



Ricettario biscotteria



CRUNCHY COOKIES

FROLLA MIX	1.000 g
Burro morbido	400 g
FLORENTA	150 g
Mandorle affettate	250 g
Goccine di cioccolato	250 g

Modalità d'impiego:

Impastare FROLLA MIX e burro morbido in planetaria con spatola alla media velocità fino ad ottenere un impasto granuloso.

Aggiungervi mescolando gli altri ingredienti, quindi porzionare in stampo di silicone di diametro 6 cm.

Cottura: Statico 200°C per 15 minuti. Rotor 185 °C.

La qualità piace!



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859





BISCOTTO SACHER

BLACK SOFT	1000 g
Farina tipo "0" debole	500 g
Burro	500 g
Uova intere	300 g

Modalità d'impiego:

Impastare il tutto sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Stendere all'altezza di 6 mm, stampare i biscotti diametro 6 cm e depositare su teglia con carta da forno. Stamparne la metà aggiungendo un foro centrale.

Cottura: Statico 195°C per 15 minuti circa. Rotor 185°C con valvola aperta.

Quando freddi glassare la metà del biscotto forato con **KIDDY COVER**



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859



La qualità piace!



BACI AL PISTACCHIO

VALBELLA SOFT 800 g

Farina tipo "0" debole 500 g

Burro 500 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 3 cm). Formare poi delle palline. Distribuire su teglia con carta da forno.

Cottura: Statico 180°C per 20 minuti circa. Rotor 170°C con valvola chiusa.

Quando freddi accoppiare con **KIDDY CREME PISTACCHIO**.



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859



La qualità piace!



BISCOTTO DONUT

FROLLA MIX	1000 g
Burro	400 g
Uova	150 g

modalità d'impiego:

Impastare il tutto sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Stendere all'altezza di 5 mm, stampare i biscotti diametro 6 cm e depositare su teglia con carta da forno. Stamparne aggiungendo un foro centrale.

Cottura: Statico 195°C per 15 minuti circa. Rotor 185°C con valvola aperta.

Quando freddi glassare con **KIDDY COVER BIANCO** e decorare a piacere con fiori eduli.



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859



La qualità piace!



RED VELVET COOKIES



GLUTEN FREE CAKE 1000 g

Burro 300 g

Uova 200 g

Zucchero di canna 150 g

Sale 5 g

Colorante rosso liposolubile qb

modalità d'impiego:

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

Aggiungere a fine impasto 400 g di CABO BLANCO sminuzzato mescolando brevemente. Formare un cilindro dal diametro 3 cm, tagliarlo all'altezza di 3 cm (20 g circa). Depositare su teglia con carta da forno ed appiattirli leggermente.

Cottura: Statico 195°C per 15 minuti circa. Rotor 185°C con valvola aperta.



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859



La qualità piace!



BISCOTTO CHIA

JOGOSOFT	1000 g
CHIA BROT	200 g
Farina debole tipo "0"	200 g
Burro	400 g
Uova	150 g
Acqua	100 g
OROBIANCO	10 g

modalità d'impiego:

Impastare il tutto fino ad ottenere un impasto omogeneo. Formare a piacere. Formare un cilindro dal diametro 3 cm, tagliarlo all'altezza di 1,5 cm. Depositare su teglia con carta da forno.

Cottura: Statico 195°C per 12 minuti circa. Rotor 185°C con valvola aperta.

Quando freddi decorare con **KIDDY COVER BIANCO**.



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859



La qualità piace!



PINK VEGGIE COOKIES

VEGA CAKE	1000 g
Margarina vegetale	300 g
Acqua	150 g
Barbabietola in polvere	40 g

modalità d'impiego:

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

Formare un cilindro dal diametro 3 cm, tagliarlo all'altezza di 3 cm (20 g circa). Depositare su teglia con carta da forno ed appiattirli leggermente.

Cottura: Statico 195°C per 12 minuti circa. Rotor 185°C con valvola aperta.



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it



La qualità piace!



STELLE CADENTI

MANDELSTOFT	700 g
Farina tipo "0" debole	300 g
Burro	400 g
Uova intere	150 g

modalità d'impiego:

Impastare il tutto sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Stendere all'altezza di 6 mm, stampare i biscotti stampo stella e depositare su teglia con carta da forno. Stamparne la metà aggiungendo un foro centrale.

Cottura: Statico 195°C per 15 minuti circa. Rotor 185°C con valvola aperta.

Quando freddi spolverare la metà del biscotto forato con DOLCE DEKOR, accoppiare con KIDDY FRUIT LEMON.



CUORE DI FROLLA

FROLLA MIX	1000 g
Burro	400 g
Uova	150 g

modalità d'impiego:

Impastare il tutto sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Stendere all'altezza di 5 mm e stampare i biscotti stampo cuore e depositare su teglia con carta da forno.

Cottura: Statico 195°C per 15 minuti circa. Rotor 185°C con valvola aperta.

Quando freddi glassare con **KIDDY COVER ROSA** e decorare a piacere.



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859



La qualità piace!



FROLLA E FLORENTA

FROLLA MIX 1000 g

Burro 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, aggiungere **FROLLA MIX** mescolando lentamente fino ad ottenere un composto omogeneo. Formare con sac à poche, bocchetta diametro 12mm ad anello su carta da forno.

Composto croccante:

FLORENTA 500 g

Mandorle affettate 500 g

Mescolare il tutto.

Depositare centralmente il composto croccante.

Cottura: Statico 195°C per 12 minuti circa. Rotor 185°C con valvola aperta.



BISCOTTO CHIA E LAMPONE

JOGOSOFT	1000 g
CHIA BROT	200 g
Farina debole tipo "0"	200 g
Burro	400 g
Uova	150 g
Acqua	100 g
OROBIANCO	10 g

modalità d'impiego:

Impastare il tutto fino ad ottenere un impasto omogeneo. Formare a piacere. Formare un cilindro dal diametro 3 cm, tagliarlo in obliquo all'altezza di 1,5 cm. Depositare su teglia con carta da forno. Decorare con uno spunto di **DELIFRUIT LAMPONE**.

Cottura: Statico 195°C per 12 minuti circa. Rotor 185°C con valvola aperta.



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859



La qualità piace!

KOMPLET ITALIA S.R.L.

24050 Grassobbio (BG)

Via Enrico Fermi, 4

Tel. +39 035 42 42 742

info@kompletitalia.it

www.kompletitalia.it

