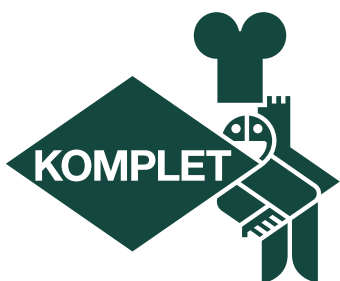




SEMIFREDDI

Summer Edition





FRUTTA REALISTICA - LIMONI

Inserto al limone gelèè

Zucchero	150 g
Acqua	200 g
SANATINE	25 g
Da aggiungere	
DELIFRUIT LIMONE	400 g

Modalità d'impiego: Miscelare zucchero e sanatine, aggiungervi l'acqua e portare a leggera ebollizione. Aggiungervi DELIFRUIT LIMONE. Colare in stampi **Silikomart Truffles120** (misure diam. 62 - h 52 mm), riempiendolo fino ai $\frac{3}{4}$. Passare in abbattitore fino a completo indurimento, così da facilitarne l'estrazione.

Semifreddo al limone

FOND LIMONE	200 g
Acqua 20°C ca.	200 g
Panna UHT montata lucida	1.000 g

Modalità d'impiego: Mescolare il FOND nell'acqua fino a scioglierlo, incorporarvi gradualmente la panna.

Composizione:

Riempire lo stampo **Silikomart LIMONE & LIME120** fino ai $\frac{3}{4}$ con il semifreddo al limone, aiutandosi con la sac a poche. Inserirvi l'inserto al limone e livellare, in modo che l'inserto risulti completamente coperto. Passare in abbattitore fino a completo indurimento, così da facilitarne l'estrazione. Estrarre dallo stampo, posizionare su griglia.

Sciogliere **KOMPLET KIDDY COVER GIALLO** a 45°C, lasciare stazionare sino alla temperatura di 35°C e nebulizzare utilizzando la pistola a spruzzo.

Si consiglia di estrarre il prodotto e conservarlo a +4°C per circa un'ora prima del consumo, così da garantirne la massima resa gustativa.

Biscotto base

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

Modalità d'impiego:

Impastare tutti gli ingredienti assieme fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Stendere all'altezza di 3 mm, decoppare con stampo ovale 7,5 cm x 6 cm.

Cottura: Statico 195°C cielo, 185°C platea per 13 minuti circa. Rotor 180°C.

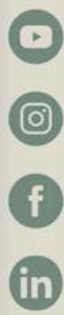
N.B. Utilizzare una goccia di KIDDY COVER per attaccare il 'frutto' al biscotto.



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859

La qualità piace!





PER ALTRA FRUTTA

Segui la ricetta per il limone realistico, ma con qualche accortezza:

- Scegli il gusto di **FOND**, **KIDDY COVER** e di **DELIFRUIT** che più si adatta al frutto che stai creando!
- **INSERTO GELÈE**: Miscelare zucchero e sanatine, aggiungervi l'acqua e **25 g di succo di limone**, quindi portare a leggera ebollizione. Proseguire come da ricetta.

La qualità piace!



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859





SEMIFREDDO AL PISTACCHIO CON CUORE AL LAMPONE

Base alle nocciole

VALBELLA SOFT	500 g
Olio	250 g
Uova	150 g
Acqua	35 g

modalità d'impiego:

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola a bassa velocità per 3 min. ca. Colare su teglia foderata con carta da forno all'altezza di 5 mm. Decappare in dischi dello stesso diametro dello stampo a mezza sfera.

Cottura: Statico 190° C per 15 min ca.
Rotor 165°C.

Composizione:

Colare il semifreddo in stampi in silicone a mezza sfera, aggiungere un cuore di **DELIFRUIT LAMPONE** aiutandosi con sac a poche e completare con un disco di base alle nocciole. Passare in abbattitore e conservare a -18°C. Glassare con glassa al pistacchio, posizionando i semifreddi su una griglia e decorare a piacere.

Semifreddo al pistacchio

Panna fresca UHT	1.000 g
Acqua 20°C	200 g
FOND NEUTRO	200 g
Pasta pistacchio per gelato	100 g

modalità d'impiego:

Sciogliere il **FOND NEUTRO** nell'acqua, aggiungere la pasta pistacchio ed incorporare gradualmente la panna montata lucida.

Glassa al pistacchio

KIDDY COVER PISTACCHIO	1.000 g
Olio di semi	30 g

modalità d'impiego:

Sciogliere il tutto a 45-50°C e lasciar raffreddare fino a raggiungere i 35/40°C per l'utilizzo.

La qualità piace!



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859





FROZEN COCONUT & BROWNIE

Base Brownies al cocco

BLACK SOFT	500 g
Burro (liquido)	150 g
Uova	150 g
Olio	100 g
Acqua	100 g
Cocco rapè	100 g

modalità d'impiego:

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola a bassa velocità per 3 min. ca. Colare in **TEGLIA DOLCI AL TAGLIO** 60 x 20 cm foderata con carta da forno.

Cottura: Statico 190° C per 15 min ca. Rotor 165°C.

Composizione:

Decappare la base brownies al cocco in dischi leggermente più grandi della base della mezza sfera.

Depositare su base brownies al cocco un ricciolo di **DELIFRUIT LAMPONE**, appoggiare il semifreddo al cocco e guarnire con **KIDDY NOISETTE FORNO**. Decorare a piacere.

Semifreddo al cocco

Panna fresca UHT	1.000 g
Acqua 20°C	250 g
FOND NEUTRO	250 g
Zucchero a velo	100 g
Latte	200 g
Farina di cocco	150 g

modalità d'impiego:

Portare a ebollizione il latte, aggiungere la farina di cocco, mescolare e far raffreddare.

Sciogliere il **FOND NEUTRO** e lo zucchero a velo nell'acqua, aggiungere la miscela di latte e cocco ed incorporare gradualmente la panna montata lucida. Colare in stampi in silicone a mezza sfera. Passare in abbattitore e conservare a -18°C.

La qualità piace!



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859





SEMIFREDDO AL TORRONE

Base alla mandorla

MANDELSOFT	500 g
Burro (liquido)	250 g
Uova	250 g

modalità d'impiego:

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola a bassa velocità per 3 min. ca. Colare su teglia foderata con carta da forno all'altezza di 5 mm.

Cottura: Statico 190° C per 15 min ca.
Rotor 165°C.

Composizione:

Decoppiare la base alla mandorla in dischi dello stesso diametro dello stampo monoporzionamento cilindrico, foderati con acetato, colarvi il semifreddo al torrone e livellare. Passare in abbattitore, glassare con **MIRROR GLAZE CHOKO** e conservare a -18°C.
Decorare a piacere.

Semifreddo al torrone

Panna fresca UHT	1.000 g
Acqua 20°C	200 g
FOND NEUTRO	200 g
Torrone passato al cutter granella fine	200 g

modalità d'impiego:

Sciogliere il **FOND NEUTRO** nell'acqua, aggiungere il torrone fine ed incorporare gradualmente la panna montata lucida.

La qualità piace!



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859





SEMIFREDDO AL CIOCCOLATO

Base al cacao

BLACK SOFT	1000 g
Burro sciolto	400 g
Uova	400 g
Acqua	200 g

modalità d'impiego:

Miscelare il tutto in planetaria con spatola a media velocità per 3 minuti ca.
Stendere su carta da forno all'altezza di 0,5 cm
Cottura: statico 210° C per 8 minuti circa – Rotor 190° C

Semifreddo al cioccolato

FOND CIOCCOLATO	200 g
Acqua	200 g
Panna fresca montata lucida	1000 g

modalità d'impiego:

Mescolare **FOND** con acqua fino ad ottenere un composto liscio. Aggiungere la panna montata.

Composizione:

in anello di acciaio, foderato con acetato, depositare un disco di base al cacao, colare il semifreddo al cioccolato fino alla metà dello stampo, depositare un ricciolo di **DELIFRUIT LAMPONE**, continuare con il semifreddo al cioccolato. Stabilizzare in negativo (-18°C). Completare con **DECORGEL NEUTRO**, decorare a piacere



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859

La qualità piace!





SEMIFREDDO AL LIMONE

Base alla mandorla

MANDELSOFT	1000 g
Burro sciolto	400 g
Uova	400 g
Acqua	200 g

modalità d'impiego:

Miscelare il tutto in planetaria con spatola a media velocità per 3 minuti ca.
Stendere su carta da forno all'altezza di 0,5 cm
Cottura: statico 210° C per 8 minuti circa – Rotor 190° C

Semifreddo al limone

FOND LIMONE	200 g
Acqua	200 g
Panna fresca montata lucida	1000 g

modalità d'impiego:

Mescolare FOND con acqua fino ad ottenere un composto liscio. Aggiungere la panna montata.

Composizione:

in anello di acciaio, foderato con acetato, depositare un disco di base alla mandorla, colare il semifreddo al limone fino alla metà dello stampo, depositare un ricciolo di **DELIFRUIT DAILY LIMONE**, continuare con il semifreddo al limone. Stabilizzare in negativo (-18°C). Completare con **DECORGEL NEUTRO**, decorare a piacere.



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859



La qualità piace!



SEMIFREDDO AL CAFFÈ

Base allo yogurt

JOGOSOFT	1000 g
Burro sciolto	400 g
Uova	400 g
Acqua	200 g

modalità d'impiego:

Miscelare il tutto in planetaria con spatola a media velocità per 3 minuti ca.
Stendere su carta da forno all'altezza di 0,5 cm
Cottura: statico 210° C per 8 minuti circa – Rotor 190° C

Semifreddo al caffè

FOND NEUTRO	200 g
COMPOUND MOKA	50 g
Acqua	200 g
Panna fresca montata lucida	1000 g

modalità d'impiego:

Mescolare **FOND** con acqua fino ad ottenere un composto liscio. Aggiungere il **COMPOUND MOKA** e in ultimo la panna montata.

Composizione:

in anello di acciaio, foderato con acetato, depositare un disco di base allo yogurt, colare il semifreddo al caffè. Stabilizzare in negativo (-18°C). Completare con



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859



La qualità piace!



CHEESECAKE AL PISTACCHIO

Crumble al pistacchio

FROLLA MIX	1000 g
Burro	400 g
Uova	150 g
Burro morbido	300 g
Zucchero a velo	100 g
Pistacchi in granella tostati	300 g

modalità d'impiego:

Impastare **FROLLA MIX**, 400 g di burro e uova fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Stendere all'altezza di 4 mm.

Cottura: statico 200° C per 15 minuti circa – Rotor 185° C

Quando cotta mescolare in planetaria aggiungendo il burro morbido, lo zucchero a velo e la granella di pistacchi, fino ad ottenere un impasto granulare

Farcitura Cheesecake

FOND NEUTRO	335 g
Acqua calda	335 g
Formaggio tipo Philadelphia	450 g
Panna fresca montata lucida	1125 g

modalità d'impiego:

Mescolare il formaggio con acqua fino ad ottenere un composto liscio. Aggiungere **FOND NEUTRO**, continuare a mescolare, in ultimo aggiungere la panna montata.

Composizione:

in anello di acciaio depositare il **Crumble al pistacchio** all'altezza di 1 cm. Comprimere leggermente, versare la **farcitura Cheesecake**, stabilizzare in freezer.

Quando fredda lucidare con **DECORGEL NEUTRO** e decorare con **KIDDY CREME PISTACCHIO**.



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

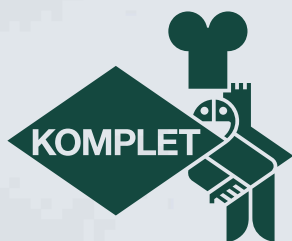
Numero Verde
800-251859



La qualità piace!

Scopri anche

Dolci
ispirazioni
primavera - estate





KOMPLET ITALIA S.R.L.



24050 Grassobbio (BG)

Via Enrico Fermi, 4

Tel. +39 035 42 42 742

info@kompletitalia.it

www.kompletitalia.it

