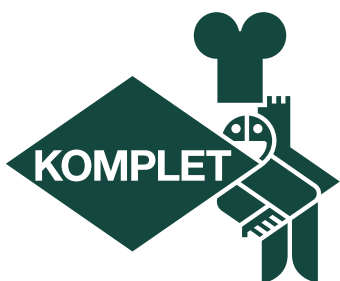




# SEMIFREDDI

## *Summer Edition*





# FRUTTA REALISTICA - LIMONI

## Inserto al limone gelèè

|                         |       |
|-------------------------|-------|
| Zucchero                | 150 g |
| Acqua                   | 200 g |
| <b>SANATINE</b>         | 25 g  |
| <b>Da aggiungere</b>    |       |
| <b>DELIFRUIT LIMONE</b> | 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

|                          |         |
|--------------------------|---------|
| <b>FOND LIMONE</b>       | 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

|                               |       |
|-------------------------------|-------|
| <b>KOMPLET Mandelsoft</b>     | 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, decappare con stampo ovale 7,5 cm x 6 cm.

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

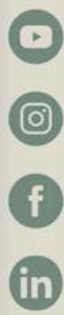
N.B. Utilizzare una goccia di KIDDY COVER per attaccare il 'frutto' al biscotto.



Molte altre ricette su:  
[www.kompletitalia.it](http://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](http://www.kompletitalia.it)

Numero Verde  
**800-251859**





# CHEESECAKE AL LIME

## Crumble di frolla:

|                           |         |
|---------------------------|---------|
| <b>KOMPLET Frolla Mix</b> | 1.000 g |
| Burro                     | 400 g   |
| Uova                      | 150 g   |
| Burro morbido             | 400 g   |
| Zucchero                  | 100 g   |

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

**Cottura:** Statico 200°C, Rotor 185°C fino ad ottenere un base dorata e croccante. Quando cotta, mescolare in planetaria aggiungendo il burro morbido e lo zucchero, fino ad ottenere un impasto granulare.

## Farcitura al lime:

|                      |        |
|----------------------|--------|
| <b>Fond Neutro</b>   | 150 g  |
| Acqua 30°C           | 75 g   |
| Succo di lime        | 75 g   |
| Formaggio spalmabile | 400 g  |
| Panna fresca         | 200 g  |
| Zucchero a velo      | 75 g   |
| Scorza grattugiata   | 3 lime |

## Modalità d'impiego:

Mescolare il formaggio spalmabile con la panna e lo zucchero a velo, fino ad ottenere un composto liscio.

A parte, mescolare **FOND NEUTRO**, acqua, succo di lime e scorza.

Unire i due composti, mescolando brevemente.

**Composizione:** In anello di acciaio depositare il crumble di frolla all'altezza di 1 cm comprimendo leggermente con le mani.

Versare la farcitura al lime all'altezza di 2,5 cm, stabilizzare in freezer.

Quando pronta, decorare a piacere.

La qualità piace!



Molte altre ricette su:  
[www.kompletitalia.it](http://www.kompletitalia.it)

Numero Verde  
**800-251859**





# SEMIFREDDO AL PISTACCHIO CON CUORE AL LAMPONE

## Base alle nocciole

|                      |       |
|----------------------|-------|
| <b>VALBELLA SOFT</b> | 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   |
| <b>FOND NEUTRO</b>          | 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

|                               |         |
|-------------------------------|---------|
| <b>KIDDY COVER PISTACCHIO</b> | 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](http://www.kompletitalia.it)

Numero Verde  
800-251859





# FROZEN COCONUT & BROWNIE

## Base Brownies al cocco

|                   |       |
|-------------------|-------|
| <b>BLACK SOFT</b> | 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   |
| <b>FOND NEUTRO</b> | 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](http://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:

Decappare 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   |
| <b>FOND NEUTRO</b>                         | 200 g   |
| Torrone passato al cutter<br>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](http://www.kompletitalia.it)

Numero Verde  
**800-251859**





# SEMIFREDDO AL CIOCCOLATO

## Base al cacao

|                   |               |
|-------------------|---------------|
| <b>BLACK SOFT</b> | <b>1000 g</b> |
| 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

|                                |              |
|--------------------------------|--------------|
| <b>FOND CIOCCOLATO</b>         | <b>200 g</b> |
| Acqua                          | 200 g        |
| Panna fresca<br>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](http://www.kompletitalia.it)

Numero Verde  
**800-251859**

*La qualità piace!*





# SEMIFREDDO AL LIMONE

## Base alla mandorla

|                   |               |
|-------------------|---------------|
| <b>MANDELSOFT</b> | <b>1000 g</b> |
| 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

|                                |              |
|--------------------------------|--------------|
| <b>FOND LIMONE</b>             | <b>200 g</b> |
| Acqua                          | 200 g        |
| Panna fresca<br>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](http://www.kompletitalia.it)

Numero Verde  
**800-251859**



La qualità piace!



# SEMIFREDDO AL CAFFÈ

## Base allo yogurt

|                 |               |
|-----------------|---------------|
| <b>JOGOSOFT</b> | <b>1000 g</b> |
| 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

|                                |              |
|--------------------------------|--------------|
| <b>FOND NEUTRO</b>             | <b>200 g</b> |
| <b>COMPOUND MOKA</b>           | <b>50 g</b>  |
| Acqua                          | 200 g        |
| Panna fresca<br>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](http://www.kompletitalia.it)

Numero Verde  
**800-251859**



La qualità piace!



# CHEESECAKE AL PISTACCHIO

## Crumble al pistacchio

|                                  |               |
|----------------------------------|---------------|
| <b>FROLLA MIX</b>                | <b>1000 g</b> |
| Burro                            | 400 g         |
| Uova                             | 150 g         |
| Burro morbido                    | 300 g         |
| Zucchero a velo                  | 100 g         |
| Pistacchi in granella<br>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

|                             |              |
|-----------------------------|--------------|
| <b>FOND NEUTRO</b>          | <b>335 g</b> |
| 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](http://www.kompletitalia.it)

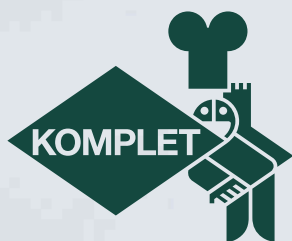
Numero Verde  
**800-251859**



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

