



RICETTARIO

di Natale





BAKBA

YOGOFINE	1.000 g
Acqua	250 g
Burro o margarina	200 g
Uova	150 g
Lievito di birra	70 g

modalità d'impiego:

Impastare tutti gli ingredienti sino ad ottenere un impasto liscio e cordoso.

Temperatura dell'impasto: 25°C Stendere all'altezza di 5 cm.

Riposo dell'impasto: 20 min a +4°

Stendere l'impasto all'altezza di 4 mm, larghezza 30 cm. Spalmare con **KIDDY NOISETTE FORNO** all'altezza di 2 mm ed arrotolare a spirale sino ad ottenere un cilindro di 5-6 cm di diametro.

Tagliare alla lunghezza di 45 cm circa e depositare in stampo ciambella (contenuto 2,5 L - diametro 25 cm).

Lievitazione 30°C, 75 UR per 80 minuti circa.

Cottura: Statico 195°C per 35 minuti circa. Rotor 175°.

All'uscita dal forno pennellare con burro sciolto.

La qualità piace!



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859





BASTONCINI NATALIZI

FROLLA MIX	1.000 g
Burro	300 g
Uova	100 g
Acqua	50 g
Colorante liposolubile rosso/marrone q.b.	

modalità d'impiego:

Impastare il tutto sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Dividere in quattro parti, tenerne due da parte e colorare le restanti una per colore. Dividere gli impasti in pezzature da 20 g l'una, portare alla lunghezza di 20 cm. Unire una parte bianca ed una colorata e formare.

Cottura: Statico 190°C per 15 minuti circa. Rotor 175°C con valvola aperta.

La qualità piace!



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it





MUFFIN vs NATALE

Base:

AMERICAN MUFFIN	1.000 g
Uova	300 g
Olio di semi	300 g
Acqua	300 g

modalità d'impiego:

Mescolare il tutto in planetaria con spatola alla media velocità per tre minuti circa. Colare negli appositi **PIROTTINI MUFFIN** (60-65 g cadauno).

Cottura: Statico 190°C per 25 minuti ca. Rotor 180°C.

Farcire con **KIDDY CREME PISTACCHIO**.

Crema al burro

MAGIC FONDANT	1.000 g
Burro/margarina	1.000 g
Colorante verde	qb
Colorante giallo	qb
Alcolato 70° (facoltativo)	50/100 g

modalità d'impiego:

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.

A piacere, aggiungere l'alcolato, montando per un ulteriore minuto.

Composizione: utilizzando la bocchetta multiforo per decorazione, decorare la superficie fino a ricoprirla completamente per ottenere l'effetto "pelliccia". Finire applicando i dettagli del viso in cioccolato, formati precedentemente su carta da forno.

La qualità piace!



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859





MINI TULIPE al gusto Lebkuchen

Impasto

BLACK SOFT	1000 g
LEBKUCHEN	250 g
Olio	450 g
Acqua	360 g
Uova	200 g
Miele	50 g

Da aggiungere

GOCCINE DI CIOCCOLATO	100 g
Nocciole tritate tostate	125 g
*Uva sultanina	110 g
*Rum	15 g

*L'uvetta sultanina e il Rum sono da miscelare a parte e lasciare riposare per almeno 24 ore in un contenitore chiuso.

modalità d'impiego:

Mescolare tutti gli ingredienti (tranne l'uvetta) in planetaria con spatola a media velocità per 3 minuti circa. Incorporare l'uvetta. Colare in stampi

MINI TULIPE

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



CROCCANTINI DI NATALE

FLORENTA 500 g

Mandorle affettate 500 g

modalità d'impiego:

Mescolare tutti gli ingredienti. Depositare su teglia 60 x 40 cm con carta da forno.

Cottura:

Statico 200°C per 8 minuti circa. Rotor 190°C

Estrarre dal forno, decorare con zuccherini colorati e continuare la cottura per ulteriori 2 min. Porzionare ancora caldo.

La qualità piace!



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859





BISCOTTI SPEZIATI

Base:

LEBKUCHEN 1.000 g

Miele 450 g

Acqua 250 g

Farina tipo "0" 500 g

modalità d'impiego:

Scaldare il miele e l'acqua ad una temperatura di 45° C, aggiungere **LEBKUCHEN**, amalgamare e successivamente aggiungere la farina mescolando lentamente. Lasciare riposare l'impasto coperto con cellophane per 24 ore in frigorifero in modo che i biscotti possano avere un volume ottimale. Stendere all'altezza di 6-8 mm, stampare nelle forme desiderate e depositare su teglia con carta da forno.

Cottura: 220° C per 5-8 min. ca. doppia teglia e valvola chiusa.

Importante: in fase di lavorazione la temperatura dell'acqua e miele non deve superare i 45° C.

Decorare a piacere.

Per decorare

Glassa trasparente

Zucchero 1000 g

Acqua 500 g

modalità d'impiego:

Cuocere fino a 110° C, togliere dal fuoco e continuare a mescolare sino ad ottenere una glassa bianca. Una volta raffreddati, decorare i biscotti con la glassa ottenuta. La glassa può essere riutilizzata riscaldandola.

Glassa da decorazione

Zucchero a velo 500 g

Albume 100 g

Acido citrico q.b.

modalità d'impiego:

miscelare montando leggermente il tutto, aggiungere poi l'acido citrico, colorare a piacere.

La qualità piace!



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859





PANETTONE

Preimpasto:

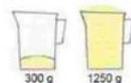
GRANFESTA	1.000 g
Acqua	450 g
Tuorlo uovo cat. A	150 g
Burro	200 g
Zucchero	100 g
Lievito di birra	1 g
Totale	1.901 g

Impasto:

Preimpasto	1.901 g
Farina W340-360	200 g
Zucchero	250 g
Tuorlo uovo cat. A	100 g
Burro	200 g
Uvetta sultanina	400 g
Arancia candita	150 g
Cedro candito	150 g
Miele di Acacia	30 g
Aromi	q.b.

Procedimento:

Impastare gli ingredienti, fatta eccezione del burro, fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Quindi incorporarvi il burro. Far lievitare in cella a 26/28°C, 80% U.R. per 10-12 ore o comunque fino a che l'impasto sia quintuplicato.



LA SPIA: introdurre 300 g di impasto in un litro graduato. La lievitazione sarà ultimata quando l'impasto avrà raggiunto il volume di 1.250 cc.

modalità d'impiego:

Impastare il preimpasto, la farina e l'acqua fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Aggiungere lo zucchero e continuare ad impastare fino al suo completo assorbimento; proseguire aggiungendo il miele, la pasta arancia, gli aromi ed i tuorli continuando ad impastare fino ad ottenere una massa omogenea. A questo punto aggiungere il burro e terminare aggiungendo la frutta.

Temperatura dell'impasto: 26/29°C

Lasciar puntare l'impasto per 45/60 min in cella a 27/30°C 80% U.R.

Spezzare e tornire due volte.

Porre l'impasto negli appositi stampi alti e far lievitare per 5 ore circa in cella di lievitazione a 27/30°C con 80% U.R. Estrarre quando l'apice della pasta arriva ad 1 cm dal bordo dello stampo. Prima di infornare, tagliare a croce la superficie e porre nell'incrocio dei tagli una noce di burro. Cuocere in forno a platea a 180°C per circa 55 min (per le pezzature da 1 kg). Aprire la valvola gli ultimi 10 min di cottura, fino al raggiungimento della temperatura di 95-96°C il "cuore" del prodotto. Appena sfornati capovolgerli con gli appositi spilli fino a completo raffreddamento.

A piacere è possibile glassare con **KIDDY COVER** e decorare.



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859



La qualità piace!



CINNAMON ROLLS

YOGOFINE	1.000 g
Acqua	250 g
Burro o margarina	200 g
Uova	150 g
Lievito di birra	70 g

Miscela alla cannella

Zucchero di canna integrale	150 g
Cannella in polvere	15 g

Miscelare i due ingredienti.

modalità d'impiego:

Impastare tutti gli ingredienti sino ad ottenere un impasto liscio e cordoso.

Temperatura dell'impasto: 25°C Stendere all'altezza di 5 cm.

Riposo dell'impasto: 20 min a +4°

Stendere l'impasto all'altezza di 6 mm, larghezza 40 cm.

Cospargervi i $\frac{3}{4}$ di *miscela alla cannella* ed arrotolare a spirale sino ad ottenere un cilindro di 6 - 7 cm di diametro, quindi tagliare ogni 3 - 4 cm.

Depositare le girelle così ottenute in **TEGLIA DOLCI AL TAGLIO 20x60 cm** con carta da forno (14 pezzi).

Cospargere con la *miscela alla cannella* restante.

Lievitazione 30°C per 50 minuti circa.

Cottura: Statico 195°C per 20 minuti circa. Rotor 180°.

All'uscita dal forno pennellare con burro sciolto e ultimare con **MAGIC FONDANT**.



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859



La qualità piace!



ALBERELLO BROWNIES

Impasto

BROWNIES 1000 g

Burro morbido 400 g

Uova 400 g

Decorazione

KIDDY CHOCO 300 g

modalità d'impiego:

Mescolare in planetaria con spatola a bassa velocità **BROWNIES** e burro per ca. 1 minuto. Aggiungere le uova e continuare a mescolare per un ulteriore minuto. Versare in teglia **DOLCI AL TAGLIO** foderata con carta da forno.

Cottura: 180°-190°C per 25-30 minuti.

Quando fredda glassare con **KIDDY CHOCO** e decorare a piacere.

Tagliare longitudinalmente e dividere le due metà in triangoli 10 x 8 cm. Infine inserirvi lo stecco da gelato nel lato più corto fino a metà.

La qualità piace!



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859





ALBERO DI NATALE

MANDELSOFT	1.000 g
Olio di semi	450 g
Uova	400 g

modalità d'impiego:

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola alla media velocità per 3 minuti circa.
Colare in stampo alberello.

Cottura per stampi da circa 1 kg: Statico 180°C per circa 40 minuti.
Rotor 170°C

Glassare con **KIDDY COVER** a piacere e decorare con codette e zuccherini natalizi.

La qualità piace!



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859





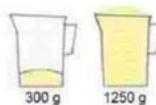
PANETTONE DOPPIO CIOCCOLATO

Preimpasto:

GRANFESTA	1.000 g
Acqua	400 g
Tuorlo uovo cat. A	200 g
Burro	200 g
Zucchero	100 g
Lievito di birra	1 g
Totale	1.901 g

Procedimento:

Impastare gli ingredienti fatta eccezione del burro, fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Quindi incorporarvi il burro. Far lievitare in cella a 26/28°C, 80% U.R. per 10-12 ore o comunque fino a che l'impasto sia quintuplicato.



LA SPIA: introdurre 300 g di impasto in un litro graduato. La lievitazione sarà ultimata quando l'impasto avrà raggiunto il volume di 1.250 cc.

Impasto:

Preimpasto	1.901 g
Farina W340-360	200 g
Zucchero	250 g
Tuorlo uovo cat. A	200 g
Burro	200 g
Gocce di cioccolato	600 g
Pasta arancia	30 g
Mauritius vaniglia	20 g
<i>Ganache al cioccolato</i>	600 g
Totale	4.001 g

modalità d'impiego:

Impastare il preimpasto, la farina e l'acqua fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Aggiungere lo zucchero e continuare ad impastare fino al suo completo assorbimento; proseguire aggiungendo il miele, la pasta arancia, gli aromi ed i tuorli continuando ad impastare fino ad ottenere una massa omogenea. A questo punto aggiungere il burro e successivamente terminare aggiungendo la *ganache al cioccolato**

Temperatura dell'impasto: 26/29°C

Lasciar puntare l'impasto per 45/60 min in cella a 27/30°C 80% U.R.

Ganache al cioccolato (da aggiungere all'impasto secondo le modalità sopraindicate):

SAN FELIPE P5005 fluido	300 g
Acqua calda 60°C	270 g
Cacao 22-24	30 g

Da preparare il giorno prima della preparazione dell'impasto.

Modalità d'impiego: formare una ganache miscelando con mixer ad immersione, prima il cacao con l'acqua calda (60°C) per poi aggiungere il cioccolato fondente mescolando fino ad ottenere un composto liscio. Lasciare riposare con pellicola a contatto per tutta la notte a temperatura ambiente (20°C).

La qualità piace!



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859





PANETTONE: Porre l'impasto negli appositi stampi alti e far lievitare per 5 ore circa in cella di lievitazione a 27/30°C con 80% U.R. Estrarre quando l'apice della pasta arriva ad 1 cm dal bordo dello stampo. Prima di infornare, tagliare a croce la superficie e porre nell'incrocio dei tagli una noce di burro. Cuocere in forno a platea a 180°C per circa 55 min (per le pezzature da 1 kg). Aprire la valvola gli ultimi 10 min di cottura, fino al raggiungimento della temperatura di 95-96°C al "cuore" del prodotto. Appena sfornati capovolgerli con gli appositi spilli fino a completo raffreddamento.

VENEZIANA: Porre l'impasto negli appositi stampi bassi e far lievitare per 5 ore circa in cella di lievitazione a 27/30°C con 80% U.R. estrarre quando l'apice della pasta arriva ad 1 cm dal bordo dello stampo. Glassare con ALMONDGLASS, aggiungere le mandorle, lo zucchero in granella e zucchero a velo. Cuocere in forno a platea a 180°C per circa 55 min, (per le pezzature da 1 kg). Aprire la valvola gli ultimi 10 min di cottura, fino al raggiungimento della temperatura di 95-96°C al "cuore" del prodotto. Appena sfornati capovolgerli con gli appositi spilli fino a completo raffreddamento.

La qualità piace!



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859





CHEESECAKE DI NATALE

Base:

JOGOSOFT	1000 g
Burro fuso	400 g
PERSIPAN	300 g
Acqua	300 g
Uova intere	150 g

Ripieno:

GOURMET CHEESECAKE	1000 g
Ricotta	1400 g
Acqua	1100 g
Uova intere	350 g
Olio di semi	200 g

modalità d'impiego:

Base: montare tutti gli ingredienti assieme per 3 min. ca. quindi colare in stampo all'altezza di 2 cm.

Ripieno: mescolare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un composto omogeneo, versare sopra la base creando uno strato di 3 cm. Lisciare la superficie.

Cottura: 180°C per 45/50 min. ca. Rotor 160°C.

Quando fredda guarnire con **DELIFRUIT ARANCIA**.



BISCOTTO SACHER

BLACK SOFT	1000 g
Farina tipo "0" debole	500 g
Burro	500 g
Uova intere	300 g

Modalità d'impiego:

Impastare il tutto sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Stendere all'altezza di 6 mm, stampare i biscotti diametro 6 cm e depositare su teglia con carta da forno. Stamparne la metà aggiungendo un foro centrale.

Cottura: Statico 195°C per 15 minuti circa. Rotor 185°C con valvola aperta.

Quando freddi glassare la metà del biscotto forato con **KIDDY COVER FONDENTE**, accoppiare con **KIDDY CONFIT ALBICOCCA**.



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it



La qualità piace!





BARRETTA DI NATALE

Impasto al miele

LEBKUCHEN	280 g
Farina di grano tenero	140 g
Miele	130 g
Acqua	70 g

Decorazione

KIDDY CHOCO	100 g
--------------------	--------------

Da spalmare

PERSIPAN	300 g
KIDDY CONFI ALBICOCCA	150 g
PASTARANCIO	5 g

Copertura

Noci spezzate	250 g
FLORENTA	150 g

modalità d'impiego:

Scaldare l'acqua e il miele alla temperatura di circa 45°C, versare in planetaria con spatola. Aggiungervi **LEBKUCHEN** mescolando fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. In ultimo aggiungere la farina e continuare a mescolare. Lasciare riposare l'impasto per 24 ore.

Stendere l'impasto in Teglia **DOLCI AL TAGLIO** e rollare con buca sfoglia.

Mescolare in planetaria con spatola il **PERSIPAN**, la marmellata e **PASTARANCIO** arancio fino ad ottenere un composto omogeneo. Colare su teglia sopra l'impasto al miele e livellare.

Mescolare a parte **FLORENTA** e noci e versare sullo strato di **PERSIPAN**.

Cottura: 210°C per 16-18 minuti. Rotor 185°C.
Quando freddi tagliare in pezzi da 10 x 4 cm.

Decorare in superficie con **KIDDY CHOCO**.

La qualità piace!



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859





STELLINA DI NATALE

Impasto

BLACK SOFT	1000 g
LEBKUCHEN	250 g
Olio	450 g
Acqua	360 g
Uova	200 g
Miele	50 g

Da aggiungere

GOCCINE DI CIOCCOLATO	100 g
Nocciole tritate tostate	125 g
*Uva sultanina	110 g
*Rum	15 g
KIDDY CHOCO	280 g

modalità d'impiego:

L'uvetta sultanina e il Rum sono da miscelare a parte e lasciare riposare per almeno 24 ore in un contenitore chiuso.

Mescolare tutti gli ingredienti (tranne l'uvetta) in planetaria con spatola a media velocità per 3 minuti circa. Incorporare l'uvetta. Colare in stampi STELLA (190 g di impasto).

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

Quando fredde glassare con **KIDDY COVER** e decorare a piacere.



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859



La qualità piace!



CASSETTA DI NATALE

LEBKUCHEN	750 g	Per decorare:	
Miele	450 g	Zucchero a velo	500 g
Acqua	250 g	Albume	100 g
Farina tipo "0"	750 g	Acido citrico	q.b.

modalità d'impiego:

Scaldare il miele e l'acqua ad una temperatura di 45°C, aggiungere **LEBKUCHEN**, amalgamare e successivamente aggiungere la farina mescolando lentamente.

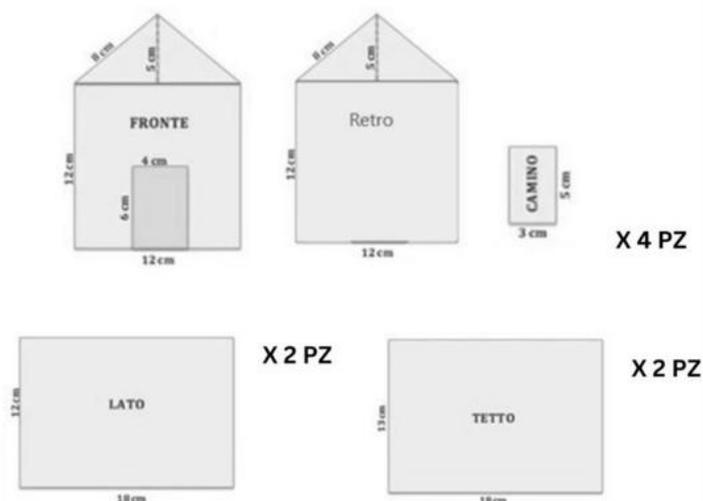
Importante: in fase di lavorazione la temperatura dell'acqua e miele non deve superare i 45° C.

Lasciare riposare l'impasto coperto con cellophane per 24 ore in frigorifero in modo che i biscotti possano avere un volume ottimale. Stendere all'altezza di 6-8 mm, stampare nelle forme desiderate e depositare su teglia con carta da forno.

Cottura: 220° C per 5-8 min. ca. doppia teglia e valvola chiusa.

Preparare la glassa da decorazione: miscelare lo zucchero a velo e l'albume montando leggermente il tutto, aggiungere poi l'acido citrico, colorare a piacere.

Quando le basi saranno ben fredde, decorarle a piacere. Lasciar asciugare e quindi assemblare la casetta con altra glassa da decorazione. A piacere, applicare altre decorazioni (gelatine, confetti, marshmallows, ecc..).



La qualità piace!



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859





TRANCI D'INVERNO

Impasto

VALBELLA SOFT 1000 g

Olio 450 g

Uova 300 g

Acqua 80 g

Cannella macinata 10 g

XTRA MELA pezzi grossi 650 g

Decorazione Florenta - Nocciole- Granella di frolla

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 (tranne la mela).

Versare l'impasto in teglia **DOLCI AL TAGLIO**.

Per la granella di frolla con **FLORENTA** e nocciole mescolare **FROLLA MIX** con il burro, fino a raggiungere la consistenza desiderata. In ultimo aggiungervi le nocciole e la **FLORENTA**. Decorare con uno strato di **XTRA MELA pezzi grossi** e completare con la granella di frolla.

Cottura: 190°C per 50-55 minuti. Rotor 175°C

Quando freddi tagliare in pezzi da 10 x 6 cm.



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

