

RICETTARIO



NATALIZIO



MUFFIN DI NATALE

Base:

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

Crema al caffè:

MAGIC FONDANT	1.000 g
Burro / margarina	1.000 g
COMPOUND MOCA	30 g
Facoltativo:	
Alcolato 70°C	50 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).

Per il biscottino, seguire la ricetta "Biscottini di Natale" con **FROLLA MIX**.

Cottura: Statico 190°C per 25 minuti ca.
Rotor 175°C.

Montare in planetaria con frusta ad alta velocità burro morbido, unirvi il **MAGIC FONDANT** e continuare a montare a forte velocità sino ad ottenere una crema soffice e vellutata.

Aggiungere il **COMPOUND MOCA** e l'alcolato (facoltativo) montando per un ulteriore minuto.

Quando freddi, decorare con la crema al caffè e biscottino di Natale.

La qualità piace!



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859





BISCOTTINI DI NATALE

FROLLA MIX	800 g
Burro	750 g
Farina debole	450 g
Farina di mandorle	400 g
Tuorli	100 g
Zucchero a velo	50 g
OROBIANCO	10 g
Cannella in polvere	30 g

Modalità d'impiego:

Impastare **FROLLA MIX**, burro e zucchero a velo, aggiungervi poi i tuorli e la farina di mandorle e terminare con l'aggiunta della farina debole, impastando brevemente.

Formare un cilindro, stendere all'altezza di 4 mm e stampare con formina a piacere. Depositare su teglia con carta da forno.

Cottura: Statico 190°C per 15 minuti circa. Rotor 180°C con valvola aperta.

Quando freddi, spolverare con **DOLCEDEKOR**.



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it



La qualità piace!



MUFFIN VS NATALE

Base:

SUN MUFFIN ORO	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.

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.



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859



La qualità piace!



TART NOCCIOLA E CARAMELLO

Frolla alla nocciola

VALBELLA SOFT	1.000 g
Farina di grano tenero debole	250 g
Burro	300 g
Uova	200 g

Farcitura

DELICREAM PIKFEIN CAMEL	q.b.
KIDDY NOISETTE FORNO	q.b.

Modalità d'impiego:

Impastare **KOMPLET VALBELLA SOFT** e burro, aggiungervi le uova e in ultimo la farina, mescolando brevemente.

Stendere all'altezza di 4 mm, quindi fodervarvi degli stampi tartellete (diametro 10 cm, altezza 2 cm) e riempire con **DAWN DELICREAM PIKFEIN CAMEL** fino a un paio di mm dal bordo.

Cottura: Statico 190° C per 25 minuti circa.
Rotor 175°C.

Quando fredda completare con **KIDDY NOISETTE FORNO** a piacere.



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859

La qualità piace!





RENNE DI NATALE

Base:

VALBELLA SOFT	550 g
Burro liquido	150 g
Uova	150 g
Olio di semi	100 g
Acqua	100 g
Nocciole tritate	80 g

Glassa fondente:

MAGIC FONDANT	1.000 g
Olio di semi	10 g

Unire gli ingredienti e portarli alla temperatura di 50°C, mescolandoli per ottenere un composto uniforme.

modalità d'impiego:

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola a bassa velocità per 3 min. ca. Incorporare in ultimo le nocciole mescolando brevemente.
Colare in **TEGLIA DOLCI AL TAGLIO 60 x 20 cm** foderata con carta da forno.

Cottura: Statico 190°C per 15 minuti. Rotor 165°C.

Quando freddi porzionare e decorare con Glassa Fondente, utilizzando sac a poche con bocchetta diametro 6 mm.

La qualità piace!



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it





VANILLEKIPFERL

FROLLA MIX	800 g
Burro	750 g
Farina debole	450 g
Farina di mandorle	400 g
Tuorli	100 g
Zucchero a velo	50 g
OROBIANCO	10 g

Modalità d'impiego:

Impastare **FROLLA MIX**, burro e zucchero a velo, aggiungervi poi i tuorli e la farina di mandorle e terminare con l'aggiunta della farina debole, impastando brevemente.

Formare un cilindro, tagliare nella grammatura di 25 g e forma a kipferl.

Depositare su teglia con carta da forno.

Cottura: Statico 190°C per 15 minuti circa. Rotor 180°C con valvola aperta.

Quando freddi, spolverare con **DOLCEDEKOR**.



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it



La qualità piace!





MINI PANETTONE GASTRONOMICO

Farina debole 180W	900 g
MAC SOFT 10%	100 g
Acqua	350 g
Zucchero	25 g
Burro o margarina	180 g
Lievito	40 g
Uova	100 g
Sale	22 g

Modalità d'impiego:

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

Temperatura d'impasto: 26°C – 28°C.

Riposo dell'impasto: 5 minuti.

Porzionare nel formato da 70 g e posizionare in stampo panettone da 100 g.

Lievitazione: 30°C u.r. 70% per 60/70 minuti circa.

Cottura: Rotor 160°C per 15 minuti circa.



ALBERELLI NATALIZI

Base frolla:

FROLLA MIX	1.000 g
Burro morbido	400
Uova	150

Crema al burro:

MAGIC FONDANT	1.000 g
Burro morbido	1.000 g
Alcolato 70 gradi	50 g
KIDDY COVER VERDE	300g

Modalità d'impiego:

Mescolare in planetaria con spatola tutti gli ingredienti sino ad ottenere un impasto omogeneo. Stendere all'altezza di 4 mm, stampare con tagliapasta diam. 4 cm. Depositare su carta da forno.

Modalità d'impiego:

Montare in planetaria con frusta ad alta velocità il burro, unirvi Magic Fondant, Kiddy Cover sciolto e continuare a montare fino ad ottenere una crema soffice e vellutata. Aggiungere l'alcolato montando per un ulteriore minuto.

Cottura: Statico 200°C per 15 min. ca. con valvola aperta. Rotor 180°C.

Composizione: Formare con sac a poche sui dischi di pasta frolla. Lasciar riposare in frigorifero per un'ora. Glassare intingendo in KIDDY COVER e decorare a piacere.

✦ **CONSIGLIO:** Per glassare con KIDDY COVER, sciogliere il prodotto a +/- 50°C circa. Utilizzare ad una temperatura di 30-35°C.



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.



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859



La qualità piace!



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.



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.



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!



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.



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859



La qualità piace!



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



La qualità piace!



**Per le ricette di
Panettone e Pandoro
CLICCA QUI**



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859





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.



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859



La qualità piace!



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. Lasciare la superficie.

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

Quando fredda guarnire con **DELIFRUIT ARANCIA**.



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859



La qualità piace!



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!



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

