

# RICETTARIO

## MIMOSE





# MIMOSINA

---

<b>B + S</b>	<b>300 g</b>
Farina debole	300 g
Zucchero	500 g
Uova	600 g
Acqua	200 g

## modalità d'impiego:

Montare il tutto in planetaria con frusta ad alta velocità per 10 minuti circa. Stendere su carta da forno

**Cottura:** Statico 240°C per 4 minuti con valvola chiusa. Rotor 220°C.

## Farcitura

<b>KIDDY COVER GIALLO</b> (Limone)	1000 g
Panna UHT	3000 g

Sciogliere **KIDDY COVER GIALLO**, separatamente scaldare la panna. Unire e mescolare assieme, lasciare riposare in frigorifero per una notte.

Montare in planetaria con frusta.

Decappare l'arrotoato con tagliapasta diametro 10.

Bagnare leggermente i dischi di arrotoato con alcolato a piacere.

Stendere la farcitura all'altezza di 1 cm e sovrapporre il secondo disco.

Smussare l'estremità.

Spalmare l'esterno con la farcitura e decorare con cubetti di pan di spagna.

Spolverare con **POLVERE DI NEVE EXTRA** o **DOLCEDEKOR**. Decorare a piacere.

Conservare a + 4°C.

La qualità piace!



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

Numero Verde  
**800-251859**





# TRONCHETTO DI MIMOSA AL CACAO

## Arrotolato al cacao:

<b>CHOQUIT</b>	<b>1.000 g</b>
Uova	800 g
Acqua	200 g

## Modalità d'impiego:

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

**Cottura:** Statico 240°C per 4 minuti con valvola chiusa. Rotor 220°C.

## Farcitura alla nocciola

<b>KIDDY COVER NOCCIOLA</b>	<b>1000 g</b>
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 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** o **DOLCEDEKOR**. Abbassare di temperatura e porzionare.

Consegnare in frigorifero a + 4°C.

La qualità piace!



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





# CREME TARTE

## Dischi di frolla alla nocciola

<b>GLUTEN FREE CAKE</b>	<b>900 g</b>
Farina di nocciole	100 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 3 mm e decappare con tagliapasta diametro 9 cm.

Cottura: Forno statico 200°C per 15 minuti circa - Rotor 185°C.

## Crema al burro

<b>MAGIC FONDANT</b>	<b>1000 g</b>
Burro	1000 g
Alcolato 70°	50 g
Colorante giallo	q.b.

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 e il colorante montando per un ulteriore minuto.

## Composizione

Su disco di frolla alla nocciola formare degli spuntoni con la crema al burro. Continuare alternando fino ad un totale di 3 dischi di frolla. Decorare a piacere.

Conservare a +4°C

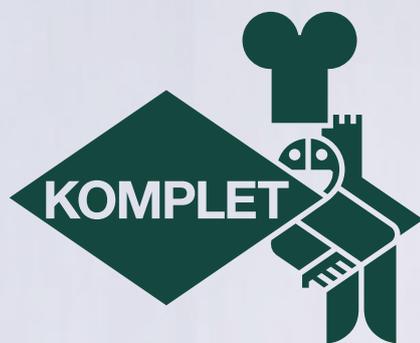
È possibile aggiungere una farcitura di **DELIFRUIT CLASSIC** gusto a scelta posizionandolo al centro del disco di frolla.

La qualità piace!



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





## **KOMPLET ITALIA S.R.L.**

24050 Grassobbio (BG)

Via Enrico Fermi, 4

Tel. +39 035 42 42 742

[info@kompletitalia.it](mailto:info@kompletitalia.it)

[www.kompletitalia.it](http://www.kompletitalia.it)

