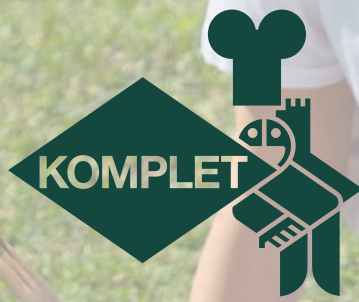




Ricettario

APERI-PICNIC



BUTTER BUNS

BUTTERTOAST	1.000 g
Acqua	500 g
Lievito di birra	50 g

Modalità d'impiego:

Impastare gli ingredienti sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

Tempo di impasto: 3 min. 1° velocità, 6 min. 2° velocità.

Temperatura d'impasto: 24 – 26 °C

Lievitazione in massa: 30°C 75% U.R. per 20 min. ca (fino al raddoppio dell'impasto)

Pezzare 100 g ca.

Arrotondare. Riposo: 5 minuti.

Spianare formando un disco con diametro 15 cm.

Richiudere e lucidare con **EMULSHINE EXTRA**, decorare con formaggio grattugiato, quindi posizionare su teglia con carta da forno.

Lievitazione: 30 °C 75% U.R. per 20 minuti ca.

Cottura: 210° C con vapore per 10 minuti con valvola chiusa + 7 con valvola aperta. Rotor 190° C.

Quando freddi, tagliare e farcire a piacere.

La qualità piace!



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it





WAFFEL SALATO

WAFFEL MIX	1.000 g
Acqua (+5°C)	1.000 g
Burro sciolto	225 g
Strutto sciolto	200 g
Sale	6 g

Modalità d'impiego:

Mescolare il tutto in planetaria con frusta a media velocità fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

Riposo dell'impasto: 10 min.

Versare su piastra unta.

Cottura: 180°C per 5 min. ca. in piastra waffel.

Farcire a piacere.

La qualità piace!



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it





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





PIZZETTE e SALATINI

BUTTERTOAST 1.000 g

Acqua 500 g

Lievito di birra 40 g

Per sfogliare

Burro/Margarina 350 g

Modalità d'impiego:

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

Tempo d'impasto: 3 min 1° velocità + 7 min 2° velocità

Temperatura d'impasto: 24-26°C

Riposo: 10 minuti

Sfogliare, incorporando il burro/margarina, dando tre pieghe a tre.

Riposo: 30 minuti a +4°C

Stendere all'altezza di 4 mm, stampare e disporre su teglia.

Lucidare con uovo e farcire a piacere.

Lievitazione: 30°C U.R. 75% per 30 minuti ca.

Cottura: Statico 200°C per 20 minuti ca. Rotor 185°C.

La qualità piace!



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it





PANCAKE SALATO

PANCAKE MIX 200 g

Olio 30 g

Acqua 200 – 250 g

Modalità d'impiego:

Mescolare il tutto in planetaria con frusta a media velocità fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

Riposo dell'impasto: 10 min.

Procedere come d'abitudine e farcire a piacere.

La qualità piace!



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859





BISCOTTI SALATI

PAN DELLA VIGNA	1.000 g
Margarina	400 g
Zucchero a velo	40 g
Sale	15 g
Tuorli	40 g
Acqua	150 g

Modalità d'impiego:

Impastare il tutto a frolla stendere ad altezza di 5 mm, stampare con tagliapasta diametro 5 cm.

Depositare su carta da forno.

Cottura: Statico 200°C per 15 minuti circa. Rotor 185°C.

La qualità piace!



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251858





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





BACI SALATI

CAKE SALE' GOURMET	800 g
Amido	100 g
Uova	100 g
Burro	500 g
Acqua	150 g
*TOMATO SNACK	200 g

Aggiungibile a piacere

Modalità d'impiego:

Impastare il tutto sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Stendere all'altezza di 1 cm e stampare dei dischetti con tagliapasta (diametro 2,5 cm – 10 g circa). Formare poi delle palline. Distribuire su teglia con carta da forno.

Cottura: Statico 180°C per 15 minuti circa. Rotor 170°C con valvola chiusa.

Quando freddi accoppiare con formaggio spalmabile, aromatizzato a piacere.



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859



La qualità piace!



FOCACCIA PRIMAVERA

GRANTURK	1.000 g
Acqua	550 g
Olio EVO	50 g
Lievito di birra	50 g
Olive sminuzzate	100 g

Modalità d'impiego:

Impastare tutti gli ingredienti tranne le olive fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso. Aggiungervi le olive mescolando brevemente.

Tempo d'impasto: 3 min 1° velocità +7 min a 2° velocità

Temperatura d'impasto: 24-26 °C

Riposo: 30 min.

Stendere all'altezza di 1,5 cm, tagliare a quadrati 10x10, depositare su teglia.

Incidere a croce con spatola unta.

Lievitazione: 30°C 75% U.R. per 20 min circa

Decorare con verdura a piacere, pennellare con olio, salare e pepare.

Cottura: Statico cielo 230°C e platea 215°C per 18 minuti ca. Rotor 190°C.



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859



La qualità piace!



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





CHEESE BALLS

BONFRITTO&FORNO	1.000 g
----------------------------	----------------

Acqua (30°C)	1.000 g
--------------	---------

Formaggio pasta filante	1.000 g
-------------------------	---------

Modalità d'impiego:

Mescolare **BONFRITTO&FORNO** e acqua in planetaria con spatola per 3 - 4 minuti ca. a media velocità. Aggiungere il formaggio mescolando per un ulteriore minuto. Formare un panetto.

Riposo: 5 min. ca.

Formare un filone diametro 2,5 cm e tagliare a gnocchetti da 15 g ca. cadauno. Modellare.

Friggere a 175°C per 10 min. ca.

Salare e pepare a piacere.



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859



La qualità piace!



CROFFLE SALATO

BUTTERTOAST	1000 g
Acqua	500 g
Olio EVO	50 g
Lievito	40 g
Burro/margarina	400 g

modalità d'impiego:

Impastare tutti gli ingredienti tranne il burro/la margarina finché l'impasto risulti liscio e cordoso.

Temperatura della pasta: 24-26°C.

Riposo: 20 min. ca.

Tirare a sfoglia dando tre pieghe a tre, aggiungendo il burro o la margarina per sfoglia.

Stendere, tagliare a triangoli e formare.

Disporre i Croissant su carta da forno.

Lievitazione: 30°C per 50 min. ca. U.R. 70%

Una volta completamente lievitati, abbattere i Croissant portandoli a una temperatura interna di - 18°C.

Stoccare in conservatore.

Al momento della cottura su piastra, estrarre i croissant dal conservatore 10 minuti prima della cottura scongelandoli leggermente.

Cottura piastra Waffle: stampo unto, riferimento di cottura circa 190°C per 3 minuti circa.

Decorare a piacere.



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859



La qualità piace!



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





FOCACCINE AI SEMI

KOMPLET PROBODY 70	2.100 g
Farina di grano tenero W380	900 g
Lievito di birra	90 g
Acqua	2.600 g
KOMPLET MIXED SEEDS	300 g
Acqua fredda	300 g

Modalità d'impiego:

Tostare Mixed Seeds e appena tolti dal forno versarli nell'acqua fredda e lasciare raffreddare 30 minuti, per ottenere una miscela di semi.

Impastare tutti gli altri ingredienti con la miscela di semi fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso.

Tempo d'impasto: 3 min. 1° velocità + 8 min. 2° velocità.

Temperatura dell'impasto: 26/27°C

Riposo dell'impasto: 10 min.

Pezzatura: 100 g.

Formare, avvolgere e depositare nella teglia specifica unta, lasciar riposare 10 min. formare.

Per teglia 60x40 pezzatura da 1.200-1.400 g, dopo un riposo di 10 minuti stendere l'impasto su teglia unta.

Lievitazione 30°C 75% U.R. per 40 min. ca.

Cottura: Statico 220°C con vapore per 15/20 minuti. Rotor 190°C.



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251858



La qualità piace!



CREPES SALATE

PRESTO CREPE 400 g

Acqua 600/800 g

Modalità d'impiego:

Mescolare il tutto in planetaria con frusta a media velocità per 3 min. circa.

Riposo dell'impasto: 10 min.

Versare su piastra unta, cuocere come di consueto e farcire a piacere.

La ricetta permette di realizzare 30 – 40 crepes, a seconda dello spessore e del diametro.

La qualità piace!



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859





GRISSINI AI CEREALI E SEMI DI GIRASOLE

PANBERG (ex Dolomiti) 1.000 g

Acqua 450 g

Olio EVO 100 g

Lievito di birra 40 g

Modalità d'impiego:

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

Temperatura 22°C-24°C Riposo dell'impasto: 10 minuti

Stendere la pasta all'altezza di 1 cm, larghezza 24 cm.

Pennellare con olio. Tagliarvi delle strisce dello spessore di 1 cm, formare a grissino, allungando fino a 40 cm. Depositare su teglia con carta da forno.

Lievitazione: 30°C 70% di U.R. per 20 minuti circa.

Cottura: Statico 210 °C con vapore per 25 minuti circa, di cui gli ultimi 5 min con valvola aperta. Rotor 195°C.



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859



La qualità piace!



CUBETTI SALATI

CAKE SALÈ GOURMET	700 g
Uova	70 g
Acqua o vino bianco	500 g
Prosciutto, olive, formaggi	700 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 (prosciutto, olive, formaggi, ecc..) mescolando un ulteriore minuto. Colare in **TEGLIA DOLCI AL TAGLIO** (60x20), cospargere con *Crumble Salato**.

Ultimare con una spruzzata di olio e aceto balsamico.

Cottura: Statico 190°C per 35 min. ca. – Rotor 175°C

*Crumble Salato

CAKE SALÈ GOURMET	1.000 g
Burro	500 g
Uova	150 g
Grana	200 g

modalità d'impiego:

Impastare il tutto in planetaria con spatola a media velocità fino ad ottenere un impasto granulare.



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

