



Ricettario Tulipe & Mini Tulipe DOLCI E SALATI





TULIPE ROSA

Muffin:

SUN MUFFIN ORO	1.000 g
Acqua	300 g
Uova	300 g
Olio di semi	300 g
GOCCINE DI CIOCCOLATO	300 g

Modalità d'impiego:

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola a media velocità per 3 minuti circa. In ultimo aggiungere le GOCCINE DI CIOCCOLATO mescolando brevemente. Colare in stampi **TULIPE** (100 g).

Cottura: 190° C per 30-35 minuti ca.
Rotor 175°.

Quando freddi decorare con la crema al burro in sac a poche, andando a formare una rosa.

Crema al burro:

MAGIC FONDANT	500 g
Burro morbido	500 g
Alcolato 70 gradi	25 g
PASTAFRAGOLA TOP	25g
Colorante alimentare liposolubile rosso	25 g

Modalità d'impiego:

Montare in planetaria con frusta ad alta velocità il burro, unirvi il **MAGIC FONDANT**, colorante e **PASTAFRAGOLA TOP** e continuare a montare fino ad ottenere una crema soffice e vellutata. Aggiungere l'alcolato montando per un ulteriore minuto.



TULIPE LIMONE



Ricetta classica

SUN MUFFIN ORO	1.000 g
Acqua	300 g
Uova	300 g
Olio di semi	300 g

Ricetta Gluten Free:

GLUTEN FREE CAKE	1.000 g
Uova	500 g
Olio di semi	400 g
Acqua	200 g

Modalità d'impiego:

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola a media velocità per 3 minuti circa. Colare in stampi **TULIPE** (100 g).

Cottura: 190° C per 30-35 minuti circa. Rotor 175°.

Quando freddi farcire con sac a poche con **KIDDY FRUIT LIMONE** e decorare con un ricciolo dello stesso.

La qualità piace!



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it





TULIPE NOCCIOLA E CIOCCOLATO

VALBELLA SOFT 1000 g

Acqua 75 g

Uova 300 g

Olio di semi 450 g

GOCCINE CIOCCOLATO 200 g

modalità d'impiego:

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola a media velocità per 3 minuti circa. Incorporare **GOCCINE DI CIOCCOLATO** e mescolare per un ulteriore minuto. Colare in stampi **TULIPE** (100 g ca.)

Cottura: 190° C per 30-35 minuti circa – Rotor 175°

Quando freddi decorare a piacere.



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859



La qualità piace!



TULIPE MORA E VANIGLIA

SUN MUFFIN ORO	1.000 g
Acqua	300 g
Uova	300 g
Olio di semi	300 g

Modalità d'impiego:

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola a media velocità per 3 minuti circa. Colare in stampi **TULIPE** (100 g).

Cottura: 190° C per 30-35 minuti circa. Rotor 175°.

Quando freddi farcire con sac a poche con **DELIFRUIT CLASSIC MORA** precedentemente frullato e decorare con un ricciolo di **KIDDY DELUXE VANIGLIA**.



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859



La qualità piace!



DUBAI TULIPE

BLACK SOFT

1.000 g

Acqua

200 g

Uova

450 g

Olio di semi

400 g

Crema Kataifi:

Kiddy Creme Pistacchio* 500 g

Pasta Kataifi 50 g

Modalità d'impiego:

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola a media velocità per 3 minuti circa. Colare in stampi **TULIPE** (100 g).

Cottura: 190° C per 30-35 minuti circa. Rotor 175°

Quando freddi farcire con la crema Kataifi.

*Al bisogno è possibile ammorbidire leggermente la crema riscaldandola, per poi miscelarla con la pasta Kataifi.



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859



La qualità piace!



TULIPE ARANCIA

SUN MUFFIN ORO	1.000 g
Acqua	300 g
Uova	300 g
Olio di semi	300 g

Modalità d'impiego:

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola a media velocità per 3 minuti circa. Colare in stampi **TULIPE** (100 g).

Cottura: 190° C per 30-35 minuti circa. Rotor 175°.

Quando freddi farcire con **DELIFRUIT DAILY ARANCIA** con sac a poche e decorare con un ricciolo dello stesso.



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859



La qualità piace!



MINI TULIPE croccante, mela e cannella

Impasto

VALBELLA SOFT 1000 g

Olio 450 g

Uova 300 g

Acqua 80 g

Cannella macinata 10 g

XTRA MELA 10/10 650 g

Granella Croccante

FROLLA MIX 140 g

Burro morbido 70 g

Nocciole a scaglie 200 g

FLORENTA 100 g

modalità d'impiego:

Mescolare in planetaria con spatola alla media velocità tutti gli ingredienti per 3 minuti. Aggiungere in ultimo la mela mescolando brevemente.

Colare in stampi **MINI TULIPE**. Decorare con Granella Croccante.

Cottura: 190°C per 25-30 minuti. Rotor 175°C

Granella Croccante: mescolare **FROLLA MIX** con il burro fino ad ottenere un impasto granulare. In ultimo aggiungervi **FLORENTA** e nocciole fino a raggiungere la consistenza desiderata.



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859



La qualità piace!



TULIPE MANDORLA E CAFFE'

MANDELSTOFT

1000 g

Uova

300 g

Acqua

300 g

Olio di semi

300 g

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola a media velocità per 3 minuti circa. Colare in stampi TULIPE (100 g ca.).

Crema al caffè

CREME RICO

350 g

Acqua

1000 g

COMPOUND MOCCA

50 g

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta a media alta velocità fino ad ottenere crema liscia.

modalità d'impiego:

Cottura: 190° C per 30-35 minuti circa – Rotor 175°

Quando freddi farcire i Tulipe con la crema al caffè

Decorare a piacere.



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859



La qualità piace!



TULIPE CAROTE E MANDORLE

VEGA CAKE	1000 g
Olio di semi	300 g
Succo di carote	450 g
Farina di mandorle	150 g
Acqua	100 g

modalità d'impiego:

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta a media velocità per 3 minuti circa. Colare in stampi TULIPE (100 g ca.) Decorare con zucchero in granella e mandorle affettate.

Cottura: 190° C per 30-35 minuti circa – Rotor 175°

Quando freddi spolverare con **DOLCE DEKOR**.



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859



La qualità piace!



MINI TULIPE cioccolato e cocco

Impasto

BLACK SOFT 1000 g

Olio 450 g

Acqua 300 g

Uova 300 g

modalità d'impiego:

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola a media velocità per 3 minuti circa.

Da aggiungere mescolando brevemente

GOCCINE DI CIOCCOLATO 300 g

Cocco rapé 200 g

Colare in stampi **MINI TULIPE**

Cottura: 190°C per 25-30 minuti. Rotor 175°C
Quando freddi decorare a piacere.



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859



La qualità piace!



TULIPE MORA

SUN MUFFIN ORO	1.000 g
Acqua	300 g
Uova	300 g
Olio di semi	300 g

Modalità d'impiego:

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola a media velocità per 3 minuti circa. Colare in stampi **TULIPE** (100 g).

Cottura: 190° C per 30-35 minuti circa. Rotor 175°.

Quando freddi farcire con sac a poche con **DELIFRUIT CLASSIC MORA** precedentemente frullato e decorare con un ricciolo dello stesso.



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it



La qualità piace!



MINI TULIPE al mango

VEGA CAKE	1000 g
Olio di semi	300 g
Acqua	450 g

modalità d'impiego:

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta a media velocità per 3 minuti circa. Colare in stampi **MINI TULIPE**.

Decorare con **DELIFRUIT CLASSIC MANGO**

Cottura: 190° C per 30-35 minuti circa – Rotor 175°
Quando freddi gelatinare con **BELNAP NEUTRAL**.



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859



La qualità piace!



MINI TULIPE AL PESTO

Impasto:

CAKE SALE' GOURMET	1.000 g
Acqua	900 g
Uova	200 g
Olio	300 g

Farcitura:

Pesto	300 g
Grana grattugiato	300 g

Modalità d'impiego:

Mescolare il tutto in planetaria con spatola 1 min. a bassa velocità e 3 min. a media velocità. Incorporare la farcitura mescolando un ulteriore minuto.

Colare in stampi **MINI TULIPE** aiutandosi con sac a poche.

Cottura: Statico 190°C per 30 min. ca. Rotor 175°C.

La qualità piace!



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859





MINI TULIPE ALLA NORMA

Impasto:

CAKE SALE' GOURMET	1.000 g
Acqua	800 g
Passata di pomodoro	200 g
Uova	200 g
Olio	400 g

Farcitura:

Melanzane scottate in padella	500 g
Ricotta salata grattugiata	300 g
Pomodorini a cubetti	300 g

Modalità d'impiego:

Mescolare il tutto in planetaria con spatola 1 min. a bassa velocità e 3 min. a media velocità. Incorporare la farcitura mescolando un ulteriore minuto.

Colare in stampi **MINI TULIPE** aiutandosi con sac a poche.

Cottura: Statico 190°C per 30 min. ca. Rotor 175°C.

La qualità piace!



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859





MINI TULIPE CACIO E PEPE

Impasto:

CAKE SALE' GOURMET	1.000 g
Acqua	900 g
Uova	200 g
Olio	400 g

Farcitura:

Pecorino grattugiato	400 g
Pepe nero in polvere	2 g

Modalità d'impiego:

Mescolare il tutto in planetaria con spatola 1 min. a bassa velocità e 3 min. a media velocità. Incorporare la farcitura mescolando un ulteriore minuto.

Colare in stampi **MINI TULIPE** aiutandosi con sac a poche.

Cottura: Statico 190°C per 30 min. ca. Rotor 175°C.

La qualità piace!



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859





MINI TULIPE CARBONARA

Impasto:

CAKE SALE' GOURMET	1.000 g
Acqua	900 g
Uova	200 g
Olio	400 g

Farcitura:

Guanciale a cubetti rosolato in padella	600 g
Pecorino grattugiato	100 g
Pepe nero in polvere	1 g

Modalità d'impiego:

Mescolare il tutto in planetaria con spatola 1 min. a bassa velocità e 3 min. a media velocità. Incorporare la farcitura mescolando un ulteriore minuto.

Colare in stampi **MINI TULIPE** aiutandosi con sac a poche.

Cottura: Statico 190°C per 30 min. ca . Rotor 175°C.

La qualità piace!



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859





MINI TULIPE salsiccia e friarielli

Impasto

CAKE SALE' GOURMET 1000 g

Acqua o vino bianco 900 g

Uova 200 g

Olio 400 g

Farcitura

Salsiccia 350 g

Friarielli 400 g

Entrambi scottati con olio in padella

modalità d'impiego:

Mescolare il tutto in planetaria con spatola 1 min. a bassa velocità e 3 min. a media velocità. Incorporare la farcitura mescolando un ulteriore minuto.

Colare in stampi MINI TULIPE aiutandosi con Sac a Poche.

Cottura: 190°C per 30 min. ca. – Rotor 175°C



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859



La qualità piace!



MINI TULIPE

peperoncino e olive nere

Impasto

CAKE SALE' GOURMET 1000 g

Acqua o vino bianco 900 g

Uova 200 g

Olio 400 g

Farcitura

Peperoncino in polvere 5 g

Olive nere 600 g

modalità d'impiego:

Mescolare il tutto in planetaria con spatola 1 min. a bassa velocità e 3 min. a media velocità. Incorporare la farcitura mescolando un ulteriore minuto.

Colare in stampi MINI TULIPE aiutandosi con Sac a Poche.

Cottura: 190°C per 30 min. ca. – Rotor 175°C



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859



La qualità piace!



MINI TULIPE radicchio, branzi e noci

Impasto

CAKE SALE' GOURMET 1000 g

Acqua o vino bianco	900 g
Uova	200 g
Olio	400 g

Farcitura

*Radicchio	350 g
Branzi a cubetti	400 g
Noci sminuzzate	250 g

*scottato con olio in padella

modalità d'impiego:

Mescolare il tutto in planetaria con spatola 1 min. a bassa velocità e 3 min. a media velocità. Incorporare la farcitura mescolando un ulteriore minuto.

Colare in stampi **MINI TULIPE** aiutandosi con Sac a Poche.

Cottura: 190°C per 30 min. ca. – Rotor 175°C



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859



La qualità piace!



MINI TULIPE pere, salvia e fontina

Impasto

CAKE SALE' GOURMET 1000 g

Acqua o vino bianco	900 g
Uova	200 g
Olio	400 g

Farcitura

Pere a cubetti	400 g
Fontina a cubetti	400 g
Salvia sminuzzata	10 g

modalità d'impiego:

Mescolare il tutto in planetaria con spatola 1 min. a bassa velocità e 3 min. a media velocità. Incorporare la farcitura mescolando un ulteriore minuto.

Colare in stampi **MINI TULIPE** aiutandosi con Sac a Poche.

Cottura: 190°C per 30 min. ca. – Rotor 175°C

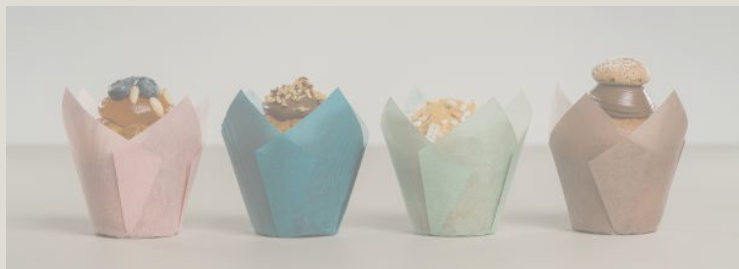


Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

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

