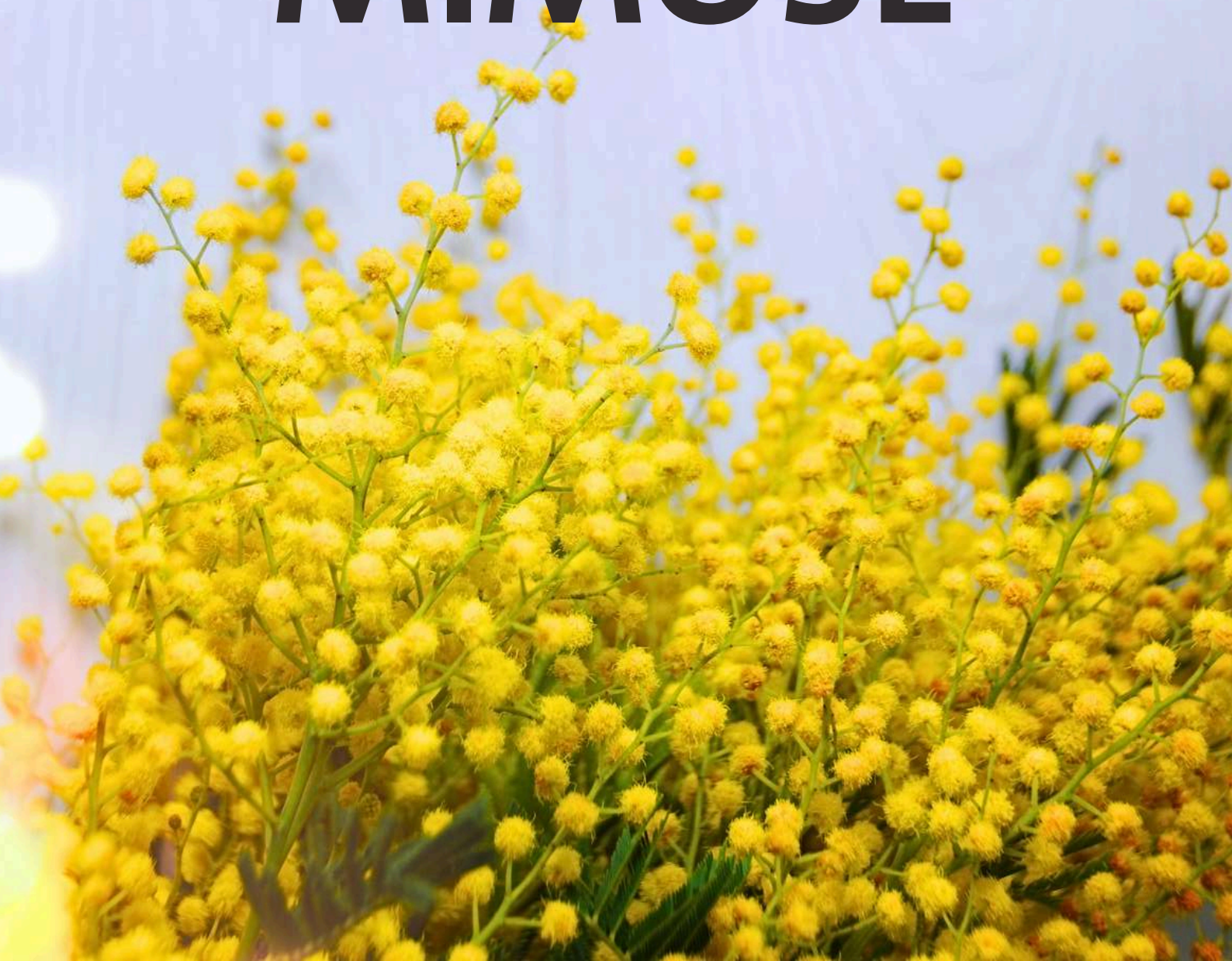


RICETTARIO

MIMOSE





MIMOSINA

Base:

B + S	300 g
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:

KIDDY COVER GIALLO	1.000 g
Panna UHT	3.000 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

Numero Verde
800-251859



La qualità piace!



TRONCHETTO MIMOSA AL CACAO

Arrotolato al cacao:

CHOQUIT	1.000 g
Uova	800 g
Acqua	200 g

Farcitura:

KIDDY COVER NOCCIOLA	1.000 g
Panna UHT	3.000 g

Modalità d'impiego:

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

Sciogliere KIDDY COVER NOCCIOLA, separatamente scaldare la panna. Unire e mescolare assieme, lasciare riposare in frigorifero per una notte. Montare in planetaria con frusta.

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

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.



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859





YELLOW CREME TARTE

FREE
gluten

Dischi di frolla alla nocciola:

GLUTEN FREE CAKE	900 g
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: Statico 200°C per 15 minuti circa.
Rotor 185°C.

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.

Crema al burro:

MAGIC FONDANT	1.000 g
Burro	1.000 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.

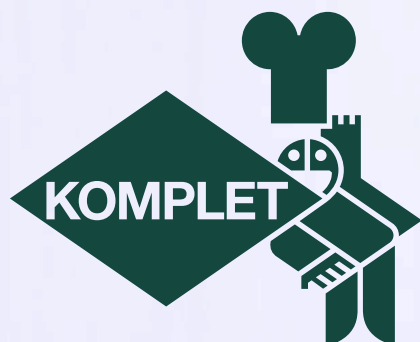
La qualità piace!



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859





KOMPLET ITALIA S.R.L.

24050 Grassobbio (BG)

Via Enrico Fermi, 4

Tel. +39 035 42 42 742

info@kompletitalia.it

www.kompletitalia.it

