

# 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.



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

Numero Verde  
**800-251858**





# BISCOTTINI DI NATALE

---

<b>FROLLA MIX</b>	800 g
Burro	750 g
Farina debole	450 g
Farina di mandorle	400 g
Tuorli	100 g
Zucchero a velo	50 g
<b>OROBIANCO</b>	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](http://www.kompletitalia.it)

Numero Verde  
**800-251858**





## MUFFIN VS NATALE

### Base:

<b>SUN MUFFIN ORO</b>	1.000 g
Uova	300 g
Olio di semi	300 g
Acqua	300 g

### Crema al burro

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

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

Numero Verde  
**800-251859**





# 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 CARAMEL** 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 tartellette (diametro 10 cm, altezza 2 cm) e riempire con **DAWN DELICREAM PIKFEIN CARAMEL** 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](http://www.kompletitalia.it)



Numero Verde  
**800-251858**





## RENNE DI NATALE

### Base:

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

### Glassa fondente:

<b>MAGIC FONDANT</b>	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](http://www.kompletitalia.it)

Numero Verde  
**800-251858**





## 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
<b>OROBIANCO</b>	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**

Numero Verde  
**800-251858**



La qualità piace!



# MINI PANETTONE GASTRONOMICO

---

Farina debole 180W	900 g
<b>MAC SOFT 10%</b>	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.



Molte altre ricette su:  
**www.kompletitalia.it**

Numero Verde  
**800-251859**





# 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.

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

**Composizione:** Formare con sàc 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.



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

Numero Verde  
**800-251859**





# BAKBA

---

<b>YOGOFINE</b>	<b>1.000 g</b>
-----------------	----------------

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](http://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.



Molte altre ricette su:  
**www.kompletitalia.it**

Numero Verde  
**800-251859**





# BISCOTTI SPEZIATI

## Base:

<b>LEBKUCHEN</b>	<b>1.000 g</b>
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.

## Per decorare

<b>Glassa trasparente</b>	
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
Albumi	100 g
Acido citrico	q.b.

## modalità d'impiego:

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

**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.



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

Numero Verde  
**800-251859**





# CINNAMON ROLLS

<b>YOGOFINE</b>	<b>1.000 g</b>
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 ¾ 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](http://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**





## 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.



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

Numero Verde  
**800-251859**





# ALBERELLO BROWNIES

## Impasto

<b>BROWNIES</b>	1000 g
Burro morbido	400 g
Uova	400 g

## Decorazione

<b>KIDDY CHOCO</b>	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](http://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:

**GORMET 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**.



Molte altre ricette su:  
**www.kompletitalia.it**

Numero Verde  
**800-251859**



*La qualità piace!*



# STELLINA DI NATALE

## Impasto

<b>BLACK SOFT</b>	<b>1000 g</b>
<b>LEBKUCHEN</b>	<b>250 g</b>
Olio	450 g
Acqua	360 g
Uova	200 g
Miele	50 g

## Da aggiungere

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

## **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).

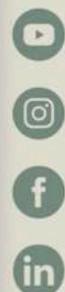
Cottura: 190°C per 30-35 minuti. Rotor 175°C

Quando fredde glassare con KIDDY COVER e decorare a piacere.



*Molte altre ricette su:*  
**www.kompletitalia.it**

Numero Verde  
**800-251859**



La qualità biace!



# TRONCI D'INVERNO

## Impasto

<b>VALBELLA SOFT</b>	1000 g
Olio	450 g
Uova	300 g
Acqua	80 g
Cannella macinata	10 g
<b>XTRA MELA pezzi grossi</b>	650 g

## Decorazione Florenta - Nocciole- Granella di frolla

<b>FROLLA MIX</b>	140 g
Burro morbido	70 g
Nocciole a scaglie	200 g
<b>FLORENTA</b>	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](http://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](mailto:info@kompletitalia.it)

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

