panini e mettere nel cestino infarinato avendo cura di tenere la chiusura al di sopra.

Lievitazione: 1 ora a 27°C.

Capovolgere su telaio e incidere.

cottura

35-40 minuti a 200-220°C con vapore.

grissini ai 3 semi



ricetta

Dreisaat	1.000 gr.
Acqua	400 gr.
Lievito di birra	50 gr.
Olio d'oliva	50 gr.

modalità d'impiego

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso. Disporre la pasta su assi unte e stenderla all'altezza di 1 cm. per una larghezza di 25 cm.

Temperatura dell'impasto: 25°C.

Riposo dell'impasto: 20 minuti.

Tagliare delle liste di 2 cm. ed allungarle tirandole per le estremità.

cottura

230°C per 10-12 minuti circa.

NOTA I grissini possono essere cosparsi in superficie con semi di sesamo e papavero.

specialità ai 3 semi (lino, sesamo e lupino).

croissant ai 3 semi



ricetta

Dreisaat	1.000 gr.
Acqua	500 gr.
Lievito di birra	30-70 gr.
Margarina sfoglia	300 gr.

modalità d'impiego

Impastare **Dreisaat** acqua e lievito fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso.

Temperatura dell'impasto: 25-27°C. Riposo della pasta: 20 minuti circa.

Tirare a sfoglia dando tre pieghe a tre aggiungendo la margarina sfoglia. Stendere, tagliare a triangoli e formare. Disporre i croissant su teglie precedentemente preparate con carta da forno.

Lievitazione: 45 minuti a 30°C.

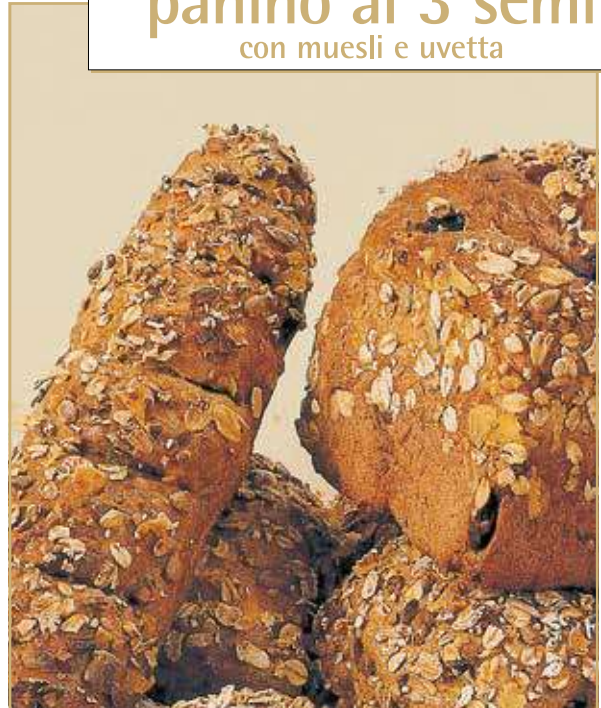
A lievitazione completa lucidare con uovo.

cottura

Cuocere a 180/200°C per 15-20 minuti circa.

panino ai 3 semi

con muesli e uvetta



ricetta

Dreisaat	1.000 gr.
Acqua	600 gr.
Back muesli	160 gr.
Lievito di birra	50 gr.
Uva sultanina	250 gr.

Si consiglia di aggiungere 100 gr. di pasta di riporto per ogni dose sopraindicata.

modalità d'impiego

Impastare tutti gli ingredienti tranne l'uvetta sultanina, aggiungendo l'acqua in più riprese. A fine impasto aggiungere l'uvetta, lasciandola impastare brevemente.

Temperatura dell'impasto: 25-27°C.

Far puntare per circa 15 minuti. Spezzare secondo la forma desiderata. Bagnare la superficie e cospargerla con **back muesli***.

Lievitazione: 50 minuti a 27°C.

cottura

200-220°C per 20 minuti, per pani da 100 gr., con vapore.

* **Back muesli** è una miscela consigliata per una sana alimentazione.

Ingredienti: fiocchi d'orzo, fiocchi d'avena, fiocchi di segale, semi di girasole, fiocchi di mais, nocciole tostate.

Dreisaat: miscela per focaccia ai 3 semi.

Il pane prodotto Dreisaat è eccellente nel suo profumo e nel suo sapore inconfondibile, ricco, pieno e gustoso. Si accompagna perfettamente a tavola sia con le carni che con i formaggi. Con questa miscela si producono varie forme di pane, grissini, croissant salati pronti da farcire.

focaccia noci e gorgonzola



ricetta

Dreisaat	1.000 gr.
Acqua	500 gr.
Olio d'oliva	50 gr.
Lievito di birra	30 gr.
Noci	150 gr.

modalità d'impiego

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso, aggiungendo l'acqua in più riprese.

Temperatura dell'impasto: 25°C.

Tempo di riposo: 10 minuti.

Stendere ad uno spessore di 1 cm circa, intagliare dei dischi e posizionarli su teglia unta.

Lievitazione: 40-50 minuti a 30°C.

Foracchiare la superficie con le dita, cospargere con abbondante olio e coprire con fiocchi di gorgonzola.

cottura

210°C per 25-30 minuti circa.



FARRO - PAN

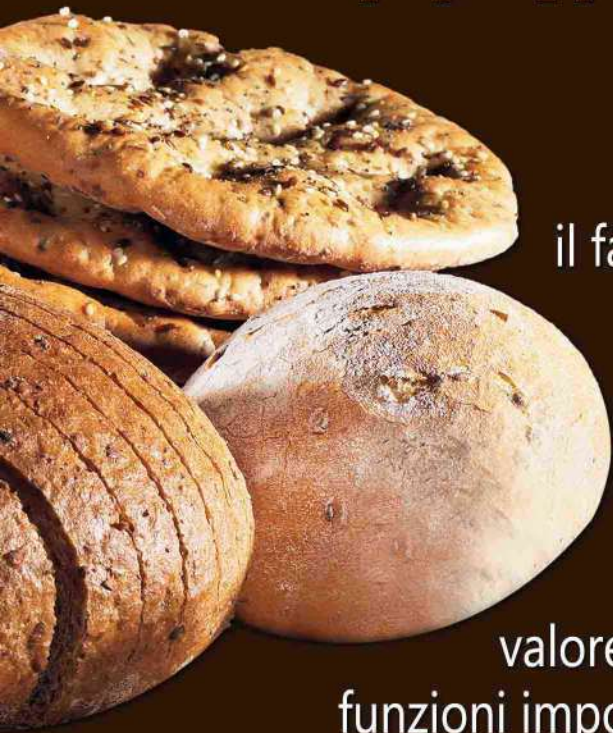
il pane delle origini

semilavorato al farro per la produzione di pane e panini



FARRO - PAN

il pane delle origini



il farro ha una storia di tutto rispetto essendo conosciuto fin dall'antichità come il più importante alimento cereale. Il Farro con il suo aroma marcato conferisce al pane un sapore molto particolare, con una composizione di proteine vegetali di alto valore, di amido e fibre grezze le quali svolgono funzioni importantissime regolando la digestione. Ricco inoltre di vitamine e sali minerali.

Linea Panificazione

Ricetta base

TIPICA 100%

FARRO-PAN	1.000 g
Farina tipo "0"	-
Acqua	600 g
Lievito di birra	20-30 g
Sale	-

PANINI 50%

1.000 g
1.000 g
1.200 g
40-60 g
20 g

modalità d'impiego:

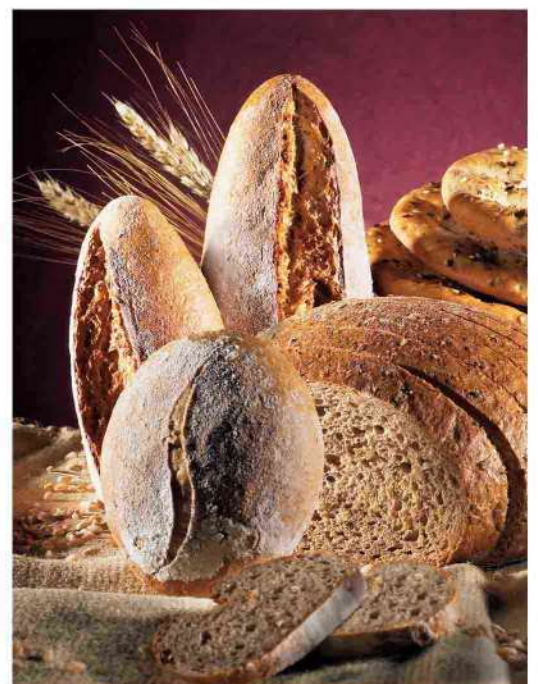
Impastare il tutto fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso.

Temperatura dell'impasto: 25-27°C.

Riposo dell'impasto: 10-15 min. Formare a piacere.

Lievitazione: 30°C 80% U.R. per 40-50 minuti.

cottura: 220-240°C con vapore.





GRANTURK

dorato, croccante e delicato

semilavorato con perle di mais soffiato e semi di girasole
per la produzione di pane, panini e ottimi grissini



GRANTURK

Semilavorato per la produzione di pane, panini e grissini con mais soffiato e semi di girasole. Un prodotto delicato dall'aspetto dorato e crosta croccante.

ricetta base

ricetta

Granturk	1000 gr.
Acqua	550 gr.
Lievito	30 gr.
Olio extravergine di oliva (facoltativo)	50 gr.

modalità d'impiego

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

Temperatura dell'impasto: 26-27°C.

Riposo dell'impasto: 30 minuti.

Lievitazione in cella: 30°C con 75% di U.R. per 35-45 minuti circa.

cottura

230°C per i primi 5 minuti con forno in caduta a 210°C con vapore.

Pani da 350-400 gr.: 35-40 minuti.

grissini al mais

ricetta

Granturk	1000 gr.
Acqua	400 gr.
Olio extravergine di oliva	150 gr.
Lievito	30 gr.

modalità d'impiego

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

Temperatura dell'impasto: 25-26°C.

Riposo dell'impasto: 20 minuti circa.

Formare come d'abitudine.

Lievitazione in cella: 30°C con 75% di U.R. per 20 minuti circa.

cottura

230°C con vapore per 10-12 minuti circa.





MISCELA PER LA PRODUZIONE DI UN PANE IDEALE PER GLI SPORTIVI E PER UNA SANA ALIMENTAZIONE.

SPORT & CIBO SANO UNA COMBINAZIONE VINCENTE!

Pane – Panini

	<u>Base</u>	<u>50%</u>
MARATHON	1000 g	1000 g
Farina di grano tenero	-----	1000 g
Acqua	650 g	1300 g
Lievito di birra	30 g	60 g
Sale	-----	20 g

Si consiglia di aggiungere 100 g di pasta di riporto per ogni dose sopraindicata.

modalità d'impiego:

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

Temperatura dell'impasto: 26 – 27° C

Riposo della pasta: 30 min.

Spezzare secondo esigenze.

Lievitazione: 30-40 minuti con vapore.

cottura: 220° C. Per pezzatura da 700 – 800 g ca. 50 – 55 min. Ultimi 10 min. con valvola aperta.

Biscotti integrali

MARATHON	850 g
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 poi le uova e per ultimo aggiungervi Marathon e amido.

Stendere all'altezza di 6 mm, tagliare con tagliapasta e distribuire su teglia con carta da forno.

cottura: 190°C per 12 min.

Valori calcolati sulla ricetta base 100 g di pane MARATHON sviluppano:

Valore energetico	249,2 Kcal – 1042,8 Kj
Proteine	10,2 %
Grassi	3,8 %
Di cui saturi	0,6 %
Carboidrati	40,2 %
Di cui zuccheri	3,3 %
Fibre grezze totali	5,4 %
Sodio	0,6 %

Marathon è un pane ai cereali, ricco di fibre. Contiene fiocchi d'avena, semi di girasole, zucca, sesamo e mele a cubetti.



KOMPLET ITALIA s.r.l. SEMILAVORATI PER PANETTERIE, PASTICCERIE, GELATERIE E HO.RE.CA.
24050 Grassobbio (BG) • Tel. +39 035 42 42 742 • Fax +39 035 42 42 744 • info@kompletitalia.it • www.kompletitalia.it

Assistenza tecnica
Numero Verde

800-251859



MEDITERRANEO

Morbidezza insuperabile

miscela per la produzione di focacce, pane e panini. Con grano duro, mais e fiocchi di patate.



MISCELA PER LA PRODUZIONE DI FOCACCE, PANI E PANINI E SFOGLIATI DEL GUSTO E MORBIDEZZA INSUPERABILI.

- Alto assorbimento d'acqua = Alta resa.
- Morbidezza e fragranza garantita nel tempo.
- Con grano duro semolino di mais e fiocchi di patate.
- Clean label = Senza additivi



Focaccia - lunga lievitazione

MEDITERRANEO	1.000 g
Acqua	850 g
Lievito	20 g

modalità d'impiego:

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

Temperatura dell'impasto: 25°C

Mettere l'impasto in un contenitore unto e coprire con nylon ponendolo in frigorifero a + 4°C per 24 ore. Togliere il contenitore dal frigorifero e lasciarlo a temperatura ambiente per circa 1 ora. Porzionare nel formato desiderato, ponendo l'impasto su assi di legno infarinate. Dopo un riposo di minimo un'ora l'impasto può essere utilizzato stendendolo su teglia o telo di infornamento. Farcire a piacere.

cottura: 230°C per 20-25 min. ca.

Focaccia - Impasto diretto

MEDITERRANEO	1.000 g
Acqua	750 g
Lievito	30/50 g

modalità d'impiego:

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

Temperatura dell' impasto: 25°C

Riposo: 10 min.

Stendere su teglia o tortiera unta. Bucare la focaccia con l'apposito attrezzo.

Lievitazione: 40 min. a 30°C con 75% U.R.

Prima della cottura pennellare con olio e sale, in alternativa si può farcire con cipolla, pomodorini ed origano, olive nere, salciccia piccante, rosmarino e lardo.

cottura: 210°C per 25-30 min. ca. con vapore.

Sfogliati

MEDITERRANEO	1.000 g
Acqua	650 g
Lievito di birra	30 g

modalità d'impiego:

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

Temperatura dell'impasto: 25°C

Riposo dell'impasto: 10 min.

Sfogliare incorporando 300 g di margarina, piegando 3 volte a 3. Lasciar riposare in frigorifero per 30 minuti. Stendere in sfogliatrice all'altezza di 8 mm e formare a piacere croissant, twister.

Per croissant e twister farcire stendere un foglio di pasta, farcire con formaggio/prosciutto/ pancetta e ricoprire con un secondo strato. Tagliare e formare.

Lievitazione: 45-60 min. ca. a 30°C con 75% di U.R.

cottura: 15 minuti ca. a 200°C.

Pane e Panini

MEDITERRANEO	1.000 g
Acqua	600 g
Lievito	30/50 g

modalità d'impiego:

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

Temperatura dell' impasto: 25°C

Riposo: 10 min.

Formare a piacere.

Lievitazione: 30°C con 75% U.R. per 35-40 min. ca.

cottura: 220°C per 25 min. ca. con vapore.



Multicereal

Linea panificazione

Caratteristiche

- Miscela ai 4 cereali (grano, segale, avena e orzo) per la produzione di pane, panini ai 4 cereali, crackers, croissant e snack ai cereali.
- Granulometria fine ideale per la sfogliatura.
- Idonea per lo sviluppo di prodotti sia dolci che salati.
- Ricco di cereali.

Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it



Confezione in sacchi
da 15 kg!

Pane 4 cereali

MULTICEREAL

Acqua
Lievito di birra

1000 g

600 g
30 g

modalità d'impiego:

Impastare il tutto fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso.

Temperatura dell'impasto: 25 - 27° C.

Riposo dell'impasto: 10 - 15 min.

Formare a piacere.

Lievitazione: 30° C 75% u.r. per 40-50 min.

Cottura: 220-240°C con vapore.

Crackers

MULTICEREAL

Farina 220W tipo "0"
Acqua
Olio d'oliva
Lievito di birra
Sale

1.100 g

1.100 g
900 g
300 g
100 g
10 g

modalità d'impiego:

Impastare il tutto sino ad ottenere un impasto omogeneo. Lasciar riposare per 10 min. ricoperto da un cellophane. Dare 8 pieghe a 3, infarinando bene ad ogni piega. Lasciar riposare l'impasto ottenuto per 15 min. ricoperto da un cellophane. Dare altre 2 pieghe a 3 infarinando bene ad ogni piega. Stendere all'altezza di 1 mm su teglie.

Lievitazione: 15 min. a 30°C con 75% u.r.

Dopo la lievitazione, formare con tagliapasta, bucare la superficie, pennellarla con acqua e cospargerla con sale fino.

Cottura: Statico 210°C - Rotor 190°C per 15min. ca. con vapore

Croissant ai Cereali

MULTICEREAL

Farina 370 W tipo "0"
Acqua
Lievito di birra
Zucchero
Uova
Burro
Sale

1.000 g

2.000 g
900 g
120 g
400 g
600 g
150 g
30 g

modalità d'impiego:

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

Temperatura dell'impasto: 25/27° C.

Riposo dell'impasto 10 min. sfogliare con 1200 g di margarina dando una piega a tre ed una a quattro.

Riposo dell'impasto: 20 min. ca. Stendere e formare.

Lievitazione: 30° C con 75% di u.r. per 2 ore ca.

Cottura: Forno Rotor 170° C per 15 min. ca.



KOMPLET ITALIA s.r.l. SEMILAVORATI PER PANETTERIE, PASTICCERIE, GELATERIE ED HO.RE.CA.
24050 Grassobbio (BG) • Tel. +39 035 42 42 742 • Fax +39 035 42 42 744 • info@kompletitalia.it • www.kompletitalia.it

Assistenza tecnica
Numero Verde

800-251859

OROPAN



TUTTO IL GUSTO DEL GRANO DURO

miscela per la produzione di pane, focacce e ciabatte a base di grano duro.

Caratteristiche

- A base dei migliori grani sul mercato.
- Ingredienti della nostra tradizione.
- Fragranza nel tempo del prodotto finito.
- Colore dorato del pane.
- Ciabatte croccanti.
- Gusto e Profumo del pane sono la sua forza.

CIABATTE

OROPAN	1.000 g
Acqua	850 g
Lievito di birra	30 g
Pasta di riporto	100 g



modalità d'impiego:

Impastare tutti gli ingredienti aggiungendo i liquidi poco per volta fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso.

Temperatura dell'impasto: 25°C

Riposo dell'impasto: 60-80 min. in marna unta. Rovesciare l'impasto sul tavolo spolverato di farina cercando di non far perdere la lievitazione. Tagliare la pasta nel formato desiderato. Posare su assi infarinate per 30-40 min. ca.

Cottura: 220°C con vapore 35-40 min. con temperatura in diminuzione.

RICETTA BASE

OROPAN	1.000 g
Acqua	600-650 g
Lievito di birra	30 g
Pasta di riporto	100 g



modalità d'impiego:

Impastare il tutto fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso.

Temperatura dell'impasto: 26°C

Riposo dell'impasto: 30-60 min.

Far lievitare su assi o telai infarinati con chiusura in alto. A metà lievitazione girare i pani e dare l'altezza desiderata.

Lievitazione: 30-60 min. ca. con 75% U.R.

Cottura: 200-220°C senza vapore con valvola aperta per i primi 5 min.

FOCACCE

Allo stesso impasto aggiungere 50 - 100g di olio di oliva. Si possono formare delle focacce da condire con olio e sale a piacere.





PAINFORT

dalla tradizione tedesca...

semilavorato a base di farina di segale per la produzione di pane e panini
con caratteristiche di freschezza e lunga durata



dalla tradizione tedesca... PAINFORT

Miscela per la produzione di pane, panini alla segale, come il segalino, tipico pane dell'Alto Adige. Painfort è una base di segale arricchita, che da modo di produrre in maniera facile e pratica una gamma di prodotti da abbinare sia al **dolce**, burro e marmellata, che al **salato**, salumi e formaggi.

pane nero

pani di segale

pane di campagna

Painfort	1000 gr.	700 gr.	250 gr.
Farina	-	300 gr.	750 gr.
Acqua	650 gr.	650 gr.	650 gr.
Lievito	30 gr.	30 gr.	30 gr.
Sale	-	5 gr.	15 gr.

modalità d'impiego

Impastare il tutto fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo che risulterà anche cordoso nella ricettazione con l'aggiunta di farina.

Temperatura dell'impasto: 26-28°C.

Riposo dell'impasto: 20 minuti. Formare a piacere.

Lievitazione: 30°C U.R. 75% per 30 - 40 minuti circa.

cottura

230°C con forno in caduta a 200°C.

Pani da 750 gr.: 50 minuti circa.



segalini

ricetta

Painfort	1000 gr.
Acqua tiepida	1000 gr.
Lievito	30 gr.
Cumino - Finocchio	10 gr.

modalità d'impiego

Impastare il tutto fino ad ottenere un impasto molle ma cordoso.

Temperatura dell'impasto: 30°C.

Porre l'impasto in un contenitore unto in cella di lievitazione a 35°C per 1 ora senza umidità,

fino al triplicarsi dell'impasto. Versare l'impasto su tavolo abbondantemente infarinato, dividere in pezzi da 100 gr. aiutandosi con la farina e formare a focaccina.

Depositare su teglia.

Lievitazione: 35°C senza umidità per circa 1 ora.

cottura

230° per 25 minuti, prima di infornare battere la teglia su tavolo facendo perdere un po' della lievitazione.

Dare 3 secondi di vapore dopo 3 minuti dall'infornamento.

SENEGAL art. KOM2552

Miscela base di farine di cereali maltati per scurire e migliorare il gusto del pane di segale, ai cereali ed altri tipi di pane. Dosaggio: consigliato 2-3% su farina. Per Pan Carrè 4% minimo.



KOMPLET ITALIA s.r.l. SEMILAVORATI E MATERIE PRIME PER PANETTERIE, PASTICCERIE E GELATERIE
24050 Grassobbio (BG) • Tel. +39 035 42 42 742 • Fax +39 035 42 42 744 • info@kompletitalia.it • www.kompletitalia.it

Assistenza tecnica
Numero Verde
800-251859



PAN DELLA VIGNA

...dai sapori della natura

Semilavorato per la produzione di pane con farina di semi d'uva, girasole e zucca.



Caratteristiche

- E' un semilavorato di semplice utilizzo.
- Contiene farina di semi d'uva, semi di girasole e semi di zucca che conferiscono un particolare gusto aromatico ed hanno importanti caratteristiche nutrizionali.
- Contiene yogurt, che stabilizza l'impasto e ne migliora la struttura. Migliora inoltre il gusto e mantiene la freschezza del prodotto finito nel tempo.

Linea panificazione

Ricetta base

PAN DELLA VIGNA	1.000 g
Acqua	550-600 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: 15 min. Formare a piacere.

Lievitazione: 45 min. ca. a 30°C U.R. 75%.

cottura: 200-210°C per 30 min. ca. con vapore.

Ciabatta al vino rosso

PAN DELLA VIGNA	2.000 g
Acqua	700 g
Vino Rosso	700 g
Lievito di birra	80 g

modalità d'impiego:

Impastare tutti gli ingredienti aggiungendo l'acqua gradualmente fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso.

Temperatura dell'impasto: 25°C.

Lasciare lievitare l'impasto in vasca unta per 50 min. ca. Versare l'impasto sul tavolo infarinato e porzionare nel formato voluto.

Posare su assi infarinate per 50 min. ca.

cottura: 220-230°C con vapore per 30 min. ca.

Ciabatte

PAN DELLA VIGNA	2.000 g
Farina di grano tenero (320W)	1.000 g
Acqua	2.250 g
Lievito di birra	120 g
Sale	20 g

modalità d'impiego:

Impastare tutti gli ingredienti aggiungendo l'acqua gradualmente fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso.

Temperatura dell'impasto: 25°C

Lasciar lievitare l'impasto in vasca unta per 50 min. ca. Versare l'impasto infarinato e porzionare nel formato voluto. Posare su assi infarinate per 50 min. ca.

cottura: 220-230°C con vapore, per 30 min. ca.

Biscotti all'uva

PAN DELLA VIGNA	850 g
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 poi le uova e per ultimo aggiungervi **Pan della vigna** e amido. Stendere all'altezza di 6 mm, tagliare con tagliapasta e distribuire su teglia con carta da forno.

cottura: 190 °C per 12 min. ca.





SECHSKORN

Tutto il gusto dei cereali

semilavorato a base di 6 cereali *Frumento, Segale, Avena, Orzo, Mais, Miglio* per la produzione di *Pane, Panini e Focacce...*



Miscela di farine e semi selezionati per produrre il vero " Pane ai 6 cereali".



Miglio



Mais



Avena



Segale



Frumento



Orzo

Linea Panificazione

Ricetta Base

per Pane e Panini

Sechskorn*- Sechskorn Italy	1.000 g
Acqua (d'estate fredda)	650 g
Lievito di birra	20 g

Si consiglia di aggiungere 100 g di pasta di riporto per ogni dose sopraindicata.
Temperatura dell'impasto: 26/28°C

modalità d'impiego:

Tempo d'impasto: 20/25 min.

Se impastatrice a spirale 15 min. (5 min. 1° velocità e 10 min. 2° velocità).

Riposo dell'impasto: 30 min.

Pezzare e formare secondo le esigenze (si consiglia di far lievitare in cestino infarinato vista la morbidezza dell'impasto).

Lievitazione: 27°C per 1 ora ca. U.R. 80%

cottura: (pani da 500 g) 40 min. ca, a 200/220°C con vapore. Incidere prima di infornare per avere spaccature regolari.

Si consiglia di decorare i pani con i nostri: **Back Muesli** o **Focchi d'Avena** o altre tipologie di semi a vostra scelta.

Focaccia ai 6 cereali

Formare palline da 100 g, lasciar riposare per 15 min. in seguito schiacciarle e farcirle a piacere.

Panini pancetta e cipolla

Aggiungere all'impasto: cipolla tritata 150 g e pancetta affumicata 250 g. Formare a piacere.

Per entrambe le ricette:

Lievitazione : 40/45 min. 30°C 75% U.R.

cottura: 200°C per 15/20 min.

* Maggior contenuto di Segale per la realizzazione di pani scuri.



SOJA BROT

Miscela con tritello e crusca di soja
per la produzione di pane e panini alla soja.

Linea Pasticceria



Soja

legume ricco
di proteine nobili,
fibre, minerali
e vitamine!

Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Soja Brot

Ricette	100%	50%
SOJA BROT	1.000 g	1.000 g
Farina tipo "0"	-	1.000 g
Acqua	600 g	1.200 g
Lievito di birra	30 g	60 g
Sale	-	20 g

modalità d'impiego:

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

Riposo dell'impasto 15 min.

Spezzare e formare.

Lievitazione: 60 min. ca. a 30°C 75% U.R.

cottura:

220-230 C° con vapore.



KOMPLET ITALIA s.r.l. SEMILAVORATI PER PANETTERIE, PASTICCERIE, GELATERIE ED HO.RE.CA.
24050 Grassobbio (BG) • Tel. +39 035 42 42 742 • Fax +39 035 42 42 744 • info@kompletitalia.it • www.kompletitalia.it

Assistenza tecnica
Numero Verde
800-251859

FARINE E MISCELE SPECIALI CONCENTRATE

CHIA BROT 40 

QUINOA BREAD 50

KOMPLET NATURAL 10%

MAC SOFT 10%

MAITRE JEAN 10%

PROBODY 70

MALTY (SENEGAL)

Chia BROT 40

Omega 3

Miscela Concentrata per la produzione di pane e panini ai semi di Chia



CARATTERISTICHE

- Miscela concentrata al 40% = costo ricetta contenuto.
- Con semi di Chia (Salvia Hispanica) e altri ingredienti selezionati.
- Clean label= senza additivi.
- Risultato costante e garantito.

Cosa sono i semi di Chia ?

La Chia è una pianta che fa parte della specie della Salvia (Salvia Hispanica) ed è **originaria del Messico. E' caratterizzata da semi bianchi e neri.**

Originaria del periodo Azteco e per molti anni dimenticata, la Chia negli ultimi decenni è stata coltivata in Sud America ed Australia ed attira oggi sempre più l'attenzione dei Nutrizionisti, grazie alle sue **speciali proprietà nutrizionali: i suoi semi sono un'altissima fonte di Omega-3 (Acido Alfa linolenico).**

Perchè un pane ai semi di Chia ?

Grazie alla presenza di semi di Chia nella miscela, il nostro pane Chia Brot è una fonte di acidi grassi Omega-3 (Acido Alfa linolenico) .

L'acido alfa - linolenico contribuisce al mantenimento del normale livello di colesterolo nel sangue. Questo effetto positivo si ottiene con un apporto giornaliero di 2 g di questo importante elemento.

Mangiando circa 150 g del nostro pane Chia Brot, si soddisfa l'apporto di Omega-3 necessario al nostro fabbisogno quotidiano!

Oltre a contenere i preziosi semi di Chia, il nostro **Pane contiene anche mais soffiato tritato, semi di girasole, fiocchi di patate, semi di zucca e di lino, che lo rendono unico e gustoso!**



RICETTA BASE per Pane e panini

CHIA BROT 40 4.000 g

Farina tipo 0 360W	6.000 g
Acqua	6.000 g
Lievito di birra	300 g

Modalità d'impiego: impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso.

Temperatura impasto: 26° C Riposo: 20 min.

Pezzare come d'abitudine, formare e porre a lievitare a 30°C con 75% U.R. per 60 min. ca.

Decorazione Pane Panini

CHIA BROT 40	250 g	600 g
Semi di sesamo	250 g	600 g

Cottura: 210°C pane 50 min. ca. panini: 20 min. ca.

INFORMAZIONI SU 100 g di pane o panini CHIA BROT 40

	Pane	Panini
Semi di Chia	3,75%	4,07%
Acidi grassi OMEGA 3	1,5%	1,6%
Valori nutrizionali:		
Kcal - Kj	277-1160	296-1237
Grassi	6,3%	7,8%
di cui acidi grassi sat.	0,8%	1,1%
Carboidrati	40,6%	40,9%
di cui zuccheri	0,9%	0,9%
Fibre	5,8%	6,3%
Proteine	11,3%	12,2%
Sale	1,67%	1,77%

Ingredienti PANE:

farina di grano tenero, acqua, mais soffiato tritato, semi di girasole, fiocchi di patate, semi di Chia (Salvia Hispanica) 3,75%, lievito di birra, farina di segale, semi di sesamo, sale, glutine di grano tenero, germe di grano tenero alimentare stabilizzato, semi di lino, farina di semi di zucca, semi di zucca tritati, fibre vegetali, crusca di grano tenero, estratto di malto d'orzo.

Può contenere tracce di: lupini, latte, soia (oltre ad eventuali altri allergeni presenti sul sito di produzione).

Ingredienti Panini:

farina di grano tenero, acqua, mais soffiato tritato, semi di girasole, fiocchi di patate, semi di sesamo, semi di Chia (Salvia Hispanica) ca. 4,1%, lievito di birra, farina di segale, sale, glutine di grano tenero, germe di grano tenero alimentare stabilizzato, semi di lino, farina di semi di zucca, semi di zucca tritati, fibre vegetali, crusca di grano tenero, estratto di malto d'orzo.

Può contenere tracce di: lupini, latte, soia (oltre ad eventuali altri allergeni presenti sul sito di produzione).

IMPORTANTE !

Se il prodotto finito viene confezionato, si ricorda di riportare in etichetta:

- la porzione media raccomandata unitamente all'analisi su 100 g di prodotto finito
- la dicitura: consigliato in un regime di vita sana, con dieta varia ed equilibrata

RICETTA con BIGA per Pane e panini

Biga:

Farina tipo 0 270/290W	6.000 g
Acqua	3.000 g
Lievito di birra	50 g

Impastare brevemente, quindi porre in marna unta per 12-14 ore ca.

Impasto:

CHIA BROT 40	4.000 g
Biga	9.050 g
Olio Extra Vergine d'Oлива	250 g
Acqua	4.200 g
Lievito di birra	200 g

Modalità d'impiego: impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso.

Temperatura impasto: 26° C Riposo: 20 min.

Pezzare come d'abitudine, formare e porre a lievitare a 30°C con 75% U.R. per 60 min. circa.

Decorazione Pane Panini

CHIA BROT 40	250 g	600 g
Semi di sesamo	250 g	600 g

Cottura: 210°C pane 50 min. ca. panini: 20 min. ca.

INFORMAZIONI SU 100 g di pane o panini CHIA BROT 40

	Pane	Panini
Semi di Chia	3,49%	3,73%
Acidi grassi OMEGA 3	1,36%	1,46%

Valori nutrizionali:

Kcal - Kj	271-1136	289-1210
Grassi	7,5%	8,8%
di cui acidi grassi sat.	0,9%	1,1%
Carboidrati	37,7%	38,1%
di cui zuccheri	0,8%	0,9%
Fibre	5,3%	5,8%
Proteine	10,3%	11,1%
Sale	1,55%	1,66%

Ingredienti PANE:

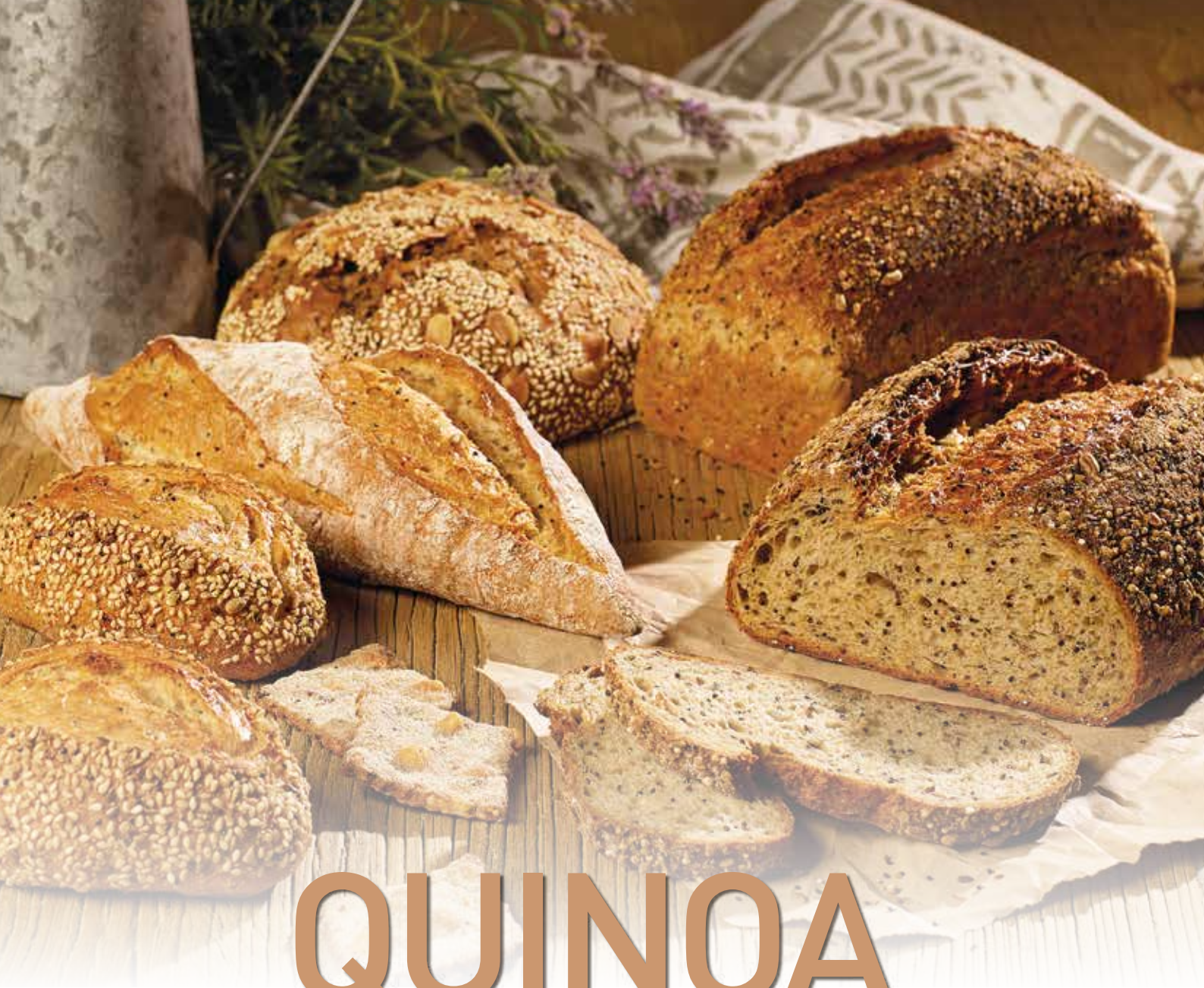
acqua, farina di grano tenero, mais soffiato tritato, semi di girasole, fiocchi di patate, semi di Chia (Salvia Hispanica) 3,49%, farina di segale, semi di sesamo, olio extra vergine d'oliva, sale, glutine di grano tenero, germe di grano tenero alimentare stabilizzato, semi di lino, farina di semi di zucca, semi di zucca tritati, fibre vegetali, lievito di birra, crusca di grano tenero, estratto di malto d'orzo.

Può contenere tracce di: lupini, latte, soia (oltre ad eventuali altri allergeni presenti sul sito di produzione).

Ingredienti Panini:

acqua, farina di grano tenero, mais soffiato tritato, semi di girasole, fiocchi di patate, semi di sesamo, semi di Chia (Salvia Hispanica) ca. 3,73%, farina di segale, olio extra vergine d'oliva, sale, glutine di grano tenero, germe di grano tenero alimentare stabilizzato, semi di lino, farina di semi di zucca, semi di zucca tritati, fibre vegetali, lievito di birra, crusca di grano tenero, estratto di malto d'orzo.

Può contenere tracce di: lupini, latte, soia (oltre ad eventuali altri allergeni presenti sul sito di produzione).



QUINOA BREAD 50

*L'energia della Quinoa
e il sapore del buon pane*

concentrato al 50% per Pane, panini e snack alla quinoa



Caratteristiche

- Concentrato al 50%
- Risultato costante
- Ottimo mantenimento della freschezza
- Contiene semi interi e semi soffiati di quinoa

Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Cos'è la Quinoa ?

La Quinoa (*Chenopodium quinoa*) è una pianta erbacea appartenente alla stessa famiglia di spinaci e barbabietole, ma spesso scambiata per un cereale, per via dei suoi chicchi che la rendono molto simile a tale categoria alimentare e vegetale. Per gli Inca rappresentava un alimento tanto prezioso da essere soprannominata "Madre di tutti i semi". La quinoa è un alimento benefico e molto versatile in cucina. Povera di grassi saturi e colesterolo, è una buona fonte di folati e un'ottima fonte di magnesio. Ha un buon equilibrio tra proteine e carboidrati ed il suo contenuto proteico è superiore a quello di riso, miglio e grano. È inoltre un'importante fonte di riboflavina (vitamina B2).

Linea Panificazione e snack

Ricetta Base

pagnotte o pani in cassetta da 500g

Impasto

QUINOA BREAD 50	5.000 g
Farina tipo 0 (320-340 W)	5.000 g
Olio extra vergine di oliva	300 g
Lievito di birra	300 g
Acqua	7.000 g

Decorazione

Semi di sesamo	250 g
QUINOA BREAD 50	250 g

modalità d'impiego:

Impastare gli ingredienti e lasciar riposare.
Impasto (spirale) 3 min. 1° velocità + 8 min. 2° velocità.
Temperatura impasto: 25°C ca.
Riposo impasto: 25 min. ca. Spezzare, formare, inumidire la superficie e passare nella decorazione.
Porre in stampi o cassette e far lievitare: impasto da 600 g per pani da 500 g: lievitazione 35-45 min. a 30°C e 70% U.R. incidere la superficie in profondità, infornare. Dopo 2 min., aprire la valvola per 5 min..

cottura:

40-45 min. a 220-230° con vapore.



KOMPLET ITALIA s.r.l. SEMILAVORATI PER PANETTERIE, PASTICCERIE, GELATERIE ED HO.RE.CA.
24050 Grassobbio (BG) • Tel. +39 035 42 42 742 • Fax +39 035 42 42 744 • info@kompletitalia.it • www.kompletitalia.it

Assistenza tecnica
Numero Verde
800-251859



KOMPLET NATURAL 10%

Concentrato per la produzione di specialità di panificazione e pasticceria di TIPO INTEGRALE



AVVERTENZA: denominazione legale del pane:
Pane con farina INTEGRALE di grano tenero.

croissant

ricetta

Farina tipo "0" 250/260 W	2.700 gr.
Komplet natural	300 gr.
Acqua	1.200 gr.
Lievito	150 gr.
Zucchero	300 gr.
Uova	600 gr.
Burro	150 gr.
Sale	45 gr.

modalità d'impiego

Impastare tutti gli ingredienti sino ad ottenere un impasto liscio e cordoso.
 Temperatura dell'impasto: 25 - 27°C.
 Riposo dell'impasto: 10 minuti, sfogliare con 1.200 gr. di margarina dando tre pieghe a 3.
 Riposo 20 minuti ca. Stendere e formare.
 Lievitazione: 30°C con 75% di U.R. per 50 min. ca.

cottura 190°C per 15 - 20 minuti ca.

crackers

ricetta

Komplet natural	200 gr.
Farina tipo "0" 250/260 W	1.800 gr.
Olio extra vergine d'oliva	100 gr.
Acqua	1.000 gr.
Sale	30 gr.
Lievito	60 gr.
Miscela Aromatica	100 gr.

modalità d'impiego

Impastare tutti gli ingredienti sino ad ottenere un impasto liscio e cordoso.
 Riposo dell'impasto: 15 minuti.
 Stendere all'altezza di 2 mm su teglia, passare il bucasfoglia e tagliare a piacere.
 Lievitazione: 10 - 15 minuti a 30°C 75% U.R.

cottura 210 - 220°C per 15 minuti ca.

fette biscottate

ricetta

Farina tipo "0" 250/260 W	1.800 gr.
Komplet natural	200 gr.
Acqua	1.100 gr.
Sale	40 gr.
Lievito	60 gr.
Zucchero	40 gr.

modalità d'impiego

Impastare tutti gli ingredienti sino ad ottenere in impasto liscio e cordoso. Temperatura della pasta: 25 - 27°C. Riposo: 15 min. ca. Formare un filone e porre su stampo da Pan Carré senza coperchio, far lievitare per circa 50 min. a 30°C con 75% U.R.

cottura 210 - 220°C. Il giorno successivo, tagliare a fette porle ad asciugare in forno a 160°C per 20 min. ca.

panettone gastronomico

ricetta

Buttertoast	2.700 gr.
Komplet natural	300 gr.
Acqua	1.300 - 1.450 gr.
Lievito	120 gr.
Burro	450 gr.
Uova	300 gr.

modalità d'impiego

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso. Temperatura dell'impasto: 25 - 27°C. Spezzare secondo il formato desiderato. Tempi di riposo: 10 minuti. Tornire e depositare negli appositi stampi da panettone. Lievitazione: 60 minuti 75% U.R.

cottura 200°C per 40 - 50 min. ca in base al formato, con vapore.

grissini

ricetta

Buttertoast	1.800 gr.
Komplet natural	200 gr.
Acqua	1.200 gr.
Olio	100 gr.
Lievito	100 gr.

modalità d'impiego

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso. Temperatura dell'impasto: 24-26°C. Riposo dell'impasto: 10 minuti. Stendere la pasta allo spessore di 1 cm su assi di legno infarinate della larghezza di 25 cm. Riposo della pasta su assi: 30 minuti. Tagliare la pasta in liste di 1 cm e prendendole per l'estremità, allungarle e depositarle su teglia. Lievitazione: 10 minuti a 30°C 75% U.R.

cottura 220° per 15 minuti ca. con vapore.

biscotteria e frolla

ricetta

Frolla mix	900 gr.
Komplet natural	100 gr.
Margarina e Burro	400 gr.
Uova	150 gr.
Zucchero	50 gr.
Vaniglia	q.b.

modalità d'impiego

Impastare a frolla tutti gli ingredienti. Formare i biscotti secondo esigenza.

cottura 200°C.

ciabatta

ricetta

Komplet natural	300 gr.
Farina tipo "0" 330 W	2.700 gr.
Acqua	2.250/2.400 gr.
Sale	60 gr.
Lievito	90 gr.

modalità d'impiego

Impastare bene tutti gli ingredienti, aggiungendo gradatamente l'acqua sino ad ottenere un impasto morbido, ma liscio e cordoso. Temperatura dell'impasto: 25 - 26°C. Far lievitare su marna unta d'olio fino al triplicare del suo volume, rovesciare su tavolo infarinato e tagliare a piacere.

cottura 230 - 240°C con vapore.

Mac Soft 10%

Miscela concentrata al 10% per la produzione di Hamburger, Hot dog e Sandwich



Caratteristiche

- Prodotti morbidi e soffici nel tempo.
- Gustosi, leggeri e fragranti.
- Tempi di cottura ridotti.

Ricetta base per Hamburger, Hot Dog e Sandwich Lavorazione DIRETTA

Farina tipo "0"	10,000 kg
MAC SOFT 10%	1,000 kg
Acqua	5,500-5,800 kg
Zucchero*	1,200 kg
Olio o margarina	0,600 kg
Lievito	0,400-0,800 kg
Sale	0,225 kg

*Aggiungere solo 600 g di zucchero nella produzione dei Sandwich.

modalità d'impiego:

Spirale: 3 + 8 min. (impastare molto bene)
Temperatura impasto: 26 - 28°C
Riposo impasto: 10 min.
Spezzare i pesi voluti, lasciar riposare ancora 10 min. quindi formare.
Lievitazione: come d'abitudine.
cottura: 165°C con forno rotator per 10-12 min.
180°C con forno tradizionale.

Ricetta per basi pizza, focacce e panini

Farina tipo "0"	10,000 kg
MAC SOFT 10%	1,000 Kg
Acqua	5,500-5,800 Kg
Zucchero	0,300 kg
Olio o strutto	0,600 kg
Lievito	0,400-0,800 kg
Sale	0,225 kg

Ricetta base per Hamburger, Hot Dog e Sandwich. Con preimpasto - freschezza prolungata Ideale per prodotti confezionati

Preimpasto:

Farina tipo "0"	3,350 kg
Acqua	1,800 kg
Lievito	0,150 kg
Sale	0,050 kg

modalità d'impiego:

Spirale: 1 min. 1° velocità + 3 min. 2° velocità.
Temperatura impasto: 27°C
Riposo impasto: 4 ore a 27°C con 80% U.R.

Impasto:

Farina tipo "0"	1,800 kg
Acqua	1,300 kg
MAC SOFT 10%	0,450 kg
Zucchero	0,620 kg
Olio o margarina	0,300 kg
Sale	0,065 kg

Preimpasto +

Spirale: 3 min. 1° velocità + 10 min. 2° velocità.
Temperatura impasto: 26 - 28°C
Riposo impasto: 10 min. Spezzare e formare a piacere. Lievitazione: 10 min.

cottura: 165°C con forno rotator per 10-12 min.
180°C con forno tradizionale

modalità d'impiego:

Spirale: 3 + 8 min. (impastare molto bene)
Temperatura impasto: 26 - 28°C
Riposo: 10 min. Spezzare i pesi voluti, lasciar riposare ancora 10 min. quindi formare.
Lievitazione: come d'abitudine
cottura: come d'abitudine.



Maitre jean 10%

Linea panificazione

Miscela concentrata al 10% , per la produzione di baguette, ciabatte e altre specialità di panificazione, secondo il tradizionale metodo francese.

Caratteristiche

- Crosta fragrante.
- Si mantiene croccante a lungo di facile esecuzione.
- Ottima alveolatura nella ciabatta.
- Struttura omogenea nella baguette.



Baguette

Ciabatta

MAITRE JEAN 10%

Farina tipo "0" (220 W)

Acqua

Lievito

Grasso (facoltativo)

100 g

900 g

650 g

30 g

50 g

MAITRE JEAN 10%

Farina tipo "0" (220 W)

Acqua

Lievito

Grasso (facoltativo)

100 g

900 g

800 - 850 g

30 g

50 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: 30 minuti circa.

Pezzare in parti da 300-400g e passarli alla filonatrice. Far riposare 15 minuti e allungarli come d'abitudine. Posarli su teglie ondulate con chiusura in basso.

Lievitazione: 60 min. a 30°C (75% U.R.)

A lievitazione ultimata, lasciare all'aria 15 min. ca. prima di infornare, in modo che si formi una leggera pelle, incidere.

cottura: 210-220°C con vapore per 30 min. ca.

modalità d'impiego:

Impastare tutti gli ingredienti aggiungendo l'acqua gradualmente fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso.

Temperatura dell'impasto: 25-26°C.

Lasciar puntare l'impasto in vasca unta per un'ora circa. Versare l'impasto sul tavolo infarinato e porzionare nel formato voluto, badando di non far perdere la lievitazione.

Posare su assi infarinate per 30-45 minuti circa.

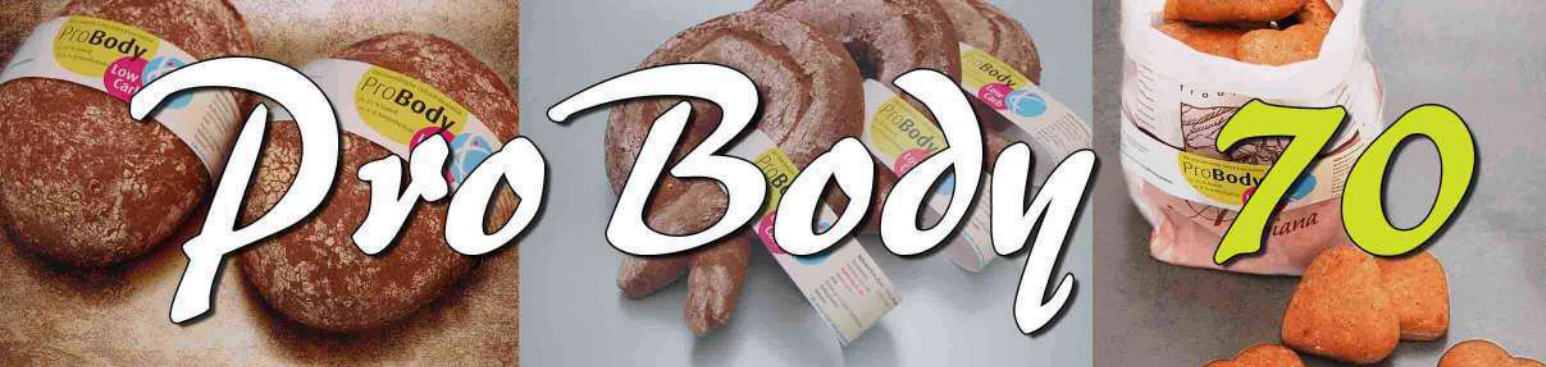
cottura: 210-220°C con vapore per 30 min. ca.



KOMPLET ITALIA s.r.l. SEMILAVORATI PER PANETTERIE, PASTICCERIE, GELATERIE E HO.RE.CA.
24050 Grassobbio (BG) • Tel. +39 035 42 42 742 • Fax +39 035 42 42 744 • info@kompletitalia.it • www.kompletitalia.it

Assistenza tecnica
Numero Verde

800-251859



Linea panificazione

Caratteristiche

- Miscela per la produzione di pane alla soia (17,5%) e farro (4,5%).
- Con il 70% in meno di CARBOIDRATI più PROTEINE e più FIBRE.
- Con farina di soia e farro integrale, fibra di mele e semi di lino giallo.

VALORI NUTRIZIONALI
medi calcolati per 100 g di pane

	Pane ProBody	Pane Comune Tipo "00"
Proteine	21,7 g	8,6 g
Carboidrati	18,2 g	66,9 g
di cui zuccheri	1,2 g	1,9 g
grassi	5,8 g	1,9 g
di cui saturi	0,8 g	0,4 g
Fibra Alim.	7,0 g	1,5 g
Sodio	0,5 g	0,3 g
Valore nutritivo:	226Kcal(948 Kjoules)	289Kcal(1209 Kjoules)

Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Pagnotte

modalità d'impiego:

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

Temperatura dell'impasto: 26°-27°C

Riposo dell'impasto: 20-30 min.

Spezzare nel formato da 400 g, tornire e portare alla lunghezza di 15 cm. Avvolgere completamente i pani nella farina.

Lievitazione: 50-60 min. ca. a 30°C 70% U.R.

Cottura: 220°C con vapore, scendendo a 200°C per 40/45 min. ca.

Il Pane della buona notte!

ProBody

Circa 22% proteine

Circa 18% carboidrati

Low Carb

Ricetta base:

PRO BODY 70	2.100 g
Farina 380w	900 g
Acqua	2.580 g
Lievito	90 g

Bocconcini

modalità d'impiego:

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

Temperatura dell'impasto: 26-27°C

Riposo dell'impasto: 20-30 min.

Stendere l'impasto all'altezza di 1 cm, stampare a forma di cuore di ca. 40 g. cadauno. Posizionare su teglia. Lievitazione: 30 min. ca. a 30°C con 70% U.R.

Cottura: 210°C con vapore per 12 min. ca.

Filoncini

modalità d'impiego:

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

Temperatura dell'impasto: 26-27°C

Riposo dell'impasto: 20-30 min.

Spezzare nel formato di 400 g, tornire e portare alla lunghezza di 50 cm. Chiudere ad anello. Avvolgere completamente i pani nella farina.

Lievitazione: 50-60 min. ca. a 30°C con 70% U.R.

Prima della cottura incidere la superficie.

Cottura: 220°C con vapore scendendo a 200°C per 40/45 min. ca.



KOMPLET ITALIA s.r.l. SEMILAVORATI PER PANETTERIE, PASTICCERIE, GELATERIE ED HO.RE.CA.
24050 Grassobbio (BG) • Tel. +39 035 42 42 742 • Fax +39 035 42 42 744 • info@kompletitalia.it • www.kompletitalia.it

Assistenza tecnica

Numero Verde

800-251859

MALTY

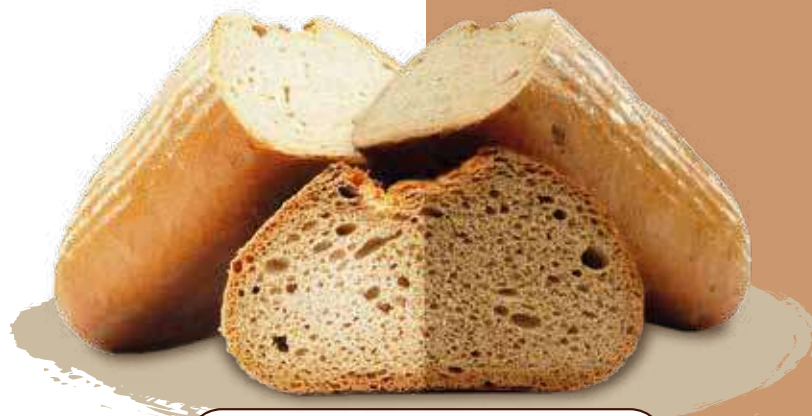
(SENEGAL)

miscela a base di farine di cereali maltati per scurire e migliorare il gusto del pane di segale, ai cereali ed altri tipi di pane. Dosaggio: consigliato 2-3% su farina.

Linea Panificazione

Ricetta base

Ricetta base + Malty (Senegal)



Painfort

Pane di Segale

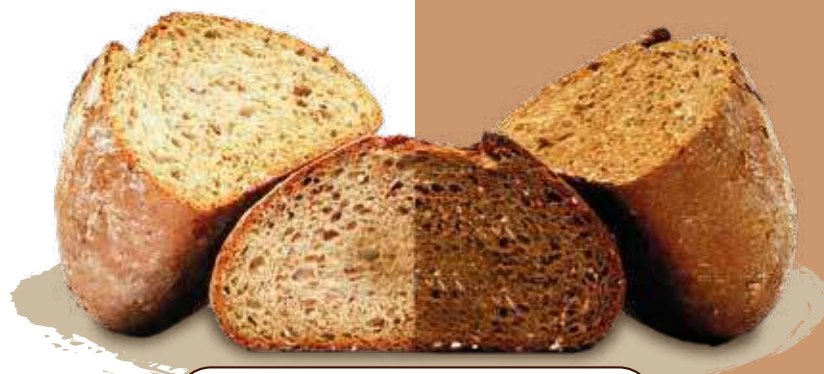
**Painfort
+
MALTY
(Senegal)**



Buttertoast

Pane in Cassetta

**Buttertoast
+
MALTY
(Senegal)**



Sechskorn

Pane ai 6 Cereali

**Sechskorn
+
MALTY
(Senegal)**



KOMPLET ITALIA s.r.l. SEMILAVORATI PER PANETTERIE, PASTICCERIE, GELATERIE ED HO.RE.CA.
24050 Grassobbio (BG) • Tel. +390354242742 • Fax +390354242744 • info@kompletitalia.it • www.kompletitalia.it

Assistenza tecnica

Numero Verde

800-251859

ARTICOLI DECORATIVI E PER AROMATIZZARE

BACK MUESLI

FIOCCHI AVENA

TOMATO SNACK

MIXED SEEDS



BACK MUESLI

miscela di fiocchi di cereali tostati e nocciole da utilizzare negli impasti o come decorazione.

Applicazioni:

- Decorazione di Pani Speciali.
- Decorazione di Croissant dolci e salati.
- Realizzazione di barrette energetiche.
- All'interno degli impasti: per essere utilizzato negli impasti necessita di essere reidratato con acqua, nel dosaggio di 1.000 g di **Back Muesli** e 750 g d'acqua da mescolarsi almeno 15 min. prima dell'utilizzo. Il composto ottenuto dovrà essere aggiunto a fine impasto mescolando brevemente.

Ingredienti:

Fiocchi d'orzo, fiocchi d'avena, fiocchi di segale, semi di girasole, fiocchi di mais, nocciole tostate.





TOMATO SNACK

Sapore Mediterraneo

miscela in polvere a base di pomodoro liofilizzato con l'aggiunta di origano, aglio, cipolla e paprika. Ideale per dare gusto e colore ai prodotti da forno.



Caratteristiche

- Dona ai prodotti finiti il classico colore e gusto "pizza".
- Ideale per pane, panini, grissini, crackers, taralli etc...
- Si può utilizzare direttamente negli impasti.
- Dosaggio: da 5% al 10% (dosi consigliate) a seconda dell'intensità di sapore desiderata.
- Cartone: 2 sacchetti da 2,5 kg.

Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Linea Pasticceria

Baci salati

CAKE SALE' GOURMET	800 g
Amido	100 g
Uova	100 g
Burro	500 g
Acqua	150 g
TOMATO SNACK	200 g

modalità d'impiego:

Impastare il tutto sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Stendere all'altezza di 1 cm e stampare dei dischetti con tagliapasta (diametro 2,5 cm - 10 g ca.). Formare poi delle palline.

Distribuire su teglia con carta da forno.

cottura:

Statico 180°C per 15 min. ca. Rotor 170°C con valvola chiusa.

Quando freddi accoppiare con formaggio spalmabile, aromatizzato a piacere.

Grissini

GRANTURK	1.000 g
Acqua	450 g
Olio EVO	150 g
Lievito di birra	30 g
TOMATO SNACK	150 g

modalità d'impiego:

Impastare tutti gli ingredienti sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

Temperatura dell'impasto: 24-26°C.

Riposo dell'impasto 10 min.

Stendere la pasta allo spessore di 1 cm, larghezza 25 cm.

Tagliarvi delle strisce dello spessore di 0,5 cm.

Allungare, formare e depositare su teglia con carta da forno.

Lievitazione: 30°C con 70 % di U.R. per 20 min. ca.

cottura:

Statico 210°C per 18 min. ca con vapore. Rotor 190 °C.

Crakers

BUTTERTOAST	1000 g
Acqua	450 g
Olio	100 g
Lievito di birra	40 g
TOMATO SNACK	100 g

modalità d'impiego:

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

Tempo d'impasto: 3 min. 1° velocità + 7 min. 2° velocità.

Temperatura dell'impasto 24-26°C. Riposo: 10 min.

Stendere su teglia con carta da forno all'altezza 2 mm, bucare. Lievitazione: 30°C U.R. 75% per 15 min.

Tagliare, nebulizzare con acqua, salare.

cottura:

Statico 210°C per 10 min. + 175°C per 20 min. valvola aperta.

Rotor 190°C per 10 min. + 160°C per 20 min. valvola aperta.



KOMPLET ITALIA s.r.l. SEMILAVORATI PER PANETTERIE, PASTICCERIE, GELATERIE ED HO.RE.CA.
24050 Grassobbio (BG) • Tel. +39 035 42 42 742 • Fax +39 035 42 42 744 • info@kompletitalia.it • www.kompletitalia.it

Assistenza tecnica
Numero Verde
800-251859

MIXED SEEDS

miscela di semi per la decorazione di prodotti da forno.

Applicazioni:

- Decorazione di Pani Speciali, focaccine, crackers e snack.
- Decorazione di Paste lievitate.
- Realizzazione di croccantini (con **Florenta**).
- Realizzazione di barrette energetiche.
- Utilizzabile anche all'interno degli impasti.

Ingredienti:

Semi di lino, semi di lino gialli, semi di girasole, semola di grano saraceno, semi di sesamo.



KOMPLET ITALIA s.r.l. SEMILAVORATI PER PANETTERIE, PASTICCERIE, GELATERIE ED HO.RE.CA.
24050 Grassobbio (BG) • Tel. +39 035 42 42 742 • Fax +39 035 42 42 744 • info@kompletitalia.it • www.kompletitalia.it

Assistenza tecnica

Numero Verde

800-251859

COADIUVANTI E MIGLIORATORI

LIEVITOP
PLUSPAN NTR
EISBAR





LIEVITOP

coadiuvante attivo a base di lievito naturale

Lievitop è un coadiuvante a base di **lievito naturale** arricchito di amilasi, acido ascorbico e lievito di birra microincapsulato. Ideale per le **lavorazioni dirette**, per tutti i tipi di pane, pizza e per tutti gli impasti lievitati di pasticceria. La sua dose di utilizzo è del 3% sul peso della farina, percentuale che può salire fino al 5% nel caso si avesse bisogno di minor tempo di lievitazione. Con **Lievitop** si possono utilizzare tutti i tipi di farina, anche quelle più pregiate, come semole rimacinate, farina di frumento tipo1, tipo2 e le farine macinate a pietra.



Ciabatta

LIEVITOP	30 g
Farina 0 W320	1.000 g
Acqua	700 g
Sale	20 g
Tot.	1.750 g

Modalità d'impiego:

Impastare tutti gli ingredienti aggiungendo l'acqua gradualmente fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso.

Temperatura dell'impasto: 25-27°

Lasciar lievitare l'impasto in vasca unta per 60 minuti circa a 30°C 80% U.R. e comunque fino al triplicare dello stesso.

Versare l'impasto su tavolo infarinato e porzionare nel formato voluto. Posare su assi infarinate e far lievitare per ulteriori 20 minuti circa.

Cottura: 220-230°C con vapore per 30 minuti circa.

Baguette

LIEVITOP	30 g
Farina 0 W260	1.000 g
Acqua	570 g
Sale	20 g
Tot.	1.620 g

Modalità d'impiego:

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

Temperatura dell'impasto: 25-27°

Lasciar riposare l'impasto per 20 minuti circa.

Spezzare nel formato di 300 g, pre-formare e far riposare per ulteriori 10 minuti. Formare e far lievitare per ulteriori 70 minuti circa in cella a 30°C 80% U.R.

Prima della cottura estrarre dalla cella lasciando formare una pelle in superficie, incidere.

Cottura: 220°C per 30 minuti circa con vapore.

Pizza in teglia

LIEVITOP	30 g
Farina 0 W260	1.000 g
Acqua	650 g
Olio EVO	35 g
Strutto	35 g
Sale	20g
Tot.	1.770 g

Modalità d'impiego:

Impastare tutti gli ingredienti aggiungendo l'acqua gradualmente fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso.

Temperatura dell'impasto: 25-27°

Spezzare nel formato di 1.100 g.

Riposo dell'impasto: 20 minuti circa.

Stendere in teglia 60x40 unta.

Lievitazione: a 30°C 80% U.R. per 90 minuti circa.

Prima di infornare stendervi il pomodoro e farcire a piacere.

Cottura: 210°C per 20 minuti circa.

Confezione: pratici sacchetti in ATM - Cartone da 10 x 1 kg





i Miglioratori



Linea panificazione

Sono miscele utilizzate per stabilizzare, regolare, rinforzare, migliorare gli impasti di Panificazione e Pasticceria lievitata.



Rinforza l'impasto



Stabilizza in surgelazione



Stabilizza l'impasto

COADIUVANTI Senza emulsionanti

PLUSPAN NTR -25 KG-

*E' un coadiuvante per tutti i tipi di pane con aggiunta di Destrosio che regola la stabilità degli impasti.
Dosaggio: 1% sul peso della farina.*

Ingredienti: Farina di grano tenero tipo "0"; destrosio; farina di malto d'orzo; farina di malto di grano tenero; agenti di trattamento della farina: acido ascorbico, enzimi.

MIGLIORATORE per SURGELAZIONE - FERMA LIEVITAZIONE

EISBAR -25 KG -

*E' un miglioratore studiato per impasti lievitati surgelati (pane e paste lievitata) e per fermalievitazione.
Dosaggio 3% sul peso della farina.*

Ingredienti: Farina di malto d'orzo; destrosio; emulsionanti E472e, E322; stabilizzanti; E450, E466; farina di lupini; lattosio; fibre vegetali; farina di grano tenero tipo "0"; agenti di trattamento della farina; acido ascorbico, enzimi.



KOMPLET ITALIA s.r.l. SEMILAVORATI PER PANETTERIE, PASTICCERIE, GELATERIE E HO.RE.CA.
24050 Grassobbio (BG) • Tel. +39 035 42 42 742 • Fax +39 035 42 42 744 • info@kompletitalia.it • www.kompletitalia.it

Assistenza tecnica

Numero Verde
800-251859



**LINEA
PASTICCERIA
DA FORNO**

MISCELE E MONTANTI PER PAN DI SPAGNA

BISKUIT

SUPER BISCUIT

CHOQUIT

B + S 

TURBO



BISKUIT

Linea Pasticceria

Caratteristiche

- Miscela completa per la produzione di Pan di Spagna ed Arrotolati.
- Semplicità d'impiego.
- Garanzia della stabilità della montata.
- Mantenimento della freschezza e morbidezza nel tempo dopo cottura.
- Elasticità degli arrotolati.
- Caratteristiche costanti del prodotto finito: struttura regolare, ottima tenuta della bagna, ottimo volume, maggiore conservabilità rispetto al prodotto tradizionale, stabile in surgelazione.
- Rispetto all'impasto tradizionale: Maggiore resa (a parità di peso dell'impasto si ottengono più basi per torte), tempi di cottura ridotti.

Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it



Ricetta Pan di Spagna

	<u>Base 1</u>	<u>Base 2</u>	<u>Cacao</u>
BISKUIT	1000 g	1000 g	1000 g
Uova	600 g	500 g	800 g
Acqua	200 g	200 g	100 g
Cacao	-	-	100 g



Ricetta Arrotolati

	<u>Base</u>	<u>Cacao</u>
BISKUIT	1000 g	1000 g
Uova	800 g	800 g
Acqua	150 g	200 g
Cacao	-	100 g

modalità d'impiego:

Montare in planetaria tutti gli ingredienti con frusta a forte velocità per 10 min. ca.
Per le varianti al cacao, aggiungerlo a fine montata mescolando lentamente.

cottura:

Pan di Spagna: 180°C per 25-30 min.
Arrotolati: 240°C per 4 min.



KOMPLET ITALIA s.r.l. SEMILAVORATI PER PANETTERIE, PASTICCERIE, GELATERIE ED HO.RE.CA.
24050Grassobbio(BG) • Tel.+390354242742 • Fax+390354242744 • info@kompletitalia.it • www.kompletitalia.it

Assistenza tecnica
Numero Verde

800-251859



SUPER BISCUIT

la base per ogni occasione

miscela completa per la produzione di soffici Pan di Spagna ed arrotolati.



Caratteristiche

- Garanzia di un risultato costante.
- Struttura compatta al taglio.
- Versatile nelle ricette.
- Confezione: pratico sacco da 10 kg.

Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Pan di Spagna

	Base 1	Base 2	Cacao
SUPER BISCUIT	1.000 g	1.000 g	1.000 g
Uova	600 g	750 g	750 g
Acqua	200 g	50 g	50 g
Cacao	-	-	100g

Arrotolato

	Base	Cacao
SUPER BISCUIT	1.000 g	1.000 g
Uova	800 g	800 g
Acqua	150 g	100 g
Cacao	-	100 g

modalità d'impiego:

Montare in planetaria tutti gli ingredienti con frusta a forte velocità per 10 min. ca. Colare in stampo unto se Pan di Spagna, per Arrotolati stendere su carta da forno.

cottura:

Pan di Spagna statico 180°C per 25-30 min. Rotor 160°C.

Arrotolato: Statico 240°C per 4 min. con valvola chiusa. Rotor 220°C.

Linea Pasticceria

Biscotti all'uovo

SUPER BISCUIT	700 g
Uova	750 g
Farina di frumento	300 g

modalità d'impiego:

Montare uova e **SUPER BISCUIT** in planetaria con frusta a forte velocità, aggiungervi mescolando a mano la farina setacciata. Formare con sac à poche su carta da forno. Spolverare con zucchero a velo.

cottura:

Statico 200° per 9 min. ca. con valvola aperta. Rotor 185°C.

Torta Paradiso

SUPER BISCUIT	1.000 g
Uova	800 g
Burro sciolto	600 g
Farina di mandorle	200 g

modalità d'impiego:

Montare in planetaria con frusta ad alta velocità **SUPER BISCUIT** e uova. Aggiungere il burro sciolto e la farina di mandorle mescolando brevemente. Colare in stampo unto ed infarinato

cottura:

Statico 180° per 25 min. ca.. Rotor 165°C

Quando fredda spolverare con **POLVERE DI NEVE EXTRA.**





CHOQUIT

Morbidezza al cacao

miscela completa al cacao per la produzione
di Pan di Spagna ed ottimi arrotolati.



Caratteristiche

- Mantenimento della freschezza e morbidezza nel tempo dopo la cottura.
- Facile da arrotolare.
- Piacevole gusto di cacao.
- Confezione: pratico sacco da 10 kg.

Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Pan di Spagna al cacao

	Base 1	Base 2
CHOQUIT	1.000 g	1.000 g
Uova	600 g	500 g
Acqua	200 g	250 g

Arrotolato al cacao

	Base 1	Base 2
CHOQUIT	1.000 g	1.000 g
Uova	800 g	650 g
Acqua	200 g	250 g

modalità d'impiego:

Montare in planetaria tutti gli ingredienti con frusta a forte velocità per 10 min. ca.
Colare in stampo unto se Pan di Spagna, per Arrotolati stendere su carta da forno.

cottura:

Pan di Spagna: statico 180°C per 25-30 min. Rotor 160°C

Arrotolato: Statico 240°C per 4 min. con valvola chiusa, rotor 220°C.

Linea Pasticceria

Tronchetto al cacao

Arrotolato - Ricetta base 1

Farcitura alla nocciola

KIDDY COVER NOCCIOLA	1000 g
Panna UHT	3000 g

modalità d'impiego:

Sciogliere **KIDDY COVER NOCCIOLA**, separatamente scaldare la panna.

Unire e mescolare assieme, lasciare riposare in frigorifero per una notte.

Montare in planetaria con frusta.

Bagnare leggermente l'arrotolato precedentemente cotto, con alcolato a piacere.

Stendere la farcitura all'altezza di 1 cm ed arrotolare.

Spalmare l'esterno dell'arrotolato con la farcitura e decorare con cubetti di pan di spagna al cacao.

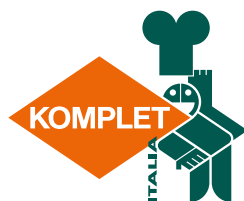
Ultimare con **POLVERE DI NEVE EXTRA** o **DOLCEDEKOR**. Abbassare di temperatura e porzionare.





B+S *Naturale sofficità*

concentrato per la produzione di soffici Pan di Spagna,
arrotolati, dobus, torte paradiso, biscotteria, etc...



Caratteristiche

- Concentrato per Pan di Spagna, da utilizzare con gli ingredienti tradizionali al 18%
- Tutti gli ingredienti in ricetta vengono montati assieme
- Garanzia della stabilità della montata
- Caratteristiche costanti del prodotto finale: struttura regolare dei pori, ottima tenuta della bagna, volume regolare, mantenimento della morbidezza nel tempo, maggiore conservabilità rispetto al prodotto tradizionale, stabile in surgelazione
- Versatilità: molteplici varianti di ricette
- Costo ricetta concorrenziale rispetto a qualsiasi ricetta tradizionale
- Resa: a parità di peso dell'impasto si ottengono più basi per torte
- Tempi di cottura ridotti rispetto al tradizionale

Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it



Linea Pasticceria



Pan di Spagna

	Base	Cacao
B+S	600 g	600 g
Farina debole	600 g	600 g
Zucchero	800 g	800 g
Uova	1.000 g	1.100 g
Acqua	400 g	400 g
Cacao	-	100 g

modalità d'impiego:

Montare in planetaria tutti gli ingredienti con frusta a forte velocità per 10 min. ca. Colare in stampo unto.

cottura:

Statico 180°C per 25-30 min. ca. con valvola semiaperta. Rotor 160°C.



Arrotolato

Tutto cioccolato

	Base		Cacao	
	A	B	A	B
B+S	300 g	260 g	300 g	260 g
Farina deb.	300 g	160 g	300 g	120 g
Zucchero	500 g	300 g	500 g	300 g
Uova	600 g	1.000 g	700 g	1.000 g
Acqua	200 g	-	200 g	-
Cacao	-	-	100 g	50g

B+S	600 g
Cioccolato fondente	400 g
Burro	300 g
Farina debole	600 g
Uova	1.300 g
Cacao	100 g
Zucchero	800 g

modalità d'impiego:

Montare in planetaria tutti gli ingredienti con frusta a forte velocità per 10 min. ca. Stendere su carta da forno.

cottura:

Statico 240°C per 4 min. ca. con valvola chiusa. Rotor 220°C.

NB: suggeriamo la ricetta B per una maggiore elasticità.

modalità d'impiego:

Sciogliere il cioccolato e il burro, aggiungervi il cacao e mescolare fino ad ottenere una salsa. A parte, montare i restanti ingredienti in planetaria con frusta a forte velocità per 5 minuti circa. Aggiungervi la salsa al cioccolato e mescolare. Colare su stampo unto.

cottura:

Statico 190°C per 25 min. ca. con valvola semiaperta. Rotor 170°C.

B+S



Torta paradiso

B+S	400 g
Uova	400 g
Tuorli	300 g
Zucchero	800 g
Farina debole	400 g
Burro sciolto	800 g
Farina di mandorle	100 g
PALERMO LIMONE	10 g

modalità d'impiego:

Montare in planetaria tutti gli ingredienti con frusta a forte velocità per 5 min. ca.
Colare su stampo unto.

cottura:

Statico 180°C per 35 min. ca. con valvola semiaperta. Rotor 160°C.
Quanto fredda, spolverare con **POLVERE DI NEVE EXTRA**.



Biscotti all'uovo

B+S	900 g
Uova	1.200 g
Zucchero	600 g
Farina debole	300 g
FAVORIT ORANGE	10 g

modalità d'impiego:

Montare in planetaria **B+S**, uova e zucchero con frusta a forte velocità per 10 min. ca. Aggiungere poi, mescolando a mano, la farina setacciata.
Formare su teglie unte e infarinate con bocchetta diam. 16 mm.
Cospargere di zucchero semolato.

cottura:

Statico 200°C per 10 min. ca. a valvola aperta.
Rotor 180°C.

ARTICOLI VARI



TURBO - montante in pasta

Montante in pasta per Pan di Spagna, Arrotolati, Dolci montati.
Dosaggio: max 3% sugli impasti di pasticceria.

Vantaggi:

- maggior stabilità e resa dell'impasto dovuta all'ottima emulsione, maggior volume del prodotto finale.

Confezione: in secchiello da 5 kg.



KOMPLET ITALIA s.r.l. SEMILAVORATI PER PANETTERIE, PASTICCERIE, GELATERIE ED HO.RE.CA.
24050 Grassobbio (BG) • Tel. +390354242742 • Fax +390354242744 • info@kompletitalia.it • www.kompletitalia.it

Assistenza tecnica

Numero Verde

800-251859

MISCELE E CONCENTRATI PER DOLCI IN STAMPO

JOGOSOFT 

BLACK SOFT 

VALBELLA SOFT

MANDEL SOFT

TORTA FACILE

DOLCE AMOR

DOLCE MARGHERITA

AMERICAN MUFFIN

GLUTEN FREE CAKE

VEGA CAKE

BROWNIES

GOURMET BROWNIES

EXTRA CAKE KONZ





JOGOSOFT®

Semplicemente...ottimo!

miscela per la produzione di specialità da forno allo yogurt



Caratteristiche

- La presenza di Yogurt esalta il gusto fresco, ineguagliabile e piacevole al palato, come la ricetta tradizionale
- Semplice da utilizzare: per la ricetta base è sufficiente aggiungere olio o burro ed acqua
- Molteplici varianti di ricetta: dai dolci da forno alla biscotteria, fino al fritto!
- Ottima tenuta di frutta e farciture in superficie
- Garanzia di un prodotto finito di qualità costante
- Mantenimento della freschezza dei prodotti finiti nel tempo
- Stabile in surgelazione
- Se stoccato in negativo, può essere cotto o fritto direttamente

Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it



Linea Pasticceria



Torta di mele

(ricetta base)

	Base	Al burro
JOGOSOFT	1.000 g	1.000 g
Acqua	500 g	400 g
Olio di semi	400 g	-
Burro/Margarina	-	400 g
Uova	-	100 g

modalità d'impiego:

Mescolare **JOGOSOFT**, materia grassa, acqua e uova (se in ricetta) con spatola a forte velocità per 3 min. Colare in tortiera unta fino ai $\frac{3}{4}$ dello stampo. (per stampo carta Ø 17 cm, colare 400 g d'impasto). Prima della cottura decorare a piacere, con mele, pere, zucchero in granella, frutta sciroppata, farciture di frutta a scelta, frutta secca, crema pasticcera, cioccolato...

cottura:

180°C per 40 min. ca.

Quando fredda, gelatinare, spolverare con **POLVERE DI NEVE EXTRA** e decorare a piacere.

NOTA: per impasto al cioccolato, incorporare alla ricetta base 160 g di **KIDDY SCURA** da aggiungersi mescolando a fine impasto.



Monoporzioni

JOGOSOFT	1.000 g
Acqua	450 g
Olio di semi	300 g
Burro sciolto	100 g

modalità d'impiego:

Mescolare **JOGOSOFT**, materia grassa e acqua con spatola a forte velocità per 3 min.

Aggiungervi Pasta Pistacchio pura o Pasta nocciola pura, oppure **KIDDY SCURA** 150g, mescolando brevemente fino ad ottenere una variegatura.

Colare in stampi e decorare a piacere con (granella di pistacchio, granella di nocciole, **GOCCINE CIOCCOLATO**, zucchero in granella).

Spolverare con **POLVERE DI NEVE EXTRA**.

cottura: 180°C per 30 min. ca.



Torta Melissa

JOGOSOFT	1.000 g
Acqua	500 g
Olio di semi	400 g
DELIFRUIT XTRA	
MELA PEZZI GROSSI	1.000 g
DELIFRUIT DAILY	
UVETTA AL RHUM	200 g
Noci in pezzi	150 g

modalità d'impiego:

Mescolare **JOGOSOFT**, acqua ed olio con spatola a forte velocità per 3 min.

Aggiungervi **DELIFRUIT XTRA MELA PEZZI GROSSI**, **DELIFRUIT DAILY UVETTA AL RHUM** e le noci mescolando brevemente.

Colare in tortiera unta per i $\frac{3}{4}$ dello stampo. Cospargere con zucchero semolato.

cottura: 180°C per 50 min. ca.

Jogosoft



Torta 3 gusti

BASE FROLLA

FROLLA MIX

Margarina/burro	400 g
Uova	150 g

Impastare il tutto a frolla.

FARCITURA

CREME RICO

Acqua	1.000 g
-------	---------

Miscelare il tutto sino ad ottenere una crema liscia ed omogenea.

IMPASTO ALLO YOGURT E VANIGLIA

JOGOSOFT

Olio	600 g
Acqua	250 g
Uova	300 g

MAURITIUS VANIGLIA

15 g

modalità d'impiego:

Mescolare il tutto a media velocità per 3 min. ca. con spatola. In tortiera con bordo, stendere uno strato di pasta frolla all'altezza di 4 mm, colare la farcitura all'altezza di 1 cm e guarnire con **DELIFRUIT DAILY CILIEGIA AMARENA**. Coprire con l'impasto allo yogurt e vaniglia. Decorare con pinoli.

cottura: 180°C per 40 min.ca. Quando fredda, spolverare con **POLVERE DI NEVE EXTRA**.

Crostata morbida alla frutta

JOGOSOFT

Acqua	500 g
Olio di semi	400 g

modalità d'impiego:

Mescolare **JOGOSOFT**, acqua e olio a forte velocità con spatola per 3 min. Colare in tortiera unta all'altezza di 1,5 cm, stendervi uno strato uniforme di **DELIFRUIT** vari gusti e grigliare con sac à poche (bocchetta fine).

cottura: 180°C per 35 min. ca.

Quando fredda, gelatinare e decorare a piacere.



BLACK SOFT

Soffice cioccolato

miscela per la produzione di dolci al cioccolato



Caratteristiche

- Amabile gusto di cioccolato, ideale per la realizzazione delle tradizionali Sacher
- Versatilità: molteplici varianti di ricetta, dalle torte da forno ai dessert, fino alla biscotteria
- Praticità: semplice e rapido da utilizzare, con sola aggiunta di olio o burro, uova ed acqua
- Freschezza e fragranza nel tempo, abbinate ad un risultato costante
- Idoneo per surgelazione: il prodotto può essere cotto direttamente da impasti surgelati!

Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it



Ricetta base

	Base	Muffin
Black Soft	1.000 g	1.000 g
Olio di semi	450 g	450 g
Uova	200 g	300 g
Acqua	200 g	200 g
Goccine cioccolato	-	400 g

modalità d'impiego

Mescolare **Black Soft**, olio, acqua e uova in planetaria con spatola alla media velocità per 3 minuti circa.

Per la ricetta Muffin al cioccolato, aggiungere le goccine a fine impasto mescolando brevemente.

cottura

Per Torte 180°C per circa 40 minuti. Per Muffin 190°C per circa 25 minuti (pezzatura da 70 g).



Sacher

Black Soft	1.000 g
Uova	500 g
Burro sciolto	500 g

modalità d'impiego

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola a media velocità per tre minuti. Versare il composto in stampi unti ed infarinati.

cottura

170°C per 35 minuti circa. Quando completamente fredda, farcire con **Confibel 100**, nel frattempo portare ad ebollizione 1.000 g di **Confibel 100**, con 200 g d'acqua, quindi pennellare la superficie della torta. Appoggiare la torta su griglia e glassare con **Kiddy choko**.

Choko cookies

Black Soft	1.000 g
Burro morbido	200 g
Uova	200 g
Goccine cioccolato	200 g

modalità d'impiego

Mescolare black soft, burro e uova in planetaria con spatola a media velocità per 3 minuti circa. Aggiungervi quindi le goccine di cioccolato mescolando brevemente. Formare un cilindro del diametro cm 4 e posizionarlo in frigorifero per circa 2 ore. Estrarre dal frigorifero e tagliarvi dei dischi di 1 cm di spessore. Distribuire su teglia con carta da forno.

cottura

10 minuti circa 220°C cielo e 200°C platea.

Black Soft



Torta pere e cioccolato

Black Soft	1.000 g
Uova	400 g
Olio di semi	500 g

modalità d'impiego

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta per 3 minuti circa a media velocità. Colare in stampi unti all'altezza di 2 cm. Aiutandosi con sac à poche, colare **Delifruit Classic Pera** a spirale sopra l'impasto e decorare con pere sciroppate tagliate sottili.

cottura

170°C per 50 minuti circa. Quando fredda, gelatinare con **Belnap neutra** e spolverare con **Polvere di neve extra**.

Tenerina all'amarena

Black Soft	1.000 g
Burro	400 g
Uova	400 g
Delifruit Daily Ciliegia Amarena	600 g

modalità d'impiego

Miscelare **Black Soft**, il burro sciolto e le uova con spatola alla media velocità per tre minuti. Aggiungervi **Delifruit Daily Ciliegia Amarena** mescolando brevemente. Colare su teglia 60 x 40 cm con carta da forno. Quando fredda, porzionare a piacere.

cottura

190°C per 20 minuti circa.



VALBELLA SOFT

Una bontà di nocciola

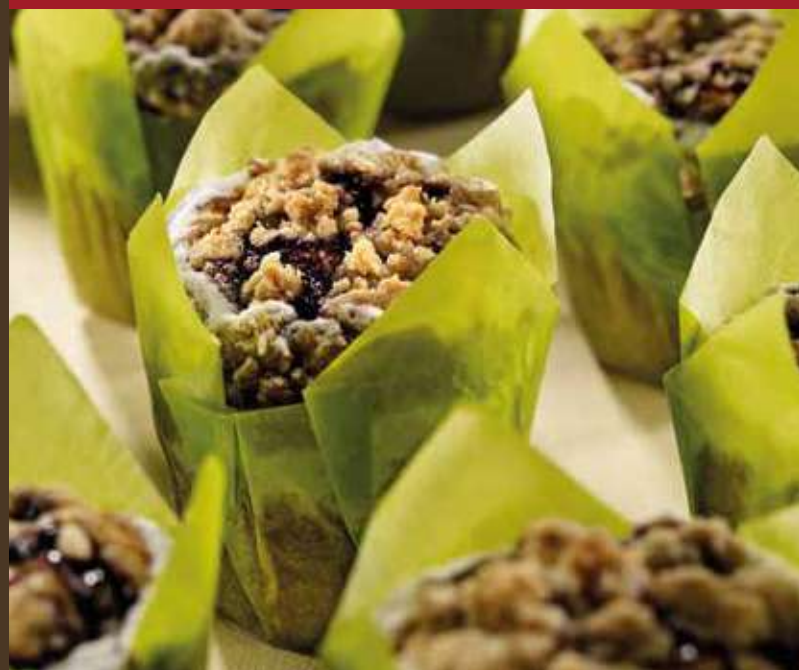
semilavorato a base di nocciole per la produzione di specialità da forno,
torte, ciambelle e biscotti



Caratteristiche

- Miscela con alta percentuale di nocciole tostate e finemente tritate
- Semplice da utilizzare: per la ricetta base è sufficiente aggiungere uova, olio o burro ed acqua
- Molteplici varianti di ricetta: dai dolci da forno alla biscotteria
- Ottima qualità e risultato costante
- Mantenimento della freschezza del prodotto finito nel tempo
- Stabile in surgelazione

Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it



Monoporzioni

RICETTA BASE

Valbella Soft	1.000 g
Olio di semi	450 g
Uova	300 g
Acqua	75 g

Miscelare il tutto in planetaria con spatola a media velocità per tre minuti circa.

BRICIOLE DI FROLLA ALLA NOCCIOLA

Valbella Soft	700 g
Burro	200 g

Mescolare in planetaria a bassa velocità con spatola fino ad ottenere un composto granuloso.

modalità d'impiego

colare in stampo Tulipe 70 g d'impasto, depositarvi 20 g di **Delifruit Classic Mirtillo** e completare con 20 g di briciole di frolla alla nocciola.

cottura

190°C per 35 minuti circa. Dopo la cottura, decorare con **Polvere di Neve Extra**.



Torta linzer

Valbella Soft	1.000 g
Uova	300 g
Burro morbido	300 g
Cannella	10 g

modalità d'impiego

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

Colare l'impasto in tortiera unta all'altezza di 2 cm, stendervi uno strato di **Delifruit Classic Ribes Rosso** e formare con sac a poche una griglia con bocchetta molto sottile. Decorare con mandorle affettate.

cottura

180°C per 40 minuti circa. Dopo la cottura decorare con **Polvere di Neve Extra**.

Baci di dama

Valbella Soft	800 g
Farina di grano tenero debole	500 g
Burro	500 g

modalità d'impiego

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto omogeneo. Stendere all'altezza di 1 cm e stampare dei dischetti con taglia pasta, formandovi poi delle palline. Distribuirle su teglia con carta da forno.

cottura

180°C per 20 minuti circa, con valvola chiusa. Quando freddi, accoppiare con cioccolato di copertura foderente **San Felipe**.

Valbella
Soft



Crostata alla nocciola

RICETTA BASE FROLLA ALLA NOCCIOLA

Valbella Soft	1.000 g
Farina di grano tenero debole	250 g
Burro	300 g
Uova	150 g

modalità d'impiego

Impastare VALBELLA SOFT e burro, aggiungervi poi le uova e in ultimo la farina, mescolando brevemente. Stendere all'altezza di 7 mm, foderarvi uno stampo per crostate. Formare il bordo e colarvi all'interno **Corin Prugna**. Formare una griglia con lo stesso impasto.

cottura

190°C per 30 minuti circa. Dopo la cottura, decorare con **Polvere di neve extra**.

Soffice nocciola

BASE ALLA NOCCIOLA:

Valbella Soft	1.000 g
Uova	300 g
Olio di semi	300 g
Latte	100 g

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

Briciole di frolla alla nocciola: vedere ricetta base.

modalità d'impiego

Colare 300 g d'impasto base alla nocciola in **Stampo Varioform**, stendervi 150 g di **Confibel Lampone** aiutandosi con sac à poche. Cospargere il bordo con 50 g di briciole di frolla e decorare con pinoli.

cottura

180°C per 40 minuti circa. Quando fredda gelatinare con **Belnap neutra** al centro della torta e decorare il bordo con **Polvere di neve extra**.





MANDELSOFT

Naturalmente mandorla

semilavorato a base di mandorle per la produzione di specialità da forno, madeleine, torte, biscotti e crostate



Caratteristiche

- L'alta percentuale di farina di mandorle nella miscela, conferisce al prodotto finito un delicato gusto ed aroma di mandorle
- Prodotto versatile per realizzare molte ricette differenti
- Semplicità d'uso: con sola aggiunta di olio o burro, uova e acqua
- Buona tenuta delle farciture in superficie
- Garanzia di un prodotto finito di qualità costante
- Mantenimento nel tempo della freschezza dei prodotti finiti
- Idoneo per la surgelazione

Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it



Ricetta base

	Torte	Madeleine	Madeleine al burro
Mandelsoft	1.000 g	1.000 g	1.000 g
Olio di semi	450 g	450 g	-
Burro sciolto	-	-	450 g
Uova	400 g	300 g	400 g
Acqua	-	100 g	-

modalità d'impiego

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

torte

Colare in stampo unto all'altezza di 2 cm. Stendervi uno strato di **Kiddyconfi Albicocca** e formare con sac à poche una griglia con bocchetta sottile. Decorare con mandorle affettate.

cottura: 180°C per 40 minuti circa. Dopo la cottura spolverare con **Polvere di neve extra**.

madeleine

Colare in stampo Madeleine riempiendo i 2/3 dello stesso. Cottura: 190° C per 15 minuti circa.



Cake alle mandorle

Mandelsoft	1.000 g
Burro morbido	400 g
Uova	400 g

modalità d'impiego

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

Goccine di cioccolato	100 g
Arancio candito 6x6	200 g

Aggiungere mescolando lentamente.

Colare negli appositi stampi unti.

cottura

per stampi da gr 450: 50 minuti circa a 180°C. Quando freddi capovolgere e decorare con **Polvere di neve extra**.



Baci di dama alle mandorle

Mandelsoft	700 g
Burro	500 g
Farina di grano tenero debole	500 g

modalità d'impiego

Impastare il tutto fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Stendere all'altezza di cm 1 e stampare dei dischetti con taglia pasta, formando poi delle palline.

Distribuirle su teglia con carta da forno.

cottura

180°C per 15 minuti circa con valvola chiusa. Quando freddi accoppiare con cioccolato di copertura fondevole **San Felipe**.

Mandelsoft



Crostata alle mandorle e ciliege

Mandelsoft	700 g
Farina debole di grano tenero	300 g
Burro	400 g
Uova	150 g

modalità d'impiego

Impastare **Mandelsoft** e burro, aggiungervi poi le uova e in ultimo la farina, mescolando brevemente. Stendere all'altezza di 7 mm, foderarvi uno stampo per crostate. Formare il bordo e colarvi all'interno **Kiddyconfi ciliegia**. Formare una griglia con lo stesso impasto.

cottura

190°C per 25 minuti circa. Quando fredda decorare il bordo con **Polvere di neve extra**.

Muffin alle mandorle

Mandelsoft	1.000 g
Uova	300 g
Acqua	300 g
Olio	300 g

modalità d'impiego

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

Colare in **stampi Tulipe** 100 g cadauno. La ricetta base può essere addizionata di:

Goccine di cioccolato	200 g
Uva sultanina	300 g
Mele in cubetti e cannella	300 g
Mirtilli	200 g

Prima della cottura decorare con frutta secca o zucchero in granello.

cottura

190°C per 25 minuti circa.

Assistenza tecnica
Numero Verde

800-251859





TORTA FACILE

armonia di sapori

miscela per la produzione di torte da forno di semplice esecuzione e di alta qualità.



semplice esecuzione per torte di qualità.

ciambelle, plum cake, copertura di torta a base frolla, torte bicolore

ricetta

	base	al burro	al cacao
Torta Facile	1.000 gr.	1000 gr.	1000 gr.
Uova	450 gr.	500 gr.	450 gr.
Burro/margarina	-	600 gr.	-
Olio di semi	400 gr.	-	400 gr.
Acqua	100 gr.	-	100 gr.
Aroma arancia	-	15 gr.	-
Aroma limone	5 gr.	-	-
Kiddy scura	-	-	150 gr.

modalità d'impiego

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola a media velocità per 3 minuti circa (5 minuti con frusta se al burro). Colare su stampo unto. Per la torta bicolore alternare la ricetta base con quella al cacao, variegare con una forchetta a 2 denti.

cottura

180-190°C (35 minuti per ciambelle da 400 gr.).

torta di mandorle

ricetta

Torta Facile	1000 gr.
Uova	450 gr.
Olio di semi	400 gr.
Pasta grezza di Persipan	300 gr.
Acqua	100 gr.

modalità d'impiego

Stemperare il Persipan nell'acqua quindi aggiungere gli altri ingredienti e montare in planetaria alla media velocità con spatola per 3 minuti. Colare su stampo unto e decorare con mandorle.

cottura

190°C per 35 minuti circa.

torta al vino rosso

ricetta

Torta Facile	1000 gr.
Uova	450 gr.
Olio di semi	400 gr.
Vino rosso	150 gr.
Noci in granella	100 gr.
Goccine di cioccolato	100 gr.

modalità d'impiego

Montare in planetaria con spatola a media velocità per 3 minuti **Torta Facile**, uova, olio e vino. Mescolare noci e goccine a bassa velocità, colare in stampo unto.

cottura

180°C per 35 minuti. A raffreddamento avvenuto gelatinare e guarnire con noci.

torta alle carote

ricetta

Torta Facile	1000 gr.
Uova	450 gr.
Olio di semi	400 gr.
Acqua	100 gr.
Carote grattugiate sottili	350 gr.
Nocciole finemente tritate	50 gr.

modalità d'impiego

Montare in planetaria con spatola alla media velocità per 3 minuti. Colare su stampo unto.

cottura

180°C per 35 minuti.

torta allo yogurt

ricetta

Torta Facile	1000 gr.
Uova	450 gr.
Olio di semi	400 gr.
Yogurt	200 gr.

modalità d'impiego

Montare in planetaria con spatola alla media velocità per 3 minuti. Colare su stampo unto.

cottura

180°C per 35 minuti.





DOLCE AMOR

La tradizione fatta semplicità

semilavorato per la realizzazione di specialità da forno, torte, biscotti e prodotti classici.



Caratteristiche

- Prodotto versatile per realizzare molte ricette differenti.
- Semplicità d'uso: con sola aggiunta di burro e uova.
- Mantenimento nel tempo della freschezza dei prodotti finiti.
- Garanzia di un prodotto finito di qualità costante.
- Stabile in surgelazione.
- Alta resa, grande sviluppo.

Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it



Linea Pasticceria



Plum Cake

DOLCE AMOR	1.000 g
Uova	500 g
Burro-margarina	500 g

modalità d'impiego:

Montare il tutto in planetaria con spatola a media velocità, fino ad ottenere un composto soffice ed omogeneo.

Per Dolce bicolore aggiungere ad 1/3 dell'impasto:

KIDDY SCURA **50 g**
alternando i due impasti (base e cioccolato) nello stampo.

Cottura: 180°C per 45 min. ca. (per 400 g)

Per uno spacco regolare, dopo i primi 10 min. di cottura, incidere la superficie con un coltellino per la sua intera lunghezza.



Torta pere e cioccolato

DOLCE AMOR	1.000 g
PASTA MANDORLE (MO)	500 g
Burro	500 g
Uova	300 g
CABO BLANCO (Cioccolato bianco sciolto)	200 g

modalità d'impiego:

Montare burro e pasta di mandorle in planetaria con spatola a media velocità per 2 min. ca. Aggiungervi i restanti ingredienti e montare per ulteriori 5 min.

Aggiungere mescolando brevemente:

DELIFRUIT CLASSIC PERA	600 g
GOCCINE DI CIOCCOLATO	100 g

Colare su stampo unto ed infarinato fino ai 3/4 dello stesso.

Cottura: 180°C per 50 min. ca. (per 600 g).

Frollini montati

DOLCE AMOR	1.000 g
Burro	900 g
Uova	500 g

modalità d'impiego:

Montare tutto in planetaria con spatola alla media velocità.

Aggiungere mescolando brevemente:

Farina di grano tenero debole	500 g
Fecola	400 g

Formare con bocchetta liscia Ø 2 su carta da forno.

Cottura: 190°C per 15 min. ca.





Rose del deserto

DOLCE AMOR	500 g
Farina di grano tenero debole	500 g
Burro-margarina	250 g
Zucchero	200 g
Uova	300 g
BACK PULVER	5 g
Uvetta sultanina	300 g
PASTLIMONE TOP	20 g
Corn Flakes	q.b.

modalità d'impiego:

Mescolare in planetaria con spatola a bassa velocità tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto omogeneo, aggiungervi poi l'uvetta mescolando brevemente. Formare delle palline, rotolandole nei corn flakes.

Depositare su teglia con carta da forno.

Cottura: 200°C per 15 min. ca.



Sbrisolona all'Albicoccca

DOLCE AMOR	1.000 g
Farina di grano tenero debole	400 g
Burro-margarina	400 g
Fumetto di mais	150 g
Acqua	100 g
Farina di mandorle	200 g
CITRONOVA	4 g

modalità d'impiego:

Impastare il tutto in planetaria con spatola alla media velocità fino ad ottenere un impasto granulare, qualora si compattasse, passare il tutto al setaccio a maglia grossa.

In **Stampo Varioform**, sparpagliare l'impasto all'altezza di 1 cm, farcire con **Confibel 100** (confettura Albicoccca) e ricoprire con un ulteriore strato di 1 cm dello stesso impasto.

Cottura: 180°C per 35 min. ca.

DOLCEMARGHERITA

miscela per la realizzazione di dolci Montati e Biscotteria

Linea Pasticceria



Plum Cake (ricetta base)

DOLCEMARGHERITA

Uova

Burro-margarina morbidi

1.000 g

500 g

500 g

modalità d'impiego:

Montare il tutto in planetaria con spatola a media velocità, fino ad ottenere un composto soffice ed omogeneo.

cottura: 180° c per 45-50 min. ca. (per 400 g).

Per uno spacco regolare, dopo i primi 10 min. di cottura, incidere la superficie con coltellino per la sua intera lunghezza.

Plum Cake alla frutta

DOLCEMARGHERITA

Burro morbido

Uova

Farina debole

Frutta candita

Uvetta sultanina

1.000 g

500 g

500 g

300 g

300 g

300 g

modalità d'impiego:

Montare il tutto in planetaria con spatola a media velocità, fino ad ottenere un composto soffice ed omogeneo. Aggiungervi poi la farina, la frutta candita e l'uvetta mescolandole brevemente. Colare in stampo unto ed infarinato.

cottura: 180° c per 45-50 min. ca.

Per uno spacco regolare, dopo i primi 10 min. di cottura, incidere la superficie con coltellino per la sua intera lunghezza.

Amorpolenta

DOLCEMARGHERITA

Farina gialla fine

Burro morbido

Uova intere

1.000 g

300 g

500 g

500 g

modalità d'impiego:

Montare tutti gli ingredienti a media velocità in planetaria con spatola per 3 minuti ca. Versare negli appositi stampi unti.

cottura: 180°C per 35-40 minuti.

Caratteristiche

- Prodotto versatile per realizzare molte ricette differenti.
- Semplicità d'uso: con la sola aggiunta di burro e uova.
- Mantenimento nel tempo della freschezza dei prodotti finiti.
- Stabile in surgelazione
- Alta resa, grande sviluppo.



Biscotto del pescatore

DOLCEMARGHERITA

Farina debole	800 g
Burro o margarina	1.000 g
Uova	1.200 g
Mandorle	800 g
Uvetta	1.000 g

2.200 g

modalità d'impiego:

Impastare tutti gli ingredienti con spatola per pochi minuti, aggiungervi la frutta secca. Formare con sac à poche su carta da forno.

cottura: 200°C per 20 min. ca.

Cantucci

DOLCEMARGHERITA

Farina debole	500 g
Tuorli	200 g
Uova	200 g
Aroma vaniglia	q.b.
Mandorle grezze	500 g

1.000 g

modalità d'impiego:

Impastare il tutto tranne le mandorle in planetaria con spatola. Aggiungervi poi le mandorle grezze, miscelando il tutto per un ulteriore min. Formare dei filoni da 2-3 cm. Posizionarli su carta da forno alla distanza di 3-4 cm. l'uno dall'altro e pennellarli con uova

cottura: 200°C per 15 min. ca.

Quando cotti tagliare in obliquo e tostare, appoggiati di lato, per 5 min. ca. sempre a 200°C.

Caprese al limone

DOLCEMARGHERITA

PASTA DI MANDORLE MO

Burro / margarina morbidi	700 g
Uova	700 g

CABO BLANCO (ciocc. bianco sciolto)

PASTLIMONE TOP

Mandorle (in granella tostate)	150 g
--------------------------------	-------

600 g

1.000 g

modalità d'impiego:

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola a media velocità per 6 min. ca. Colare su stampo unto ed infarinato fino ai 3/4.

cottura: 170°C per 45 min.

Sformare quando ancora caldo e spruzzare la superficie con limoncello. Dopo il raffreddamento, decorare con **POLVERE DI NEVE EXTRA**.





AMERICAN MUFFIN

semilavorato per la produzione di Muffin, Plum Cake e Cookies



Caratteristiche

- Miscela a base di ingredienti selezionati
- Ottimo per la realizzazione dei tipici prodotti americani: muffin, cookies, plum cakes
- Ricette semplici, genuine, dal risultato costante e garantito
- Mantenimento della freschezza del prodotto finito nel tempo
- Stabile in surgelazione
- Da abbinare ai classici stampini American Muffin, o agli originali nuovi stampi colorati!

Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it



Muffin

American muffin	1.000 g
Uova	300 g
Olio di semi	300 g
Acqua	300 g

modalità d'impiego

Mescolare tutti gli ingredienti con spatola alla media velocità per 3 minuti circa. Colare negli appositi pirottini 60-65 gr. cadauno.

La ricetta base può essere addizionata di:

Granella di nocciole	200 g
Gocce di cioccolato	200 g
Cacao + zucchero	20 + 20 g
Uva sultanina	300 g
Mele in cubetti e cannella	300 g

Prima della cottura decorare con frutta zucchero in granella.

cottura

190°C per 25-30 minuti circa.

Plum cake

American muffin	1.000 g
Uova intere	450 g
Margarina (morbida)	350 g
Rhum (facoltativo)	20 g

modalità d'impiego

Montare in planetaria a media velocità con spatola per 5 minuti.

Aggiungere:

Ciliegie candite	200 g
Uva sultanina	200 g
Scorze d'arancia candite	200 g

Mescolare delicatamente. Colare in stampi unti.

cottura

190°C per 45 minuti circa (stampi da 400 g).
N.B. Per ottenere la spaccatura centrale, incidere il Plum Cake con spatola dopo 10 minuti di cottura.

Cookies biscotti

American muffin	1.500 g
Uova	450 g
Olio di semi	400 g
Acqua	100-125 g

modalità d'impiego

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

Aggiungere:

Gocce di cioccolato	900 g
---------------------	-------

Oppure:

Gocce di cioccolato	400 g
Uvetta sultanina	200 g
Mandorle tritate	300 g

Mescolare lentamente. Formare con bocchetta liscia diametro 2 cm. su carta da forno dischetti di 3-4 cm.

cottura

200°C per 15 minuti circa.





VEGA CAKE e VEGA CREME

... a tutta Natura!

Miscele per la produzione di dolci vegani



Caratteristiche

VEGA CAKE

Miscela per la produzione di torte da forno, muffin, ciambelle e biscotti vegani.

VEGA CREME

Miscela per la produzione di crema pasticcera a freddo vegana. Stabile in cottura e in surgelazione.

Ideale per farcire cannoncini, paste lievitate, tartellette e per dolci al cucchiaio vegani.

- Due miscele per la produzione di dolci vegani senza ingredienti di origine animale né nella miscela né nella ricetta!
- Gusto paragonabile a quello dei prodotti convenzionali per soddisfare anche i palati più esigenti!

Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it



N.B. per poter dichiarare il prodotto "vegano" si raccomanda che tutte le materie prime utilizzate nella produzione abbiano le caratteristiche idonee alla dichiarazione.

Linea Pasticceria



Torta Picasso

Impasto base:

VEGA CAKE **1.000 g**

Olio di semi 300 g

Acqua 450 g

Impastare gli ingredienti con frusta a media velocità per 3 minuti circa sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo, colarlo in **Teglia dolci al taglio (kom5045) 60x20 cm.** precedentemente unta.

Crema:

VEGA CREME **350-400 g**

Acqua min. 25°C 1.000 g

Mescolare gli ingredienti in planetaria con frusta per 3 min. ca. sino ad ottenere una crema liscia ed omogenea.

Composizione:

Sull'impasto base già pronto nella teglia, decorare con sac à poche alternando Crema e **Delifruit Classic Lampone**, completare con pesche sciroppate a fette.

Cottura: 190°C per 60 minuti circa.

Quando fredda, gelatinare con **Belnap** e porzionare in tranci a piacere (es. 10 x 6 cm = 20 tranci per teglia).



Ciambella Bicolore

Impasto base:

VEGA CAKE	1.000 g
Olio di semi	300 g
Acqua	450 g

Modalità d'impiego:

Mescolare gli ingredienti dell'impasto base per 3 min. circa con frusta a media velocità fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

Impasto cacao:

Impasto base	600 g
Cacao in polvere	25 g
Zucchero a velo	25 g
Acqua	40 g

Modalità d'impiego:

Mescolare cacao, zucchero ed acqua fino ad ottenere un composto omogeneo. Aggiungervi l'impasto base fino ad ottenere un composto al cacao omogeneo.

Composizione:

In stampo ciambella (1,5 l) precedentemente unto versarvi 600 g di impasto base e colarvi al di sopra 300 g di impasto al cacao, variegare.

Cottura: 190°C per 55 minuti circa.

Decorare a piacere .

Muffin - Tulipe

Impasto:

VEGA CAKE	1.000 g
Olio di semi	300 g
Acqua	450 g

Da incorporare:

Mirtilli - frutta secca - uvetta, ecc..	230 g
---	-------

Modalità d'impiego:

Mescolare gli ingredienti dell'impasto con frusta a media velocità per 3 min. ca.

Aggiungere a fine impasto i mirtilli (o altri ingredienti vegani), mescolando brevemente.

Con sac à poche riempire gli stampi e cospargere con briciole di frolla vegan.

(Per Muffin - Tulipe: ca. 100 g di impasto + ca. 10 g di briciole di frolla).

Ricetta per briciole di frolla vegan:

VEGA CAKE	1.000 g
Margarina vegetale	375 g

Mescolare gli ingredienti in planetaria con spatola a media velocità, sino ad ottenere un composto granulare.

Cottura: 190°C per 45 min. ca.

Decorare a piacere.



Cookies - gocce di cioccolato

VEGA CAKE	1.000 g
Margarina vegetale	300 g
Acqua	150 g
Da incorporare:	
Goccine di cioccolato	400 g

modalità d'impiego:

Mescolare Vega Cake, margarina ed acqua in planetaria con spatola a media velocità per 2 min. ca. aggiungendo alla fine le goccine di cioccolato.

Formare un cilindro del diam. 4 cm e posizionarlo in frigorifero per 2 ore ca. Estrarlo dal frigo e tagliarvi dei dischi di 1 cm di spessore. Distribuire su teglia con carta da forno.

cottura: 190°C per 12-15 min. ca.

Cookies - doppio cioccolato

VEGA CAKE	950 g
Cacao in polvere	50 g
Margarina vegetale	300 g
Acqua	180 g
Da incorporare:	
Goccine di cioccolato	400 g

modalità d'impiego:

Mescolare Vega Cake, cacao, margarina ed acqua in planetaria con spatola a media velocità per 2 min. ca. aggiungendo alla fine le goccine di cioccolato.

Formare un cilindro del diam. 4 cm e posizionarlo in frigorifero per 2 ore ca. Estrarlo dal frigo e tagliarvi dei dischi di 1 cm di spessore. Distribuire su teglia con carta da forno.

cottura: 190°C per 12-15 min. ca.

Brownies

Linea Pasticceria

Caratteristiche:

- Miscela in polvere per la produzione di Brownies.
- Semplice da realizzare, risultato garantito.
- Pratiche confezioni da 2,5 kg, ottime per il settore della Ristorazione e per ottimizzare il proprio magazzino!



Confezione: 4 sacchetti da 2,5 kg in cartone.

	Ricetta Base	Ricetta 1	Ricetta 2	Ricetta 3
BROWNIES	1.000 g	1.000 g	1.000 g	1.000 g
Burro sciolto	200 g	-	-	-
Latte	400 g	-	400 g	-
Noci a pezzi	150 g	150 g	150 g	150 g
Acqua	-	350 g	-	300 g
Olio	-	125 g	170 g	170 g
Panna	-	-	-	100 g

modalità d'impiego:

mescolare gli ingredienti per 3 min. in seconda velocità. Stendere l'impasto ottenuto su **TEGLIA DOLCI AL TAGLIO 60 x 20 cm (KOM5045)** foderata con carta da forno e cuocere.

cottura:

Forno statico 200°C per 20-25 min.

Forno rotore: 175°C per 20-25 min.

Quando freddo, spolverare con **POLVERE NEVE EXTRA** oppure glassare a piacere e tagliare in quadretti o rettangoli.



KOMPLET ITALIA s.r.l. SEMILAVORATI PER PANETTERIE, PASTICCERIE, GELATERIE ED HO.RE.CA.
24050Grassobbio(BG) • Tel.+390354242742 • Fax+390354242744 • info@kompletitalia.it • www.kompletitalia.it



Extracake Konz.

Linea Pasticceria

Caratteristiche

- Nucleo concentrato per la produzione di dolci montati da forno.
- Indicato per prodotti a lunga conservazione.
- Ottimo rapporto qualità prezzo.
- Ideato per i Laboratori.

Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Confezione : sacco da 25 Kg !

Ricetta base per Torte

EXTRACAKE KONZ.	3,0 Kg
Farina di grano tenero	2,0 Kg
Zucchero	4,0 Kg
Olio di semi	5,0 Kg
Uova	3,5 Kg

modalità d'impiego:

Mescolare tutti gli ingredienti con spatola alla media velocità per 4-5 min.

Colare in tortiera ai 2/3 dell'altezza della stessa. Guarnire a piacere.

cottura: 180°C per 35-40 min.

Muffin

EXTRACAKE KONZ.	5,0 Kg
Farina di grano tenero	1,0 Kg
Zucchero	4,0 Kg
Olio di semi	4,4 Kg
Acqua	1,8 Kg
Uova	3,5 Kg

modalità d'impiego:

Mescolare tutti gli ingredienti con spatola alla media velocità per 3 min. ca. Colare negli appositi pirottini 60-65 g cadauno.

La ricetta base può essere addizionata di:

Granella di nocciola	0,2 Kg
Gocce di cioccolato	0,2 Kg
Uva sultanina	0,3 Kg
Mele in cubetti e cannella	0,3 Kg
Cacao + zucchero	20 g + 20 g

Prima della cottura decorare con frutta secca o zucchero in granella.

cottura: 190°C per 25-30 min. ca.

Ciambella

EXTRACAKE KONZ.	3,2 Kg
Farina di grano tenero	1,4 Kg
Zucchero	3,2 Kg
Olio di semi	1,8 Kg
Acqua	0,8 Kg
Uova	3,6 Kg

modalità d'impiego:

Montare in planetaria alla media velocità con spatola per 3 min. ca. Colare su stampo ciambella su tre quarti dello stesso.

cottura: 185°C per 30 min. ca. - 45 min. per 1.100 g.

Per Ciambelle Bicolore

Cacao	0,4 Kg
Zucchero	0,4 Kg
Olio di semi	0,4 Kg

modalità d'impiego:

Mescolare il tutto con frusta fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Aggiungere alla metà dell'impasto base mescolando lentamente. Colare gli impasti nello stampo.



KOMPLET ITALIA s.r.l. SEMILAVORATI PER PANETTERIE, PASTICCERIE, GELATERIE E HO.RE.CA.
24050 Grassobbio (BG) • Tel. +39 035 42 42 742 • Fax +39 035 42 42 744 • info@kompletitalia.it • www.kompletitalia.it

Assistenza tecnica

Numero Verde

800-251859



GLUTEN FREE CAKE

Qualità, senza glutine

miscela in polvere per la produzione di torte, muffin,
biscotteria e tante altre specialità da forno senza glutine.



Caratteristiche

- Semplice e veloce da ricettare
- Molteplici varianti di ricetta: dalle torte, ai muffin, biscotti, rollé...
- Ottima tenuta di frutta e farciture in superficie
- La miscela è anche priva di latte e derivati.
- Garanzia di un prodotto finito di qualità costante
- Mantenimento della freschezza dei prodotti finiti nel tempo
- Stabile in surgelazione

Avvertenza

Il semilavorato è formulato con ingredienti naturalmente privi di glutine e validato a mezzo analisi per la produzione di alimenti **SENZA GLUTINE** (Reg.828/2014). Si raccomanda l'operatore di attenersi scrupolosamente alla normativa per quanto riguarda l'aggiunta di ingredienti, le modalità di preparazione, confezionamento, immissione sul mercato / somministrazione e pubblicizzazione del proprio prodotto di cui è responsabile nei confronti del consumatore finale.

Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Linea Pasticceria



Muffin e Torte

Ricetta Base:

GLUTEN FREE CAKE 1000 g

Olio di semi 400 g

Uova 500 g

Acqua 200 g

modalità d'impiego Muffin:

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola a media velocità per 4 min. ca.

Facoltativo: aggiungere a fine impasto 300 g di **GOCCINE CIOCCOLATO** o altri ingredienti gluten free a piacere, mescolando brevemente.

Colare negli appositi **PIROTTINI**.

cottura: statico 190°C per 30 min. ca. Rotor 175°C.

modalità d'impiego Torte alla frutta:

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola a media velocità per 4 min. ca.

Colare 400 g d'impasto in stampo **VARIOFORM**. Decorare con 150 g di frutta sciroppata. (**DELI-FRUIT** / frutta fresca a piacere).

cottura: statico 190°C per 45 min. ca. Rotor: 170°C. Quando fredda, gelatinare.

Variante impasto al cacao (gusto cioccolato):

Acqua 100 g

Cacao 50 g

Zucchero 50 g

Mescolare il tutto fino ad ottenere un composto omogeneo, incorporarlo a fine impasto (Ricetta base), mescolando lentamente.



Cookies

	Base	Double Chocolat
GLUTEN FREE CAKE	1000 g	900 g
Burro	300 g	300 g
Uova	200 g	200 g
Zucchero di canna	150 g	175 g
Sale	5 g	5 g
Cacao	-	100 g

modalità d'impiego:

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola a media velocità fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Aggiungere a fine impasto 200 g di **GOCCINE**

CIOCCOLATO mescolando brevemente.

Formare un cilindro del diametro 6 cm e posizionarlo in frigorifero (+4°C) per 2 ore ca.

Estrarlo dal frigo e tagliarvi dei dischi di 1 cm di spessore.

Distribuire su carta da forno.

cottura:

Statico 205°C per 15 min. ca. con valvola chiusa.
Rotor 185°C.



Crostata

GLUTEN FREE CAKE	900 g
Amido di mais	100 g
Burro	300 g
Uova	150 g
Acqua	100 g

modalità d'impiego:

Impastare tutti gli ingredienti sino ad ottenere un impasto omogeneo. Lasciare riposare in frigorifero a +4°C.

Stendere all'altezza di 4 mm e foderare una tortiera per crostata, guarnire con confettura a piacere oppure **DELIFRUIT**.

Formare una griglia con lo stesso impasto.

cottura:

Statico 200°C per 25 min. ca. Rotor 185°C.

Quando fredda decorare con zucchero a velo



Pan di spagna

GLUTEN FREE CAKE	1.000 g
Uova	800 g
Acqua	200 g
Zucchero	150 g

modalità d'impiego:

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta a forte velocità per 5 min. ca. Colare in stampo unto.

cottura:

Statico 190°C per 25 min. ca. Rotor 165°C.

Sacher

GLUTEN FREE CAKE	1000 g
Uova	500 g
Acqua	300 g
Olio di semi	400 g
Cacao	100 g
Zucchero	150 g

modalità d'impiego:

Montare in planetaria con spatola tutti gli ingredienti a media velocità per 4 min. ca. Aggiungere all'impasto 100 g di farina di mandorle mescolando lentamente.

Colare in stampo unto ai $\frac{3}{4}$ dell'altezza.

cottura:

Statico 180°C per 30 min ca. Rotor 160°C.

Quando fredda, farcire con **KIDDY CONFI ALBI-COCCA** e glassare con **KIDDY CHOKO** o **KIDDY COVER**.



GOURMET BROWNIES

... Grande golosità in piccolo formato!
miscela per la produzione dei tipici dolcetti americani "Brownies"

Caratteristiche:

- Ingredienti selezionati per un prodotto clean label (etichetta pulita).
- Semplice da utilizzare.
- Risultato sempre garantito.



Ricetta Base

GOURMET BROWNIES

1.000 g

Burro fuso	400 g
Uova	400 g
Noci in pezzi	250 g

modalità d'impiego:

Mescolare lentamente **GOURMET BROWNIES** con il burro fuso per 1 min. ca. Aggiungere quindi le uova, mescolando lentamente un altro minuto. Aggiungere mescolando brevemente le noci in pezzi. Versare l'impasto ottenuto su teglia 60x20 cm foderata con carta da forno.

cottura: 175-180°C per 20-22 minuti.

Quando freddo, porzionare e decorare a piacere con **POLVERE NEVE EXTRA** o glassare con **KIDDY CHOKO**.



KOMPLET ITALIA s.r.l. SEMILAVORATI PER PANETTERIE, PASTICCERIE, GELATERIE ED HO.RE.CA.
24050 Grassobbio (BG) • Tel. +39 035 42 42 742 • Fax +39 035 42 42 744 • info@kompletitalia.it • www.kompletitalia.it



MISCELE E CONCENTRATI PER PRODOTTI LIEVITATI

SUPERKOMPLET 

BRIOCHE

DOLCE FRESH 20

BUTTERKUCHEN

YOGOFINE 

Cruffin 

Croffle 



SUPER KOMPLET

frAGRANTI e leggeri

miscela per la produzione
di Croissant, Brioche e Paste Lievitate.



Caratteristiche

- Miscela per la produzione di Croissant, Brioches, Paste Lievitate e tante altre golose idee per le prime colazioni e merende.
- Qualità costante e risultato garantito nel tempo.
- Contiene uova.
- Idoneo alla surgelazione.
- Idoneo alla produzione di Croissant "Pronto forno"
- Adattabile a ricette specifiche e alle esigenze del cliente
- Ottimo rapporto qualità/prezzo

Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it



Linea Pasticceria



Croissant

SUPERKOMPLET

1000 g

Acqua	400-450 g
Lievito di birra	50 g
Aromi a piacere	q.b.
Burro/Margarina per sfogliare	300-400 g

modalità d'impiego:

Impastare tutti gli ingredienti tranne il burro/margarina fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso. Temperatura impasto: 24-26°C.
Riposo dell'impasto: 15 minuti
Sfogliare con burro/margarina dando 2 pieghe a 4.
Riposo: 20 minuti a +4°C
Stendere e formare, disporre su teglia.
Lievitazione: 60 min. ca. a 30°C con 75% U.R.
Lucidare a piacere.

cottura:

Forno Rotor 175°C per 18 min. ca. Statico 190°C.

VARIANTE PRONTOFORNO

Seguire le modalità sopraindicate fino al punto di lucidare a piacere, proseguire abbattendo i Croissant portandoli a una temperatura interna di -18°C. Stoccare in conservatore a -18°C. Al fabbisogno estrarre i Croissant dal conservatore posizionare su teglia 10 minuti prima della cottura scongelandoli leggermente.

cottura:

Forno Rotor 170 °C per 20 min. ca. Statico 190°C



Brioche con il tupper

SUPERKOMPLET	1.000 g
Acqua	350 g
Lievito di birra	50 g
Uova intere	200 g
Burro	125 g
Aromi a piacere	q.b.

modalità d'impiego:

Impastare tutti gli ingredienti tranne il burro, sino ad ottenere un impasto liscio e cordoso.

Incorporare in ultimo il burro.

Temperatura impasto: 27- 29°C

Riposo dell'impasto: 10 minuti

Pezzare 70 g per la base e 15 g per la parte superiore, formare.

Lievitazione: 60 min. ca. a 30°C con 75% U.R.

A piena lievitazione, allargare il centro della sfera base ed inserirvi la sfera più piccola.

Lucidare a piacere.

cottura:

Forno Rotor 175°C per 18 min. ca. Statico 190°C

Maritozzi

SUPERKOMPLET	250 g
Farina 240 W	750 g
Latte	200 g
Lievito di birra	50 g
Uova intere	350 g
Zucchero	140 g
Sale	10 g
Burro	140 g
Aromi a piacere	q.b.

modalità d'impiego:

Impastare tutti gli ingredienti tranne il burro, sino ad ottenere un impasto liscio e cordoso.

Incorporare in ultimo il burro.

Temperatura impasto: 24 - 26°C

Riposo dell'impasto: 10 minuti.

Pezzare 70 g circa formare.

Lievitazione: 120 min. ca. a 30°C con 75% U.R.

Lucidare a piacere.

cottura:

Forno Rotor 180°C per 13 min. ca. Statico 190°C



photo © Matteo Belardinelli

Krapfen e Cannolo fritto

SUPERKOMPLET	700 g
Farina 320W	300 g
Uova	200 g
Acqua	250 g
Zucchero	100 g
Lievito di birra	50 g
Aromi a piacere	q.b.

modalità d'impiego:

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

Temperatura impasto: 24-26°C

Riposo dell'impasto: 5 minuti

Per i Krapfen, spezzare nel formato desiderato, arrotondare e depositare su teglia infarinata.

Comprimere le palline ottenute con un'altra teglia.

Lievitazione: 60 min. ca. a 30°C con 75% U.R.

Per i Cannoli, stendere la pasta all'altezza di 4 mm, tagliarvi delle liste di 3 cm.

Procedere e arrotolare in maniera concentrica su cannule per cannoncini.

Lievitazione: 60 min. ca. a 30°C con 75% U.R.

friggere:

170°C per 8-10 min. ca.

Croissant Girelle e Fagottini

SUPERKOMPLET	1.000 g
Farina 360W	500 g
Acqua	550 g
Tuorli	100 g
Zucchero	150 g
Lievito di birra	75 g
Sale	8 g
Aromi a piacere	q.b.
Burro/Margarina per sfogliare	750 g

modalità d'impiego:

Impastare tutti gli ingredienti tranne il burro/margarina fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso.

Temperatura impasto: 24-26°C.

Riposo: 10 minuti

Sfogliare con burro/margarina dando 3 pieghe a 3.

Riposo: 20 minuti a +4°C

Stendere e formare, disporre su teglia.

Lievitazione: 60 min. ca. a 30°C con 75% U.R.

Lucidare a piacere.

cottura:

Forno Rotor 175°C per 18 min. ca. Statico 190°C



BRIOCHE

Morbidezza e freschezza

miscela ricca di uova specifica per la produzione di lievitati di ottima qualità, stabili in surgelazione e con freschezza prolungata nel tempo.





Brioche per gelato

BRIOCHE	1.000 g
Acqua	380 - 400 g
Lievito di Birra	80 g
Burro/Margarina	200 g
Aromi a piacere	q.b.

modalità d'impiego:

Impastare **BRIOCHE**, acqua e lievito, fino ad ottenere un impasto formato, aggiungere poi il burro-margarina continuando ad impastare fino ad ottenere una pasta liscia ed omogenea.

temperatura dell'impasto: 23-25° C

riposo dell'impasto: 30 min. a 30° C 70% U.R.

Formare a piacere, posizionare su teglia con carta da forno.

lievitazione: 30 °C, 70% U.R. per 40-60 min. ca.

cottura: statico 190° C per 20 min. ca.
rotor 170° C per 15 min. ca.

Corona imperiale

BRIOCHE	1.000 g
Latte fresco	450 g
Lievito di Birra	70 g
Burro/Margarina	250 g
PASTARANCIA TOP	10 g

modalità d'impiego:

Impastare **BRIOCHE**, latte, lievito di birra e **PASTARANCIA TOP** fino ad ottenere un impasto formato, aggiungere poi il burro/margarina continuando l'impasto fino ad ottenere una pasta liscia ed omogenea.

temperatura dell'impasto: 23 - 25° C

riposo dell'impasto: 30 min. a 30° C con 70% U.R.

Formare delle palline da 80 g, allargarle e farcirle centralmente con **CONFIBEL LAMPONE** e rinchiuderle posizionandole con la chiusura verso il basso nello stampo a ciambella (6 palline per stampo ciambelle diametro 20 cm).

lievitazione: 30° C per 80 min. ca.

Cottura: statico a 190° C per 30 min. ca.
rotor a 170° C per 25 min. ca.

Caratteristiche

- Miscela ricca di uova
- Permette la produzione di lievitati di ottima qualità
- Molteplici possibilità d'impiego
- Velocità d'esecuzione
- Freschezza prolungata nel tempo
- Stabile in surgelazione

Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it



Treccia

BRIOCHE	2.000 g
Acqua	600 g
Lievito di Birra	120 g
Burro/Margarina	400 g
Aromi a piacere	q.b.
Uvetta sultanina	800 g

modalità d'impiego:

Impastare BRIOCHE, acqua e lievito, fino ad ottenere un impasto formato, aggiungere poi il burro-margarina continuando l'impasto fino ad ottenere una pasta liscia ed omogenea. in ultimo aggiungere l'uvetta mescolando brevemente.

temperatura dell'impasto: 23-25° C

riposo dell'impasto: 30 min. a 30° C 70% U.R.

Formare a filoncino in pezzature da 150 g, intrecciare utilizzandone tre, posizionare su teglia con carta da forno.

lievitazione: 30 °C 70% U.R. per 40 min. ca. Lucidare con uovo, decorare con zucchero in granella.

cottura: Statico 180°C, Rotor 160°C per 25 min. valvola chiusa + 5 min. valvola aperta.



Focaccia dolce

BRIOCHE	1.000 g
Acqua	350 g
Lievito di Birra	50 g
Burro/Margarina	180 g
Aromi a piacere	q.b.

modalità d'impiego:

Impastare BRIOCHE, acqua e lievito, fino ad ottenere un impasto formato, aggiungere poi il burro-margarina continuando l'impasto fino ad ottenere una pasta liscia ed omogenea.

temperatura dell'impasto: 23-25° C

riposo dell'impasto: 30 min. a 30° C 70% U.R.

Per focacce tonde pesare nel formato di 70 g, posizionare in teglie preformate unte Ø 12 o su carta da forno. Per teglia 60x40 stendere 1.200g d'impasto su teglia unta, lasciar lievitare per 20 min. alla temperatura di 30° C 70% U.R. Allargare poi le focacce con le dita colmando lo stampo preformato o allargarle su carta da forno.

Per teglia 60x40 foracchiare la superficie con le dita.

lievitazione: 30 °C, 70% U.R. per 60 min. ca.

Cospargere la superficie con abbondanti fiocchi di burro e zucchero semolato.

cottura: statico 210° C per 12-15 min. ca.
rotor 180° C per 10-13 min. ca.



Buondi

BRIOCHE	1000 g
Acqua	350 g
Burro/Margarina	200 g
Lievito di Birra	70g
OROBIANCO	10 g

modalità d'impiego:

Impastare BRIOCHE, acqua, lievito ed OROBIANCO fino ad ottenere un impasto formato, aggiungere poi il burro/margarina continuando l'impasto fino ad ottenere una pasta liscia ed omogenea.

temperatura dell'impasto: 23 - 25° C

riposo dell'impasto: 30 min. a 70% U.R.

Formare a filoncino in pezzature da 60 g posizionare su teglia unta preformata

lievitazione: a 30° C 70% U.R. per 80 min. ca.

Glassare, decorare con granella di zucchero e spolverare con zucchero a velo.

cottura: statico 200° C per 16-17 min. ca.
rotor 160° C per 15-16 min.

Glassa

PASTA MANDORLE MO	1000 g
Albume	500 g
Zucchero	500 g
Amido	100 g

Mescolare PASTA MANDORLE MO zucchero e amido, aggiungere gradualmente l'albume.

KOMPLET DOLCE FRESH 20



è un concentrato per la produzione di Paste Lievitate di freschezza incomparabile nel tempo e con costi ricetta contenuti. E' stabile in surgelazione, ideale per fermentazione e idoneo per la lavorazione con impianti industriali.

La qualità, piace!

Croissant

Ricetta:

KOMPLET Dolce Fresh 20	200 g
Zucchero	120 g
Farina di grano tenero (320 W)	1.000 g
Burro / margarina	50 g
Lievito	75 g
Uova	200 g
Acqua	350 g
Aromi a piacere	q.b.

1.995 g

Margarina per sfogliare	500 g
-------------------------	-------

Totale	2.495 g
--------	---------

Modalità d'impiego:

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

Temperatura

dell'impasto : 25 °C

Riposo dell'impasto: 15 minuti

Sfogliare con la margarina dando una piega a 3 ed una a 4. Lasciare riposare 30 minuti in frigorifero.

Stendere all'altezza di 5 mm, formare.

Lievitazione: 30 °C 75% U.R. per 60 minuti ca.

Cottura: 210° C per 16 minuti ca.



Trecce

KOMPLET Dolce Fresh 20



Ricetta:

KOMPLET Dolce Fresh 20	200 g
Farina di grano tenero (320 W)	1.000 g
Zucchero	180 g
Burro / margarina	200 g
Lievito	90 g
Uova	200 g
Acqua	300 g
Aroma Mauritius Vaniglia	15 g
Totale	2.185 g

Modalita' d'impiego:

Impastare il tutto fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso, a fine impasto aggiungere:

Uvetta sultanina: 500 g

Mescolare brevemente.

Temperatura

dell'impasto : 25 °C

Riposo dell'impasto: 30 minuti a 30 °C
con 75 % U.R.

Porzionare in pezzature da gr. 200, formare utilizzandone 3 per ogni trecce.

Lievitazione: 60 minuti ca. a 30 °C
con 75 % U.R.

Lucidare con uovo e cospargere con zucchero in granella.

Cottura: 180 °C per 30 minuti ca

Krapfen

KOMPLET Dolce Fresh 20



La qualità, piace!

Ricetta:

KOMPLET Dolce Fresh 20	200 g
Farina di grano tenero (320 W)	1.000 g
Olio di semi	60 g
Margarina	60 g
Lievito	60 g
Uova	280 g
Acqua	275 g
Aromi a piacere	q.b.
Totale	1.935 g

Modalità d'impiego:

Impastare il tutto fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso.

Temperatura

dell'impasto : 24 °C

Riposo dell'impasto: 15 minuti ca.

Spezzare e formare.

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

Dopo la lievitazione lasciar riposare all'aperto per 15 minuti. Friggere come d'abitudine.

Temperatura dell'olio: 170° C

Veneziane

KOMPLET Dolce Fresh 20



La qualità, piace!

Ricetta:

KOMPLET Dolce Fresh 20	200 g
Farina di grano tenero (320 W)	1.000 g
Zucchero	100 g
Burro / margarina	140 g
Lievito	60 g
Uova	100 g
Acqua	450 g
Aromi a piacere	q.b.

Totale ca. 2.050 g

Modalità d'impiego:

Impastare il tutto fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso.

Temperatura

dell'impasto : 25 °C

Riposo dell'impasto: 10 minuti

Porzionare in pezzature da gr. 50, formare.

Lievitazione:

50 minuti ca. a 30 °C
con 75 % U.R.

Glassare con:

Persipan	1.000 g
Albume	500 g
Zucchero a velo	500 g
Amido	200 g

Mescolare fino ad ottenere un impasto omogeneo, aggiungere l'albume gradualmente.

Cospargere con zucchero in granello e zucchero a velo.

Cottura:

180 °C per 15 minuti ca.



Prodotto in Germania e distribuito da:

KOMPLET ITALIA SRL

Via E. Fermi, 4 - 24050 GRASSOBBIO (BG)

Tel. 035-42.42.742 – Fax 035-42.42.744 N. Verde: 800.251.859

www.kompletitalia.it · info@kompletitalia.it

Butterkuchen

miscela per Paste lievitate al burro.

Linea Pasticceria

Caratteristiche

- Miscela che consente la produzione di Paste Lievitate di alta qualità con estrema semplicità.
- La miscela contiene burro
- Qualità costante e risultato garantito nel tempo.
- Idoneo alla surgelazione.
- Adattabile alle esigenze del cliente
Ottimo rapporto qualità/prezzo.

Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Croissant al Burro

BUTTERKUCHEN	1.000 g
Acqua	450-500 g
Lievito di birra	30-70 g
Aromi	q.b.
Margarina - Burro per sfogliare	250 g

modalità d'impiego:

impastare tutti gli ingredienti tranne il burro o la margarina finché l'impasto risulti liscio e cordoso.

Temperatura impasto: 23-24°C

Riposo impasto: 20 min. ca.

Tirare a sfoglia dando due pieghe a tre, lasciar riposare l'impasto in frigorifero per 20 min. ca.

Dare ancora una piega a 3. Stendere dello spessore desiderato. Tagliare a triangoli e formare.

Disporre i croissant su carta da forno. Lievitazione: 30°C per 45-60 min. 70% U.R.

A lievitazione completa, lucidare con uovo sbattuto.

cottura: 180-200°C per 15-20 min. ca.

Chiacchiere e Bugie

BUTTERKUCHEN	1.000 g
Farina di grano tenero	500 g
Zucchero	100 g
Uova	250 g
Vino bianco	250 g

modalità d'impiego:

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

Temperatura dell'impasto: 23-25°C

*Formare in sfogliatrice dando una piega a tre e stendere all'altezza di 1 mm. Tagliare nella forma desiderata e friggere a 175°C. Passare in zucchero semolato e spolverare con zucchero a velo non igroscopico **Polvere di Neve Extra.***

Brioche e Veneziane al burro

BUTTERKUCHEN	1.000 g
Acqua	350 g
Uova	150 g
Lievito di birra	50 g
Aromi	q.b.

modalità d'impiego:

Impastare tutti gli ingredienti, sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

Temperatura impasto: 23-25°C

Riposo impasto: 10-15 min.

Pezzare e formare a piacere.

Lievitazione: 30°C per 40-50 min. 70% U.R.

cottura: 200°C per 15 minuti circa.





YOGOFINE

Cotti al forno

miscela allo yogurt per la produzione di specialità lievitate



Caratteristiche

IDEALE PER KRAPPFEN COTTO AL FORNO

Leggero e digeribile, nell'aspetto è identico al Krapfen fritto, grazie alla formazione del caratteristico anello, ottenuto utilizzando le **TEGLIE per KRAPPFEN** o **MINIKRAPPFEN**. Evita il problema dell'odore di fritto e dello smaltimento dell'olio!

- La miscela contiene yogurt in polvere
- Il prodotto finito dura più giorni, fresco e soffice
- Garanzia di risultato costante
- Adatto alla surgelazione, sia prima che post cottura
- Diverse ricette per ottime paste lievitate allo yogurt

Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it



Krapfen e mini krapfen

	base	al cacao
YOGOFINE	1.000 g	1.000 g
Acqua	300 g	325 g
Burro/Margarina	200 g	200 g
Uova intere	150 g	150 g
Lievito di birra	70 g	70 g
Cacao amaro	-	50 g

modalità d'impiego:

Impastare tutti gli ingredienti con metà acqua, poi aggiungere gradualmente la rimanente acqua sino ad ottenere un impasto liscio e cordoso. Temperatura dell'impasto: 25°C.

Lasciar riposare 10 min. Formare delle palline da 25-30 g oppure 50-60 g e adagiare su teglia unta negli inserti concavi. Lievitazione: 30°C con 80% U.R. per un'ora e mezza ca.

cottura: 190°C per 10 min. ca. se mini o 12 min. se grandi. Appena tolti dal forno pennellare con burro fuso e rotolarli in zucchero quindi farcire a piacere.



TEGLIA PER KRAPPFEN

da 50-60 g (15 krapfen)
da 25-30 g (24 mini-krapfen)
formato 60 x 40 cm
Richiedila al tuo agente
o distributore di zona



Chifel

	base	al cacao
YOGOFINE	1.000 g	1.000 g
Acqua	200 g	225 g
Burro/Margarina	200 g	200 g
Uova intere	150 g	150 g
Lievito di birra	70 g	70 g
Cacao amaro	-	50 g

modalità d'impiego:

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

Temperatura dell'impasto: 25°C.

Lasciar riposare 15-20 min. Formare delle palline da 50 g allungandole a cornetto. Lievitazione: 30°C con 80% U.R. per un'ora e mezza ca.

cottura: 190°C per 12-13 min. ca. con doppia teglia. Appena tolti dal forno, pennellare con burro sciolto e rotolare in zucchero e vaniglia.



Cappello del Prete

YOGOFINE	1.000 g
Acqua	200 g
Burro/Margarina	200 g
Uova intere	150 g
Lievito di birra	70 g

modalità d'impiego:

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

Temperatura dell'impasto: 25°C

Lasciar riposare 15-20 min. Formare delle palline da 50 g e stampare con stampo Kipfel.

Lievitazione: 30°C con 80% U.R. per un'ora e mezza ca.

cottura: 190°C per 12-13 min. ca. con doppia teglia. Quando freddi, glassare con **MAGIC FONDANT** e guarnire con crema o crema allo yogurt.

crema

CREME RICO	350 g
Acqua	1.000 g

crema allo yogurt

CREME RICO	350 g
Acqua	700 g
Yogurt bianco	700 g

Sbattere gli ingredienti sino ad ottenere una crema liscia.

Yogofine



Brioche bicolore

	base	al cacao
YOGOFINE	1.000 g	1.000 g
Acqua	300 g	325 g
Burro/Margarina	200 g	200 g
Uova intere	150 g	150 g
Lievito di birra	70 g	70 g
Cacao amaro	-	50 g

modalità d'impiego:

Impastare tutti gli ingredienti con metà acqua, poi aggiungere gradualmente la rimanente acqua sino ad ottenere un impasto liscio e cordoso.

Temperatura dell'impasto: 25°C.

Lasciar riposare entrambi gli impasti per 10 min. ca. Sovrapporre gli impasti, stendere in sfogliatrice, posizionare sul tavolo di lavoro, tagliare a croissant e formare. Lievitazione: 30°C con 80% U.R. per un'ora e mezza ca.

cottura: 190°C per 10-12 min.

Quando freddi, glassare con **MAGIC FONDANT**.

Ciambelle

	base	al cacao
YOGOFINE	1.000 g	1.000 g
Acqua	300 g	325 g
Burro/Margarina	200 g	200 g
Uova intere	150 g	150 g
Lievito di birra	70 g	70 g
Cacao amaro	-	50 g

modalità d'impiego:

Impastare bene tutti gli ingredienti con metà acqua, poi aggiungere gradualmente la rimanente acqua sino ad ottenere un impasto liscio e cordoso. Temperatura dell'impasto: 25°C.

Lasciar riposare 15-20 min. Stendere in sfogliatrice all'altezza di 1-1,5 cm e stampare con taglia-pasta. Lievitazione: 30°C con 80% U.R. per un'ora e mezza ca. (fino alla triplicazione del volume).

cottura: 190°C per 12-13 min. ca. con doppia teglia. Appena tolti dal forno, pennellare con burro sciolto e rotolare in zucchero e vaniglia o glassare con **MAGIC FONDANT**.

MISCELE PER FRITTI

GALA BERLINER

TOP KRAPPEN BURRO

BONFRITTO&FORNO 

BONINI'S





TOP KRAPPFEN BURRO GALA BERLINER

Infinitamente soffice

semilavorati per la produzione di Krapfen, Bomboloni e Cannoli



Caratteristiche

- Sofficità e gusto ineguagliabili
- Qualità costante e risultato finale garantito
- Semplicità di impiego e tempi di frittura velocizzati
- Tempi di impasto ridotti
- Minimo assorbimento di olio
- Stabile alla surgelazione



GALA BERLINER

Semilavorato bilanciato per la produzione di Krapfen e Bomboloni.

	con più uova	
Gala Berliner	1.000 g	1.000 g
Acqua	ca. 275 g	ca. 325 g
Uova	200 g	150 g
Lievito di birra	50-70 g	50-70 g
Aromi a piacere	q.b.	q.b.

TOP KRAPPEN BURRO

Semilavorato bilanciato contenente burro in polvere per la produzione di Krapfen e Bomboloni.

Top krapfen burro	1.000 g
Acqua	300-350 g
Uova	150 g
Lievito di birra	50-70 g
Aromi a piacere	q.b.

modalità d'impiego

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

Temperatura dell'impasto: 25°C circa.

Linea Pasticceria

Krapfen

modalità d'impiego

Togliere l'impasto dalla macchina e farlo puntare 10-15 minuti sul tavolo. Pezzare a piacere ed arrotondare. Adagiare su teglia infarinata, infarinare anche la parte superiore e con l'aiuto di un'altra teglia comprimere le palline.

Lievitazione: 50 minuti circa a 30°C con 70% di umidità.

cottura

Friggere a 170-180°C.

Bomboloni

modalità d'impiego

Togliere l'impasto dalla macchina e farlo puntare 10-15 minuti sul tavolo. Stendere la pasta dando tre pieghe a tre, quindi stenderla nuovamente allo spessore di 1,5 cm circa. Lasciar riposare per 3-5 minuti, quindi stampare la pasta con il tagliapasta. Adagiare su teglia infarinata e porre in cella di lievitazione.

Lievitazione: 50 minuti circa a 30°C con 70% di umidità.

cottura

Friggere a 170-180°C.

Cannoli

modalità d'impiego

Togliere l'impasto dalla macchina e farlo puntare 10-15 minuti sul tavolo. Stendere l'impasto a 0,5 cm di spessore e tagliare delle liste di 3 cm di larghezza. Procedere arrotolando in maniera concentrica su cannole per cannoncini.

Lievitazione: 30 minuti circa a 30°C con 70% di umidità.

cottura

Friggere a 170-180°C.

Assistenza tecnica
Numero Verde

800-251859





BONFRITTO&FORNO

fritti in olio o cotti al forno

semilavorato unico per produrre Bigné e Zeppole fritte o al forno





Linea Pasticceria

Caratteristiche

Semilavorato ricco di uova per la realizzazione in tempi rapidi di Bigné, Zeppole ed altre specialità fritte o al forno.

- L'impasto ottenuto può essere fritto o cotto al forno.
- I prodotti finiti hanno un ottimo sviluppo e un minimo assorbimento d'olio.
- Qualità e risultato costante nel tempo.

Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Bigné e Zeppole da forno

BONFRITTO&FORNO	1.000 g
Acqua a 30°C	2.000 g
Olio di semi	600 g

modalità d'impiego:

Mescolare gli ingredienti per 4-5 min. alla II velocità sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Colare su teglia ed infornare.

cottura:

Forno statico: 230°C per 20 min. ca. con valvola aperta. Forno Rotor: 230°C per 3 min. + 17 min. ca. a 175°C con valvola aperta.

Ricetta base

per Bigné fritti e Zeppole

	A	B
BONFRITTO&FORNO	1.000 g	1.000 g
Acqua a 30°C	1.900 g	1.700 g
Uova	-	200 g

modalità d'impiego:

Mescolare in planetaria con spatola **BONFRITTO&FORNO**, acqua (e uova se in ricetta), sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

cottura:

Formare come d'abitudine.
Friggere a 175°C e passare in zucchero semolato.
Farcire a piacere.

Gocce d'Oro

BONFRITTO&FORNO	1.000 g
Acqua a 30°C	2.000 g
Burro sciolto	800 g

modalità d'impiego:

Mescolare in planetaria con spatola alla media velocità **BONFRITTO&FORNO** ed acqua fino ad ottenere un nucleo liscio ed omogeneo, aggiungervi poi il burro continuando a mescolare. Colare su teglie ed infornare.

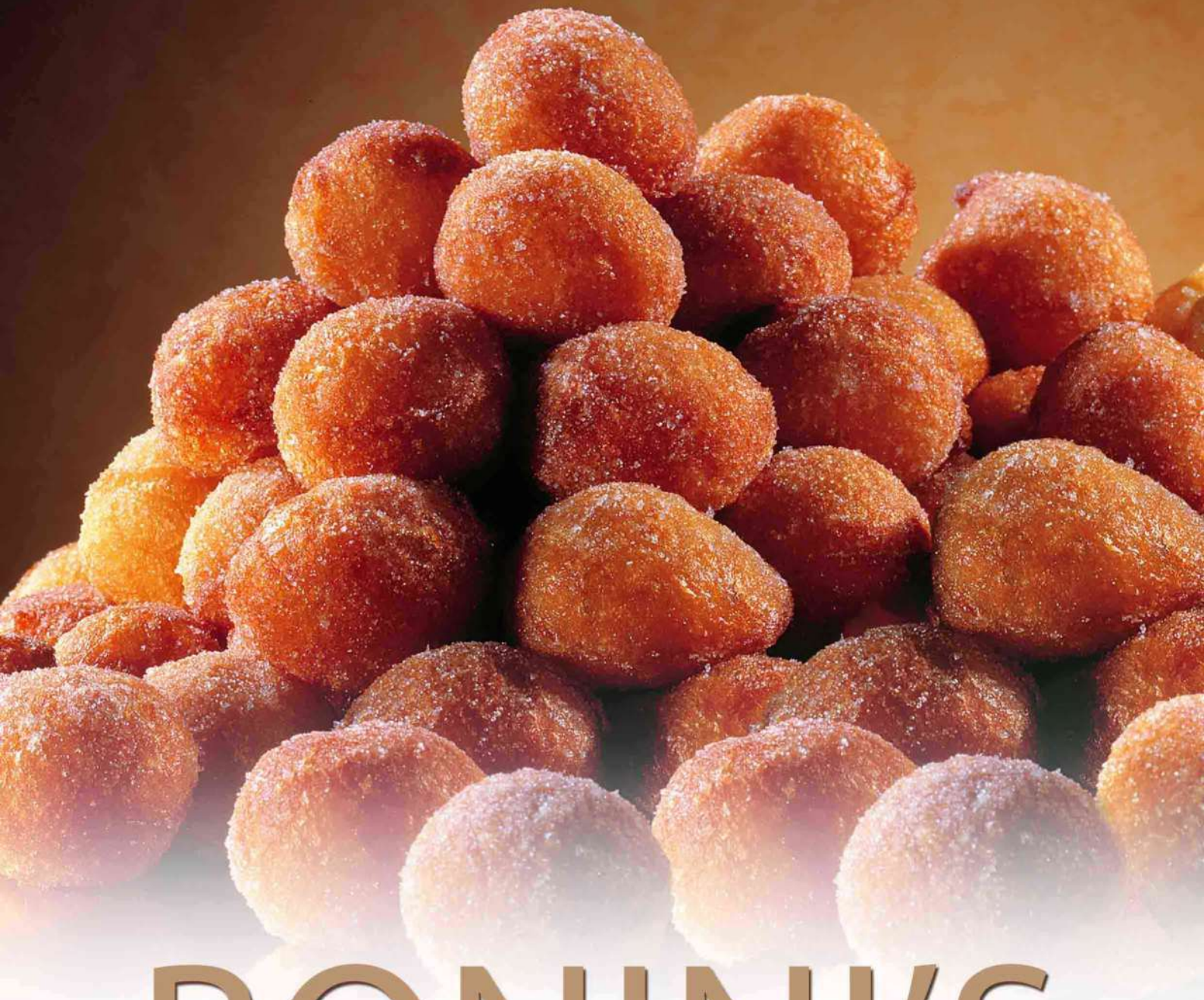
cottura:

Forno statico: 210°C per 20 min. ca. con valvola aperta. Forno Rotor: 220°C per 3 min. + 17 min. ca. a 170°C con valvola aperta.



KOMPLET ITALIA s.r.l. SEMILAVORATI PER PANETTERIE, PASTICCERIE, GELATERIE ED HO.RE.CA.
24050 Grassobbio (BG) • Tel. +39 035 42 42 742 • Fax +39 035 42 42 744 • info@kompletitalia.it • www.kompletitalia.it

Assistenza tecnica
Numero Verde
800-251859



BONINI'S

il fritto dal cuore soffice!

miscela per la produzione di specialità fritte allo yogurt e ricotta



Il gusto di prodotti asciutti e fragranti



Caratteristiche:

- Yogurt e ricotta sono contenuti nella miscela.
- Non è necessario girare i Bonini's in cottura...si girano da soli!
- Un cuore morbido e gustoso e una superficie croccante dal sapore delicato.
- La pastella pronta può essere conservata per molte ore e successivamente frita.
- Stabile in surgelazione.

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 à poche o con dosatore per gelato. Alla ricetta base si possono aggiungere a fine impasto 300 g di mela a cubetti o 250 g di uvetta sultanina, oppure 100 g di **Komplet natural 10%** per **Bonini's** integrali.

Friggere a 175°C sino a completa doratura. Passare in zucchero vanigliato. Possono essere serviti vuoti o farciti con creme a piacere.

Bonini's salati

BONINI'S	1.000 g
Brodo a temp. 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 à poche o con dosatore per gelato. Alla ricetta base si possono aggiungere 300 g di: olive, noci, nocciole, prosciutto, formaggio duro, ecc... precedentemente sminuzzati da mescolare a bassa velocità brevemente a fine impasto.

Friggere a 170°C sino a completa doratura.

... bontà a tutto tondo!



MISCELE PER PRODOTTI DA RICORRENZA

GRANFESTA 
ALMONDGLASS
LEBKUCHEN



La qualità piace... Naturalmente!



GRANFESTA ALMONDGLASS

Le miscele per dolci da ricorrenza



Panettone / Veneziana

lunga lievitazione

PREIMPASTO

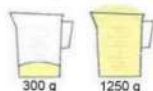
	Q.tà (g)
GRANFESTA	1.000
Acqua	450
Tuorlo uovo cat. A	150
Burro	200
Zucchero	100
Lievito di birra	1
Tot	1.901

PROCEDIMENTO

Impastare gli ingredienti, fatta eccezione del burro, fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Quindi incorporarvi il burro.

Temperatura dell'impasto: 26/28°C

Far lievitare in cella a 26/28°C 80% U.R. per 10/12 ore o comunque fino a che l'impasto sia quintuplicato.



LA SPIA: introdurre 300g di PREIMPASTO in un litro graduato. La lievitazione sarà ultimata quando l'impasto avrà raggiunto il volume di 1.250 cc.

IMPASTO

	Q.tà (g)
Preimpasto	1.901
Farina W340/360	200
Zucchero	250
Tuorlo uovo cat. A	100
Burro	200
Uvetta sultanina	400
Arancia candita	150
Cedro candito	150
Miele di Acacia	30
Aromi	q.b.
Tot	3.381

PROCEDIMENTO

Impastare il preimpasto e la farina fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Aggiungere lo zucchero e continuare ad impastare fino al suo completo assorbimento; proseguire aggiungendo il miele, gli aromi ed i tuorli continuando ad impastare fino ad ottenere una massa omogenea. A questo punto aggiungere il burro e successivamente terminare aggiungendo la frutta.

Temperatura d'impasto: 26/29°C.

Lasciar puntare l'impasto per 45/60 min. in cella a 27/30°C. 80% U.R.

Spezzare e tornire due volte.

PANETTONE: Porre l'impasto negli appositi stampi alti e far lievitare per 5 ore circa in cella di lievitazione a 27/30°C con 80% U.R. Estrarre quando l'apice della pasta arriva ad 1 cm dal bordo dello stampo. Prima di infornare, tagliare a croce la superficie e porre nell'incrocio dei tagli una noce di burro. Cuocere in forno a platea a 180°C per circa 55 min (per le pezzature da 1 kg). Aprire la valvola gli ultimi 10 min di cottura, fino al raggiungimento della temperatura di 95-96°C al "cuore" del prodotto. Appena sfornati capovolgerli con gli appositi spilli fino a completo raffreddamento.

VENEZIANA: Porre l'impasto negli appositi stampi bassi e far lievitare per 5 ore circa in cella di lievitazione a 27/30°C con 80% U.R. Estrarre quando l'apice della pasta arriva ad 1 cm dal bordo dello stampo. Glassare con **Almondglass**, aggiungere le mandorle, lo zucchero in granella e zucchero a velo. Cuocere in forno a platea a 180°C per circa 55 min, (per le pezzature da 1 kg). Aprire la valvola gli ultimi 10 minuti di cottura fino al raggiungimento della temperatura di 95-96°C al "cuore" del prodotto. Appena sfornati capovolgerli con gli appositi spilli fino a completo raffreddamento.

Granfesta

Pandoro

a 3 impasti a lunga lievitazione

PRIMO IMPASTO

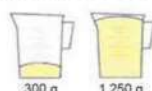
	Q.tà (g)
GRANFESTA	1.000 g
Zucchero	150 g
Uova intere cat. A	250 g
Tuorlo cat. A	150 g
Latte	300 g
Burro	60 g
Lievito di birra	1 g
Totale	1.911 g

PROCEDIMENTO

Impastare gli ingredienti, fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto.

Temperatura impasto: 26/28°C

Far lievitare in cella a 26/28°C, 80% U.R. per 10-12 ore o comunque fino a che l'impasto sia quintuplicato.



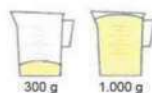
LA SPIA: introdurre 300 g di impasto in un litro graduato. La lievitazione sarà ultimata quando l'impasto avrà raggiunto il volume di 1.250 cc.

SECONDO IMPASTO

	Q.tà (g)
Farina W 360	200 g
Acqua	120 g
Lievito di birra	12 g
Totale	332 g

PROCEDIMENTO

(da farsi un'ora prima che il 1° impasto sia quintuplicato). Impastare il tutto fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Far lievitare in cella a 26/28°C 80% U.R. per 45 min. ca, e comunque fino a che l'impasto sia quadruplicato.



LA SPIA: introdurre 300 g di impasto in un litro graduato. La lievitazione sarà ultimata quando l'impasto avrà raggiunto il volume di 1.000 cc.

EMULSIONE

	Q.tà (g)
Burro	600 g
Zucchero a velo	400 g
Burro di cacao sciolto	40 g
Aroma	q.b.
Totale	1.040 g

PROCEDIMENTO

Montare in planetaria con spatola tutti gli ingredienti.

Temperatura di riferimento: 20°C.

PROCEDIMENTO

Impastare il 1° e 2° impasto, fino ad ottenere un impasto liscio e asciutto; aggiungere l'emulsione in 2 ripetizioni e continuare ad impastare sino ad ottenere una massa omogenea.

Temperatura impasto: 26/29°C

Lasciar puntare l'impasto per 60 min ca. in cella a 28/30°C, 80% U.R.

Spezzare e tornire due volte, depositare negli appositi stampi precedentemente unti.

Lievitazione: 4 ore circa in cella a 27/30°C, 80% U.R. estrarre quando l'apice della pasta è a filo dello stampo. Cuocere in forno a platea a 180°C per 70 min. ca. (per pezzature da 1.000 g), aprire la valvola gli ultimi 10 min. di cottura.

Togliere dagli stampi dopo 2 ore dalla cottura.

Rfinire come d'abitudine.

TERZO IMPASTO

	Q.tà (g)
1° impasto	1.911 g
2° impasto	332 g
Emulsione	1.040 g
Totale	3.283 g

Granfesta

Colomba

lunga lievitazione

PREIMPASTO

	Q.tà (g)
GRANFESTA	1.000
Acqua	450
Tuorlo uovo cat. A	150
Burro	200
Zucchero	100
Lievito di birra	1
Tot	1.901

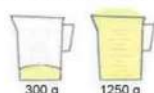
PROCEDIMENTO

Impastare gli ingredienti, fatta eccezione del burro, fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto.

Quindi incorporarvi il burro.

Temperatura dell'impasto: 26/28°C

Far lievitare in cella a 26/28°C 80% U.R. per 10/12 ore o comunque fino a che l'impasto sia quintuplicato.



LA SPIA: introdurre 300g di PREIMPASTO in un litro graduato. La lievitazione sarà ultimata quando l'impasto avrà raggiunto il volume di 1.250 cc.

IMPASTO

	Q.tà (g)
Preimpasto	1.901
Farina W340/360	200
Zucchero	250
Tuorlo uovo cat. A	100
Burro	200
Arancia candita	600
Miele di Acacia	30
Aromi	q.b.
Tot	3.281

PROCEDIMENTO

Impastare il preimpasto e la farina fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Aggiungere lo zucchero e continuare ad impastare fino al suo completo assorbimento; proseguire aggiungendo il miele, gli aromi ed i tuorli continuando ad impastare fino ad ottenere una massa omogenea.

A questo punto aggiungere il burro e successivamente terminare aggiungendo la frutta.

Temperatura d'impasto: 26/29°C.

Lasciar puntare l'impasto per 45/60 minuti in cella a 27/30°C. 80% U.R.

Spezzare e tornire due volte.

COLOMBA: Porzionare formando il corpo della colomba che sarà i 2/3 del peso totale, depositandolo con la chiusura in basso negli appositi stampi, formare le ali.

Porre gli stampi a far lievitare per 5 ore circa in cella di lievitazione a 27/30° C con 80 % U.R. estrarre quando l'apice della pasta arriva ad 1 cm dal bordo dello stampo.

Glassare con **Almondglass**, aggiungere le mandorle, lo zucchero in granella e lo zucchero a velo. Cuocere in forno a platea a 180° C per circa 55 minuti per pezzature da 1 kg, aprire la valvola gli ultimi 10 min. di cottura fino al raggiungimento della temperatura di 95/96° C al cuore del prodotto. Appena sfornati capovolgerli con gli appositi spilli fino al completo raffreddamento.

Granfesta

Panettone / Veneziana

lievitazione giornaliera

PREIMPASTO

	Q.tà (g)
GRANFESTA	1.000
Acqua	450
Tuorlo uovo cat. A	150
Burro	200
Zucchero	100
Lievito di birra	25
Tot	1.925

IMPASTO

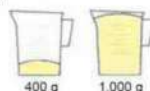
	Q.tà (g)
Preimpasto	1.925
Farina W340/360	200
Zucchero	250
Tuorlo uovo cat. A	100
Burro	200
Uvetta sultanina	400
Arancia candita	150
Cedro candito	150
Miele di Acacia	30
Aromi	q.b.
Tot	3.405

PROCEDIMENTO

Impastare gli ingredienti, fatta eccezione del burro, fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Quindi incorporarvi il burro.

Temperatura dell'impasto: 26/28°C

Far lievitare in cella a 28/30°C 80% U.R. per 2 ore ca. o comunque fino a che l'impasto sia triplicato.



LA SPIA: introdurre 400g di PREIMPASTO in un litro graduato. La lievitazione sarà ultimata quando l'impasto avrà raggiunto il volume di 1.000 cc.

PROCEDIMENTO

Impastare il preimpasto e la farina fino a ottenere un impasto liscio e asciutto. Aggiungere lo zucchero e continuare ad impastare fino al suo completo assorbimento; proseguire aggiungendo il miele, gli aromi ed i tuorli continuando ad impastare fino ad ottenere una massa omogenea. A questo punto aggiungere il burro e successivamente terminare aggiungendo la frutta.

Temperatura d'impasto: 26/29°C.

Lasciar puntare l'impasto per 45/60 minuti in cella a 27/30°C. 80% U.R.

Spezzare e tornire due volte.

PANETTONE: Porre l'impasto negli appositi stampi alti e far lievitare per 3 ore circa in cella di lievitazione a 27/30°C con 80% U.R. Estrarre quando l'apice della pasta arriva ad 1 cm dal bordo dello stampo. Prima di infornare, tagliare a croce la superficie e porre nell'incrocio dei tagli una noce di burro. Cuocere in forno a platea a 180°C per circa 55 min (per le pezzature da 1 kg). Aprire la valvola gli ultimi 10 min di cottura, fino al raggiungimento della temperatura di 95-96°C al "cuore" del prodotto. Appena sfornati capovolgerli con gli appositi spilli fino a completo raffreddamento.

VENEZIANA: Porre l'impasto negli appositi stampi bassi e far lievitare per 3 ore circa in cella di lievitazione a 27/30°C con 80% U.R. Estrarre quando l'apice della pasta arriva ad 1cm dal bordo dello stampo Glassare con **Almondglass**, aggiungere le mandorle, lo zucchero in granella e zucchero a velo. Cuocere in forno a platea a 180°C per circa 55 min (per le pezzature da 1 kg). Aprire la valvola gli ultimi 10 minuti di cottura, fino al raggiungimento della temperatura di 95-96°C al "cuore" del prodotto. Appena sfornati capovolgerli con gli appositi spilli fino a completo raffreddamento.

Colomba

lievitazione giornaliera

PREIMPASTO

	Q.tà (g)
GRANFESTA	1.000
Acqua	450
Tuorlo uovo cat. A	150
Burro	200
Zucchero	100
Lievito di birra	25
Tot	1.925

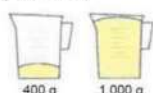
PROCEDIMENTO

Impastare gli ingredienti, fatta eccezione del burro, fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto.

Quindi incorporarvi il burro.

Temperatura dell'impasto: 26/28°C

Far lievitare in cella a 28/30°C 80% U.R. per 2 ore ca. o comunque fino a che l'impasto sia triplicato.



LA SPIA: introdurre 400g di PREIMPASTO in un litro graduato. La lievitazione sarà ultimata quando l'impasto avrà raggiunto il volume di 1.000 cc.

IMPASTO

	Q.tà (g)
Preimpasto	1.925
Farina W340/360	200
Zucchero	250
Tuorlo uovo cat. A	100
Burro	200
Arancia candita	600
Miele di Acacia	30
Aromi	q.b.
Tot	3.305

PROCEDIMENTO

Impastare il preimpasto e la farina fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Aggiungere lo zucchero e continuare ad impastare fino al suo completo assorbimento; proseguire aggiungendo il miele, gli aromi ed i tuorli continuando ad impastare fino ad ottenere una massa omogenea. A questo punto aggiungere il burro e successivamente terminare aggiungendo la frutta.

Temperatura d'impasto: 26/28°C.

Lasciar puntare l'impasto per 45/60 minuti in cella a 27/30°C. 80% U.R.

Spezzare e tornire due volte.

COLOMBA: Porzionare formando il corpo della colomba che sarà i 2/3 del peso totale, depositandolo con la chiusura in basso negli appositi stampi, formare le ali.

Porre gli stampi a far lievitare per 3 ore circa in cella di lievitazione a 27/30° C con 80 % U.R. estrarre quando l'apice della pasta arriva ad 1 cm dal bordo dello stampo.

Glassare con **Almondglass**, aggiungere le mandorle, lo zucchero in granella e lo zucchero a velo. Cuocere in forno a platea a 180° C per circa 55 minuti per pezzature da 1 kg, aprire la valvola gli ultimi 10 minuti di cottura fino al raggiungimento della temperatura di 95/96° C al cuore del prodotto. Appena sfornati capovolgerli con gli appositi spilli fino al completo raffreddamento.

Granfesta

Almondglass

Miscela per glassa alla mandorla

RICETTA

	Q.tà (g)
ALMONDGLASS	1.000
Albume	600
Tot	1.600

PROCEDIMENTO

Miscelare gli ingredienti in planetaria a media velocità per 3/4 minuti. Lasciar riposare l'impasto 60 minuti prima dell'utilizzo.

Si può utilizzare la seguente ricetta per glasse alla mandorla, su Colombe, Panettoni Galup, Veneziane, Brioche e prodotti lievitati in genere.

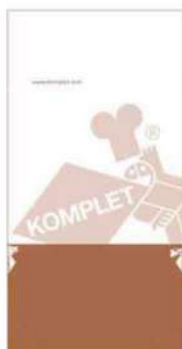
Almondglass



Nome prodotto: **GRANFESTA**

Codice Prodotto: **KOM9060**

Confezione: **sacco da 15 Kg**



Nome prodotto: **ALMONDGLASS**

Codice Prodotto: **KOM9061**

Confezione: **sacco da 10 Kg**

Lebkuchen



Miscela con spezie (Cannella, anice, coriandolo, chiodi di garofano, scorza d'arancia, pepe di Giamaica, zenzero) per i tipici biscotti natalizi al Miele della Tradizione Mitteleuropea.

Ricetta per biscotti

Miele	450 g
Acqua	250 g
LEBKUCHEN	1.000 g
Farina tipo "0"	500 g

Ricetta per "Casette Natalizie" *

Miele	450 g
Acqua	250 g
LEBKUCHEN	750 g
Farina tipo "0"	750 g

Per decorare ?

Glassa trasparente

Zucchero	1.000 g
Acqua	500 g
Cuocere fino a 110° Togliere dal fuoco e continuare a mescolare sino ad ottenere una glassa bianca. Una volta raffreddati, decorare i biscotti con la glassa ottenuta. La glassa può essere riutilizzata riscaldandola.	

Glassa da decorazione

Zucchero a velo	500 g
Albume	100 g
Acido citrico	q.b.
Miscelare montando leggermente il tutto, aggiungere poi l'acido citrico, colorare a piacere.	



Modalità d'impiego valida per entrambe le ricette:

Scaldare il miele e l'acqua ad una temperatura di 45°C, aggiungere **Lebkuchen**, amalgamare e successivamente aggiungere la farina mescolando lentamente. Lasciare riposare l'impasto coperto con cellophane per 24 ore in frigorifero in modo che i biscotti possano avere un volume ottimale. Stendere all'altezza di 6-8 mm, stampare nelle forme desiderate e depositare su teglia con carta da forno.

Cottura: 220°C per 5-8 minuti ca. con doppia teglia e valvola chiusa.

Importante: in fase di lavorazione la temperatura dell'acqua e miele non deve superare i 45°C.

* Solo dopo la cottura ed il raffreddamento decorare a piacere le pareti ed il tetto. Lasciar asciugare, accoppiare con Glassa da decorazione.



Stella d'inverno

Base

YOGOSOFT	1.100 g
LEBKUCHEN	275 g
Miele	55 g
Olio	550 g
Acqua	660 g

Copertura

Goccine di cioccolato - nocciole - Streusel	50 g
---	------

modalità d'impiego:

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola a forte velocità per 3 min. ca. Versare l'impasto in **Stampi Varioform Stella** 150 g di impasto e coprire con **Goccine di cioccolato -** nocciole - Streusel.

Cottura: 180°C per 25-30 min. ca.

Decorare a piacere.

Alberello di Natale

Base

AMERICAN MUFFIN	750 g
LEBKUCHEN	200 g
Miele	50 g
Nocciole tritate e tostate	200 g
Olio	250 g
Uova	350 g
Acqua	250 g

Copertura

FLORENTA - nocciole - Streusel	300 g
---------------------------------------	--------------

modalità d'impiego:

Mescolare tutti gli ingredienti con frusta in planetaria ad alta velocità per 3 min. fino ad ottenere un impasto omogeneo. Colare in stampo albero di Natale 250 g di impasto e coprire con **Florenta -** nocciole - Streusel.

Cottura: 180°C per 30 - 35 min. ca.

Decorare a piacere.



... per un
dolce Natale !



ALTRE MISCELE

DIA FROLLA

FROLLA MIX

KOKOSMAKRONEN

OVAFINA

PANCAKE MIX

PRESTO CREPE

WAFFEL MIX





DIA FROLLA



semilavorato senza saccarosio - con edulcorante: maltitolo - per la produzione di frolla e frollini.

Fondi Torta e Frollini stampati

Ricetta per Frollini montati

	<u>Ricetta Base</u>	<u>Al Cacao</u>
DIA FROLLA	1.000 g	1.000 g
Burro o margarina	450 g	450 g
Uova	100 g	100 g
Acqua	50 g	50 g
Cacao	---	50 g

modalità d'impiego:

impastare tutti gli ingredienti e lasciare riposare in Frigorifero.

cottura: 200°C con valvola aperta.

Tempo di cottura a seconda della dimensione.

	<u>Ricetta Base</u>	<u>Al Cacao</u>
DIA FROLLA	1.000 g	1.000 g
Burro o margarina	640 g	640 g
Uova	350 g	350 g
Amido	150 g	120 g
Cacao	---	50 g

modalità d'impiego:

montare a crema burro e uova, quindi incorporare **Dia Frolla**, amido (e cacao). Miscelare bene il tutto. Colare con sac à poche nelle forme volute su teglia con carta da forno.

cottura: 200°C con valvola aperta per 13 min. ca.



KOMPLET ITALIA s.r.l. SEMILAVORATI PER PANETTERIE, PASTICCERIE, GELATERIE ED HO.RE.CA.
24050 Grassobbio (BG) • Tel. +39 035 42 42 742 • Fax +39 035 42 42 744 • info@kompletitalia.it • www.kompletitalia.it

Assistenza tecnica
Numero Verde

800-251859



FROLLA MIX

produrre non è mai stato così facile!

miscela selezionata per la realizzazione di prodotti
a base di pasta frolla





Linea Pasticceria

Caratteristiche

- Miscela che permette la produzione di una frolla fragrante e stabile al taglio
- Velocità d'esecuzione
- Non necessita di tempi di riposo
- Permette di riutilizzare i ritagli di lavorazione
- Risultato costante e garantito
- Idonea per surgelazione

Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Ricetta base

per Crostate e Biscotti stampati

	A	B
Frolla Mix	1.000 g	1.000 g
Burro - Margarina	400 g	300 g
Uova	150 g	50 g
Acqua	-	100 g

modalità d'impiego

Impastare il tutto sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Stendere all'altezza desiderata, foderare gli stampi oppure stampare i biscotti.

cottura

200°C per 15-20 minuti a seconda del formato.

Frollini montati

Frolla Mix	1.000 g
Burro - Margarina	500 g
Uova	200 g

modalità d'impiego

Montare in planetaria con spatola ad alta velocità le uova e il burro / margarina sino ad ottenere un impasto soffice ed omogeneo, aggiungervi Frolla Mix, mescolando lentamente fino ad ottenere un composto omogeneo. Formare con sac à poche su carta da forno.

cottura

205°C per 12 minuti circa.

Canestrelli

Frolla Mix	1.000 g
Burro - Margarina	500 g
Tuorli d'uovo cotti	200 g

modalità d'impiego

Impastare il burro/margarina con i tuorli cotti sino ad ottenere un impasto liscio, aggiungervi Frolla Mix mescolando sino ad ottenere un impasto omogeneo. Stendere all'altezza di mezzo cm e stampare con tagliapasta.

cottura

180°C per 12-15 minuti. Ancora tiepidi, spolverare con Polvere di neve extra.





KOKOSMAKRONEN

dal cuore della noce di cocco

semilavorato per la produzione di biscotteria e dolci al cocco



Caratteristiche

- Miscela a base di cocco rapé per la produzione di biscotteria e pasticceria
- Semplice da utilizzare
- Mantenimento della freschezza dei prodotti finiti nel tempo
- Alta qualità dei prodotti finiti



Linea Pasticceria

Frolla al cocco

Frollamix	1.000 g
Kokosmakronen	350 g
Burro - Margarina	400/500 g
Uova	100/150 g
Acqua	100 g

modalità d'impiego

Impastare il burro - margarina e le uova, aggiungere infine FROLLA MIX e KOKOSMAKRONEN. Stendere e stampare secondo le forme volute.

cottura

190-200°C. Sfnare appena dorata.

Biscotti al cocco

	base	al cacao
Kokosmakronen	1.000 g	1.000 g
Acqua (30°C)	250/300 g	250/300 g
Cacao amaro	-	50/80 g

modalità d'impiego

Miscelare gli ingredienti in planetaria a media velocità con frusta grande.

Lasciar riposare per 15 minuti. Formare su carta da forno con bocchetta liscia o frisata secondo la forma voluta.

cottura

190-200°C. Sfnare appena dorati.

Tartufo al cocco



Kokosmakronen	200 g
Dolceamor	1.000 g
Uova	500 g
Burro - Margarina	500 g

modalità d'impiego

Miscelare il tutto in planetaria e montare con spatola per 5 minuti a media velocità. Porre in stampo precedentemente unto.

cottura

Forno 160-180°C per 40-50 minuti a seconda del formato. A raffreddamento avvenuto glassare con KIDDY CHOKO.





Ovafina

www.dawnfoods.com

Dawn[®]

OVAFINA è un prodotto naturale, a base di albumi cristallizzati in polvere. Grazie ad un trattamento speciale ed ai controlli rigorosi, il prodotto garantisce nel tempo uno standard qualitativo elevato e costante. Da utilizzare come sostituto agli albumi freschi in tutte le applicazioni di Pasticceria (80-100gr. su litro d'acqua) o come rafforzativo degli albumi in brick.

MERINGHE e DISCHI di MERINGHE

OVAFINA	gr. 160
Acqua	gr. 1.000
Zucchero	gr. 2.000

Sbattere OVAFINA con l'acqua ed aggiungere gradualmente la metà dello zucchero. Quando ben montata, aggiungere lo zucchero restante, mescolando delicatamente. Formare su carta da forno.

Cottura: 90°C per 2 ore con valvola aperta per formato piccolo.

DISCHI alle NOCCIOLE / MANDORLE (ca. 10 pezzi)

Base per Semifreddi

OVAFINA	gr. 60
Acqua	gr. 600
Zucchero	gr. 600

Sbattere OVAFINA con l'acqua ed aggiungere gradualmente la metà dello zucchero. A fine montata incorporare lo zucchero restante in 1ª velocità.

Amido	gr 120
Nocciole o mandorle tritate finemente	gr. 400
Zucchero	gr. 400

Miscelare ed incorporare al composto precedentemente preparato, mescolando delicatamente.

Foderare con carta da forno o ungere anelli con Ø 26 cm.

Cottura: 140°C per 60 min. ca.

BISCOTTI AL COCCO

Cocco rapé	gr. 1.500
Zucchero semolato	gr. 2.500
QUELLI	gr. 100 – 125
OVAFINA	gr. 125
Acqua tiepida	gr. 1.250
Sciroppo di zucchero invertito	gr. 60
MAURITIUS VANIGLIA	gr. 15
Sale	gr. 2

Sbattere OVAFINA con l'acqua ed aggiungere gradualmente la metà dello zucchero. Quando ben montata, aggiungere lo zucchero restante, mescolando delicatamente. Formare su carta da forno.

Cottura: 80°C per 6-8 ore con valvola aperta per formato grande.

BISCOTTINI ALLE NOCI

OVAFINA	gr. 30
Acqua	gr. 320
BARI MANDORLA AMARA	gr. 2

Sbattere leggermente **OVAFINA** con acqua, quindi aggiungere **BARI MANDORLA AMARA**.

Zucchero	gr. 500
Noci finemente tritate	gr. 500

Miscelare ed incorporare al composto precedente.

Colare il composto con sac à poche su dischetti di pasta frolla cruda Ø 3,5 cm. Cottura: 200°C per 12 min. circa.

PETIT FOUR (ricetta base)

Zucchero	gr. 500
Pasta mandorle 67%	gr. 1.000
OVAFINA	gr. 30
Acqua	gr. 160

Mescolare tutti gli ingredienti con spatola.

Formare a piacere.

PETIT FOUR MANDORLE e NOCI

Su 1.000 gr. di ricetta base per Petit Four, aggiungere 50 gr. di **COMPOUND NOCE**, formare su carta da forno e farcire con mezza noce.

AMARETTI

Su 1.000 gr. d'impasto base, aggiungere gr. 10 di **BARI MANDORLA AMARA**, formare su carta da forno e spolverare con zucchero a velo.

FERRI DI CAVALLO

Utilizzando l'impasto base, inumidirsi le mani con albume e formare delle sfere per poi allungarle a bastoncino, rotolarle in mandorle affettate, piegare a ferro di cavallo e posizionare su carta da forno.

SPECIALITA' ALLA NOCCIOLA e CIOCCOLATO

Utilizzando l'impasto base, inumidirsi le mani con albume e formare delle sfere per poi schiacciarle su carta da forno. Dopo la cottura, capovolgerle, fare uno spuntone con crema alla nocciola e glassare con cioccolato fondente.

Modalità di cottura per PETIT FOUR e varianti:

Forno a 230°C per 12 min. circa. doppia teglia.

Distributore esclusivo per l'Italia



KOMPLET ITALIA Srl

Via E. Fermi, 24050 Grassobbio (BG)

Tel. 035.42.42.742, Fax 035.42.42.744

e-mail: info@kompletitalia.it

website: www.kompletitalia.it





PANCAKE MIX

...colazione all'americana!

Miscela per la produzione dei tipici Pancakes, ottimi a colazione in abbinamento a sciroppo d'acero o miele, marmellate, creme di nocciole, frutta fresca e panna.

Caratteristiche

- Semplice da utilizzare.
- Ottima qualità e risultato garantito nel tempo.



Ricetta base

PANCAKE	200 g
Olio	30 g
Acqua/latte	200 - 250 g

modalità d'impiego:

Mescolare brevemente gli ingredienti sino ad ottenere un composto omogeneo.

Lasciar riposare 10 min. ca.

Procedere come d'abitudine.



Presto Crêpe

Linea pasticceria

Caratteristiche

- Miscela in polvere per la produzione di ottime crepes.
- Sapore equilibrato che ben si adatta a qualsiasi farcitura.
- Ottima plasticità.
- Dopo la cottura le crepes non tendono a rompersi.
- Semplicità d'impiego.
- Crepes di qualità costante.

Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Confezione in 2 sacchetti da 5 Kg
serigrafati in cartone = kg. 10!

Salate

Dolci

Crepes

RICETTA BASE

PRESTO CREPE

Acqua o latte

Zucchero

Crepes Dolci

400 g

600/800 g

50 g

Crepes Salate

400 g

600/800 g

modalità d'impiego:

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta a media velocità per 3 min. ca. Lasciare riposare 10 min. La ricetta base permette di realizzare 30 - 40 crepes a seconda dello spessore e del diametro.



KOMPLET ITALIA s.r.l. SEMILAVORATI PER PANETTERIE, PASTICCERIE, GELATERIE ED HO.RE.CA.
24050 Grassobbio (BG) • Tel. +39 035 42 42 742 • Fax +39 035 42 42 744 • info@kompletitalia.it • www.kompletitalia.it

Assistenza tecnica

Numero Verde

800-251859

WAFFEL MIX

sia dolce che salato!

Linea Pasticceria

Caratteristiche

- Miscela in polvere per la produzione di ottimi Waffel.
- Sapore equilibrato che ben si adatta a qualsiasi farcitura.
- Ricettabile sia dolce che salato.
- Semplicità d'impiego.
- Waffel di qualità costante.



Waffel

ricetta Base:

WAFFEL MIX 1.000 g

Acqua o Latte freddo (+5°C) 1.100 g

Burro sciolto 425 g

modalità d'impiego:

Mescolare il tutto in planetaria con frusta a media velocità fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Riposo dell'impasto: 10 min. Versare su piastra unta.

cottura: 180°C per 5 min. ca.

Waffel Salato

ricetta Base:

WAFFEL MIX 1.000 G

Acqua(+5°C) 1.000 g

Burro sciolto 225 g

Strutto sciolto 200 g

Sale 6 g

modalità d'impiego:

mescolare il tutto in planetaria con frusta a media velocità fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

Aggiungere:

Formaggio grana
grattugiato 250 g

Verdure sott'olio
sminuzzate 250 g

riposo dell'impasto: 10 min.

Versare su piastra unta.

cottura: 180°C per 5 min. ca.

MISCELE PER CREME PASTICCERE E CREME PRONTE

**MISCELE PER CREME PASTICCERE
A FREDDO**

**MISCELE PER CREME PASTICCERE
A CALDO**

CREME PRONTE





CREMOLAIT

Irresistibile cremosità al latte

miscela per crema pasticcera a freddo con sola aggiunta di latte



Caratteristiche

- Crema di alta qualità e ottimo gusto, grazie all'aggiunta di latte (a scelta: intero, parzialmente scremato, scremato, in polvere)
- Creosità e tenuta impareggiabile
- Non contiene grassi vegetali
- Aromatizzabile a piacere
- Ideale per farciture di Croissant, Cannoncini, Bigné e Millefoglie, oppure per decorazioni di Tartellette di frolla, Saint Honoré, torte Mimosa
- Stabile per la cottura di torte da forno
- Stabile in surgelazione

Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Ricetta base per farcitura e decorazione

Cremolait 220-250 g
 Latte 1 litro
 (intero, parz. scremato o scremato)

modalità d'impiego

Miscelare **Cremolait** con il latte in planetaria con frusta **a media velocità** sino ad ottenere una crema liscia ed omogenea. Si consiglia di rimescolare nuovamente prima dell'utilizzo.

Ricetta base per torte da forno

Cremolait 250 - 300 g
 Latte 1 litro
 (intero, parz. scremato o scremato)

modalità d'impiego

Miscelare **Cremolait** con il latte in planetaria con frusta **a bassa velocità** sino ad ottenere una crema liscia ed omogenea. Si consiglia di rimescolare nuovamente prima dell'utilizzo.

Nota: per ottenere una crema più compatta, utilizzare in sostituzione al latte una miscela di latte in polvere (100 g) addizionata a 900 g d'acqua e procedere secondo indicazioni sopra riportate.

Assistenza tecnica

Numero Verde

800-251859





LE CREME

soffici e cremose

miscele selezionate per la produzione
di crema pasticcera



Creme pasticcere

Miscele per la produzione di crema pasticcera a freddo e a caldo per ottemperare al meglio a tutte le lavorazioni di pasticceria.

Linea Pasticceria

CREME PASTICCERE A FREDDO

Cremolait

Miscela per la produzione di crema pasticcera con sola aggiunta di latte (a scelta: intero, parzialmente scremato), ideale per farciture e decorazioni. Stabile in cottura e surgelazione.

ricetta base per farciture e decorazione

CREMOLAIT	220-250 g
Latte	1000 g

ricetta base per torte da forno

CREMOLAIT	250-300 g
Latte	1000 g

modalità d'impiego

Miscelare **CREMOLAIT** con il latte in planetaria con frusta a media velocità sino ad ottenere una crema liscia ed omogenea.

note

- Si consiglia di rimescolare nuovamente prima dell'utilizzo.
- Per ottenere una crema più compatta, utilizzare in sostituzione al latte una miscela di latte in polvere (100 g) addizionata a 900 g d'acqua e procedere secondo le indicazioni sopra riportate.

Creme Flou

Miscela per la produzione di crema pasticcera idonea alla cottura e surgelazione, ideale per torte da forno.

ricetta base

CREME FLOU	400 g
Acqua	1000 g

Creme Rico

Miscela per la produzione di crema pasticcera idonea alla cottura e alla surgelazione. Ideale per farciture torte e pasticceria mignon.

ricetta	base	con latte
CREME RICO	300-350 g	300 g
Acqua	1000 g	-
Latte	-	1000 g

modalità d'impiego per CREME FLOU, DANIELA e RICO

Versare l'acqua in planetaria, aggiungervi la crema prescelta e mescolare con frusta alla medio-alta velocità fino ad ottenere una crema liscia. Lasciare riposare 15-20 minuti. È ideale rimescolare la crema in planetaria prima dell'utilizzo per renderla liscia ed omogenea.

CREMA PASTICCERA A CALDO

Suprema

Miscela addensante bilanciata a base di amidi per crema pasticcera a caldo. Stabile in cottura e surgelazione. Idonea per cuocicrema e pastorizzatori.

ricetta	senza tuorli	con tuorli
SUPREMA	100 g	80-100 g
Tuorli d'uovo	-	120-240 g
Latte	1000 g	1000 g
Zucchero	300-500 g	300-500 g

modalità d'impiego

Portare ad ebollizione 800 g di latte, nel frattempo, a parte, miscelare i restanti ingredienti, aggiungervi il latte in ebollizione miscelando continuamente con frusta fino a riportare il tutto ad ebollizione per 2-3 min. ca. Lasciare raffreddare e prima dell'utilizzo sbattere energicamente per renderla liscia ed omogenea.

Per cuocicrema e pastorizzatori: si consiglia di mescolare **SUPREMA** e zucchero, aggiungere i tuorli e poi il latte. Portare a cottura.





VEGA CAKE e VEGA CREME

... a tutta Natura!

Miscele per la produzione di dolci vegani



Caratteristiche

VEGA CAKE

Miscela per la produzione di torte da forno, muffin, ciambelle e biscotti vegani.

VEGA CREME

Miscela per la produzione di crema pasticcera a freddo vegana. Stabile in cottura e in surgelazione.

Ideale per farcire cannoncini, paste lievitate, tartellette e per dolci al cucchiaio vegani.

- Due miscele per la produzione di dolci vegani senza ingredienti di origine animale né nella miscela né nella ricetta!
- Gusto paragonabile a quello dei prodotti convenzionali per soddisfare anche i palati più esigenti!

Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it



N.B. per poter dichiarare il prodotto "vegano" si raccomanda che tutte le materie prime utilizzate nella produzione abbiano le caratteristiche idonee alla dichiarazione.

Linea Pasticceria



Torta Picasso

Impasto base:

VEGA CAKE **1.000 g**

Olio di semi 300 g

Acqua 450 g

Impastare gli ingredienti con frusta a media velocità per 3 minuti circa sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo, colarlo in **Teglia dolci al taglio (kom5045) 60x20 cm.** precedentemente unta.

Crema:

VEGA CREME **350-400 g**

Acqua min. 25°C 1.000 g

Mescolare gli ingredienti in planetaria con frusta per 3 min. ca. sino ad ottenere una crema liscia ed omogenea.

Composizione:

Sull'impasto base già pronto nella teglia, decorare con sac à poche alternando Crema e **Delifruit Classic Lampone**, completare con pesche sciroppate a fette.

Cottura: 190°C per 60 minuti circa.

Quando fredda, gelatinare con **Belnap** e porzionare in tranci a piacere (es. 10 x 6 cm = 20 tranci per teglia).



Ciambella Bicolore

Impasto base:

VEGA CAKE	1.000 g
Olio di semi	300 g
Acqua	450 g

Modalità d'impiego:

Mescolare gli ingredienti dell'impasto base per 3 min. circa con frusta a media velocità fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

Impasto cacao:

Impasto base	600 g
Cacao in polvere	25 g
Zucchero a velo	25 g
Acqua	40 g

Modalità d'impiego:

Mescolare cacao, zucchero ed acqua fino ad ottenere un composto omogeneo. Aggiungervi l'impasto base fino ad ottenere un composto al cacao omogeneo.

Composizione:

In stampo ciambella (1,5 l) precedentemente unto versarvi 600 g di impasto base e colarvi al di sopra 300 g di impasto al cacao, variegare.

Cottura: 190°C per 55 minuti circa.

Decorare a piacere .

Muffin - Tulipe

Impasto:

VEGA CAKE	1.000 g
Olio di semi	300 g
Acqua	450 g

Da incorporare:

Mirtilli - frutta secca - uvetta, ecc..	230 g
---	-------

Modalità d'impiego:

Mescolare gli ingredienti dell'impasto con frusta a media velocità per 3 min. ca.

Aggiungere a fine impasto i mirtilli (o altri ingredienti vegani), mescolando brevemente.

Con sac à poche riempire gli stampi e cospargere con briciole di frolla vegan.

(Per Muffin - Tulipe: ca. 100 g di impasto + ca. 10 g di briciole di frolla).

Ricetta per briciole di frolla vegan:

VEGA CAKE	1.000 g
Margarina vegetale	375 g

Mescolare gli ingredienti in planetaria con spatola a media velocità, sino ad ottenere un composto granulare.

Cottura: 190°C per 45 min. ca.

Decorare a piacere.



Cookies - gocce di cioccolato

VEGA CAKE	1.000 g
Margarina vegetale	300 g
Acqua	150 g
Da incorporare:	
Goccine di cioccolato	400 g

modalità d'impiego:

Mescolare Vega Cake, margarina ed acqua in planetaria con spatola a media velocità per 2 min. ca. aggiungendo alla fine le goccine di cioccolato.

Formare un cilindro del diam. 4 cm e posizionarlo in frigorifero per 2 ore ca. Estrarlo dal frigo e tagliarvi dei dischi di 1 cm di spessore. Distribuire su teglia con carta da forno.

cottura: 190°C per 12-15 min. ca.

Cookies - doppio cioccolato

VEGA CAKE	950 g
Cacao in polvere	50 g
Margarina vegetale	300 g
Acqua	180 g
Da incorporare:	
Goccine di cioccolato	400 g

modalità d'impiego:

Mescolare Vega Cake, cacao, margarina ed acqua in planetaria con spatola a media velocità per 2 min. ca. aggiungendo alla fine le goccine di cioccolato.

Formare un cilindro del diam. 4 cm e posizionarlo in frigorifero per 2 ore ca. Estrarlo dal frigo e tagliarvi dei dischi di 1 cm di spessore. Distribuire su teglia con carta da forno.

cottura: 190°C per 12-15 min. ca.



Crema Sofia e Crema Rubina

Miscele in polvere per la produzione
di Crema Pasticcera



Crema Sofia

Miscela in polvere per la produzione di
Crema Pasticcera A FREDDO.

Ricetta base:

CREME SOFIA	350 - 400 g
Acqua fredda	1000 g

Versare la miscela e l'acqua in planetaria e mescolare bene sino a che la crema non risulti liscia. Lasciar riposare 15 min. quindi rimescolare nuovamente prima dell'utilizzo per renderla liscia ed omogenea.

Crema Rubina

Miscela in polvere per la produzione di
Crema Pasticcera A CALDO.

Ricetta base:

CREME RUBINA	90 g
Zucchero	100 g
Latte	1000 g

Mescolare CREME RUBINA con lo zucchero, versare il latte bollente e mescolare bene sino ad ottenere una crema liscia. CREME RUBINA sostituisce l'amido e la farina nella ricetta tradizionale. Il prodotto si scioglie e addensa a 80°C.

Varianti

Le creme ottenute possono essere aromatizzate a piacere con l'utilizzo dei COMPOUND DAWN (paste aromatizzanti) nei vari gusti disponibili. Per ottenere una crema tipo Chantilly, incorporare 1/3 di panna montata ai 2/3 di crema pasticceria.

Distributore esclusivo per l'Italia

SEMILAVORATI E MATERIE PRIME PER PANETTERIE, PASTICCERIE, GELATERIE ED HO.RE.CA.



KOMPLET ITALIA Srl

Via E. Fermi, 24050 Grassobbio (BG)
Tel. 035.42.42.742, Fax 035.42.42.744
e-mail: info@kompletitalia.it
website: www.kompletitalia.it



SUPREMA

Cremosità superiore

semilavorato per la produzione di crema pasticcera a caldo

Linea Pasticceria

Caratteristiche

- Struttura cremosa e liscia al palato
- La struttura cremosa la rende facile nella lavorazione al sacchetto e stabile nei prodotti
- In pratici sacchi da 10 kg



Ricetta base

	<u>senza tuorli</u>	<u>con tuorli</u>
SUPREMA	100 g	80-100 g
Tuorli d'uovo	-	120-240 g
Latte	1.000 g	1.000 g
Zucchero	300-500 g	300-500 g

modalità d'impiego:

Portare ad ebollizione gr. 800 di latte, nel frattempo, a parte, miscelare i restanti ingredienti, aggiungervi il latte in ebollizione miscelando continuamente con frusta fino a riportare il tutto ad ebollizione per 2-3 min. ca. Lasciare raffreddare e prima dell'utilizzo sbattere energicamente per renderla liscia ed omogenea. Per cuocicrema e pastorizzatori: si consiglia di mescolare **SUPREMA** e zucchero, aggiungere i tuorli e poi il latte. Portare a cottura.



KIDDY DELUXE VANIGLIA

Crema pronta al gusto vaniglia tipo Pasticcera, senza latte né uova.



Caratteristiche

- Crema pronta di lunga durata: non necessita di banco frigo.
- Alta qualità, determinata da ingredienti selezionati e vaniglia naturale Bourbon del Madagascar, visibile nella tipica puntinatura.
- Di colore giallo tipico e struttura spatolabile.
- Stabile in cottura e surgelazione, si mantiene morbida nei prodotti finiti nel tempo (non diventa gommosa) se confezionata.
- Non contiene né latte né uova: idonea per vegani e per intolleranti.



KOMPLET ITALIA s.r.l. SEMILAVORATI PER PANETTERIE, PASTICCERIE, GELATERIE ED HO.RE.CA.
24050 Grassobbio (BG) • Tel. +39 035 42 42 742 • Fax +39 035 42 42 744 • info@kompletitalia.it • www.kompletitalia.it

Assistenza tecnica

Numero Verde

800-251859

MISCELE PER CREME DA FARCITURA E FORNO

GOURMET CHEESECAKE

CHEESE CAKE MIX

QUARK STABIL

OVOCREM

CREMLIMON





GOURMET CHEESECAKE

Dolce cremosità

miscela per la produzione di squisite Torte alla ricotta - Cheesecake con ingredienti "Etichetta Pulita" e senza olio di Palma.



Caratteristiche

- Ingredienti Clean Label (etichetta pulita) e senza olio di palma.
- Permette di ottenere una farcitura cremosa e gustosa.
- Versatilità, molteplici varianti di ricetta (con uvette, frutta, ecc..).
- Idoneo per utilizzo con macchinari industriali.
- Aromatizzabile a piacere.
- Omogeneo in cottura.
- Velocità di realizzazione.
- Buona stabilità al taglio.
- Stabile in surgelazione.

Linea pasticceria

Cheese cake Choco

GOURMET CHEESECAKE	750 g
Formaggio tipo Philadelphia	1.000 g
Burro fuso	90 g
Uova	250 g
Latte	875 g

modalità d'impiego:

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta alla media velocità per 3 min. ca. Precuocere un fondo di frolla h 4 mm per 10-12 min. a 190°C in stampo 60 x 20 cm.

Colarvi 2/3 dell'impasto.

Mescolare 300 g di **Kiddy choco softy** con l'impasto rimanente. Marmorizzare colandolo al di sopra di quello chiaro.

cottura: 180-190° C per 50 min. ca.

Torta alla ricotta

GOURMET CHEESECAKE	1.000 g
Ricotta	1.400 g
Olio	200 g
Uova	350 g
Acqua	1.000 - 1.100 g

modalità d'impiego:

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta alla media velocità per ca. 3 min. Versare la farcitura ottenuta in stampi precedentemente foderati con frolla.

cottura: 180°C per 45-50 min. ca.
Decorare a piacere.

Yogurt cheese cake

GOURMET CHEESECAKE	750 g
Yogurt naturale	1.000 g
Olio di semi	120 g
Uova	375 g
Acqua	650 g

modalità d'impiego:

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta alla media velocità per circa 3 min. In anello di acciaio altezza 5 cm. con alla base un disco di frolla precotto altezza 4 mm. per 6 min. a 200 ° C , colarvi l'impasto così ottenuto fino ai $\frac{3}{4}$ dello stesso.

cottura: 190 °C per 60 min. ca

New York cheese cake

GOURMET CHEESECAKE	450 g
Formaggio tipo Philadelphia	600 g
Burro fuso	50 g
Uova	150 g
Latte	500 g

modalità d'impiego:

mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta alla media velocità per circa 3 min. In anello di acciaio altezza 5 cm. unto con alla base un disco di frolla precotto altezza 4 mm. per 6 minuti a 200 ° C , colarvi l'impasto così ottenuto fino ai $\frac{3}{4}$ dello stesso.

cottura: 190 °C per 60 min. ca.





Cheesecake Mix

www.dawnfoods.com

Dawn[®]



Miscela in polvere per la produzione di Cheesecake, torte alla ricotta, allo yogurt e al limone. Ottima stabilità in cottura e surgelazione.

NEW YORK CHEESE CAKE

CHEESE CAKE MIX	gr 300
Latte	gr 450
Panna fresca	gr 150
Formaggio Philadelphia	gr 300
Uova	gr 200

TORTA AL LIMONE

CHEESE CAKE MIX	gr 1000
Latte fresco	gr 2000
Panna fresca	gr 1000
Uova intere	gr 500
COMPOUND LIMONE	gr 80

TORTA ALLA RICOTTA

CHEESE CAKE MIX	gr 1000
Ricotta fresca	gr 1000
Acqua	gr 2000
Uova intere	gr 500
CITRONOVA o PALERMO LIMONE	gr 5

Modalità d'impiego per tutte le ricette:

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta alla media velocità per ca. 2 minuti.

Versare la farcitura ottenuta in stampi precedentemente foderati con frolla. Cuocere a 180°C per 30-35 minuti ca. Nota: l'impasto può essere arricchito con uvetta sultanina, gocce di cioccolato, pezzetti di frutta secca e in superficie, quando fredda gelatinato / decorato con frutta fresca.

TORTA ALLO YOGURT

CHEESE CAKE MIX	gr 1000
Yogurt	gr 1000
Acqua	gr 2000
Uova intere	gr 500
Zucchero	gr 300
CITRONOVA o PALERMO LIMONE	gr 5

Ricetta per FARCITURE DA FORNO ALLA RICOTTA ideale per Fagottini

CHEESE CAKE MIX	gr 1000
Uova intere	gr 200
Acqua tiepida	gr 1500

Modalità d'impiego: mescolare tutti gli ingredienti a media velocità per 2 min. ca. Farcire e cuocere come d'abitudine (per fagottini: 190-200°C per 18 min. ca.)

Distributore esclusivo per l'Italia



KOMPLET ITALIA Srl
Via E. Fermi, 24050 Grassobbio (BG)
Tel. 035.42.42.742, Fax 035.42.42.744
e-mail: info@kompletitalia.it
website: www.kompletitalia.it



Quark Stabil



Stabilizzante per farciture e torte alte da forno

Caratteristiche e vantaggi

- Ideale per torte alte, molto compatte, tipiche della tradizione mitteleuropea.
- Ottima per torte servite al trancio
- Stabile al taglio, non rilascia liquidi

Confezione :

sacchetti di alluminio non vendibili singolarmente da Kg. 2,5 x 2 = Kg. 5

Conservazione :

18 mesi in confezione chiusa, conservata a temperatura ambiente (20° C)

Ricetta base

QUARK STABIL	300 g
Ricotta	1.000 g
Acqua	500 g
Uova intere	100 g

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Colare in stampi foderati di pasta frolla.

Tempo di cottura: 190° C con valvola aperta per 35 minuti circa.

A scelta, aggiungere all'impasto gocce di cioccolato, uvetta o canditi.

RICETTA per TORTE ALTE

QUARK STABIL	700 g
Ricotta	2.600 g
Acqua	750 g
Zucchero semolato	360 g
Uova intere	500 g
Scorze di cedro candito	100 g
Scorze d'arancia candita	100 g
Uvetta sultanina	200 g
VANISTAR	5 g
CITRONOVA	2 g

Mescolare QUARK STABIL, ricotta, acqua, zucchero semolato, uova ed aromi con frusta in planetaria a forte velocità per 3 min. circa.

Aggiungere in 1a velocità le scorze di frutta candita e l'uvetta sultanina, amalgamandole all'impasto.

Incorporare quindi delicatamente:

Panna montata 750 g

Versare su stampo bordo alto ca.

5 cm - cm 60 x 40 foderato di frolla.

Tempo di cottura: 190° C con valvola aperta per 55-60 min.ca.



Distributore esclusivo per l'Italia

KOMPLET ITALIA Srl

Via E. Fermi, 24050 Grassobbio (BG)

Tel. 035.42.42.742, Fax 035.42.42.744

e-mail: info@kompletitalia.it

website: www.kompletitalia.it

Dawn[®]

Bakery success starts here.[™]



OVOCREM



Dolce creatività

miscela per crema da forno all'uovo, per la produzione di specialità di Pasticceria





Linea Pasticceria

Caratteristiche

- Semplice e rapido da utilizzare.
- Gusto neutro, abbinabile a molti ingredienti diversi.
- Ottima stabilità al taglio.
- Risultato costante.
- Stabile in surgelazione.

Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Torta alla nocciola

OVOCREM	400 g
Acqua	600 g
KIDDY NOISETTE	300 g

modalità d'impiego:

Mescolare in planetaria con frusta alla media velocità **OVOCREM** e acqua, aggiungere poi **KIDDY NOISETTE** continuando a mescolare fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. In tortiera foderata di pasta frolla colare poi la crema arrivando ad un terzo dal bordo.

cottura: 180-190°C per 30/40 min. ca.

Quando fredda gelatinare con **BELNAP NEUTRA**.
Decorare con **POLVERE DI NEVE EXTRA**.

Ovocrem

Ricetta Base / Yogurt

	Base	Yogurt
OVOCREM	400 g	500 g
Acqua	600 g	400 g
Yogurt nature	-	600 g

modalità d'impiego:

Mescolare in planetaria con frusta alla media velocità **OVOCREM**, acqua e yogurt (se in ricetta) fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. In tortiera foderata di pasta frolla stendere uno strato di **DELIFRUIT CILIEGIA**. Colare poi la crema arrivando ad un terzo del bordo.

cottura: 180-190°C per 30/40 min. ca.

Quando fredda gelatinare con **BELNAP NEUTRA**.
Decorare con **POLVERE DI NEVE EXTRA**.

Torta Ricotta e Mascarpone

	Ricotta	Mascarpone
OVOCREM	400 g	400 g
Acqua	600 g	600 g
Ricotta	1.000 g	-
Mascarpone	-	500 g
GOCCINE CIOCCOLATO		
Uvetta (facoltativo)	100/200 g	-

modalità d'impiego:

Mescolare in planetaria con frusta alla media velocità **OVOCREM** e acqua, aggiungervi mescolando lentamente la ricotta, o il mascarpone fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Per torta alla ricotta aggiungere se gradite l'uvetta o le **GOCCINE DI CIOCCOLATO** mescolando brevemente. In tortiera foderata di pasta frolla per torta alla ricotta, stendere un velo di **CONFIBEL 100 ALBICOCCA**, per torta al mascarpone stendere uno strato di **DELIFRUIT FRAGOLA**, colare poi la crema arrivando ad un terzo del bordo.

cottura: 180-190°C per 30/40 min. ca.

Quando fredda gelatinare con **BELNAP NEUTRA**.
Decorare con **POLVERE DI NEVE EXTRA**.



KOMPLET ITALIA s.r.l. SEMILAVORATI PER PANETTERIE, PASTICCERIE, GELATERIE ED HO.RE.CA.
24050 Grassobbio (BG) • Tel. +39 035 4242742 • Fax +39 035 4242744 • info@kompletitalia.it • www.kompletitalia.it

Assistenza tecnica
Numero Verde
800-251859

Cremlimon

Linea pasticceria

Caratteristiche

- Miscela per la preparazione di un'ottima crema da forno al gusto di limone.
- Semplice da lavorare.
- Ottima tenuta in cottura e surgelazione.
- Non si spacca e mantiene le sue caratteristiche per lungo tempo!
- Non perde volume in cottura.

Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it



Confezione in cartone
da kg 4,8 = 8 sacchetti da 600 g !

Ricetta base

CREMLIMON	600 g
Uova intere	100 g
Acqua	500 g

modalità d'impiego:

Mescolare tutti gli ingredienti nella planetaria, un minuto in prima velocità e due minuti in seconda velocità fino ad ottenere una crema liscia ed omogenea. Versare la crema su fondi di pasta frolla.

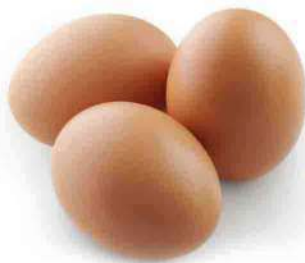
cottura: 210-220 °C per 18-20 min.
Gelatinare e decorare a piacere.

Cremlimon



600g

Uova



100g

Acqua



500g

Crema



KOMPLET ITALIA s.r.l. SEMILAVORATI PER PANETTERIE, PASTICCERIE, GELATERIE ED HO.RE.CA.
24050 Grassobbio (BG) • Tel. +39 035 42 42 742 • Fax +39 035 42 42 744 • info@kompletitalia.it • www.kompletitalia.it

Assistenza tecnica

Numero Verde

800-251859

FARCITURE PRONTO USO

RISOLATTE

DELICREAM PIFKEIN CARMEL



Risolatte

Linea Pasticceria

Caratteristiche

- Crema pronta all'uso a base di chicchi di riso cotti in latte intero e zucchero.
- Utilizzabile per tutte le applicazioni di Pasticceria, Gelateria, Ristorazione e Catering.
- Prodotto naturale senza coloranti né conservanti.
- Stabile in cottura e surgelazione.
- Velocità di preparazione.

Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it



Confezioni da 2,5 kg
sterilizzate singolarmente!

Semifreddo al riso

RISOLATTE	800 g
Panna montata	800 g
FOND NEUTRO	300 g
Acqua	300 g

modalità d'impiego:

Sciogliere **Fond Neutro** nell'acqua rimestando con frusta, aggiungere **Risolatte** ed incorporare la panna montata, mescolando delicatamente. In anello d'acciaio formare una base compatta di 1 cm con briciole di frolla, adagiarvi il semifreddo e livellare con spatola. Passare in abbattitore e glassare con **Decorgel Neutro**. Decorare con frutta.

Bigné fritti al riso

BONFRITTO&FORNO	1.000 g
Acqua	1.200 g
Uova	400 g
RISOLATTE	1.500 g

modalità d'impiego:

Mescolare in planetaria con spatola **Bonfritto&Forno**, acqua e uova sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Aggiungere **Risolatte** in prima velocità. Formare come d'abitudine e friggere a 175°C. Passare in zucchero semolato.

Torta di Riso

(crema per farcitura)

Crema di riso:	
RISOLATTE	1.000 g
Crema pasticcera	250 g
Uova	250 g

modalità d'impiego:

Mescolare delicatamente gli ingredienti, quindi colare su stampo foderato precedentemente sino al bordo con pasta frolla.

cottura: 200°C per 30 min. ca.

NB: miscelando **Risolatte** e crema pasticcera in egual misura potrete ottenere una crema stabile in cottura per farcire sfogliatine e Toscanelle.



KOMPLET ITALIA s.r.l. SEMILAVORATI PER PANETTERIE, PASTICCERIE, GELATERIE E HO.RE.CA.
24050 Grassobbio (BG) • Tel. +39 035 42 42 742 • Fax +39 035 42 42 744 • info@kompletitalia.it • www.kompletitalia.it

Assistenza tecnica

Numero Verde

800-251859



Delicream Pikfein Caramel

Crema al caramello pronta all'uso per farciture ed altre applicazioni di Pasticceria.

www.dawnfoods.eu

Dawn[®]



Delicream Pikfein Caramel

è una crema da farcitura al caramello di alta qualità ideale nelle applicazioni di piccola pasticceria, per desserts, torte, donuts e muffin.

- Prodotto pronto all'uso
- Idoneo per farciture a lunga durata
- Utilizzabile per aromatizzare creme
- Stabile in cottura, surgelazione e scongelamento

FROLLA AL CARMELLO:

Inserendo negli impasti di pasta frolla una percentuale del 10-15% di **DELICREAM PIKFEIN CARMEL** si ottengono biscotti o frollini particolarmente friabili con una venatura di gusto di caramello.

TORTA NOCI E CARMELLO:

Su base di pasta frolla con bordo, colare un impasto di 2/3 **DELICREAM PIKFEIN CARMEL** mescolata ad 1/3 di noci, ricoprire con frolla e lucidare con uovo.

Cottura: 200°C per 20 min. ca.

CREMA MONTATA AL CARMELLO PER FARCITURE E DECORAZIONI:

Montare **DELICREAM PIKFEIN CARMEL** in planetaria aggiungendo il 20-35% di burro o margarina.

FARCITURA A FREDDO PER BISCOTTERIA:

Utilizzando sac-à-poche, dosare **DELICREAM PIKFEIN CARMEL** su biscotti da accoppiare.

Distributore esclusivo per l'Italia

SEMI-LAVORATI E MATERIE PRIME PER PANETTERIE, PASTICCERIE, GELATERIE ED HO.RE.CA.



KOMPLET ITALIA Srl

Via E. Fermi, 24050 Grassobbio (BG)
Tel. 035.42.42.742, Fax 035.42.42.744
e-mail: info@kompletitalia.it
website: www.kompletitalia.it





LINEA
PASTICCERIA E
SNACK

PASTE DI MANDORLA PERSIPAN MARZAPANE

PRONTOMANDORLA

PASTA MANDORLE

PERSIPAN

MARZAPANE

PASTA DELIZIA





PRONTOMANDORLA

Morbide e fragranti

Paste di mandorla finemente macinate pronte all'uso.



Caratteristiche

- Semilavorato pronto all'uso
- Mandorle di prima qualità
- Pronto da formare
- Annulla i tempi di riposo prima della cottura di pasticcini da tè e petit four

Linea Pasticceria

Petit four : ricetta base

modalità d'impiego: Formare con sac à poche su carta da forno. Decorare con frutta candita e frutta secca.

cottura: 220-230°C, sfornare appena dorati.

Pan di spagna alle mandorle

B+S	300 g
Farina di grano tenero	300 g
Zucchero	400 g
Uova	500 g
Acqua	200 g
PRNTOMANDORLA	350 g

modalità d'impiego:

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta. Colare su stampo unto.

cottura: 180°C per 25-30 min. ca.

Biscotti fiore d'albicocca

Pasta frolla

PRNTOMANDORLA
CONFIBEL ALBICOCCA
BELNAP NEUTRA

modalità d'impiego:

Su fondo di frolla a fiore con spessore 4 mm stendere **PRNTOMANDORLA** sui petali, colare al centro **CONFIBEL ALBICOCCA**.

cottura: 200°C per 15 min. ca. Lasciar raffreddare e lucidare con **BELNAP NEUTRA**.

Tranci svizzeri al mirtillo

Pasta frolla

PRNTOMANDORLA
DELIFRUIT MIRTILLO
Mandorle affettate
BELNAP NEUTRA

modalità d'impiego:

Foderare una teglia 60x40 cm con pasta frolla di spessore 5 mm, colare **DELIFRUIT MIRTILLO**. Con cornetto rigato formare una griglia di **PRNTOMANDORLA** e cospargere di mandorle affettate.

cottura: 190°C per 35 min. ca. Quando fredda lucidare con **BELNAP NEUTRA**. Porzionare.

Plum cake alle mandorle

B+S	400 g
Farina di grano tenero	400 g
Amido/fecola	400 g
Zucchero	800 g
Margarina/burro	1.000 g
Uova	1.000 g
PRNTOMANDORLA	350 g

modalità d'impiego:

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola. Colare su stampo unto ed incidere con spatola unta.

cottura: 180°C per 35 min. ca.

Biscotti cuore al lampone

Pasta frolla

PRNTOMANDORLA
DELIFRUIT LAMPONE
Granella di mandorle

modalità d'impiego:

Su fondo di frolla a cuore con spessore 4 mm formare un contorno di **PRNTOMANDORLA** con cornetto rigato. Colare al centro **DELIFRUIT LAMPONE**.

Cospargere con granella di mandorle.

cottura: 200°C per 15 min. ca.

Crostata alle ciliegie rosse

Pasta frolla

PRNTOMANDORLA
DELIFRUIT CILIEGIA ROSSA
Cocco in polvere

modalità d'impiego:

Su fondo di frolla tondo con spessore 5 mm formare un bordo di **PRNTOMANDORLA** con cornetto rigato, colare al centro **DELIFRUIT CILIEGIA ROSSA**.

Cospargere con cocco in polvere.

cottura: 200°C per 15 min. ca.





PASTA DI MANDORLE PASTA DI PERSIPAN MARZAPANE

Morbide come appena sfornate

paste di alta qualità a base di ingredienti naturali, senza conservanti né coloranti.





Caratteristiche

- Paste pronte all'uso finemente macinate e pastorizzate a base di ingredienti naturali: mandorle, armelline deamarizzate e zucchero, senza conservanti, aromi né coloranti aggiunti
- Notevole risparmio di costi di manodopera, lavorazione, energia e stoccaggio di materie prime.
- Un prodotto finale di altissima qualità con una prolungata morbidezza nel tempo.
- Molteplici applicazioni:
 - In Biscotteria per Petit Four, Ricciarelli, Biscotti morbidi tipo Amaretti, Fave dei Morti, Chifferi
 - Per Copertura di Torte Delizia
 - Per Glassa di Croissant, Panettoni e Veneziane
 - Con il marzapane: fruttini, figure e Tableaux decorativi

Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Linea Pasticceria



Petit four

ricetta

Pasta Mandorle Mo - Persipan	1.000 g
Zucchero a velo	500 g
Miele	100 g
Albume	100/150 g
Aroma vaniglia e limone	q.b.

modalità d'impiego

Impastare in planetaria con spatola a bassa velocità la pasta di mandorle con lo zucchero e il miele. Aggiungere l'albume fino a raggiungere la morbidezza voluta. Formare con sacchetto nelle forme desiderate su carta da forno.

cottura

Cuocere a 220/230°C. Sfornare appena dorati.

Morbide
come appena sfornate



Ricciarelli

ricetta

Persipan	1.000 g
Zucchero a velo	700 g
Albume	100 - 200 g
Fecola di patate	100 g
Aroma arancio	q.b.

modalità d'impiego

Impastare in planetaria con spatola a bassa velocità tutti gli ingredienti aggiungendo l'albume poco alla volta, formare dei filoncini con diametro cm 3, tagliare a rombo e spolverare con zucchero a velo. Mettere su carta da forno.

cottura

Cuocere a 200/220°C. Sfnare appena dorati.

I prodotti

PERSIPAN

pasta grezza concentrata di armelline e zucchero

PASTA MANDORLE MO

pasta grezza concentrata di mandorle e zucchero

MARZAPANE 50/50

marzapane pronto per "ricoprire e modellare"

MODELLIERMARZIPAN

marzapane pronto "specifico per modellare" (maggiore % di mandorla)

Favette colorate

ricetta

Pasta mandorle Mo	2.500 g
Persipan	2.500 g
Zucchero a velo	4.600 g
Albume	400 g
Back Pulver	25 g
Ammonio bicarbonato	20 g
Aromi - colori - zucchero semolato	q.b.

modalità d'impiego

Impastare in planetaria con spatola a bassa velocità **Pasta Mandorle Mo** e **Persipan** con lo zucchero a velo, l'albume, il **Back Pulver** e l'ammonio bicarbonato, sino ad ottenere una pasta omogenea. Aggiungere aroma e colore nella quantità desiderata. Formare dei filoncini con diametro cm 1-2, tagliare a cubetti e arrotondare. Passare in zucchero semolato.

cottura

Cuocere a 110/140°C.



Biscotti morbidi tipo amaretti

ricetta

Persipan

Zucchero semolato

Miele

Albume

Back Pulver

Aroma mandorla amara

1.000 g

330 g

50 g

100 g

5 g

q.b.

modalità d'impiego

Impastare in planetaria con spatola a bassa velocità **Persipan**, zucchero, miele e Back Pulver, aggiungere poi l'albume continuando ad impastare sino ad ottenere un impasto morbido e omogeneo. Formare con sacchetto su carta da forno o arrotondare a mano. Lasciar riposare un'ora e spolverare con zucchero a velo.

cottura

Cielo 230°C - Platea 200°C con doppia teglia. Sfornare appena dorati.

Marzapane 50/50 Modelliermarzipan

modalità d'impiego

Il prodotto viene utilizzato direttamente dalla confezione per modellare e formare fiori, frutti ed altre figure senza nessuna aggiunta. Colorabile ed aromatizzabile a piacere. Proteggere e lucidare i soggetti con burro di cacao spray o lacca per marzapane.

Pasta per coperture e tableaux decorativi

ricetta

Marzapane 50/50

Zucchero a velo

Zucchero invertito o glucosio

1.000 g

800/1.000 g

150/200 g

modalità d'impiego

Mescolare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una pasta omogenea. Formare e modellare a piacere.

PASTA DELIZIA

Linea Pasticceria

Caratteristiche

- Pasta al gusto di mandorla (4%) per prodotti da forno.
- Pratica: pronta per l'uso.
- Economica: consente di ottenere un costo ricetta molto competitivo.
- Qualitativa: il prodotto finale è simile al tradizionale nel gusto e nelle caratteristiche.
- Garanzia: durata nel tempo del prodotto finito.



Confezione in cartone da 15 kg!

Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Biscotti al cocco

PASTA DELIZIA	1000 g
Cocco rapé	600 g
Zucchero	400 g
Albume	400 g

modalità d'impiego:

Impastare il tutto in planetaria con spatola a media velocità. Formare su carta da forno.

cottura: 200°C per 6 min. ca. Rotor 180°C

Petit four

PASTA DELIZIA	1000 g
Albumi	100 g



Ricetta copertura torta Delizia

PASTA DELIZIA	1000 g
Uova intere	100 g

modalità d'impiego:

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola a bassa velocità, formare con sac a poche. Il prodotto non necessita riposo e può essere cotto subito.

cottura: 220-230°C per 12 min.ca. Rotor 200°C

Petit four (con taglio)

PASTA DELIZIA	1.000 g
Albume	200 g
PASTA MANDORLA MO	
PERSIPAN	1000 g
Zucchero	500 g

modalità d'impiego:

Mescolare il tutto fino ad ottenere un impasto omogeneo. Formare.

cottura: 220°C per 12 min ca. Rotor 200°C



KOMPLET ITALIA s.r.l. SEMILAVORATI PER PANETTERIE, PASTICCERIE, GELATERIE ED HO.RE.CA.
24050 Grassobbio (BG) • Tel. +39 035 42 42 742 • Fax +39 035 42 42 744 • info@kompletitalia.it • www.kompletitalia.it

Assistenza tecnica
Numero Verde
800-251859

FLORENTA

ZUCCHERI SPECIALI

FLORENTA



DOLCEDEKOR

POLVERE DI NEVE EXTRA

MAGIC FONDANT





FLORENTA

Sottili e croccanti

miscela in polvere per produrre in modo pratico e veloce Croccantini ed altre specialità di Pasticceria.



Caratteristiche

- Miscela in polvere pronta all'uso.
- Realizzazioni facili e veloci.
- Ideale per la produzione di Croccantini, Fiorentine, barrette energetiche.
- È possibile lucidare paste lievitate, sfoglie o biscotteria, creare decorazioni, cestini o cannoli di croccante.
- La frutta in ricetta può essere sostituita con altra frutta secca in generale.
- Il rapporto in % in ricetta di Florenta e frutta secca può essere variato a piacere.
- Qualità costante dei prodotti finiti e successo assicurato!

Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it



Linea Pasticceria



Croccantini al pistacchio

FLORENTA 500 g
Granella di pistacchio 500 g

modalità d'impiego:

Mescolare tutti gli ingredienti.
Depositare su teglia 60 x 40 cm con carta da forno.

cottura:

Statico 200°C per 8 min. ca. Rotor 190°C.
Porzionare ancora caldo.

Florentine

FLORENTA 500 g
Mandorle bastoncino 300 g
Cubetti d'arancia candita 100 g

modalità d'impiego:

Mescolare tutti gli ingredienti, porzionare il composto ottenuto in stampi di silicone preformati ad anello, diametro 8-10 cm.

cottura:

Statico 200°C per 7 min. ca. Rotor 190°C.
Quando fredde completare con copertura di cioccolato.



Barrette energetiche

FLORENTA	375 g
Goccine di cioccolato	100 g
Mandorle affettate	100 g
Mandorle a bastoncino	100 g
Granella di nocciole	100 g
Uvetta sultanina	100 g
Semi di girasole	100 g
Semi di zucca	100 g
Avena	100 g
Sesamo	100 g

modalità d'impiego:

Mescolare tutti gli ingredienti e stendere su carta da forno in teglia Dolci al Taglio 60 x 20 cm.

cottura:

Statico 200°C per 18 min. ca. Rotor 190°C.
Porzionare ancora calde.



Cestino di Croccante

FLORENTA	300 g
Nocciole in granella	150 g

modalità d'impiego:

Mescolare tutti gli ingredienti. Su teglia con carta da forno, aiutandosi con anello d'acciaio diametro 10-12 cm ca, depositare 40 g ca. del composto al suo interno, distribuendolo.

Ripetere il procedimento (6-8 pezzi / teglia 60x40cm).

cottura:

Statico 200°C per 7 min. ca. Rotor 190°C.
Quando ancora caldi modellare a cestino in stampi concavi in metallo.

Sottili e Croccanti



Cannolo di Croccante

FLORENTA 300 g
Mandorle affettate 150 g

modalità d'impiego:

Mescolare tutti gli ingredienti. Su teglia con carta da forno, aiutandosi con anello d'acciaio diametro 10-12 cm ca, depositare 40 g ca. del composto al suo interno, distribuendolo.

Ripetere il procedimento (6-8 pezzi / teglia 60x40cm).

cottura:

Statico 200°C per 7 min. ca. Rotor 190°C.
Quando ancora caldi modellare utilizzando cilindri per cannoli.



Biscotti mandorle e Croccante

FROLLA MIX 1.000 g
Burro 400 g
Uova 150 g
FLORENTA 300 g
Mandorle a bastoncino 300 g

modalità d'impiego:

Impastare **FROLLA MIX**, burro e uova fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Stendere all'altezza di 6 mm, stampare con tagliapasta diametro 5 cm. Lucidare la superficie con sciroppo di zucchero, immergere nel composto di **FLORENTA** e mandorle precedentemente miscelati assieme. Depositare su teglia con carta da forno.

cottura:

Statico 200°C per 15 min. ca. Rotor 190°C.

Dolcedekor



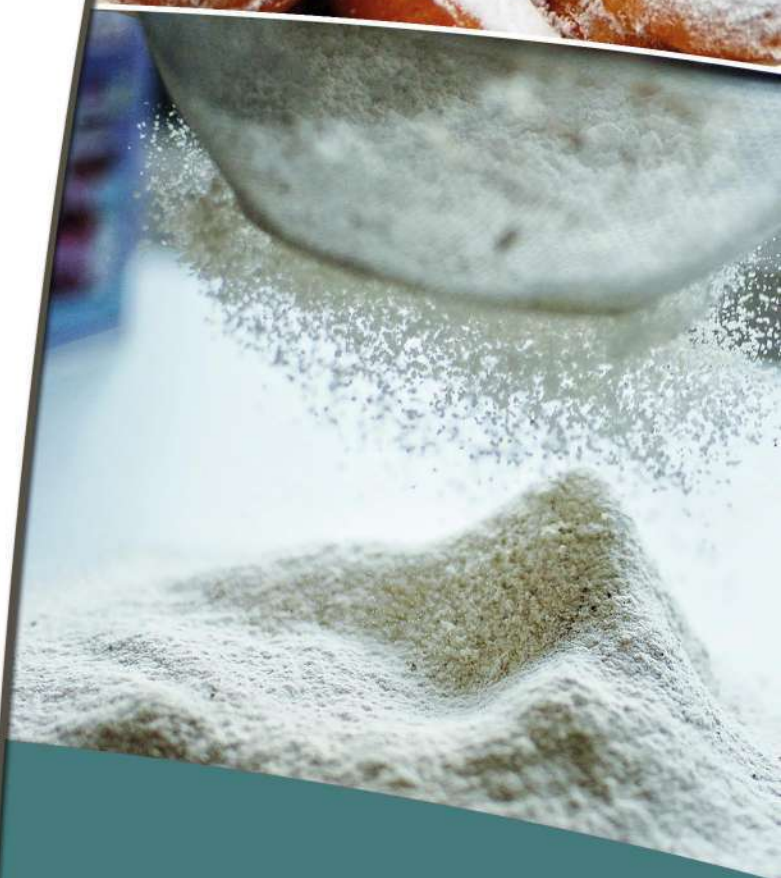
Descrizione

Miscela non igroscopica per spolvero a base di zucchero a velo e materie prime di alta qualità tra cui **burro di Sal** e **aroma naturale** di vaniglia. Ottima per decorare prodotti ancora caldi come fritti, torte da forno, paste lievitate, biscotteria, ecc..

Caratteristiche

- Non contiene grassi idrogenati.
- Con aroma naturale di vaniglia.
- Di colore bianco naturale.
- Passa ottimamente dal setaccio.
- Alta resistenza al calore (fino a 42°C).
- Stabile in surgelazione.
- Eccellente capacità di mantenersi sul prodotto finito.

NON IGROSCOPICA
(non assorbe umidità).



Komplet Italia s.r.l.

24050 Grassobbio (BG) - Via E. Fermi, 4

Tel. +39 035 42 42 742 - Fax +39 035 42 42 744

info@kompletitalia.it - www.kompletitalia.it

Polvere di neve Extra



Descrizione

Miscela **non igroscopica** a base di zuccheri (non assorbe umidità) per la decorazione di Torte, Pan di Spagna, Biscotteria, Fritti, ecc...

Caratteristiche

- Resta bianca senza ingiallire nel tempo, non fa grumi, non teme l'umidità.
- Tenuta del prodotto fino a 40°C
- Mantenimento delle caratteristiche anche su superfici unte (tutti i fritti).
- Idoneo per prodotti da surgelare.
- Ideale per prodotti confezionati.

NON IGROSCOPICA
(non assorbe umidità).



Komplet Italia s.r.l.

24050 Grassobbio (BG) - Via E. Fermi, 4
Tel. +39 035 42 42 742 - Fax +39 035 42 42 744
info@kompletitalia.it - www.kompletitalia.it



MAGIC *Dolce perla* FONDANT

zucchero speciale per la glassatura di prodotti finiti



Caratteristiche

- Di colore bianco perlato e di un'impareggiabile lucentezza nel tempo su tutti i prodotti
- Non opacizza, non screpola, non si scioglie
- Può essere colorato e abbinato a paste aromatiche per caratterizzarne il gusto
- Idoneo per applicazioni con pennello e macchine a spruzzo
- In confezione si presenta morbido, quindi facile da portare in temperatura



Linea Pasticceria



Consigli per l'utilizzo

modalità d'impiego

Scaldare a bagnomaria o microonde alla seguente temperatura:

Bigné	40-50°C
Ghiacciate	55-75°C
Copertura torte	70-75°C
Tipo sacher	
1000 gr magic fondant + 40 gr cacao	70-75°C
Colato con sac à poche	
aggiungere l'1% di acqua	35-40°C
Pennello	
aggiungere fino al 5% di acqua	40-45°C
Spruzzo	
aggiungere fino al 10% di acqua	70-75°C

Crema al burro

Magic Fondant

Burro o margarina

Alcolato 70°

1.000 g

1.000 g

50 - 100 g

modalità d'impiego

Montare in planetaria con frusta ad alta velocità il burro (morbido), unirvi il MAGIC FONDANT e continuare a montare a forte velocità fino ad ottenere una crema soffice e vellutata. Aggiungere l'alcolato montando per un ulteriore minuto. La ricetta base può essere aromatizzata a piacere con paste di nocciola, caffè, pistacchio, cacao, ecc.

Assistenza tecnica

Numero Verde

800-251859



MISCELE E FARCITURE PER APERITIVI, BUFFET E SNACK

GRAINSTAR

CAKE SALE' GOURMET

CREME BECHAMEL





GRAINSTAR

Oltre la tradizione, per un'alimentazione più sana e consapevole!

miscela per la produzione di **prodotti da forno ai fiocchi d'avena**
con semi ed altri fiocchi di cereali



Caratteristiche

Una miscela unica, per produrre uno snack gustoso e sano: **il gusto aromatico dell'avena integrale arricchita da semi e fiocchi di cereali con una delicata nota di miele**: questo è **GRAINSTAR**, un prodotto incomparabile!

Può essere consumato in momenti diversi della giornata: un'energica colazione, un ricco brunch, una sfiziosa merenda...! Tal quale, oppure arricchito da farciture dolci (burro e marmellata, crema alle nocciole) o salata (formaggio cremoso e salmone, caprino e pomodorini..)



- Ricchissimo di semi (girasole, zucca, lino, sesamo, Psillio, Chia...)
- Senza farine
- Senza lievito
- Ricco di fibre
- Fonte di proteine
- Meno carboidrati
- Fonte di Omega-3

Informazioni nutrizionali per 100 g (valori medi) di prodotto finito (ricetta base)

Valore energetico	340 Kcal - 1423 Kj
Totale grassi	21,8 g
di cui saturi	2,6 g
Totale Carboidrati	19,4 g
di cui zuccheri	5,3 g
Proteine	12,1 g
Fibre	9,4 g
Sale	1,39 g

Conservazione: non confezionato 1 settimana a temperatura ambiente; 2 settimane in frigorifero in sacchetto microforato (o tipo Panettone); 6 mesi in freezer. Altre opzioni: in ATM o pastorizzato in sacchetti appositi (> 72°C al cuore del prodotto)

Ricetta Base

GRAINSTAR	3.000 g
Acqua 30°C	2.250 g
Miele o sciroppo d'acero	200 g
Olio di semi	200 g
Sale	65 g

Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

modalità d'impiego:

Impastare gli ingredienti in planetaria con spatola a bassa velocità per 15 min.
Temperatura impasto 30°C.

• Se **Stampi Easy Backform KOM5045**: inserire ca. 600 g di impasto per stampo, lasciar riposare 90 min. a temperatura ambiente.

cottura: 190°C per 40 min. con valvola chiusa, quindi scendere a 170°C per altri 80 min. con valvola aperta. Temperatura di riferimento (cuore): 98-100°C.

risultato: 9 stampi da 600 g ca. Con un sacco di **Grainstar** si ottengono 30 pezzi.

Facoltativo: in fase di formatura è possibile rotolare i singoli pezzi in **Mixed seeds** o altri semi a piacere.

• Se **Teglia dolci al taglio 60 x 20 cm KOM5046**: foderare la base della teglia con carta da forno, depositare direttamente il totale dell'impasto e livellarlo (aiutarsi con mani oleate).

Lasciar riposare 90 min. a temperatura ambiente.

cottura: 200°C per 40 min. con valvola chiusa, quindi scendere a 180°C per altri 80 min. con valvola aperta. Temperatura di riferimento (cuore): 98-100°C. Quando completamente freddo, porzionare in 7 rettangoli da 8 x 20 cm (750 g circa al pezzo).





CAKE SALE' GOURMET

Aperitivo con gusto e fantasia . . .

miscela per la produzione di snack ed appetizer per Aperitivi e Buffet



Caratteristiche

- Molto semplice da utilizzare, risultato costante e garantito.
- Versatile: miscela a cui è possibile aggiungere moltissimi ingredienti a scelta.
- Ottimo da abbinare a ingredienti a "km 0" della propria tradizione in base alla regione.
- Stabile in surgelazione.

Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it



Linea Snack



Mini Tulipe

CAKE SALE' GOURMET	1.000 g
Acqua o Vino Bianco	900 g
Uova	200 g
Olio	400 g
Prosciutto, Olive, Formaggi a piacere	800-1.000 g

modalità d'impiego:

Mescolare il tutto in planetaria con spatola per 1 min. a bassa velocità e 3. min. a media velocità. Incorporare la farcitura tagliata sottile (Prosciutto, Olive, Formaggi, ecc...) mescolando un ulteriore minuto.

Colare in stampi **Mini Tulipe** aiutandosi con sac à poche, decorare singolarmente con Crumble Salato.

cottura: 190°C per 30 min. ca.

Crumble Salato

CAKE SALE' GOURMET	1.000 g
Burro	500 g
Uova	150 g
Formaggio Grana grattugiato	200 g

Impastare il tutto in planetaria con spatola a media velocità fino ad ottenere un impasto granulare.



Arrotolato

CAKE SALE' GOURMET	1.000 g
Uova	1.000 g
Vino Bianco	500 g

modalità d'impiego:

Mescolare il tutto in planetaria con spatola per 1 min. a bassa velocità e 3 min. a media velocità. Colare su Silpat (foglio in silicone), all'altezza di 3 mm (Teglia 60 x 40 da 600 g ca.).

cottura: 220°C per 3 min. ca.

Quando freddo farcire con **Crema Bechamel** pronta. Arrotolare, posizionare in frigorifero per 30 min. e porzionare a piacere.

Ricetta Bechamel

CREME BECHAMEL	300 g
Latte	1.000 g

Mescolare il tutto con frusta in planetaria a forte velocità fino ad ottenere una crema liscia ed omogenea.

E' possibile aggiungervi a piacere tonno, olive, prosciutto cotto sminuzzati.



Mini Panettone

CAKE SALE' GOURMET	1.000 g
Uova	1.000 g
Vino Bianco	500 g
Prosciutto, Olive, Formaggi a piacere	2.500 g

modalità d'impiego:

Mescolare il tutto in planetaria con spatola per 1 min. a bassa velocità e 3 min. a media velocità. Incorporare la farcitura tagliata sottile (Prosciutto, Olive, Formaggi, ecc...) mescolando un ulteriore minuto.

Colare in stampo Mini Panettone 170 g di impasto. Decorare con Crumble Salato

cottura: 195°C per 35 min. ca.

Crumble Salato

CAKE SALE' GOURMET	1.000 g
Burro	500 g
Uova	150 g
Formaggio Grana grattugiato	200 g

Impastare il tutto in planetaria con spatola a media velocità fino ad ottenere un impasto granulare.



Mini Stecco

CAKE SALE' GOURMET	1.000 g
Acqua	450 g
Vino Bianco	450 g
Uova	200 g
Olio	400 g
Prosciutto, Olive, Formaggi a piacere	800-1.000 g

modalità d'impiego:

Mescolare il tutto in planetaria con spatola per 1 min. a bassa velocità e per 3 min. a media velocità. Incorporare la farcitura tagliata sottile (Prosciutto, Olive, Formaggi, ecc...) mescolando un ulteriore minuto.

Colare in stampo **Mini Stecco** aiutandosi con sac à poche fino ai 2/3 dello stampo precedentemente unto, infilarvi lo stecco. Decorare a piacere.

cottura: 190°C per 15 min. ca.

Biscotto Salato

CAKE SALE' GOURMET	700 g
Amido di mais	300 g
Uova	100 g
Burro	500 g
Acqua	150 g
Zucchero a Velo	40 g

modalità d'impiego:

Impastare il tutto con spatola in planetaria a bassa velocità fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Stendere all'altezza di 4 mm, lucidare con uovo intero, stampare a piacere, depositare su carta da forno e decorare con rosmarino e sale.

cottura: 190°C per 13 min. ca.





CREME BECHAMEL

Leggera e delicata

Miscela istantanea a freddo per la produzione di un'ottima crema salata.
Base ideale per farcire torte salate, salatini e piatti di gastronomia.



Caratteristiche e vantaggi

- Rapidità di preparazione
- Ridotti costi di manodopera
- Qualità costante
- Stabilità in cottura e surgelazione
- Miscelabile anche con latte
- Densità facilmente regolabile
- Senza grassi idrogenati

Linea Pasticceria

Ricetta Base

CREME BECHAMEL 300 g
Acqua o latte 1.000 g

modalità d'impiego:

miscelare in planetaria con frusta **CREME BECHAMEL** e acqua sino ad ottenere una crema liscia ed omogenea.

Impasti base

(Torte salate/snack da farcire con
Crema Bechamel)

	<u>pasta brisee</u>	<u>frolla salata</u>
BUTTERTOAST	1.000 g	1.000 g
Burro o margarina	200 g	500 g
Uova	50 g	200 g
Acqua	300 g	---
Form. Grana grattugiato	---	100 g

modalità d'impiego:

impastare a frolla tutti gli ingredienti sino ad ottenere un impasto omogeneo, stendere all'altezza di 2 mm e formare a piacere.

cottura: statico 200°C per 15 min. ca. Rotor 185°C.

Crostata salata

CREME BECHAMEL 250 g
Panna 400 g
Latte 400 g
Uova 200 g

modalità d'impiego:

miscelare in planetaria con frusta tutti gli ingredienti sino ad ottenere una crema liscia ed omogenea. Foderare la teglia di frolla salata o Brisee quindi colare la crema. Farcire a piacere con prosciutto, olive, funghetti, tonno etc...

cottura: statico 200° C per 30 min. ca. Rotor 190°C.

Rustici di pasta sfoglia

CREME BECHAMEL 500 g
Acqua 800 g
Uova 200 g

modalità d'impiego:

miscelare in planetaria con frusta tutti gli ingredienti sino ad ottenere una crema liscia ed omogenea. Aggiungere a piacere (facoltativi) mescolando brevemente:

Tonno, funghetti, peperoni,
prosciutto etc.. sminuzzati 350 g / 500 g

Formare con sac à poche su base di pasta sfoglia, chiudere formando un cilindro, lucidare con uovo e decorare con semi di sesamo o papavero. Tagliare e depositare su carta da forno.

cottura: statico 205°C per 25 min. ca. Rotor 195°C.

Quiche Lorraine

Farcitura

Speck, wurstel o
prosciutto cotto a dadini 350 g
Formaggio a dadini
(Gouda o Emmentaler) 180 g

Crema

CREME BECHAMEL 100 g
Latte 500 g
Uova 200 g
Sale / pepe q.b.

modalità d'impiego:

miscelare in planetaria con frusta tutti gli ingredienti sino ad ottenere una crema liscia ed omogenea. Foderare la teglia di frolla salata o Brisee, stendere la farcitura e ricoprire con la crema.

cottura: statico 200°C per 25 min. ca. Rotor 185°C.



KOMPLET ITALIA s.r.l. SEMILAVORATI PER PANETTERIE, PASTICCERIE, GELATERIE ED HO.RE.CA.
24050 Grassobbio (BG) • Tel. +39 035 42 42 742 • Fax +39 035 42 42 744 • info@kompletitalia.it • www.kompletitalia.it

Assistenza tecnica
Numero Verde
800-251859

ADDENSANTI

DENSITY

QUELLI

TOMATO FOND



DENSITY

Addensante neutro a freddo per passate di pomodoro e succhi di frutta.

Linea Pasticceria

Caratteristiche

- Ottimo per applicazioni di Pasticceria e Gastronomia: evita il rilascio di liquidi!
- Mantiene e migliora la consistenza delle passate di pomodoro garantendo il risultato visivo finale ed il peso!
- Non inumidisce la pasta sottostante: garantisce una cottura perfetta e ne riduce i tempi!
- Risolve il problema di Succhi e Passate ad alta percentuale di liquido.
- Aumentando la densità della passata, è possibile utilizzare il sac à poche.
- Non perdendo umidità, esalta il sapore della passata.
- Evita che la passata di pomodoro in cottura si ritiri, lasciando il tipico alone nero sulla pasta.
- Stabile alla cottura e surgelazione.



Conservazione:

24 mesi in luogo fresco ed asciutto.

Confezione:

10 Sacchetti da 1 kg = 1 cartone da 10 kg.



x10

Ricetta base

DENSITY

Zucchero

Succo o altro liquido

Passata di pomodoro

Sale

per Pomodoro

90/-120 g

-

-

3.000 g

q.b.

per Succhi

100/-150 g

200-/300 g

1.000 g

-

-

modalità d'impiego:

Miscelare a secco **DENSITY** con il sale o lo zucchero, aggiungerlo a pioggia al liquido e mescolare facendo attenzione a non formare grumi.



KOMPLET ITALIA s.r.l. SEMILAVORATI PER PANETTERIE, PASTICCERIE, GELATERIE ED HO.RE.CA.
24050 Grassobbio (BG) • Tel. +39 035 42 42 742 • Fax +39 035 42 42 744 • info@kompletitalia.it • www.kompletitalia.it

Assistenza tecnica
Numero Verde
800-251859



Addensanti e stabilizzanti

TOMATO FOND / QUELLI

TOMATO FOND

Miscela solubile con pomodoro liofilizzato per addensare succhi, puree e passate di pomodoro.

CARATTERISTICHE e VANTAGGI

- ✓ Contiene pomodoro liofilizzato in polvere: accentua il gusto e il colore di succhi e passate di pomodoro.
- ✓ Ideale per lavorazioni con sac a poche e dosatori.
- ✓ Stabile in cottura e surgelazione.

DOSAGGIO:

Da 40 a 150 gr. di TOMATO FOND su 1 Kg. di succo o passata di pomodoro. Mescolare con frusta.

CONFEZIONE:

Sacchetti in alluminio non vendibili singolarmente da Kg. 2,5 x 2 = cartone Kg. 5

QUELLI

Addensante neutro a freddo per succhi e polpa di frutta, ricotta, pomodoro.

CARATTERISTICHE e VANTAGGI

- ✓ Di gusto neutro, ottimo per applicazioni di Pasticceria e Gastronomia: evita il rilascio di liquidi!
- ✓ Per ricotta : ideale per addensare farciture a base di ricotta, come nei cannoli siciliani!
- ✓ Per pomodoro in pezzi, purea o succo
- ✓ Per farciture di torte salate
- ✓ Per frutta surgelata, sciroppata o fresca
- ✓ Per succhi di frutta : si ottiene una farcitura cremosa, stabile in cottura e surgelazione

CONFEZIONE:

Sacchetti di alluminio non vendibili singolarmente da Kg. 2,5 x 2 = Kg. 5 o su ordinazione Kg. 25

DOSAGGIO:

Ricotta: 30 gr. QUELLI + 1.000 gr. di ricotta e zucchero. E' consigliabile miscelare Quelli con lo zucchero, quindi aggiungere la ricotta.

Pomodoro: 40-60 gr. QUELLI + 1.000 gr. di pomodoro. Mescolare con frusta sino ad ottenere una salsa liscia ed omogenea.

Farcitura di torte salate: 30-70 gr. QUELLI + 1.000 gr. di farcitura. Aggiungere Quelli in fase di impasto.

Frutta surgelata/sciroppata/fresca: rotolare direttamente la frutta surgelata in QUELLI. 50-70 gr.: 1.000 di frutta.

Succhi di frutta: 100-120 gr. QUELLI + 200 gr. zucchero + 1 lt. di succo a piacere. Mescolare Quelli con zucchero, quindi aggiungere il succo.

Distributore esclusivo per l'Italia



KOMPLET ITALIA Srl

Via E. Fermi, 24050 Grassobbio (BG)

Tel. 035.42.42.742, Fax 035.42.42.744

e-mail: info@kompletitalia.it

website: www.kompletitalia.it

Dawn[®]
Creating happiness[™]



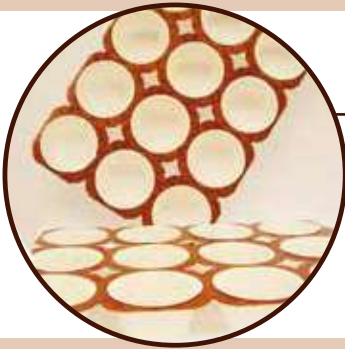
ARTICOLI DI SERVIZIO

Stampi e teglie

Stampi Mini Cake

Stampini colorati 10 x 5 x 4 cm in vassoio da 20 pz
90 - 100 g ca. di impasto.

Confezione: cartone contenente 500 pz.



Pirottini Muffin

Stampini Ø 6 cm per Muffin da ca. 80 g
in vassoio da 12 pz.

Confezione: cartone contenente 300 pz.

Stampi Rotondi

In carta avana - rotondi - Ø 170 / 35 mm;
450 g ca. di impasto.

Confezione: cartone contenente 240 pz.



Stampi Cuore

In carta avana - a cuore - 130/35 mm
180 g ca. di impasto.

Confezione: cartone contenente 300 pz.

Stampi Stella

In carta avana - a stella - 125/35 mm
130 g ca. di impasto.

Confezione: cartone contenente 300 pz.



Stampi Varioform

In carta avana - quadrati - 17x17cm / 3,2 cm
450 g ca. di impasto.

Confezione: cartone contenente 240 pz.

Stampi Panbauletto

Stampo in cartone rivestito internamente con film in pura cellulosa, resistente ai grassi. Per pane e paste lievitate. Decorato con grafica Mulino marrone. Base 15 x 9 x 6 cm 350-400 g ca. di impasto.

Confezione: cartone da 300 pz.



Kit Mini tulipe

Per Muffin da ca. 40 g, il Kit contiene:
150 stampi Mini Tulipe rosa antico •
150 stampi Mini Tulipe turchese •
150 stampi Mini Tulipe azzurro •
150 Mini stampi Tulipe rosso marsala •
in carta alimentare da forno.

20 vassoi in cartoncino alimentare
da 12 fori per cottura ed esposizione.



Kit Tulipe

Per Muffin da ca. 100 g, il Kit contiene:

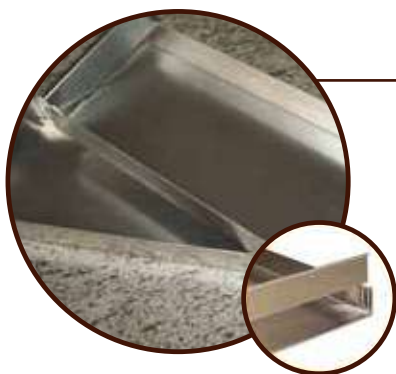
- 125 stampi Tulipe rosa antico
 - 125 stampi Tulipe verde tenue
 - 125 stampi Tulipe verde ottanio
 - 125 stampi Tulipe beige taupe
- in carta alimentare da forno.

20 Vassoi Tulipe in cartoncino alimentare
da 6 fori per cottura ed esposizione.



Teglia per dolci al taglio

Idonea sia per Torte da Forno che per Semifreddi
In alluminio 60 x 20 cm / 5 cm - con bordo estraibile.
Vendita al pezzo.



TEGLIA DOLCI AL TAGLIO

TEGLIE IN ALLUMINIO 60 CM LUNGHEZZA X 20 CM LARGHEZZA X 5 CM
ALTEZZA CON BORDO ESTRAIBILE

PER TORTE DA FORNO

- JOGOSOFT
- BLACKSOFT
- VALBELLA SOFT
- MANDEL SOFT
- DOLCE AMOR
- DOLCE MARGHERITA

FARCITURA

- DELIFRUIT
- CREME PASTICCERE KOMPLET
- KIDDYFRUIT LIMONE/ARANCIO
- CREME KIDDY
- KIDDYCONFI

FINITURA

- GELATINE BELNAP
- POLVERE DI NEVE XTRA



PER SPECIALITA' DA FORNO

- OVOCREM
 - GOURMET CHEESECAKE
 - QUARK STABIL
- SU BASE FROLLA E FARCITI A PIACERE
- GRAINSTAR



OTTIME ANCHE PER SEMIFREDDI

- LINEA FOND
- SU BASE PAN DI SPAGNA O FROLLA PRECOTTA

STACCANTI ALIMENTARI

Staccanti di qualità per ogni necessità!

Linea Pasticceria

KOMPLETIN SPRAY

Spray ecologico senza CFC (cluorofluorocarburi)

Staccante in bomboletta spray da 500 ml di facile utilizzo e praticità.

Vantaggi:

- Risparmio del 70% rispetto all'applicazione tradizionale con pennello
- Non lascia retrogusto
- Perfetta nebulizzazione di prodotto sulla superficie: sulle teglie si crea una sottile ma resistente pellicola di sicura efficacia.

Confezione: 6 bombolette spray da 500 ml per cartone.

KOMPLETIN PAST

Staccante in pasta pronto all'uso per applicazioni a pennello per tutti i tipi di teglie e stampi. Ottima capacità di "stacco" e protezione degli stampi grazie alla presenza di cera d'api. Se utilizzato regolarmente forma una simil-teflonatura sulla teglia.

Confezione: secchio da 4 kg.

KOMPLETIN FLUSSIG

Olio staccante al 100% di grassi vegetali.

Ideale per tutti i tipi di teglie e stampi, può essere applicato con pennello o pistola spray.

Confezione: tanica da 8 kg.

CARTA DA FORNO

Carta da forno bisiliconata 60 x 40 cm garantita per min. 10 cotture.

Confezione: 500 fogli in cartone.



KOMPLET ITALIA s.r.l. SEMILAVORATI PER PANETTERIE, PASTICCERIE, GELATERIE ED HO.RE.CA.
24050 Grassobbio (BG) • Tel. +39 035 42 42 742 • Fax +39 035 42 42 744 • info@kompletitalia.it • www.kompletitalia.it

Assistenza tecnica
Numero Verde
800-251859

Emulshine Extra



Clean
label

Ready
to use

Vegetarian

Lucidante Emulshine Extra

Sostituto dell'uovo per lucidare pronto all'uso che conferisce una superficie brillante e non appiccicosa a Paste Lievitate e prodotti da forno.

Dawn[®]

Creating happiness[™]



Caratteristiche

- Prodotto pronto all'uso, facile da utilizzare;
- Alte performance di Brillantezza;
- Miscela pastorizzata UHT;
- Clean Label;
- Non contiene OGM;
- Idoneo per vegetariani.
- Trasporto e stoccaggio a temperatura ambiente.

Vantaggi

- Può essere diluito fino al 50% di acqua a seconda della brillantezza desiderata;



NON DILUITO
Massima lucidità, intensa brillantezza di lunga durata



DILUITO AL 30%
Media lucentezza, moderata doratura



DILUITO AL 50%
Leggera lucentezza

- Non necessita di trasporto e stoccaggio refrigerati;
- Facile da rimuovere da teglie e macchine a spruzzo;
- Costo stabile rispetto all'oscillazione del prezzo delle uova;
- Inodore e insapore rispetto alle uova;
- Nessuna formazione di schiuma durante lo spray;
- Si adatta facilmente alle macchine spruzzatrici.

Applicazioni

- Prima o dopo la lievitazione, cottura e surgelazione;
- Utilizzabile tramite macchine spruzzatrici, a pennello, a rullo.
- Per paste lievitate, prodotti da forno, sfoglia, prodotti surgelati.

	Confezione
EMULSHINE EXTRA	Bottiglie PE 1 lt x 6

	Shelf life
Confezione sigillata	9 mesi
Aperto in frigo	3-4 giorni



Vedi video tramite codice QR

Unishine plus

Prodotto UHT sostituto dell'uovo pronto all'uso per lucidare.



	Shelf life
Confezione sigillata	9 mesi
Aperto in frigo	3-4 giorni

Unishine Plus ha le stesse caratteristiche di Emulshine, ma anche importanti differenze:

- E' idoneo per **vegani**: non contiene ingredienti di origine animale
- E' particolarmente indicato per **impianti industriali** che utilizzano macchine spruzzatrici ad ugelli
- E' confezionato in pratici **Bag in Box da 10 lt** con tappo a prova di manomissione, dotato di un adattatore a vite immediatamente collegabile agli impianti a spruzzo.

ARTICOLI VARI



BACK PULVER - lievito chimico

Lievito chimico ad alta resa idoneo per tutti i prodotti da forno.

Confezioni disponibili:

Qualità senza E341 (fosfato di calcio)

- Bricco promozionale graduato da 2,5 Kg.
- Sacco da 10 Kg (su ordinazione).

Qualità con E341

- Secchiello da 8 Kg.
- Sacco da 25 Kg.



KOMPLET ITALIA s.r.l. SEMILAVORATI PER PANETTERIE, PASTICCERIE, GELATERIE ED HO.RE.CA.
24050 Grassobbio (BG) • Tel. +390354242742 • Fax +390354242744 • info@kompletitalia.it • www.kompletitalia.it

Assistenza tecnica
Numero Verde

800-251859



LINEA

**PASTICCERIA -
SEMIFREDDI**

FOND & COMPOUND

LINEA FOND

FOND DAWN

MOUSSE NEUTRA

SANATINE

LINEA COMPOUND





Dawn Linea Fond

Stabilizzanti per panna, mousse, semifreddi, dessert facili al taglio e stabili in surgelazione.



La **LINEA FOND** si compone di stabilizzanti di vari gusti (neutro, frutta e creme) per panna, solubili a freddo, per mousses facili al taglio e stabili in surgelazione.

MODALITA' D'IMPIEGO

Ricette base:

FOND NEUTRO

Sciogliere 200 gr. di **FOND NEUTRO** con 200 ml. d'acqua (ca. 20°C) o succo di frutta e aggiungere **COMPOUND** nel gusto desiderato, in quantità indicate in etichetta. Incorporare gradualmente 1.000 gr. di panna montata non zuccherata.

FOND ai vari GUSTI

Sciogliere come da indicazione in etichetta 200 - 250 gr. di **FOND** nel gusto scelto con 200 ml d'acqua a ca. 20 °C. Incorporare gradualmente 1.000 gr. di panna montata non zuccherata.

FOND QUARK

Sciogliere 300 gr. di **FOND QUARK** con 500 ml d'acqua a 20 °C ca. Incorporare gradualmente 500 gr. di panna montata non zuccherata.

FOND SAUERMELEK

Sciogliere 400 gr. di **FOND SAUERMELEK** con 400 gr. d'acqua a 20 °C ca. Aggiungere 800 gr. di ricotta fresca - oppure 1.000 gr. di yogurt fresco. Incorporare gradualmente 1.000 gr. di panna montata non zuccherata.

Indicazioni valide per tutti i gusti: una volta preparato, versare in appositi stampi, decorare a piacere e lasciare in frigorifero per almeno un'ora. Se **per surgelazione**: prima di passare in abbattitore, lasciar stabilizzare per almeno mezz'ora in frigorifero.

E' possibile **montare tutti gli ingredienti assieme**, ottenendo quindi un **prodotto più compatto**, che può essere **sformato dallo stampo quasi istantaneamente**.

MODALITA' D'IMPIEGO

Varianti:

Per preparare monoporzioni, tranci di Pan di Spagna farciti, semifreddi o mousses al cucchiaio.

MOUSSE ZABAIONE e CANNELLA

Sciogliere 200 gr. di **FOND NEUTRO** con 200 gr. d'acqua. Aggiungere 30 gr. di pasta zabaione e 2 gr. di cannella in polvere. Incorporare gradualmente 1.000 gr. di panna montata non zuccherata.

MOUSSE al CAFFE' (con aroma d'arancia)

Sciogliere 200 gr. di **FOND NEUTRO** con 150 gr. d'acqua. Aggiungere 30 gr. di **COMPOUND MOCCA** e 50 gr. di liquore all'arancia 60% vol. Incorporare gradualmente 1.000 gr. di panna montata non zuccherata.

MOUSSE al CIOCCOLATO (con aroma al Kirsch)

Sciogliere 200 gr. di **FOND CIOCCOLATO** con 100 ml d'acqua e 100 di liquore al kirsch. Incorporare gradualmente 1.000 gr. di panna montata non zuccherata. (Ottima in abbinamento ad una mousse bianca preparata con **FOND CIOCCOLATO BIANCO**).

I COMPOUND (gusti frutta e creme) sono un assortimento di **paste concentrate aromatizzanti**, preparate con ingredienti naturali di alta qualità. Sono prodotti con succo, polpa o pezzi di frutta e altri pregiati ingredienti. **Aromatizzano e colorano panna montata, creme pasticciare, gelatine a freddo e a caldo, farciture per Praline e Pasticceria secca, zuccheri fondenti, ecc...**

Distributore esclusivo per l'Italia



KOMPLET ITALIA Srl

Via E. Fermi, 24050 Grassobbio (BG)

Tel. 035.42.42.742, Fax 035.42.42.744

e-mail: info@kompletitalia.it

website: www.kompletitalia.it

Dawn[®]
Creating happiness[™]

MOUSSE

Neutra



Caratteristiche

- Struttura cremosa e liscia al palato.
- Aromatizzabile a piacere.
- Semplicità d'impiego.
- Stabile alla temperatura sia positiva che negativa.
- Garantisce la tenuta della forma di Semifreddi e Torte alla panna dopo lo scongelamento.

Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it



Miscela stabilizzante in polvere per panna. Di gusto neutro, può essere aromatizzata a piacere con aggiunta di Paste o Puree di frutta, Pasta zabaione, Cioccolato, ecc...

Ricetta Base

MOUSSE NEUTRA	200 g
Acqua	250 g
Panna montata	1.000 g

Aggiungere a piacere 100 - 150 g di zucchero prima di montare la panna.

modalità d'impiego:

Montare la panna. Mescolare a mano **Mousse Neutra** con l'acqua, aggiungere quindi la panna montata continuando a mescolare delicatamente sino ad ottenere una crema omogenea. Versare negli appositi stampi, decorare a piacere, quindi porre in frigorifero per almeno 1 ora. Surgelazione: lasciar prima riposare in frigo per mezz'ora e quindi surgelare.





Stabilizzante in polvere, solubile a caldo, per la realizzazione di Bavaresi, Semifreddi e Panna Cotta

Caratteristiche e vantaggi

- Semplicità d'uso
- Alternativa all'utilizzo in Pasticceria della Colla di Pesce:
25 g di Sanatine corrispondono a 10 g di Colla di Pesce.
- Alto potere gelificante

Confezione :

2 sacchetti da 2,5 Kg = cartone 5 Kg

Conservazione :

24 mesi, in confezione sigillata - temperatura ambiente

Ricetta base per Bavaresi e Semifreddi

SANATINE	50 g
Acqua calda (80 °C ca.)	100 g
Zucchero	60 g
COMPOUND (gusto a scelta)	60 g
Panna montata (non zuccherata)	1000 g

Sciogliere SANATINE nell'acqua calda, aggiungervi poi lo zucchero e il COMPOUND(gusto a scelta). Incorporarvi mescolando lentamente la panna (da inserire un terzo alla volta).

Ricetta per Panna Cotta

SANATINE	60 g
Zucchero semolato	200 g
Panna	600 g
Latte	400 g

Mescolare e portare ad ebollizione panna, latte e zucchero e aggiungendo poi SANATINE mescolando. Colare la miscela negli stampi e lasciar raffreddare. Quando fredda, sformare e guarnire con DELIFRUIT FRUTTI DI BOSCO.



Distributore esclusivo per l'Italia

KOMPLET ITALIA Srl

Via E. Fermi, 24050 Grassobbio (BG)

Tel. 035.42.42.742, Fax 035.42.42.744

e-mail: info@kompletitalia.it

website: www.kompletitalia.it

Dawn[®]

Bakery success starts here.™



Linea Compound

Assortimento di Paste concentrate aromatizzanti prodotti a base di succo, polpa, purea di frutta e altri ingredienti pregiati per aromatizzare Panna, Crema Pasticcera, Semifreddi, gelatine, zuccheri fondenti.

Caratteristiche e Vantaggi

- Con coloranti ed aromi naturali
- Alta percentuale di frutta.
- Prodotto migliorato in viscosità e dosaggio.
- Confezione pratica e comoda.
- Per aromatizzare un vasta varietà di prodotti finiti come glasse, creme da farcitura, Bavaresi, Mousse, Zuccheri fondenti, prodotti da forno, Gelati e Milk shakes.
- Dosaggio: Aggiungere da 40-60 g di Compound per 1.000 g di crema (4-6%) ad eccezione di Mocca (20g per 1.000 g).



In comode e pratiche confezioni da un 1 kg.

Gusto	Confezione	Gusto	Confezione
FRAGOLA	1kg	MANGO	1kg
ARANCIA	1kg	NOCCIOLA	1kg
MOCCA	1kg	ANANAS	1kg
LIMONE	1kg	CILIEGIA	1kg
CACAO	2.5kg	PISTACCHIO	1kg
BANANA	1kg	LIQUORE CILIEGIA	1kg
LAMPONE	1kg	CHAMPAIGNE	1kg
LIQUORE ALL'UOVO	1kg	NOCE	1kg
PASSION FRUIT	1kg	CAPPUCCINO	1kg
CARAMELLO	1kg	MIRTILLO	1kg

Nota: l'assortimento prodotti e relative confezioni disponibili in Italia c/o i Ns magazzini sono sempre consultabili richiedendo l'elenco prodotti in vigore.

Distributore esclusivo per l'Italia

SEMILAVORATI E MATERIE PRIME PER PANETTERIE, PASTICCERIE, GELATERIE ED HO.RE.CA.



KOMPLET ITALIA Srl

Via E. Fermi, 24050 Grassobbio (BG)
Tel. 035.42.42.742, Fax 035.42.42.744
e-mail: info@kompletitalia.it
website: www.kompletitalia.it



DOLCI AL CUCCHIAIO

MOUSSE DESSERT CACAO

DESSERT CREME BRULEE

PANNA COTTA





Dessert Crème Brulée

Mix per la preparazione del Classico Dessert Crème Brulée



RICETTA CRÈME BRULÉE CLASSICO per 10 porzioni:

Latte	gr 400
Panna liquida	gr 400
DESSERT CREME BRULEE	gr 150

Miscelare gr. 300 di latte con gr. 400 di panna liquida e portare ad ebollizione. Nel frattempo versare gr. 150 di DESSERT CREME BRULEE in polvere nei rimanenti gr. 100 di latte. Aggiungere questo mix alla crema in ebollizione e mescolare mentre la si porta nuovamente ad ebollizione.

Colare in ciotole e far raffreddare. Cospargere con zucchero di canna la superficie della crema fredda e fiammeggiare.

N.B. Quando DESSERT CREME BRULEE viene colata in tartelli, usare gr. 200 di latte anziché gr. 400.



CRÈME BRULÉE MOCCA per 10 porzioni:

Latte	gr 400
Panna liquida	gr 400
DESSERT CREME BRULEE	gr 150
COMPOUND MOCCA	gr 20

Miscelare gr. 300 di latte con gr. 400 di panna liquida e portare ad ebollizione. Nel frattempo versare gr. 150 di DESSERT CREME BRULEE in polvere nei rimanenti gr. 100 di latte ed aggiungere gr. 20 di COMPOUND MOCCA. Aggiungere il mix ottenuto alla crema in ebollizione e mescolare mentre la si porta nuovamente ad ebollizione. Colare in ciotole e far raffreddare.

Cospargere con zucchero di canna la superficie della crema fredda e fiammeggiare. N.B. Quando DESSERT CREME BRULEE viene colata in tartelli usare gr. 200 di latte anziché 400.

Distributore esclusivo per l'Italia



KOMPLET ITALIA Srl
Via E. Fermi, 24050 Grassobbio (BG)
Tel. 035.42.42.742, Fax 035.42.42.744
e-mail: info@kompletitalia.it
website: www.kompletitalia.it



MOUSSE

Dessert Cacao



Caratteristiche

- Semilavorato in polvere a base di cacao per la produzione di ottime Mousse, dessert al cucchiaio e crema per Profiterols.
- Struttura cremosa e liscia al palato.
- Sapore intenso di cioccolato.
- Semplicità d'impiego.
- Stabile alla temperatura sia positiva che negativa.



Ricetta Base

MOUSSE DESSERT CACAO 500 g
Acqua o Latte a 15-20°C 1.000 g

modalità d'impiego:

Montare in planetaria con frusta **MOUSSE DESSERT CACAO** l'acqua o il latte in planetaria per 1 min. in prima velocità e per 4 min. in seconda velocità. Disporre in coppette e conservare in frigorifero.

Salsa Profitterosels

MOUSSE DESSERT CACAO 500 g
Latte 1.000 g

modalità d'impiego:

montare tutto assieme per 1 min. a bassa velocità e in seguito 4 min. a forte velocità.

Aggiungere poi:

Panna liquida 200 g
Sciroppo di zucchero 200 g
KIDDY NOISETTE (sciolta) 250 g

Amalgamare bene tutto assieme.



Panna cotta



Miscela in polvere per la preparazione del classico Dessert Panna Cotta

Caratteristiche e vantaggi

- Semplicità d'uso
- Evita i passaggi tradizionali: (scioglimento e filtraggio gelatina)
- Qualità costante
- Ottimo gusto

Confezione :

Sacchetto da 2,5 Kg in cartoncino da 5 Kg.

Conservazione :

12 mesi dalla data di produzione a 18° C-24° C

Ricetta base

PANNA COTTA	150 g
Latte	400 g
Panna fresca liquida	400 g

Mescolare latte e panna e portare ad ebollizione.
Aggiungervi SUCREA PANNA COTTA e mescolare nuovamente.
Colare la miscela negli stampi e lasciar raffreddare. Quando fredda, sformare e guarnire con DELIFRUIT FRUTTI DI BOSCO.



Distributore esclusivo per l'Italia

KOMPLET ITALIA Srl

Via E. Fermi, 24050 Grassobbio (BG)

Tel. 035.42.42.742, Fax 035.42.42.744

e-mail: info@kompletitalia.it

website: www.kompletitalia.it

Dawn[®]

Bakery success starts here.™



LINEA AROMI DI PASTICCERIA

Ready to Create



Linea Aromi

Assortimento di Aromi concentrati in Emulsione
e Aromi Granulari.

Assortimento Aromi



AROMI CONCENTRATI IN EMULSIONE

Gusto	Descrizione
PALERMO LIMONE	Aroma naturale limone
MAURITIUS VANIGLIA	Aroma vaniglia
BELMONTE RUM	Aroma Rum
BARI MANDORLA AMARA	Aroma mandorla amara
FAVORIT ORANGE	Aroma arancia
FAVORIT BURRO	Aroma burro
FAVORIT HEFETEIG	Aroma per Paste Lievitate

Dosaggio: 3-5 g : 1.000 g

Confezione: 4 Bottiglie da 1 Kg in cartone



AROMI GRANULARI

Le sostanze aromatizzanti vengono microincapsulate e sprigionano il loro effetto nell'impasto durante la cottura.

Gusto	Descrizione
CITRONOVA	Aroma naturale agrumi
VANISTAR	Aroma naturale vaniglia

Dosaggio: Citronova: 1-2 g : 1.000 g

Vanistar: 5-10 g : 1.000 g

Confezione: Citronova: 4 sacchetti da 1,5 Kg in cartone

Vanistar: 4 sacchetti da 1 Kg in cartone

Distributore esclusivo per l'Italia

SEMILAVORATI E MATERIE PRIME PER PANETTERIE, PASTICCERIE, GELATERIE ED HO.RE.CA.



KOMPLET ITALIA Srl

Via E. Fermi, 24050 Grassobbio (BG)

Tel. 035.42.42.742, Fax 035.42.42.744

e-mail: info@kompletitalia.it

website: www.kompletitalia.it





PASTAROMI TOP

Il profumo della bontà

Preparazioni aromatiche concentrate in pasta
a base di estratti naturali ed aromi, con coloranti.



Caratteristiche

- Ampia possibilità di utilizzo: per aromatizzare e colorare panne, creme, cake, lievitati, paste di mandorle, biscotti, zucchero fondente, marmellate, farciture, gelati, etc...
- Stabili in cottura.
- Ottima consistenza: si amalgamano facilmente e la loro consistenza pastosa è perfetta anche per le creme più leggere, che con l'eccesso di liquidi tenderebbero a smontare.
- Economia d'utilizzo: molto concentrati, solo 5-10 g su 1 kg di prodotto finito!



Linea Pasticceria

Confezione:

Bottiglia trasparente da 1 kg

Cartone: 12 bottiglie da 1 kg

Conservazione: 24 mesi in luogo fresco ed asciutto

Gusti disponibili:



Arancia colorata

aromatizza e colora



Limone colorato

aromatizza e colora

Limone bianco

senza colorante



Fragola

aromatizza e colora



Pistacchio

aromatizza e colora



Moka

aromatizza e colora



Mandarino

aromatizza e colora



Banana

aromatizza e colora

*L'assortimento prodotti e relative confezioni disponibili presso i nostri magazzini sono consultabili richiedendo l'elenco prodotto in vigore



KOMPLET ITALIA s.r.l. SEMILAVORATI PER PANETTERIE, PASTICCERIE, GELATERIE ED HO.RE.CA.
24050 Grassobbio (BG) • Tel. +390354242742 • Fax +390354242744 • info@kompletitalia.it • www.kompletitalia.it

Assistenza tecnica

Numero Verde

800-251859

ARTICOLI AROMATIZZANTI



PASTAROMI

Aromi in pasta a base di preparazioni aromatizzanti colorate, ideali per aromatizzare prodotti da forno. Gusti disponibili: Arancio, Panettone, Limone, Croissant.

Vantaggi:

- Ampia possibilità di utilizzo
- Stabilità in cottura e surgelazione
- Facilità d'impiego.
- Utilizzabile a freddo e da forno.
- Ottimo binomio qualità prezzo

Bottiglia da 1 Kg in cartone da 6

Dosaggio: 5-10 g : 1.000 g



OROBIANCO

Aroma in polvere gusto Panna/Vaniglia ideale per Biscotteria, Creme, Paste lievitate e Paste Montate.

Vantaggi:

- Conferisce al prodotto finito un gusto deciso di panna e vaniglia.
- Alta concentrazione.
- Ampia possibilità d'utilizzo.
- Stabile in cottura e surgelazione.
- Utilizzabile a freddo e da forno.
- Confezione: pratico secchiello.

Secchiello da 1 Kg

Dosaggio 3-5 g : 1.000 g



PASTA ZABAIONE

Pasta zabaione di ottima qualità, ideale per aromatizzare creme, panna, zucchero fondente (**MAGIC FONDANT**) e gelato.

Vantaggi:

- Conferisce al prodotto finito un gusto deciso di Zabaione.
- Facilità di utilizzo, si miscela molto rapidamente a panna o crema pasticcera.
- Alta resa: 100-200 g per Kg. di crema o panna, 30-50 g per Kg. di **MAGIC FONDANT**.

Vaso in vetro 1,7 x 6 Kg = cartone 10,2 Kg



KOMPLET ITALIA s.r.l. SEMILAVORATI PER PANETTERIE, PASTICCERIE, GELATERIE ED HO.RE.CA.
24050Grassobbio(BG) • Tel. +390354242742 • Fax+390354242744 • info@kompletitalia.it • www.kompletitalia.it

Assistenza tecnica
Numero Verde
800-251859



LINEA FARCITURE DI FRUTTA



Dawn Farciture di frutta

Linea Confibel

Farciture di frutta pronte all'uso per la farcitura di torte, crostate e di altre specialità da forno.



LA GAMMA

Prodotto	Descrizione	Confezioni
CONFIBEL 100	Farcitura a base di albicocche	Secchio da 13 kg
CONFIBEL LAMPONE	Farcitura a base di lamponi, con semi.	Secchio da 6,5 kg

LINEA CONFIBEL

- ✓ Linea di farciture a base di frutta fresca di alta qualità, dal sapore eccellente.
- ✓ Consistenza cremosa.
- ✓ Pronte all'uso.
- ✓ Ottima tenuta in forno .
- ✓ Facilmente spatolabili.
- ✓ Ottime per farcire croissant, fagottini, torte da forno e crostate.

Distributore esclusivo per l'Italia

SEMILAVORATI E MATERIE PRIME PER PANETTERIE, PASTICCERIE, GELATERIE ED HO.RE.CA.



KOMPLET ITALIA Srl

Via E. Fermi, 24050 Grassobbio (BG)
Tel. 035.42.42.742, Fax 035.42.42.744
e-mail: info@kompletitalia.it
website: www.kompletitalia.it



FARCITURE E CREME DI FRUTTA

PRONTOMELA

KIDDY FRUIT

LINEA CONFIBEL

KIDDY CONFI



PRONTOMELA

Linea Pasticceria

Caratteristiche

- Miscela a base di mela disidratata a cubetti.
- Alta resa: da 1,25 Kg (sacchetto) si ottengono 5,5 Kg di prodotto finito.
- Velocità di preparazione.
- Qualità costante della consistenza delle mele nel tempo.
- Alta percentuale di frutta.
- Prezzo competitivo.
- Idonea alla cottura e surgelazione.



Confezione Promozionale
"cesta" contenente
10 sacchetti da 1,25 = kg 12,5!

Ricetta base

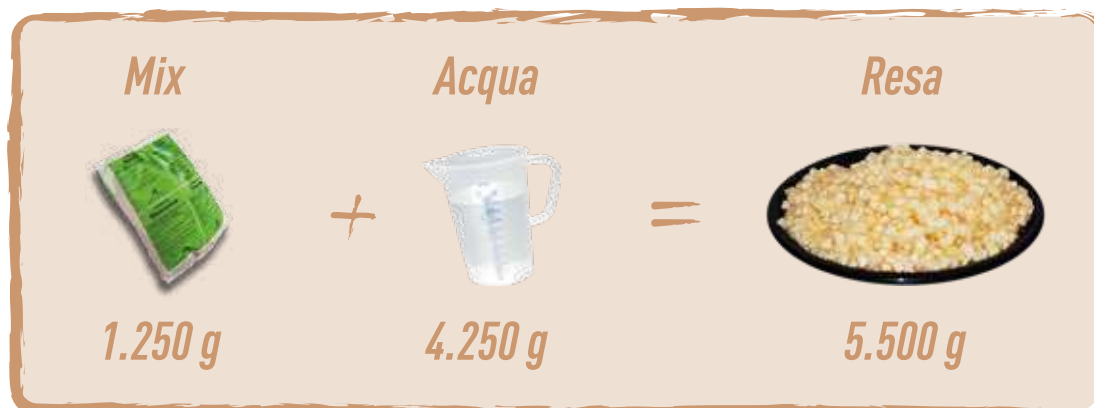
PRONTOMELA	1.250 g
Acqua fredda	4.250 g
Resa	5.500 g

modalità d'impiego:

Mescolare il contenuto del sacchetto (1,25 Kg) con l'acqua, quindi lasciar riposare 8 ore. Utilizzando questa procedura, si avrà una farcitura con mele a cubetti dalla consistenza fresca. Se invece si vuole ottenere una mela che sembrerà cotta, basterà utilizzare acqua calda (senza tempi d'attesa). Utilizzare secondo esigenze dopo il raffreddamento del prodotto.



Per un laboratorio che necessita di mele fresche si presenta spesso il problema delle differenti qualità e sapori delle mele. Non parliamo poi della conservazione delle stesse! I tempi di lavorazione sono sempre più ristretti e accelerati a causa di una manodopera costosa e sempre più difficile da reperire. **PRONTOMELA risolve i vostri problemi!**





KIDDY FRUIT

Gustosa cremosità

crema pronta di Limone o Arancia da farcitura e da forno



Caratteristiche

- Alta percentuale di limone o arancia
- Ottima spatolabilità
- Cremosità adatta per sac à poche e dosatori
- Gusto spiccato di limone o arancia
- Colore invitante e brillante
- Stabilità in cottura e surgelazione
- Ottima conservabilità
- Con coloranti di origine naturale
- Con aromi naturali



Linea Pasticceria

**CREMA DI LIMONE O ARANCIA
PRONTA ALL'USO, IDEALE PER
FARCIRE, DECORARE E AROMATIZZARE
PANNA E CREME PASTICCERE**

*Farcitura
di Fondi e Tartellette
di Frolla già cotti*

Kiddy Fruit Limone o Arancia	500 g
Belnap Neutra	500 g
Acqua	100 g

modalità d'impiego:

Portare a leggera ebollizione **Belnap** con l'acqua, quindi versare la gelatina diluita sul **Kiddy Fruit Limone o Arancia** mescolando il tutto.

Su un fondo di frolla già cotto versare il composto fino al bordo dello stesso.

Lasciar rapprendere e conservare a + 5°C.

Decorare a piacere

CONSIGLIO PER CROSTATE DA FORNO
Precuocere il fondo di frolla per 10 minuti, stendere Kiddy Fruit e ultimare la cottura. A raffreddamento avvenuto gelatinare.



KOMPLET ITALIA s.r.l. SEMILAVORATI PER PANETTERIE, PASTICCERIE, GELATERIE ED HO.RE.CA.
24050 Grassobbio (BG) • Tel. +39 035 4242742 • Fax +39 035 4242744 • info@kompletitalia.it • www.kompletitalia.it

Assistenza tecnica
Numero Verde
800-251859



All natural
flavours

Dawn Delifruit

Farciture a base di frutta di alta qualità

Prodotti pronti all'uso per farcire, guarnire, decorare e aromatizzare tutti i prodotti di Pasticceria: torte, crostate, paste lievitate, mousse, creme pasticcere, gelati etc...

www.dawnfoods.eu

**Dawn**[®]

Tre diverse gamme differenziate tra loro per aspetto (frutta intera, a pezzi, a cubetti o in purea) e percentuale di frutta contenuta.

DELIFRUIT EXTRA

Gamma di farciture di mele o pere di alta qualità con un elevata percentuale di frutta (90%).

*Gusti disponibili: Mela pezzi grossi e irregolari, Mela cubetti 10/10 , Pera cubetti 10/10.

DELIFRUIT CLASSIC

Ampia gamma di farciture Top Quality, preparate con frutta intera, purea o pezzi. Contenuto di frutta: dal 60 al 70%.

*Gusti disponibili: albicocca, ananas, ciliegia rossa, ciliegia nera, fragola, frutti di bosco, lampone, mirtillo, mora, pera, pesca, ribes rosso, mango, frutto della passione.

DELIFRUIT DAILY

Gamma di farciture a base di frutta sino al 50% pronte all'uso per specifiche applicazioni.

*Gusti disponibili: arancia e limone (in purea); mela a cubetti, ciliegia amarena, uvetta al rum.

**L'assortimento prodotti e relative confezioni disponibili in Italia c/o i Ns. magazzini sono sempre consultabili richiedendo l'elenco prodotti in vigore.*



Per farcire Paste Lievitate, Strudel, Fagottini.



Per farcire Torte da forno alla crema e Cheesecake.



Per inserti (Coulis) alla frutta in Semifreddi.

CARATTERISTICHE

- Pronte all'uso.
- Vasto assortimento di gusti.
- Con aromi naturali.
- Frutta di prima scelta, qualità costante tutto l'anno.
- Risparmio di tempo (la frutta è già pulita, pelata e tagliata).
- Stabili in cottura (la frutta rimane fragrante) e surgelazione.
- Shelf life: fino a 24 mesi per le farciture in lattina e 9 mesi per le farciture in secchio.

APPLICAZIONI

- Per farciture di crostate, strudel, torte, paste lievitate per prime colazioni (croissant e fagottini), crepes.
- Per decorazioni (effetto brillante) di torte, dessert, tartellette, semifreddi, waffel.
- Per inserti alla frutta in Semifreddi (coulis).
- Per arricchire e decorare coppe gelato.
- Per farcire torte da forno e variegare dolci al cucchiaio.

QUALITA' DAWN

La scelta delle materie prime selezionate e la tracciabilità della frutta conferiscono il valore aggiunto alle nostre farciture **DELIFRUIT**.

Dawn controlla l'origine della frutta selezionando accuratamente i fornitori e i produttori, che con un sistema di controllo della qualità certificato (BRC, ISO,...), assicura la tracciabilità dei prodotti e controlla l'uso dei pesticidi con programmi sofisticati.



Dawn realizza le farciture utilizzando esclusivamente **AROMI NATURALI**.

Il logo "All natural flavours" contraddistingue l'utilizzo esclusivo di questi aromi in tutte le formulazioni che lo riportano!



Per farcire Crostate e Tartellette.



Per decorare Dessert, Dolci al piatto e Gelati.



Per farcire Torte da Forno.

KIDDYCONFI

Preparato di frutta a base di confettura di ottima qualità.

Linea Pasticceria

Caratteristiche:

- Alta qualità delle materie prime impiegate.
- Ottima tenuta in forno e surgelazione.
- Consistenza cremosa e spatolabile.
- Alto contenuto di frutta!
- Dopo la cottura, la farcitura rimane lucida e cremosa.

Kiddyconfi Albicocca

35%

Secchiello da 12,5 Kg



Kiddyconfi Frutti di bosco

35%

Secchiello da 5 Kg



Kiddyconfi Prugna

Farcitura a base di polpa di prugne pastorizzate.

Per la produzione di 100 g di prodotto finito sono stati utilizzati 200 g di polpa di prugne.

Secchiello da 6 kg



KOMPLET ITALIA s.r.l. SEMILAVORATI PER PANETTERIE, PASTICCERIE, GELATERIE ED HO.RE.CA.
24050 Grassobbio (BG) • Tel. +39 035 42 42 742 • Fax +39 035 42 42 744 • info@kompletitalia.it • www.kompletitalia.it

Assistenza tecnica
Numero Verde
800-251859



LINEA GELATINE



Dawn Gelatine a Caldo

Gelatine a caldo concentrate, pronte all'uso per macchine a spruzzo o per applicazioni con pennello ideali per pasta sfoglia, prime colazioni, pasticceria mignon, lucidare crostate di frutta etc...



Linea Belnap

Gelatine concentrate ad altissima resa 50-70%.

Utilizzo

Diluire 1000 g di Belnap con 500-700 g di acqua. Portare ad ebollizione. Utilizzare come d'abitudine.

Impiego con macchine a spruzzo: Mescolare in planetaria Belnap ed acqua. Riempire il serbatoio della macchina portando il termostato a 90°C e gelatinare come d'abitudine.

Caratteristiche e Vantaggi

- ✓ Alta concentrazione = prezzo concorrenziale
- ✓ Alta resa da 50-70% d'acqua
- ✓ Gelifica rapidamente
- ✓ Stabile alla surgelazione
- ✓ Eccellente trasparenza e lucentezza
- ✓ Ottima stabilità sulla superficie, non appiccica
- ✓ Brillante: migliora l'aspetto del prodotto finito
- ✓ Struttura cremosa: agevola la diluizione con l'acqua
- ✓ Prolunga la durata del prodotto finito
- ✓ Facilmente riutilizzabile

Linea Softgel

Gelatine concentrate esclusivamente a base di pectina, diluizione 30-50% di acqua.

Utilizzo

Mescolare g 1000 di Softgel con 300-500 g di acqua e portare ad ebollizione. Applicare come da abitudine.

Impiego con macchine a spruzzo: Mescolare in planetaria 1000 g di Softgel ed acqua. Riempire il serbatoio della macchina portando il termostato a 90°C e gelatinare come d'abitudine. La miscela può essere riutilizzata nei giorni successivi, semplicemente mescolandola prima dell'uso.

Per decorazioni a freddo su semifreddi: ammorbidire Softgel neutro, lavorandolo con spatola, aggiungere un COMPOUND a scelta come aromatizzante nella quantità indicata, amalgamare bene per ottenere una colorazione uniforme, o viceversa, per ottenere un effetto marmorizzato, mescolare brevemente. Specchiare la torta, spalmando il composto ottenuto.

Caratteristiche e Vantaggi

- ✓ Facile da utilizzare
- ✓ Gelifica rapidamente
- ✓ Stabile al taglio e surgelazione
- ✓ Eccellente trasparenza e lucentezza
- ✓ Ottima stabilità sulla superficie, non appiccica
- ✓ Brillante: migliora l'aspetto del prodotto finito
- ✓ Struttura cremosa: agevola la diluizione con l'acqua
- ✓ Prolunga la durata del prodotto finito
- ✓ Facilmente riutilizzabile
- ✓ Ideale sia per torte alla frutta che per specchiature



Supernap Neutra

Gelatina neutra - diluizione 10-20% - ottimo rapporto qualità - prezzo. Stabile in surgelazione.

Impiego: diluire 1000 g di Supernap con 100-200 g di acqua, portare ad ebollizione, applicare come d'abitudine.

Topping Brillance Blond

Gelatina gusto albicocca - diluizione 20%. Gelifica rapidamente, stabile in surgelazione.

Impiego: diluire 1000 g di Topping Brillance Blond con 200 g di acqua, portare ad ebollizione, applicare come d'abitudine.

Prestinap Apricot

Gelatina gusto albicocca esclusivamente a base di pectina - diluizione 40-60% - effetto extra brillante, gelifica rapidamente, stabile in surgelazione.

Impiego: diluire 1000 g di Prestinap Apricot con 400-600 g di acqua, portare ad ebollizione, applicare come d'abitudine.

Linea Gelomat

Gelatine pronto uso per macchine a spruzzo.

Utilizzo

Connettere la confezione (BIB) alla macchina a spruzzo, regolare il termostato a 90°C e utilizzare come d'abitudine.

Impiego con pennello: scaldare la gelatina a 75-90°C.

Caratteristiche e Vantaggi

- ✓ Alta concentrazione = prezzo concorrenziale
- ✓ Facile da utilizzare
- ✓ Gelifica rapidamente
- ✓ Stabile alla surgelazione
- ✓ Eccellente trasparenza e lucentezza
- ✓ Ottima stabilità sulla superficie, non appiccica
- ✓ Brillante: migliora l'aspetto del prodotto finito
- ✓ Prolunga la durata del prodotto finito

Instant Jelly

Agente gelificante in polvere per produrre gelatine neutre lisce e trasparenti. Particolarmente indicato per gelatinare la frutta grazie alla sua ottima stabilità agli acidi.

Utilizzo

Mescolare 50 g di Instant Jelly e 300 g di zucchero a secco, versare il composto in 1000 g di acqua bollente. Riportare il tutto ad ebollizione. Applicare come d'abitudine.

Per gelatina salata: Mescolare 50 g di Instant Jelly con 20 g di sale a secco, versare il composto in 1000 g di acqua bollente. Riportare il tutto ad ebollizione. Applicare come d'abitudine. Per ottenere un sapore più corposo, aggiungere un dado all'acqua bollente.

Impiego con macchina a spruzzo: sciogliere a freddo 50 g di Instant Jelly con 300 g di zucchero in un litro di acqua, mescolando con frusta. Riempire il serbatoio della macchina, portare il termostato a 90°C e gelatinare come d'abitudine. La miscela può essere riutilizzata nei giorni successivi mescolandola prima dell'uso.

Jelly Glaze Neutral

Agente gelificante in polvere per produrre gelatine neutre stabili al taglio e surgelazione, ideali per la frutta.

Utilizzo

Mescolare 100 g di Jelly Glaze Neutral con 250 g di zucchero. Aggiungere 1000 g di acqua bollente, mescolare e utilizzare come d'abitudine.

Caratteristiche e Vantaggi dei gelificanti in polvere

- ✓ Alta resa, prezzo concorrenziale
- ✓ Ideale per gelatinare la frutta
- ✓ Brillante e trasparente
- ✓ Facilmente riutilizzabile
- ✓ Prolunga la durata del prodotto finito
- ✓ Gelifica rapidamente





Assortimento

Gusto Neutro

PRODOTTO	DESCRIZIONE	CONFEZIONE
Belnap Neutral	Gelatina concentrata gusto neutro. Alta resa: da 50 fino a 70% d'acqua	Secchio da kg 7 Secchio da kg 14
Softgel Neutro	Gelatina concentrata gusto neutro. Resa: da 30 fino a 50% d'acqua	Secchio da kg 7
Supernap Neutra	Gelatina gusto neutro. Diluizione 10-20 %	Secchio da kg 14

Gusto Albicocca

PRODOTTO	DESCRIZIONE	CONFEZIONE
Belnap Albicocca	Gelatina concentrata all'albicocca. Alta resa: da 50 fino a 70% d'acqua	Secchio da kg 7 Secchio da kg 14
Softgel Giallo	Gelatina concentrata gusto albicocca. Resa: da 30 fino a 50% d'acqua	Secchio da kg 7
Topping Brillance Blond	Diluizione 20 % - gusto albicocca	Secchio da kg 7 Secchio da kg 14
Prestinap Apricot	Gelatina gusto albicocca - Diluizione 40-60%	Secchio da kg 7

Gusto Fragola

PRODOTTO	DESCRIZIONE	CONFEZIONE
Belnap Fragola	Gelatina concentrata alla fragola. Alta resa: da 50 fino a 70% d'acqua	Secchio da kg 7

Gelatine pronto uso per macchine spray

PRODOTTO	DESCRIZIONE	CONFEZIONE
Gelomat neutro GT	Gusto neutro in BIB	Bag in box kg 13
Gelomat yellow GT	Gusto albicocca in BIB	Bag in box kg 13

Concentrati in polvere per gelatine

PRODOTTO	DESCRIZIONE	CONFEZIONE
Instant Jelly	In polvere - stabile agli acidi della frutta	Sacchetto in cartone 4x1 kg
Jelly Glaze Neutral	In polvere - non crea schiuma	Sacchetto in cartone 2x2,5 kg

Distributore esclusivo per l'Italia



KOMPLET ITALIA Srl
Via E. Fermi, 24050 Grassobbio (BG)
Tel. 035.42.42.742, Fax 035.42.42.744
e-mail: info@kompletitalia.it
website: www.kompletitalia.it

Dawn[®]
Creating happiness[™]



Dawn Gelatine a Freddo

Linea Decorgel - Mirror

Gelatine a freddo pronte all'uso ideali per la specchiatura e decorazione di semifreddi, mousse, bavaresi, dessert, frutta fresca e per la finitura di torte.



Linea Decorgel - Mirror

La Gamma

Prodotto	Descrizione	Confezioni
DECORGEL NEUTRO	Gusto neutro ideale per specchiare	Secchio da 3 kg Secchio da 7 kg
DECORGEL CLASSIC	Gusto neutro, più fluida, ideale per uso a pennello	Secchio da 7 kg
DECORGEL PLUS BIANCO	Bianco coprente per specchiare	Secchio da 3 kg
MIRROR GLAZE CHOKO	Al gusto e colore di cioccolato, base agar agar	Secchio da 4 kg
MIRROR NEUTRA	Base pectina - semifluida	Secchio da 4 kg
MIRROR GLAZE DIAMANT NEUTRA	Gusto neutro, effetto brillante, base agar agar	Secchio da 4 kg

Caratteristiche e Vantaggi

- ✓ Semplicità e velocità di utilizzo
- ✓ Eccellente stabilità
- ✓ Brillantezza incomparabile
- ✓ Vasto assortimento di gusti e colori grazie alle paste aromatizzanti **Compound**
- ✓ Con aromi naturali
- ✓ Piccole e pratiche confezioni
- ✓ Stabile in surgelazione e scongelamento

Un'ampia possibilità d'impiego

Specchiatura di semifreddi e dessert

Mescolare **DECORGEL** con l'aiuto di una spatola per renderlo omogeneo. Applicare direttamente su dolci congelati e lisciare.

Mescolare **MIRROR GLAZE CHOKO** con l'aiuto di una spatola per renderlo omogeneo, applicare con spatola su semifreddo a -18°C.

Mescolare **DECORGEL PLUS BIANCO** con l'aiuto di una spatola per renderlo omogeneo, portare ad una temperatura di 30-35°C, applicare con spatola su semifreddo a -18°C.

Fissaggio e lucidatura di soggetti su ostia

DECORGEL NEUTRO, utilizzato puro è ideale per il fissaggio e la lucidatura di soggetti su "ostia", per la sua trasparenza e consistenza.

Applicazione con pennello su frutta fresca

Per proteggere e dare brillantezza alla frutta utilizzare **DECORGEL CLASSIC** o diluire **DECORGEL NEUTRO** con il 15% di acqua, quindi gelatinare con pennello.

Specchiatura di dolci bombati

Per specchiare l'intera superficie di dolci bombati con **DECORGEL NEUTRO**, mescolare 300g di **BELNAP** e 300g di acqua e portare ad ebollizione. Versare su kg 1 di **DECORGEL** a temperatura ambiente e mescolare. Portare la miscela a 48°C e versarla direttamente sul semifreddo tolto dall'abbattitore. Questa miscela può essere utilizzata più volte, riscaldandola a microonde o bagnomaria.

Con **MIRROR GLAZE CHOKO** e **DECORGEL PLUS BIANCO**: portare il prodotto a 40°C circa e versare direttamente sul semifreddo tolto dall'abbattitore.

Varianti personalizzate

I **DECORGEL PLUS BIANCO**, **NEUTRO** e **CLASSIC** possono essere mescolati con coloranti alimentari per creare un'infinità di colori. **DECORGEL NEUTRO** e **CLASSIC** sono inoltre una base eccellente per creare delle specchiature di frutta, aggiungendo semplicemente della polpa di frutta nell'ordine de 5-10%.

Distributore esclusivo per l'Italia

SEMILAVORATI E MATERIE PRIME PER PANETTERIE, PASTICCERIE, GELATERIE ED HO.RE.CA.



KOMPLET ITALIA Srl

Via E. Fermi, 24050 Grassobbio (BG)

Tel. 035.42.42.742, Fax 035.42.42.744

e-mail: info@kompletitalia.it

website: www.kompletitalia.it



Piping Jelly



Ottima tenuta e fluidità!

Linea di Gelatine per scrivere e decorare



Confezione: secchiello da 2kg
Colore disponibile: *Neutro*



PALS
— 1936 —

Confezione: secchiello da 1,3kg
Colori disponibili: *Rosso - Verde - Rosa - Celeste - Giallo Oro - Marrone - Neutro s.o.*



KOMPLET ITALIA s.r.l. SEMILAVORATI PER PANETTERIE, PASTICCERIE, GELATERIE E HO.RE.CA.
24050 Grassobbio (BG) • Tel. +39 035 42 42 742 • Fax +39 035 42 42 744 • info@kompletitalia.it • www.kompletitalia.it

Assistenza tecnica
Numero Verde

800-251859

LINEA CIOCCOLATO

CIOCCOLATO DI COPERTURA
IN GOCCE

ARTICOLI VARI DI
CIOCCOLATO





Linea Cioccolato



SAN FELIPE

Cioccolato di copertura fondente

Temperaggio Manuale

Gusto cacao equilibrato	Caratteristiche	Cacao min.
P 5005	Fluida	60%
P 5009	Semifluida	58%
P 9005	Extrabitter	73%

Sciogliere l'intera massa a 45-50°C (bagno maria o altro metodo di riscaldamento indiretto): così facendo, si ottiene la fusione dei differenti cristalli del burro di cacao.

Separare la massa calda in due parti (1/3 e 2/3) e lavorare i 2/3 su lastra di marmo al fine di ridurre la temperatura a 28-29°C. Questa è la temperatura che permette la ri-cristallizzazione.

Riscaldare nuovamente la massa, aggiungendo questa parte al 1/3 di cioccolato caldo e mescolare sino a raggiungere la temperatura di lavorazione 31-32°C. Si raccomanda di non oltrepassare tale temperatura, in caso contrario sarà necessario ricominciare da capo. Il temperaggio può essere effettuato anche con macchinari automatici.

MARACAIBO

Cioccolato di copertura al latte

Temperaggio Manuale

Gusto cacao equilibrato	Caratteristiche	Cacao min.
M 5009	Semifluida	44%

Sciogliere l'intera massa a 40-45°C (bagno maria o altro metodo di riscaldamento indiretto): così facendo, si ottiene la fusione dei differenti cristalli del burro di cacao.

Separare la massa calda in due parti (1/3 e 2/3) e lavorare i 2/3 su lastra di marmo al fine di ridurre la temperatura a 26-27°C. Questa è la temperatura che permette la ri-cristallizzazione.

Riscaldare nuovamente la massa, aggiungendo questa parte al 1/3 di cioccolato caldo e mescolare sino a raggiungere la temperatura di lavorazione 28-29°C. Si raccomanda di non oltrepassare la temperatura, in caso contrario sarà necessario ricominciare da capo. Il temperaggio può essere effettuato anche con macchinari automatici.

CABO BLANCO

Cioccolato di copertura bianco

Temperaggio Manuale

Gusto cacao equilibrato	Caratteristiche	Burro di cacao
W 5009	Semifluida	30,5%

Sciogliere l'intera massa a 40°C (bagno maria o altro metodo di riscaldamento indiretto): così facendo, si ottiene la fusione dei differenti cristalli del burro di cacao.

Separare la massa calda in due parti (1/3 e 2/3) e lavorare i 2/3 su lastra di marmo al fine di ridurre la temperatura a 26-27°C. Questa è la temperatura che permette la ri-cristallizzazione.

Riscaldare nuovamente la massa, aggiungendo questa parte al 1/3 di cioccolato caldo e mescolare sino a raggiungere la temperatura di lavorazione 28-29°C. Si raccomanda di non oltrepassare tale temperatura, in caso contrario sarà necessario ricominciare da capo. Il temperaggio può essere effettuato anche con macchinari automatici.

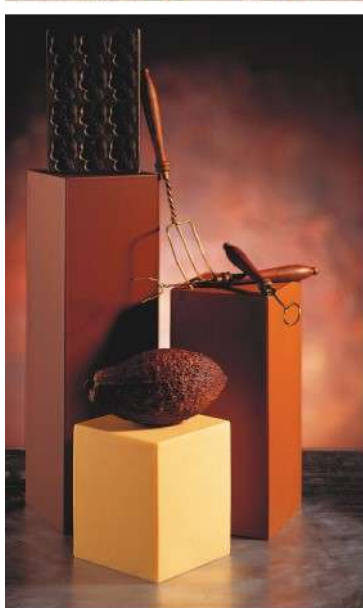
Parametri che definiscono i codici abbinati ai vari tipi di cioccolato

TIPO: P= fondente M=latte W= bianco

GUSTO: è espresso dalle prime due cifre del codice di riferimento, che aumentano in proporzione: 50 si riferisce ad un cioccolato bilanciato /standard - 90 identifica un aroma di cacao più accentuato.

VISCOSITA': è espressa dalle ultime due cifre del codice di riferimento. Dipende da differenti fattori, uno dei quali è la percentuale di burro di cacao contenuta. 05 è il codice che identifica un cioccolato particolarmente fluido; 09 indica il cioccolato con viscosità standard.

Conservazione: Le confezioni DAWN assicurano la perfetta conservazione del cioccolato. Al fine di rispettarne la qualità, è necessario conservare il prodotto lontano da odori estranei ad una temperatura ideale di 18°C. Proteggere inoltre la confezione da luce, aria ed umidità.



Distributore esclusivo per l'Italia



KOMPLET ITALIA Srl
Via E. Fermi, 24050 Grassobbio (BG)
Tel. 035.42.42.742, Fax 035.42.42.744
e-mail: info@kompletitalia.it
website: www.kompletitalia.it



ARTICOLI VARI



ARTICOLI DI CIOCCOLATO PURO

Goccine Cioccolato

Goccine cioccolato fondente da forno (7.500 / Kg) Cacao min. 44% ca.
Confezione: Cartone 20 kg (4 x 5 kg).

Chicchi Cioccolato Caffé

Chicchi di cioccolato al caffè per decorazione.
Confezione: Cartone 12 Kg (12 x 1 Kg).

Cioccostecche

Barrette di cioccolato fondente da forno (5,5 g) lunghezza 8 cm.
Confezione: Cartone 24 Kg (15 x 1,6 Kg).



CREME ANIDRE PER FARCITURA E GLASSATURA

LINEA CREME KIDDY

LINEA KIDDY COVER





linea

CREME KIDDY

Dolce scioglievolezza

Linea di creme a base di cacao, latte e nocciole per farcire, glassare ed aromatizzare.



KIDDY NOISETTE FORNO	Crema cacao e nocciole, ottima spalmabilità. Indicata per cottura.
KIDDY CHOCO SOFTY	Crema scura al cacao, ottima spalmabilità. Indicata per farciture. Stabile in cottura.
KIDDY CHOCO	Crema scura cacao e nocciole, ottima per glassare torte tipo sacher. Stabile in cottura. Utilizzo: Portare Kiddy Choco alla temperatura di 30°C e procedere alla glassatura.
KIDDY SCURA	Crema concentrata al cacao, specifica per tingere e aromatizzare crema e panna. Utilizzo: aggiungere 100 g di Kiddy Scura ogni 1000 g di crema o panna.
KIDDY CREME BIANCA	Crema bianca al latte, ottima spalmabilità. Indicata per farciture.

Linea Pasticceria

Torrone morbido

al latte - bianco - fondente

MARACAIBO cioccolato al latte	2.000 g
KIDDY NOISETTE FORNO	2.000 g
Frutta secca tostata	2.000 g
CABO BLANCO cioccolato bianco	2.000 g
KIDDY CREME BIANCA	2.000 g
Aromi o Paste aromatizzanti	q.b.
Frutta secca tostata	2.000 g
SAN FELIPE cioccolato fondente	2.000 g
KIDDY CHOCO SOFTY	2.000 g
Frutta secca tostata	2.000 g

modalità d'impiego:

Sciogliere separatamente il cioccolato con la **KIDDY**. Unire le due creme ottenute e gli eventuali aromi o paste aromatizzanti, incorporare la frutta secca (mandorle, nocciole, ecc...). Mescolare e colare su carta da forno in teglia 60x40 cm con sponde alte all'altezza di 2,5 cm. Lasciare raffreddare in frigorifero, porzionare a piacere. Eventualmente glassare con cioccolato di copertura.

Copertura

profiterol classica

KIDDY CHOCO SOFTY	4.000 g
Latte	1.200 g
Panna fresca o vegetale	800 g

modalità d'impiego:

Sciogliere Kiddy Choco Softy alla temperatura di 40-45° C, aggiungervi il latte e la panna, mescolare. Lasciar raffreddare. All'occorrenza portare alla temperatura di utilizzo: 30-35°C.

Salsa per profiterol

fondente

KIDDY CHOCO SOFTY	4.000 g
Latte	2.000 g
TURBO (montante)	50 g

bianca

KIDDY CREME BIANCA	4.000 g
Panna vegetale	1.000 g
Latte	1.000 g
TURBO (Montante)	50 g

bianca

KIDDY CREME BIANCA	4.000 g
Panna fresca	1.500 g
Latte	500 g
TURBO (montante)	100 g

nocciola

KIDDY NOISETTE FORNO	4.000 g
Panna vegetale	1.000 g
Latte	1.000 g
TURBO (montante)	50 g

nocciola

KIDDY NOISETTE FORNO	4.000 g
Panna fresca	1.500 g
Latte	1.000 g
TURBO (montante)	100 g

modalità d'impiego

Montare il tutto, glassare i bigné.





KIDDY COVER

Dolci e colorate

linea di glasse colorate ed aromatizzate per coperture



Caratteristiche

Con queste glasse colorate ed aromatizzate si ottiene una copertura plastica, colorata e lucida sulle superfici di:

- Bigné ed Eclairs
- Muffin e Plum Cakes
- Donuts
- Dolci da ricorrenza
- Paste Lievitate
- Semifreddi e gelati

Inoltre, ricettate con altri ingredienti, possono essere impiegate per realizzare golose farciture!

- Applicabili anche su prodotti stoccati in frigo o congelatore, si solidificano a temperatura ambiente in poco tempo
- Stabili in frigo e congelazione
- Mantengono le loro caratteristiche anche dopo lo scongelamento
- Stabili al taglio
- Semplici da utilizzare, risultato garantito

Confezionato in pratici secchielli da 3 Kg



Linea Pasticceria



Bigné - Eclairs

Bigné - Eclairs

Bonfritto&Forno	1000 g
Acqua 30°C	2000 g
Olio di semi	600 g

modalità d'impiego:

Mescolare in planetaria con spatola tutti gli ingredienti a medio - alta velocità sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Formare su carta da forno.

cottura: 230°C per 20 min. ca. con valvola aperta.

Farcitura

Kiddy Cover	1000 g
Panna fresca	3000 g

modalità d'impiego:

Sciogliere **Kiddy Cover** (gusto a scelta), separatamente scaldare la panna. Unire e mescolare assieme, lasciar riposare in frigorifero per una notte. Montare in planetaria con frusta. Farcire i Bigné / Eclairs e glassare con **Kiddy Cover** (gusto a scelta).

Per glassare con Kiddy Cover:

Sciogliere il prodotto a +/- 50°C ca.

Utilizzare ad una temperatura di 30-35°C.



Fiamme vari gusti

Base Frolla

Frolla Mix	1000 g
Burro	400 g
Uova	150 g

modalità d'impiego:

Mescolare in planetaria con spatola tutti gli ingredienti sino ad ottenere un impasto omogeneo. Stendere all'altezza di 4 mm, stampare con tagliapasta diam. 4 cm. Depositare su carta da forno.

cottura: 200°C per 15 min. ca. con valvola aperta.

Farcitura

Magic Fondant	1000 g
Burro morbido	1000 g
Alcolato 70°C	50 g
Kiddy Cover	300 g

modalità d'impiego:

Montare in planetaria con frusta ad alta velocità il burro, unirvi **Magic Fondant**, **Kiddy Cover** sciolto (gusto a scelta) e continuare a montare fino ad ottenere una crema soffice e vellutata. Aggiungere l'alcolato montando per un ulteriore minuto.

Formare con sac a poche sui dischi di pasta frolla. Lasciar riposare in frigorifero per un'ora.

Glassare intingendo in **Kiddy Cover** (gusto a scelta). Decorare a piacere.

Cake

Dolceoro	1000 g
Uova	500 g
Burro morbido	500 g

modalità d'impiego:

Mescolare il tutto in planetaria con spatola alla media velocità fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Colare su stampo unto.

cottura: 190°C per 45 min. ca.

Quanto fredda glassare con **Kiddy Cover** (gusto a scelta), decorare a piacere.

Per glassare con Kiddy Cover:

Sciogliere il prodotto a +/- 50°C ca.

Utilizzare ad una temperatura di 30-35°C.

Kiddy Cover



Dolce stecco

Bon bon

Semifreddo

Fond Fragola 200 g

Acqua 200 g

Panna fresca 1000 g

modalità d'impiego:

Montare in planetaria con frusta la panna. A parte, sciogliere il **Fond Fragola** con l'acqua, aggiungere i 2/3 di panna montata e completare con l'ultima parte di panna. Colare in stampi in silicone per gelati. Inserire lo stecco, completare livellando. Abbattere (-18°C ca). Glassare intingendo Dolce stecco in **Kiddy Cover** (gusto a scelta) e decorare a piacere.

Per glassare con **Kiddy Cover**:

Sciogliere il prodotto a +/- 50°C ca.

Utilizzare ad una temperatura di 30-35°C.

Sfere mandorla e arancio

Pasta Mandorle MO 1000 g

Compound Arancia 60 g

Liquore Arancio 60 g

modalità d'impiego:

Mescolare in planetaria con spatola a bassa velocità tutti gli ingredienti fino ad ottenere un composto omogeneo. Stendere a filone diam. 3 cm, tagliare a pezzetti (lunghezza 3 cm), formare delle sfere. Glassare intingendo le sfere in **Kiddy Cover Arancio** e rotolarle in cocco rapé.

Per glassare con **Kiddy Cover**:

Sciogliere il prodotto a +/- 50°C ca.

Utilizzare ad una temperatura di 30-35°C.

Assortimento gusti e colori



Bianco



Arancio



Fondente



Giallo
(gusto limone)



Moka
(gusto caffè)



Nocciola



Pistacchio



Rosa
(gusto fragola)



Zabaione



Viola
(gusto mirtillo)



Caramel Mou

KOMPLET ITALIA S.R.L.

24050 Grassobbio (BG)

Via Enrico Fermi, 4

Tel. +39 035 42 42 742

info@kompletitalia.it

www.kompletitalia.it

