

La
qualità
piace

SEMILAVORATI E MATERIE PRIME PER PANETTERIE, PASTICCERIE, GELATERIE





La specializzazione

e il know-how



tedesco...

Tutto inizia da un mulino. È il 1892, a Völklingen in Germania, Abel e Schäfer sono due famiglie di rinomati mugnai. Sessant'anni più tardi, nel 1958, Fritz-Claus Schäfer intraprende la produzione dei primi semilavorati per panificazione a marchio "Komplet". La ricetta per il successo è pronta: il mercato è aperto alle innovazioni che accorciano i tempi di lavorazione e garantiscono ottimi risultati. Nel 1967 nasce Komplet Berlin e il gruppo Abel e Schäfer/Komplet si affaccia sul mercato mondiale. Oggi è presente con più di 500 dipendenti in 9 stabilimenti di produzione (7 in Europa e 2 negli USA). Oltre 2.000 miscele sono prodotte secondo le più moderne tecnologie produttive e di controllo (certificata DIN EN ISO 9001).



In tutto il mondo Komplet è sinonimo di **attenta selezione delle materie prime**, il fattore più rilevante per la qualità del prodotto finito. La Qualità globale coinvolge l'intero processo:

- trattamento responsabile delle materie prime,
- rispetto dei più rigorosi standard igienici nella preparazione,
- controlli sistematici in ogni fase di lavorazione,
- test sul "gusto" e sulle caratteristiche del prodotto finito.

Il laboratorio tecnico-chimico, attrezzato con strumenti aggiornatissimi, controlla l'esatta composizione d'ogni miscela.

Nel 1986 nasce la filiale italiana della Komplet, 5.000 m² a Grassobbio in un punto strategico del nord Italia.

La missione: **salvaguardare il contributo artigianale di panettieri e pasticceri attraverso prodotti d'indiscussa qualità. Fin dai suoi esordi l'azienda si contraddistingue per propositività e intraprendenza.**



Benefici & virtù

I prodotti ottenuti con Snack-In rispettando alla perfezione la ricetta di una clientela esigente, sono sani e nutrienti perché la miscela non contiene additivi (il CLEAN LABEL), rispetta i caratteristiche nutrizionali e salutari: i semi di girasole, zucca e sesamo abbinati alla mela e questo associato Snack-In fragranti e digeribili e nel contempo apportano fibre, vitamine e sali minerali all'alimentazione di tutti i giorni.

Caratteristiche

- Con una sola miscela, moltissime varietà sia SALATE che DOLCI, unico sull' mercato.
- Grazie alla presenza del riso, si ottiene un prodotto leggero, croccante e friabile.
- Un gusto aromatico che non passa indenne: i semi di girasole, zucca e sesamo e la mela a cubetti, conferiscono un gusto unico e piacevole, arricchendo il prodotto che risulta sano, digeribile.

Linea Pasticceria

Tulipe salati

Snack-In	1.800g
Uova	200g
Grasso	20g
Unguento	10g
Unguento	10g

Croissant gourmet

Snack-In	1.800g
Uova	200g
Grasso	20g
Unguento	10g
Unguento	10g

Triangoli vegetariani

Snack-In	1.800g
Uova	200g
Grasso	20g
Unguento	10g
Unguento	10g

Twist salati

Snack-In	1.800g
Uova	200g
Grasso	20g
Unguento	10g
Unguento	10g

Cette sfiziose

Snack-In	1.800g
Uova	200g
Grasso	20g
Unguento	10g
Unguento	10g

BUTTERTOAST
il numero uno nel tempo

semilavorato al burro per i "salati" di panificazioni, pasticceria e gastronomia.

PAN DELLA VIGNA
...dai sapori della natura

Semilavorato per la produzione di pane con farina di semi d'uva, girasole e zucca.

CON SALE IODATO

SNACK-IN
Una sola miscela tanti snack...
salati e dolci!

semilavorato per Snack Salati e dolci a base di riso, germe di grano, semi di girasole, zucca e sesamo, mela a cubetti

...la creatività e l'innovazione

italiana...

Caratteristiche

- Formula a base di mandorle, ideale per la produzione di specialità da forno.
- Formula innovativa, adatta al consumo di prodotti da forno.
- Formula versatile, adatta alla produzione di specialità da forno.
- Formula a base di mandorle, ideale per la produzione di specialità da forno.
- Formula a base di mandorle, ideale per la produzione di specialità da forno.

Molto altro ancora su www.completoitalia.it

Ricetta base

	Base	Miscele
Mandorle	1000g	1000g
Uova	200g	200g
Unguento	200g	200g
Albume	200g	200g
Alcune miscele	100g	100g

Sacher

	Miscele	1000g
Mandorle	1000g	1000g
Uova	200g	200g
Unguento	200g	200g

Chia crostini

	Miscele	1000g
Mandorle	1000g	1000g
Uova	200g	200g
Unguento	200g	200g

Black soft

MANDELSTOFT
Naturalmente mandorla
semilavorato a base di mandorle per la produzione di specialità da forno, madeleine, torte, biscotti e crostate

YOGOSOFT
Presto e bene
miscela per la produzione di specialità da forno allo yogurt

+S *Naturale sofficità*
miscelato per la preparazione di soffici pan di Spagna

Privilegio dei primi: essere copiati. “Cosa c’è di nuovo?” Ci chiedono spesso i nostri clienti. La responsabilità è nostra: in oltre 25 anni d’attività diversi sono i prodotti che abbiamo lanciato sul mercato nazionale. Semilavorati per panetterie e pasticcerie, della casa madre o creati ex novo, più vicini ai gusti e alla tradizione culinaria italiana. Alcuni come Yogosoft, Buttertoast, B+S, Top krapfen sono diventati riferimento del settore. Da parte nostra abbiamo sempre cercato di rispondere alle esigenze di qualità, affidabilità, vantaggi di lavorazione, costante innovazione. E, come spesso capita ai primi, oggi vantiamo numerosi tentativi d’imitazione.

...l'accurata

OTTIMI PRODOTTI, ECCELLENTI RISULTATI.

Per assecondare meglio il mercato, abbiamo ampliato la gamma d'offerta accogliendo diversi marchi. Criteri unificanti, la qualità dei prodotti, l'attenzione all'intero ciclo produttivo, la rispondenza alle certificazioni di qualità. Komplet Italia rappresenta in esclusiva linee specializzate di Aziende europee leader nella produzione di paste di mandorla, marzapane, persipane, preparazioni di frutta, gelatine, coperture di cioccolato, aromi, stabilizzanti e tante altre specialità.

UN LABORATORIO APERTO ALLE INNOVAZIONI.

Il nostro laboratorio ha poco di tradizionale. Le sue funzioni al servizio della clientela sono davvero molteplici. L'internazionale scambio d'idee tra il nostro Staff tecnico e quello delle aziende rappresentate, permette di elaborare e testare nuovi prodotti, verificarne i risultati, i tempi e le modalità d'impiego, elaborare ricette, varianti e le eventuali modifiche.

Grazie allo spazio ampio e funzionale, il laboratorio è sede di meeting dimostrativi, dove clienti e funzionari di vendita verificano direttamente la qualità dei prodotti e partecipano a veri e propri aggiornamenti. Per informazioni tecniche il nostro personale di laboratorio è sempre a disposizione al numero verde 800-251859.



messa a punto

dei **prodotti...**





...la cortesia

e l'efficienza



Non è merito di corsi speciali... **la cordialità è spontanea in Komplet.** Insieme all'efficienza è una delle qualità che la nostra clientela più apprezza di noi.

Il magazzino, cuore dell'azienda.

Con 1.700 m² e una cella refrigerata per i prodotti da stoccare a temperatura controllata, il magazzino ha un rapidissimo turn-over (in un mese il ricambio di tutte le merci è completo). La professionalità del personale è un fattore fondamentale perché tutte le fasi siano seguite con la giusta cura, dal ricevimento delle merci allo stoccaggio, alla preparazione dell'ordine. **L'obiettivo è soddisfare le richieste dei clienti** garantendo una tempistica eccellente nell'evasione degli ordini. Corrieri selezionati e il controllo incrociato delle merci in uscita assicurano un servizio completo e accurato.



internazionali...



la "ricetta" Komplet
per una buona **relazione**

Forse è un altro tratto italiano del nostro carattere. Con il cliente ci piace mantenere un rapporto diretto, attraverso la nostra rete di Distributori e Agenti. L'unico modo, a nostro avviso, per fornire davvero un servizio e rispondere allo specifico problema quando serve. Non meno importante, il **contatto diretto** permette di raccogliere esperienze e consigli, necessari per perfezionare la nostra offerta e studiare nuovi prodotti.

UNA PRESENZA COSTANTE.

Oltre alla presenza capillare attraverso la nostra rete Agenti, partecipiamo alle più importanti fiere in Italia e in Europa e siamo presenti sulle riviste di settore più rappresentative.

Tutte le informazioni su www.kompletitalia.it. Il sito, costantemente aggiornato, è un punto d'informazioni completo sulla nostra attività, a disposizione 24 ore su 24.

CERTIFICAZIONI E DOCUMENTAZIONI.

Il settore agro-alimentare prevede il rispetto di normative europee che, oggi più che mai, contraddistinguono una metodologia di lavoro seria e qualificata.

SCHEDE TECNICHE.

Presso la sede sono archiviate le schede tecniche aggiornate di tutti i prodotti che riportano compiutamente le informazioni richieste dalle leggi europee.



con i clienti...

GERMANY

Abel + Schäfer

Schloßstraße 8-12
66333 Völklingen
Tel.: +49 (0) 68 98 / 97 26 - 0
Fax: +49 (0) 68 98 / 97 26 - 97

KOMPLET Berlin

Nunsdorfer Ring 18
12277 Berlin
Tel.: +49 (0) 30 / 72 39 72 - 0
Fax: +49 (0) 30 / 72 39 72 - 99
info@komplet.com
www.komplet.com

FRANCE

Sté. COMPLET

Rue Nationale - Puits Simon III
57600 Forbach
Tel.: +33 / (0) 3 87 87 63 38
Fax: +33 / (0) 3 87 88 41 79
info@complet.fr
www.complet.fr

USA, CANADA

Abel + Schäfer

20, Alexander Court
Ronkonkoma, New York 11779
Tel.: +1 / 631 - 737 22 20
Fax: +1 / 631 - 737 23 35
info@kompletusa.com
www.kompletusa.com

Quality Bakery Products

14330 Interdrive West
Houston, Texas 77032
Tel.: +1 / 281 - 449 49 77
Fax: +1 / 281 - 449 78 20

SPAIN

KOMPLET Ibérica

C/Apolo, 15
Polig. Ind. Can. Parellada
08228 Les Fonts de Terrassa
(Barcelona)
Tel.: +34 93 731 58 31
Fax: +34 93 731 57 41
info@kompletiberica.es
www.kompletiberica.es

BELGIUM

KOMPLET Benelux

Lampertskaul 10
9952 Drinklange (Luxembourg)
Tel.: +352 / 99 76 39
Fax: +352 / 97 80 24
info@kompletbenelux.com
www.kompletbenelux.com

AUSTRIA, HUNGARY, CZ, SK

KOMPLET Mantler

3573 Rosenberg 12 (Austria)
Tel.: +43 (0) 29 82 / 29 01 - 0
Fax: +43 (0) 29 82 / 29 01 - 30
office@mantler-komplet.at
www.mantler-komplet.at

POLAND

KOMPLET Polska

ul. Chlebowa 2
62-080 Tarnowo Podgórze
Tel.: +48 (0) 61 - 896 71 00
Fax: +48 (0) 61 - 896 71 01
biuro@komplet.pl
www.komplet.pl

SWITZERLAND

KOMPLET Schweiz

Bahnhofplatz 68
8500 Frauenfeld
Tel.: 052 / 723 03 20
Fax: 052 / 723 03 19
schweiz@komplet.com
www.komplet.com



KOMPLET ITALIA s.r.l.
SEMILAVORATI E MATERIE PRIME PER
PANETTERIE, PASTICCERIE E GELATERIE

24050 Grassobbio (Bergamo) Via Enrico Fermi, 4
Tel. +39 035 42 42 742 • Fax +39 035 42 42 744
info@kompletitalia.it • www.kompletitalia.it

LA QUALITÀ PIACE



semilavorati e materie prime per panetterie, pasticcerie, gelaterie

Linea Panificazione



Linea Panificazione



LA QUALITÀ PIACE



Gentile Cliente,

Con grande piacere Le presentiamo i prodotti della Linea Panificazione a marchio KOMPLET.

Da oltre 25 anni la nostra Azienda si impegna a fornire prodotti di alta qualità, sempre innovativi, garantendo un servizio pre e post vendita a 360° grazie ai nostri ricettari sempre aggiornati, ricchi di idee, consigli e suggerimenti pratici.

Questo prezioso supporto Le consentirà di avere una visione generale ma allo stesso tempo dettagliata di tutti gli articoli che siamo certi miglioreranno la qualità del Suo lavoro, auspicandoci di incontrare il Suo gradimento nonché apprezzamento.

I nostri Distributori, Agenti di Zona e il nostro Staff restano sempre a Sua disposizione per qualsiasi informazione!

Buon lavoro dal Suo partner di fiducia

KOMPLET ITALIA

FARINE SPECIALI PER PANI, PANINI, FOCACCE E SNACK



BAGUETTE

miscela di frumenti selezionati per la produzione della vera Baguette Francese, dalle caratteristiche di buon volume, crosta croccante e dal gusto inconfondibile. Ideale per ciabatte e bocconcini.



BUTTERTOAST "BELLE FLEUR"

miscela al burro per i salati di Panificazione, Pasticceria e Gastronomia. Ideale per panini, focacce, grissini, croissant, panettoni gastronomici e tutta una gamma di prodotti per palati esigenti.



BUTTERTOAST FREEZE

miscela al burro per i salati di Panificazione, Pasticceria e Gastronomia. Idoneo per la surgelazione.



DOLOMITI

miscela per la produzione di pane e panini ai cereali, ricco di semi di girasole, dal gusto aromatico e con un ottimo mantenimento della freschezza nel tempo. Etichetta clean label.



DREISAAT

miscela ai tre semi, lino, sesamo e lupino, per la produzione di pane, panini ma anche focacce, grissini e croissant.



FARROPAN

miscela al farro integrale per la produzione di pane e panini. Grazie al suo aroma marcato, il pane ottenuto ha un sapore particolare. Ricco di proteine vegetali di alto valore, amido, fibre grezze, vitamine e sali minerali.



GRANPAT

miscela per la produzione di focacce, pane e panini ai fiocchi di patate dal gusto e morbidezza insuperabili.



GRANTURK

miscela a base di mais soffiato tritato e semi di girasole per la produzione di pane, panini, grissini e altro ancora. Dorato, croccante e delicato.

FARINE SPECIALI PER PANI, PANINI, FOCACCE E SNACK



KRAUTINER

miscela alle 10 erbe aromatiche, ricca di cereali, per la produzione di snack, focaccine, pane e panini dal gusto inconfondibile. Per un pane veramente particolare.



MARATHON

miscela di farine e semi selezionati per la produzione di pane e panini ideali per gli sportivi, per una sana alimentazione. "ENERGIA NATURALE PRONTA ALL'USO". Etichetta clean label.



MULTICEREAL

miscela di cereali a grana fine, per la produzione di pane, panini e croissant ai 4 cereali: grano, segale, avena ed orzo. Indicato per le lavorazioni industriali.



OROPAN

dalla tradizione Mediterranea una miscela per la produzione di pane, focacce, e ciabatte di grano duro. Gusto, profumo e freschezza nel tempo sono la sua forza principale.



ORZO-PAN

miscela per la produzione di pane e panini con orzo ed avena dal gusto classico e fragrante. Ideale per Pane Arabo.



PAINFORT

miscela a base di farina di segale per la produzione di pane, panini e specialità Altoatesine con caratteristiche di profumo, gusto e freschezza nel tempo.



PAN DELLA VIGNA

miscela con farina di semi d'uva, semi di girasole e zucca che conferiscono un particolare gusto al prodotto finito, con importanti caratteristiche nutrizionali.



SECHSKORN

miscela di farine e semi selezionati per produrre il vero "Pane ai 6 cereali". Frumento, segale, avena, orzo, mais e miglio, conferiscono a questa specialità tedesca un gusto e una freschezza ineguagliabili che durano nel tempo. Etichetta clean label.

FARINE SPECIALI PER PANI, PANINI, FOCACCE E SNACK



SECHSKORN ITALY

miscela di farine e semi selezionati per produrre il vero "Pane ai 6 cereali": frumento, segale, avena, orzo, mais e riso. Maggior leggerezza rispetto a SECHSKORN.



SNACK-IN

miscela per Snack salati e dolci a base di riso, germe di grano, semi di girasole, zucca e sesamo, mela a cubetti. Non contiene additivi (è clean label) ed i suoi ingredienti hanno importanti caratteristiche nutrizionali.



SOFTPAN

miscela per la produzione di panini morbidi per hamburger e panini al latte. Soffici a tutte le ore della giornata.



SOJA BROT

miscela per la produzione di pane e specialità alla soia spezzata (16%).

FARINE E MISCELE SPECIALI CONCENTRATE



EXTRA SOJA KONZ

miscela concentrata per la produzione di pane e panini di soia (58%). Ottimo rapporto qualità - prezzo in base alla percentuale utilizzata (dal 10 al 50%).



KOMPLET NATURAL 10%

miscela concentrata per la produzione di specialità di panificazione e pasticceria di "tipo integrale". Etichetta clean label.



MAC SOFT 10%

miscela concentrata al 10% per la produzione di panini tipo hamburger, hot dog e sandwich morbidi e soffici nel tempo.



MAITRE JEAN 10%

miscela concentrata al 10% a base di ingredienti naturali, senza emulsionanti, per la produzione di baguettes, ciabatte e altre specialità, secondo il metodo francese. Etichetta clean label.



PESTO SNACK

miscela aromatica in cui prevale aglio e basilico per rendere gustosi e stuzzicanti i vostri snack e panini speciali.



SENEGAL

miscela a base di farine maltate per scurire pane di segale, cereali, pane in cassetta, ecc...



TOMATO SNACK

miscela aromatica a base di pomodoro liofilizzato per rendere gustosi e stuzzicanti i vostri snack e panini speciali.

ARTICOLI DECORATIVI PER PANE E SNACK



BACK MUESLI

miscela di fiocchi di cereali tostati (orzo, avena, segale, girasole e mais) e nocciole tritate, da utilizzare sia per la decorazione di pane, focacce e snack che all'interno dell'impasto per ottenere un prodotto più ricco.



FIOCCHI AVENA

per decorare in superficie pani speciali, snack, grissini, ecc...



MISCELA AROMATICA

miscela di semi (lino, sesamo, papavero, zucca, senape) ed erbe aromatiche per decorazione.

COADIUVANTI, MIGLIORATORI E LIEVITO MADRE



DIRECT

miglioratore ad alta attività enzimatica con E471 che regola la stabilità degli impasti.
1-2% sul peso della farina.



EISBAR

miglioratore studiato per impasti lievitati surgelati (pane e paste lievitati) e per fermalievitazione.
3% sul peso della farina.



MALTOPLUS

farina di malto di frumento ad alta attività enzimatica.
17-18 mila unità Pollack.



MADRE MILANO

lievito madre disidratato – dosaggio: 3-5%.



PLUSPAN NTR

coadiuvante con destrosio che regola la stabilità degli impasti, per tutti i tipi di pane.
1% sul peso della farina.



PLUSPAN SDE

coadiuvante senza destrosio per tutti i tipi di pane che regola la stabilità degli impasti.
1% sul peso della farina.

Linea Panificazione



KOMPLET ITALIA s.r.l.
24050 Grassobbio (BG)
Via E. Fermi, 4
Tel. +39 035 42 42 742
Fax +39 035 42 42 744
info@kompletitalia.it
www.kompletitalia.it

Assistenza
tecnica

Numero Verde
800-251859



CODICE	ARTICOLO	DESCRIZIONE	confezione	Peso Kg.	Q.TA' B.LE
--------	----------	-------------	------------	-------------	---------------

FARINE SPECIALI PER PANI, PANINI, FOCACCE E SNACK

KOM1510	BAGUETTE	la vera baguette francese	sacco	25	750
KOM1520	BUTTERTOAST Belle fleur	Pan Carré, Panini, Focacce etc. al burro	sacco	25	750
KOM1521	BUTTERTOAST Freeze	Gastronomici e Croissant al burro - idoneo surg.	sacco	10	750
KOM1545	DOLOMITI	x il tipico pane aromatico delle Dolomiti	sacco	15	750
KOM1540	DREISAAT	pane-panini-grissini ai tre semi	sacco	25	750
KOM1600	FARRO PAN	pane e panini al farro	sacco	15	750
KOM1585	GRANPAT	focacce e schiacciate ai fiocchi di patate	sacco	15	750
KOM1587	GRANTURK	alle perle di mais e semi di girasole	sacco	15	750
KOM1581	KRAUTINER	miscela alle 10 erbe aromatiche	sacco	15	750
KOM1660	MARATHON	pane ideale per gli sportivi	sacco	25	750
KOM1650	MULTICEREAL	miscela ai 4 cereali di grana fine	sacco	15	750
KOM1565	OROPAN	pane-panini-ciabatte di grano duro	sacco	25	750
KOM1601	ORZO-PAN	miscela per pane all'orzo e avena	sacco	25	750
KOM1500	PAINFORT	pane e panini di segale	sacco	25	750
KOM1598	PAN DELLA VIGNA	pane con farina semi d'uva, girasole e zucca	sacco	15	750
KOM1525	PROBODY 70	concentrato per pane a ridotto contenuto di carboidrati	sacco	25	750
KOM1550	SECHSKORN	pane ai sei cereali - tipo tedesco	sacco	25	750
KOM1555	SECHSKORN ITALY	pane ai sei cereali più leggero	sacco	25	750
KOM1518	SNACK-IN	mix polifunzionale per Snack Salati e Dolci	sacco	10	750
KOM1606	SOFTPAN	panini tipo Hamburger e al latte	sacco	25	750
KOM1570	SOJA BROT	pane di soja spezzata (16%)	sacco	15	750

FARINE E MISCELE SPECIALI CONCENTRATE

KOM1572	EXTRA SOJA KONZ	concentrato per pane di soja (58%)	sacco	15	750
KOM1595	KOMPLET NATURAL 10%	concentrato per Panificazione e Past. integrale	sacco	15	750
KOM1515	MAITRE JEAN 10%	concentrato per Baguette e Ciabatte	sacco	10	750
KOM1596	MAC SOFT 10%	concentrato per hamburger, sandwich, panini al latte	sacco	10	750
KOM2552	SENEGAL	miscela per scurire pane di segale, cereali...	sacco	10	750
KOM1755	TOMATOSNACK	miscela aromatica a base di pomodoro liofilizzato	sacchetto	5	...
KOM1752	PESTOSNACK	miscela aromatica in cui prevale aglio e basilico	sacchetto	5	...

ARTICOLI DECORATIVI PER PANE E SNACK

KOM1750	BACK MUESLI	miscela di fiocchi di cereali tostati e nocciole	sacchetto	5	...
KOM3010	FIOCCHI AVENA	fiocchi per decorazione pani	sacchetto	5	...
VAR3906	MISCELA AROMATICA	mix di semi ed erbe aromatiche per decorazione	cartone	5x1Kg= 5	...

COADIUVANTI e MIGLIORATORI - LIEVITO MADRE DISIDRATATO

KOM2554	PLUSPAN NTR	coadiuvante con destrosio - dosaggio: 1%	sacco	25	500
KOM2558	PLUSPAN SDE *s.o.*	coad. per tutti i tipi di pane - min. 2 pallet = 1.000 kg	sacco	25	500
KOM2557	MALTOPLUS	farina di malto di frumento (18.500 UP)	sacco	25	750
KOM2555	DIRECT	miglioratore con E471 - dosaggio: 1%	sacco	25	750
KOM2565	EISBAR	miglioratore per surgelazione-ferma lievitazione	sacco	25	750



CREME BECHAMEL

Miscela istantanea a freddo per la produzione di un'ottima crema salata. Base ideale per farcire torte salate, salatini e piatti di gastronomia.

SENZA GRASSI
IDROGENATI



- Rapidità di preparazione - Ridotti costi di manodopera e di scarti - Qualità costante
- Stabilità in cottura e surgelazione - Miscelabile con altri liquidi (latte/brodo)
- Densità facilmente regolabile (aggiungendo o riducendo la quantità del liquido)

ricetta base

Crema bechamel	300 gr.
Acqua brodo o latte	1.000 gr.

modalità d'impiego

Versare **Crema bechamel** e acqua in planetaria. Sbattere sino ad ottenere una crema vellutata.

impasti base torte salate o snack

da farcire a piacere con Crema bechamel

PASTA BRISEE

Buttertoast	1.000 gr.
Burro o Margarina	200 gr.
Uova intere	50 gr.
Acqua	300 gr.

modalità d'impiego

Impastare a frolla tutti gli ingredienti sino ad ottenere un impasto omogeneo, stendere all'altezza di 2 mm e formare secondo esigenza.

FROLLA SALATA

Buttertoast	1.000 gr.
Burro o Margarina	gr. 500
Form. Grana grattugiato	gr. 100
Uova intere	gr. 200

modalità d'impiego

Impastare a frolla tutti gli ingredienti. Formare secondo esigenza.

cottura 180 - 200°C

torta agli spinaci

crema

Crema bechamel	250 gr.
Brodo di spinaci o acqua	800 gr.
Uova	200 gr.

Mescolare tutti gli ingredienti assieme.

modalità d'impiego

Foderare una teglia con l'impasto base Brisee, Frolla salata, stendere spinaci lessati precotti (o conserva di spinaci) per 1 cm.

cottura

Ricoprire con la crema e cuocere a 200°C per 25 minuti.

quiche lorraine

farcitura

Speck, wurstel o prosciutto cotto a dadini	350 gr.
Formaggio a dadini (Gouda o Emmentaler)	180 gr.

crema

Crema bechamel	100 gr.
Latte (event. metà brodo)	500 gr.
Uova	200 gr.
Sale - Pepe	q.b

Sbattere tutti gli ingredienti assieme

modalità d'impiego

Foderare le teglie o gli stampi di frolla salata o Brisee quindi stendere lo speck (wurstel o prosciutto cotto), il formaggio a dadini e ricoprire con la crema.

cottura 200°C per 25 minuti circa.

torta alle cipolle

farcitura

Cipolle affettate	1500 gr.
Speck affumicato	150 gr.
Burro d'arachidi/olio	150 gr.

crema

Crema bechamel	250 gr.
Panna	gr.400
Latte	gr.400
Uova	gr.200

Sbattere tutti gli ingredienti assieme

modalità d'impiego

Rosolare lo speck con il burro d'arachidi, far stufare le cipolle. Preparare la crema e stenderla su teglia o stampo foderato con pasta brisee o frolla salata, aggiungere le cipolle stufate con lo speck.

cottura cuocere a 200°C per 30 minuti circa.

NOTA: se si utilizzano cipolle surgelate, prima di lavorarle farle rinvenire in forno caldo su teglia per 15 minuti.



Baguette

Miscela per la vera Baguette francese Gustosa e Croccante

Ricetta Base

Baguette	1.000 g
Acqua molto fredda (se necessario usare ghiaccio)	600-650 g
Lievito di birra	20-30 g
Grassi	50 g
Pasta di riporto	100 g

Tempo d'impasto: 4 minuti in prima velocità, 6 minuti in 2° velocità se spirale.

Temperatura dell'impasto: 24-26°C

Modalità d'impiego:

impastare bene gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso.

Far riposare 30 min. ca. fare pezzature da 300-400 gr. e passare alla filonatura.

Far riposare 15 min. ed allungarli poi fino a 60 cm ca., mettere su teglie ondulate con chiusura in basso.

Lievitazione: 45-60 minuti in cella a 27°C con umidità relativa dell'80%, a lievitazione ultimata incidere sotto la pelle.

Cottura: 220-240°C per 30 min. ca. con vapore.

Ciabatta

Baguette	1.000 g
Acqua	750 g
Lievito di Birra	30 g
Pasta di riporto (facoltativa)	100 g

Tempo d'impasto: 2 minuti in prima velocità, 10 minuti in 2° velocità con spirale.

Temperatura dell'impasto: 26 ° C

Modalità d'impiego:

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

Porre l'impasto su vasca unta e farlo puntare per 45 min.ca. coperto. (almeno fino al triplicare dell'impasto).

Quindi versare sul banco infarinato e porzionare nel peso voluto, badando a non fargli perdere la lievitazione. Porre su telaio ed infornare con vapore a 220°C per 30 minuti circa.

N.B. Si raccomanda di aggiungere l'acqua gradatamente.



Density

Addensante neutro a freddo per passate di pomodoro e succhi di frutta.

Caratteristiche

- Ottimo per applicazioni di Pasticceria e Gastronomia: evita il rilascio di liquidi!
- Mantiene e migliora la consistenza delle passate di pomodoro garantendo il risultato visivo finale ed il peso!
- Non inumidisce la pasta sottostante: garantisce una cottura perfetta e ne riduce i tempi!
- Risolve il problema di Succhi e Passate ad alta percentuale di liquido.
- Aumentando la densità della passata, è possibile utilizzare il sac à poche.
- Non perdendo umidità, esalta il sapore della passata.
- Evita che la passata di pomodoro in cottura si ritiri, lasciando il tipico alone nero sulla pasta.
- Stabile alla cottura e surgelazione.

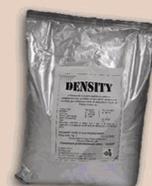


Conservazione:

24 mesi in luogo fresco ed asciutto

Confezione:

10 Sacchetti da 1 kg = 1 cartone da 10 Kg



x 10

Ricetta Base

	Per Pomodoro	Per Succhi
DENSITY	90/-120 g	100/-150 g
Zucchero	-	200-/300 g
Succo o altro liquido	-	1.000 g
Passata di pomodoro	3.000 g	-
Sale	q.b.	-

Modalità d'impiego:

Miscelare a secco DENSITY con il sale o lo zucchero, aggiungerlo a pioggia al liquido e mescolare facendo attenzione a non formare grumi.



KOMPLET ITALIA s.r.l. SEMILAVORATI E MATERIE PRIME PER PANETTERIE, PASTICCERIE E GELATERIE
24050 Grassobbio (BG) Tel. +39035 42 42 742 Fax +39 035 42 42 744 info@kompletitalia.it www.kompletitalia.it





focaccia

ricetta

Buttertoast	1.000 gr.
Acqua	600 gr.
Olio	80 gr.
Lievito	50 gr.

modalità d'impiego

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso.
Temperatura dell'impasto: 24-26°C.
Tempo di riposo: 10 minuti.
Stendere la pasta allo spessore di 1 cm su teglie.
Lievitazione: 30°C (75% U.R.) per 30 minuti circa.
Bucare la pasta con le dita e cospargere con abbondante emulsione di acqua, sale e olio.

cottura

210-220°C per 15 minuti, con vapore.



ricetta

Buttertoast	1.000 gr.
Acqua	500-550 gr.
Lievito di birra	50 gr.

modalità d'impiego

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso. Temperatura dell'impasto: 24-26°C. Tempo di riposo: 10 minuti.

Pizza: stendere su teglia all'altezza di 1 cm a teglia intera o rotonda partendo da palla di pasta appiattita in sfogliatrice. Lievitazione: 30°C (U.R. 75%) per 30 minuti circa. Farcire a piacere con salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto, cipolle, capperi, ecc...
Cottura: 210-220°C per 20 minuti circa.



Calzone: Dopo aver formato delle palle di pasta del peso di 50 gr. lasciare riposare per 10 minuti, quindi stenderle in sfogliatrice, pennellarle con uovo ai bordi, farcirle centralmente con ricotta, mozzarella e pancetta a cubetti, richiuderle. Lievitazione: 30°C (U.R. 75%) per 30 minuti circa. Cottura: 210°C per 15 minuti circa, con vapore. Fritte: 180°C.

pizza e calzone

ricetta

Buttertoast	1.000 gr.
Acqua	450-500 gr.
Olio	100 gr.
Lievito di birra	50 gr.
Rosmarino	10 gr.

modalità d'impiego

Impastare il tutto fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso. Temperatura dell'impasto: 24-26°C.
Tempo di riposo: 10 minuti circa.
Stendere all'altezza di 2 mm su teglia, forare abbondantemente con bucapasta.
Lievitazione: 30°C (75% U.R.) per 15 minuti.

cottura

220°C per 10 minuti circa.



La pasta si può aromatizzare anche con peperoncino, pomodoro, cipolle, sesamo, paté di olive, formaggio, TOMATO SNACK, PESTO SNACK, ecc...

crackers

ricetta

Buttertoast	1.000 gr.
Acqua	450 gr.
Passata di pomodoro	100 gr.
Carciofi sott'olio	100 gr.
Olive nere	50 gr.
Lievito	50 gr.

modalità d'impiego

Impastare **Buttertoast**, acqua, passata di pomodoro e lievito fino a ottenere un impasto liscio e cordoso, aggiungere poi carciofi e olive, impastando ancora un minuto. Temperatura dell'impasto: 24-26°C. Tempo di riposo: 10 min. Spezzare, formare e posizionare su teglia. Lievitazione: 30°C (75% U.R.) per 40 min. circa.

cottura

210°C per 15 minuti circa, con vapore.



panini al pomodoro



KOMPLET ITALIA s.r.l. SEMILAVORATI E MATERIE PRIME PER PANETTERIE, PASTICCERIE E GELATERIE
24050 Grassobbio (BG) • Tel. +39 035 42 42 742 • Fax +39 035 42 42 744 • info@kompletitalia.it • www.kompletitalia.it

Assistenza tecnica
Numero Verde
800-251859

www.progress.bg.it

BUTTERTOAST

il numero uno nel tempo

semilavorato al burro per i "salati" di panificazione, pasticceria e gastronomia.



Buttertoast: semilavorato al burro, polivalente, specifico per i "salati" di panificazione, pasticceria e gastronomia.



	ricetta base		
	burro	latte	olio
Buttertoast	1.000 gr.	1.000 gr.	1.000 gr.
Farina	-	-	1.000 gr.
Acqua	500-550 gr.	450 gr.	1.100 gr.
Latte	-	100 gr.	-
Olio	-	-	100 gr.
Miele	-	50 gr.	-
Sale	-	-	20 gr.
Lievito di birra	40 gr.	50 gr.	60 gr.

modalità d'impiego

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso. Temperatura dell'impasto: 24-26°C. Tempo di riposo: 10 minuti. Spezzare, tornire e posizionare su teglia. Lievitazione: 30°C (U.R. 75%) per 40 minuti circa.



cottura

Per panini all'olio o al burro: 210°C per 20 minuti circa, con vapore. Per panini al latte: 210°C per 15 minuti circa, con vapore.

panini

	ricetta
Buttertoast	1.000 gr.
Acqua	500 gr.
Olio	50 gr.
Lievito	40 gr.

modalità d'impiego

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso. Temperatura dell'impasto: 24-26°C. Riposo dell'impasto: 10 minuti. Sfogliare incorporando 450 gr. di burro o margarina, piegando 3 volte a 3. Lasciare riposare in frigorifero per 30 minuti. Stendere in sfogliatrice e formare a croissant. Lievitazione: 30-35 minuti a 30°C (75% di U.R.). Prima di infornare pennellare con uovo e cospargere con semi di sesamo.



cottura

190-200°C per 15 minuti circa.

croissant salati

pan carré pan brioche - surmonté

	ricetta base		
	pan carré	pan brioche	surmonté
Buttertoast	1.000 gr.	1.000 gr.	1.000 gr.
Acqua	500-550 gr.	300-350 gr.	-
Burro	-	-	150 gr.
Uova	-	250 gr.	100 gr.
Olio	-	50 gr.	-
Formaggio grana grattugiato	-	100 gr.	-
Lievito di birra	40 gr.	50 gr.	40 gr.
Latte	-	-	400-450 gr.

modalità d'impiego

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso. Temperatura dell'impasto: 25-27°C. Spezzare secondo il formato desiderato. Tempo di riposo: 10 minuti. Tornire e depositare negli appositi stampi per il panettone. Per il pan carré formare e inserire negli appositi stampi con coperchio unti. Lievitazione: 30°C (75% U.R.) per 60 minuti circa.



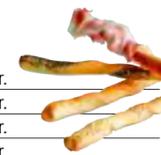
cottura

200°C per 40-50 minuti circa in base al formato, con vapore.

grissini stirati al burro

ricetta

Buttertoast	1.000 gr.
Acqua	550-600 gr.
Olio	50 gr.
Lievito	50 gr.



modalità d'impiego

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso. Temperatura dell'impasto: 24-26°C. Tempo di riposo: 10 minuti. Stendere la pasta allo spessore di 1 cm su assi di legno infarinate della larghezza di 25 cm. Riposo della pasta su assi: 30 minuti circa. Tagliare la pasta in liste di 1 cm e prendendole per le estremità allungarle e depositarle su teglia. Lievitazione: 30°C (75% U.R.) per 10 minuti.

cottura

220°C per 15 minuti circa con vapore.

ricetta

	hamburger	hot-dog
Buttertoast	1.000 gr.	1.000 gr.
Acqua	500-550 gr.	450 gr.
Miele	50 gr.	-
Uova	-	100 gr.
Zucchero	-	40 gr.
Lievito di birra	50 gr.	50 gr.

modalità d'impiego

Impastare il tutto fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso. Temperatura dell'impasto: 24-26°C. Tempo di riposo: 10 minuti circa. Spezzare, tornire, passare su straccio umido e rotolare in semi di sesamo. Lievitazione: 30°C (75% U.R.) per 40 minuti circa.



cottura

210°C per 15 minuti circa, con vapore.

hamburger - hot dog

bocconcini con salsiccia



ricetta

Buttertoast	1.000 gr.
Acqua	600 gr.
Salsiccia piccante	300 gr.
Olio	50 gr.
Lievito	50 gr.

modalità d'impiego

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso. Temperatura dell'impasto: 24-26°C. Tempo di riposo: 10 minuti. Spezzare, formare e posizionare su teglia. Lievitazione: 30°C (U.R. 75%) per 30 minuti circa. Prima di infornare pennellare con uovo.

cottura

210°C per 12 minuti circa con vapore.



DOLOMITI

Il tipico pane aromatico delle dolomiti
ricco di cereali e semi di girasole per una sana alimentazione



Caratteristiche

Miscela per la produzione di pane e panini ai cereali ricco di semi di girasole dal gusto aromatico e con un ottimo mantenimento della freschezza nel tempo. Indicato in abbinamento a salumi, carni rosse e formaggi.

Prodotto CLEAN LABEL = etichetta pulita!
La miscela non contiene additivi!

**PER UNA SANA E COMPLETA
ALIMENTAZIONE**

Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Linea Panificazione

Ricetta base

Dolomiti	1.000 g
Acqua	700 g
Lievito di birra	15-25 g
Pasta di riporto	100 g

modalità d'impiego

Impastare tutti gli ingredienti, l'impasto risulterà molto umido.

Temperatura dell'impasto: 26°C.

Riposo: 20 minuti.

Spezzare secondo esigenza.

Lievitazione: 45-50 minuti a 32°C U.R. 80%.

cottura

220°C per 50 minuti circa con vapore, per pani da 900 g.

Panini e filoni

ricetta	80%	50%
Dolomiti	800 g	500 g
Farina	200 g	500 g
Acqua	650 g	650 g
Lievito di birra	30 g	30 g
Sale	-	10 g
Pasta di riporto	100 g	100 g

modalità d'impiego

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

Temperatura dell'impasto: 26°C.

Riposo: 20 minuti.

Spezzare secondo esigenza.

Lievitazione: 35-40 minuti a 32°C U.R. 80%.

cottura

210°C per 25 minuti circa con vapore, per pani da 100 g.

Dolomiti



KOMPLET ITALIA s.r.l. SEMILAVORATI E MATERIE PRIME PER PANETTERIE, PASTICCERIE E GELATERIE
24050 Grassobbio (BG) • Tel. +39 035 42 42 742 • Fax +39 035 42 42 744 • info@kompletitalia.it • www.kompletitalia.it

Assistenza tecnica
Numero Verde
800-251859

BACK MUESLI

miscela di fiocchi di cereali tostati e nocciole da utilizzare negli impasti o come decorazione.

Applicazioni:

- decorazione di Pani Speciali.
- decorazione di Croissant dolci e salati.
- realizzazione di barrette energetiche.
- all'interno degli impasti: per essere utilizzato negli impasti necessita di essere reidratato con acqua, nel dosaggio di 1.000 g di BACK MUESLI e 750 g d'acqua da mescolarsi almeno 15 min. prima dell'utilizzo. Il composto ottenuto dovrà essere aggiunto a fine impasto mescolando brevemente.

Ingredienti

Fiocchi d'orzo, fiocchi d'avena, fiocchi di segale, semi di girasole, fiocchi di mais, nocciole tostate.





DREISAAT

miscela ai tre semi

adatta per pane, panini, specialità ai 3 semi (lino, sesamo e lupino)

CON SALE
IODATO



Dreisaat: miscela per pane, panini, e specialità ai 3 semi (lino, sesamo e lupino).

pani ai 3 semi

alle noci e uvetta - alle olive - ai fichi



ricetta base

Dreisaat	1.000 gr.
Acqua	550 gr.
Lievito di birra	30 gr.
Grassi (facoltativo)	50 gr.

Si consiglia di aggiungere 100 gr. di pasta di riporto per ogni dose sopraindicata. Alla ricetta base si possono aggiungere 200 gr. di noci con 80 gr. di uvetta sultanina o 200 gr. di olive nere, oppure, 200 gr. di fichi secchi che verranno aggiunti a fine impasto mescolandoli brevemente.

modalità d'impiego

Impastare tutti gli ingredienti aggiungendo l'acqua in più riprese. La pasta assumerà una consistenza molle ma molto cordosa.

Temperatura dell'impasto: 25-27°C.

Far puntare per circa 30 minuti. Spezzare in parti da 600 gr., filonare oppure formare i panini e mettere nel cestino infarinato avendo cura di tenere la chiusura al di sopra.

Lievitazione: 1 ora a 27°C.

Capovolgere su telaio e incidere.

cottura

35-40 minuti a 200-220°C con vapore.

grissini ai 3 semi



ricetta

Dreisaat	1.000 gr.
Acqua	400 gr.
Lievito di birra	50 gr.
Olio d'oliva	50 gr.

modalità d'impiego

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso. Disporre la pasta su assi unte e stenderla all'altezza di 1 cm. per una larghezza di 25 cm.

Temperatura dell'impasto: 25°C.

Riposo dell'impasto: 20 minuti.

Tagliare delle liste di 2 cm. ed allungarle tirandole per le estremità.

cottura

230°C per 10-12 minuti circa.

NOTA I grissini possono essere cosparsi in superficie con semi di sesamo e papavero.

croissant ai 3 semi



ricetta

Dreisaat	1.000 gr.
Acqua	500 gr.
Lievito di birra	30-70 gr.
Margarina sfoglia	300 gr.

modalità d'impiego

Impastare Dreisaat acqua e lievito fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso.

Temperatura dell'impasto: 25-27°C. Riposo della pasta: 20 minuti circa.

Tirare a sfoglia dando tre pieghe a tre aggiungendo la margarina sfoglia. Stendere, tagliare a triangoli e formare. Disporre i croissant su teglie precedentemente preparate con carta da forno.

Lievitazione: 45 minuti a 30°C.

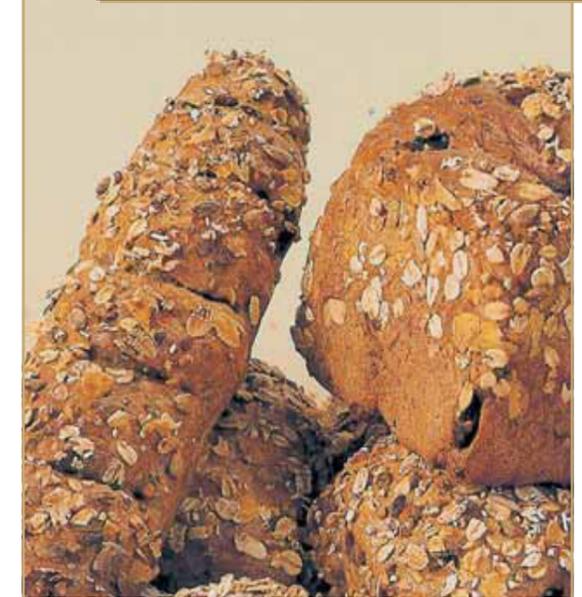
A lievitazione completa lucidare con uovo.

cottura

Cuocere a 180/200°C per 15-20 minuti circa.

panino ai 3 semi

con muesli e uvetta



ricetta

Dreisaat	1.000 gr.
Acqua	600 gr.
Back muesli	160 gr.
Lievito di birra	50 gr.
Uva sultanina	250 gr.

Si consiglia di aggiungere 100 gr. di pasta di riporto per ogni dose sopraindicata.

modalità d'impiego

Impastare tutti gli ingredienti tranne l'uvetta sultanina, aggiungendo l'acqua in più riprese. A fine impasto aggiungere l'uvetta, lasciandola impastare brevemente.

Temperatura dell'impasto: 25-27°C.

Far puntare per circa 15 minuti. Spezzare secondo la forma desiderata. Bagnare la superficie e cospargerla con back muesli*.

Lievitazione: 50 minuti a 27°C.

cottura

200-220°C per 20 minuti, per panini da 100 gr., con vapore.

* **Back muesli** è una miscela consigliata per una sana alimentazione.

Ingredienti: fiocchi d'avena, fiocchi di orzo, crusca d'orzo, fiocchi di mais, semi di girasole, crusca di segale, noccioline spezzate.

Dreisaat: miscela per focaccia ai 3 semi.

Il pane prodotto Dreisaat è eccellente nel suo profumo e nel suo sapore inconfondibile, ricco, pieno e gustoso. Si accompagna perfettamente a tavola sia con le carni che con i formaggi. Con questa miscela si producono varie forme di pane, grissini, croissant salati pronti da farcire.

focaccia noci e gorgonzola



ricetta

Dreisaat	1.000 gr.
Acqua	500 gr.
Olio d'oliva	50 gr.
Lievito di birra	30 gr.
Noci	150 gr.

modalità d'impiego

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso, aggiungendo l'acqua in più riprese.

Temperatura dell'impasto: 25°C.

Tempo di riposo: 10 minuti.

Stendere ad uno spessore di 1 cm circa, intagliare dei dischi e posizionarli su teglia unta.

Lievitazione: 40-50 minuti a 30°C.

Foracchiare la superficie con le dita, cospargere con abbondante olio e coprire con fiocchi di gorgonzola.

cottura

210°C per 25-30 minuti circa.



FARRO-PAN

il pane delle origini

semilavorato al farro per la produzione di pane e panini

CON
SALE IODATO



FARRO-PAN

CON
SALE IODATO

il pane delle origini



Il farro ha una storia di tutto rispetto essendo conosciuto fin dall'antichità come il più importante alimento cereale. Il Farro con il suo aroma marcato conferisce al pane un sapore molto particolare, con una composizione di proteine vegetali di alto valore, di amido e fibre grezze le quali svolgono funzioni importantissime regolando la digestione. Ricco inoltre di vitamine e sali minerali.

ricetta base

ricetta	TIPICA 100%	PANINI 50%
FARRO-PAN	1.000 gr.	1.000 gr.
Farina tipo "0"	-	1.000 gr.
Acqua	600 gr.	1.200 gr.
Lievito di birra	20-30 gr.	40-60 gr.
Sale	-	20 gr.

modalità d'impiego

Impastare il tutto fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso.

Temperatura dell'impasto: 25-27°C.

Riposo dell'impasto: 10 -15 minuti. Formare a piacere.

Lievitazione: 30°C 80% U.R. per 40-50 minuti.

cottura

220 -240°C con vapore.



www.progress.bg.it



KOMPLET ITALIA s.r.l. SEMILAVORATI E MATERIE PRIME PER PANETTERIE, PASTICCERIE E GELATERIE
24050 Grassobbio (BG) • Tel. +39 035 42 42 742 • Fax +39 035 42 42 744 • info@kompletitalia.it • www.kompletitalia.it

Assistenza tecnica

Numero Verde

800-251859



GRANPAT

morbidezza insuperabile

semilavorato per la produzione di focacce, pane e panini.





GRANPAT

Miscela per la produzione di focacce, pane e panini ai fiocchi di patate dal gusto e morbidezza insuperabili.

focaccia alle patate

ricetta

Granpat	1.000 gr.
Acqua	750 gr.
Lievito	30/50 gr.

modalità d'impiego

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso.
 Temperatura della pasta: 25°C.
 Riposo: 10 minuti.
 Stendere su teglia o tortiera unta. Bucare la focaccia con l'apposito attrezzo. Far lievitare per circa 40 minuti a 30°C con 80% di umidità relativa. Prima di cuocere pennellare con olio e sale; in alternativa si può farcire con cipolla, pomodorini ed origano, olive nere, salsiccia piccante, rosmarino e lardo.

cottura

210°C per 25-30 minuti circa con vapore.

pane e panini

ricetta

Granpat	1.000 gr.
Acqua	600 gr.
Lievito	30/50 gr.

modalità d'impiego

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso.
 Temperatura della pasta: 25°C.
 Riposo: 10 minuti.

Formare a piacere. Far lievitare a 30°C con 80% di umidità relativa per 35-40 minuti circa.

cottura

Cuocere a 220°C per 25 minuti circa con vapore.





GRANTURK

dorato, croccante e delicato

semilavorato con perle di mais soffiato e semi di girasole
per la produzione di pane, panini e ottimi grissini



GRANTURK

Semilavorato per la produzione di pane, panini e grissini con mais soffiato e semi di girasole. Un prodotto delicato dall'aspetto dorato e crosta croccante.

ricetta base

ricetta

Granturk	1000 gr.
Acqua	550 gr.
Lievito	30 gr.
Olio extravergine di oliva (facoltativo)	50 gr.

modalità d'impiego

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

Temperatura dell'impasto: 26-27°C.

Riposo dell'impasto: 30 minuti.

Lievitazione in cella: 30°C con 75% di U.R. per 35-45 minuti circa.

cottura

230°C per i primi 5 minuti con forno in caduta a 210°C con vapore.

Pani da 350-400 gr.: 35-40 minuti.

grissini al mais

ricetta

Granturk	1000 gr.
Acqua	400 gr.
Olio extravergine di oliva	150 gr.
Lievito	30 gr.

modalità d'impiego

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

Temperatura dell'impasto: 25-26°C.

Riposo dell'impasto: 20 minuti circa.

Formare come d'abitudine.

Lievitazione in cella: 30°C con 75% di U.R. per 20 minuti circa.

cottura

230°C con vapore per 10-12 minuti circa.





Krautiner

Prodotto da forno alle 10 erbe aromatiche



RICETTA BASE

	A	B
KRAUTINER	gr. 1.000	gr. 1.000
Farina tipo "0"	gr. 1.000	-
Acqua ca.	gr. 1.300	gr. 650
Lievito di birra	gr. 60	gr. 30
Sale	gr. 20	-
Pasta di riporto	gr. 200	gr. 100

Temperatura dell'impasto: 26-28°C

MODALITA' D'IMPIEGO

Se impastatrice a spirale 5 min. in prima velocità e 8-10 min. in seconda velocità.

Riposo della pasta: 30 min.

Pezzatura: Secondo le esigenze.

LIEVITAZIONE: 40-50 min.

COTTURA: 250°C scendendo a 200°C 50 min. per gr. 500, 60 min. per gr. 800

Dare vapore inizio cottura.

FOCACCINE ALLE ERBE

Vedi Ricetta Base **KRAUTINER**

MODALITA' D'IMPIEGO: spezzare in pezzi da 100 – 150 gr. e schiacciare. Lasciare lievitare 20 – 30 minuti. Bagnare con acqua e cospargere con miscela di spezie varie.

COTTURA: 250°C per circa 7 – 10 minuti.

FOCACCINE AL FORMAGGIO

Vedi ricetta Base **KRAUTINER**.

MODALITA' D'IMPIEGO: Stendere la pasta su teglie unte. Inumidire con acqua, cospargere con formaggio grattugiato, spezie varie (pepe, origano, noce moscata)

COTTURA: 230°C

FROLLINI SALATI ALLE 10 ERBE

KRAUTINER	gr. 500
Farina tipo "0"	gr. 500
Burro o Margarina	gr. 400-500
Uova	gr. 300
Sale	gr. 10

N.B. Si può aromatizzare la pasta aggiungendo: pepe, aromi vari, noci, mandorle, olive, ecc...

MODALITA' D'IMPIEGO:

Lavorare con la spatola tutti gli ingredienti per circa 3-4 min. a velocità minima. Stendere dello spessore voluto e lavorare secondo esigenze.

COTTURA: 220°C

Pan del campo

Miscela concentrata alle erbe aromatiche per la produzione di pane, panini, focaccine e snack.

Linea panificazione



Ricetta per pane e panini

PAN DEL CAMPO	1000 g
Farina tipo "0"	1000 g
Acqua ca.	1300 g
Lievito di birra	60 g
Sale	20 g
Pasta di riporto	200 g

Temperatura dell'impasto 26-28° C

MODALITA' D'IMPIEGO:

Se impastatrice a spirale 5 min. in prima velocità e 8-10 min. in seconda velocità.

Riposo della pasta: 30 min.

Pezzatura: Secondo le esigenze.

Lievitazione: 40-50 min.

Cottura: 250°C scendendo a 200°C 50 min. per 500 g, 60 min. per 800 g.

Dare Vapore inizio cottura.

Frollini salati alle erbe

PAN DEL CAMPO	500 g
Farina tipo "0"	500 g
Burro o Margarina	400-500 g
Uova	300 g
Sale	10 g

N.B. Si può aromatizzare la pasta aggiungendo: pepe, aromi vari, noci, mandorle, olive, ecc...

MODALITA' D'IMPIEGO:

Lavorare con la spatola tutti gli ingredienti per circa 3-4 min. a velocità minima. Stendere dello spessore voluto e lavorare secondo esigenze.

Cottura: 220°C

KOMPLET ITALIA s.r.l. SEMILAVORATI E MATERIE PRIME PER PANETTERIE, PASTICCERIE E GELATERIE

24050 Grassobbio (BG) Tel. +39 035 42 42 742 Fax +39 035 42 42 744 info@kompletitalia.it www.kompletitalia.it



Tomato - snack Pesto - snack

Due miscele originali per dare un gusto speciale ai vostri prodotti

Tomato-snack è una miscela base di pomodoro liofilizzato (che ne esalta il gusto e il colore) con aggiunta di **Origano, Basilico, Aglio, Cipolle e Paprika**.



Pesto - snack è una miscela aromatica in cui prevalgono **Aglio e Basilico** con aggiunta di **Prezzemolo e Formaggio**.



Le due miscele si possono utilizzare direttamente negli impasti tradizionali nella percentuale del:

5 % fino al 10 % (dosi consigliate)

a seconda della intensità di sapore desiderata.

Due miscele per produrre una varietà di snack e prodotti gastronomici. Salatini, grissini, gallette, taralli croissant salati, pancarrè, bruschette, focacce, panini... o per aromatizzare CREME BECHAMEL - farciture salate.





ProBody 70

Linea panificazione



Caratteristiche

- Miscela per la produzione di un Pane alla soia (17,5%) e farro (4,5%)
- Con il 70% in meno di CARBOIDRATI più PROTEINE e più FIBRE.
- Con farina di soia e Farro integrale, fibra di mele e semi di lino giallo.

VALORI NUTRIZIONALI
medi calcolati per 100 g di pane

	Pane ProBody	Pane Comune Tipo "00"
Proteine	21,7 g	8,6g
Carboidrati	18,2 g	66,9g
di cui zuccheri	1,2 g	1,9 g
grassi	5,8 g	1,9 g
di cui saturi	0,8 g	0,4 g
Fibra Alim.	7,0 g	1,5 g
Sodio	0,5 g	0,3 g
Valore nutritivo:	226Kcal(948 Kjoules)	289Kcal(1209 Kjoules)

Molte altre ricette su:

www.kompletitalia.it

RICETTA BASE:

ProBody 70	2.100 g
Farina 380w	900 g
Acqua	2.500 g
Lievito	90 g

Pagnotte

Modalità d'impiego:

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

Temperatura dell'impasto: 26°-27°C

Riposo dell'impasto: 20-30 minuti

Spezzare nel formato da 400 g, tornire e portare alla lunghezza di 15 cm.

Avvolgere completamente i pani nella farina.

Lievitazione: 50-60 min. ca a 30°C con 70% U.R.

Cottura: 220°C con vapore, scendendo a 200°C per 40/45 minuti circa.

Bocconcini

Modalità d'impiego:

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

Temperatura dell'impasto: 26-27°C

Riposo dell'impasto: 20-30 minuti

Stendere l'impasto all'altezza di 1 cm, stampare a forma di cuore di ca. 40 g. cadauno.

Posizionare su teglia.

Lievitazione: 30 min. ca. a 30°C con 70% U.R.

Cottura: 210°C con vapore per 12 minuti ca.

Fisoncini

Modalità d'impiego:

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

Temperatura dell'impasto: 26-27°C

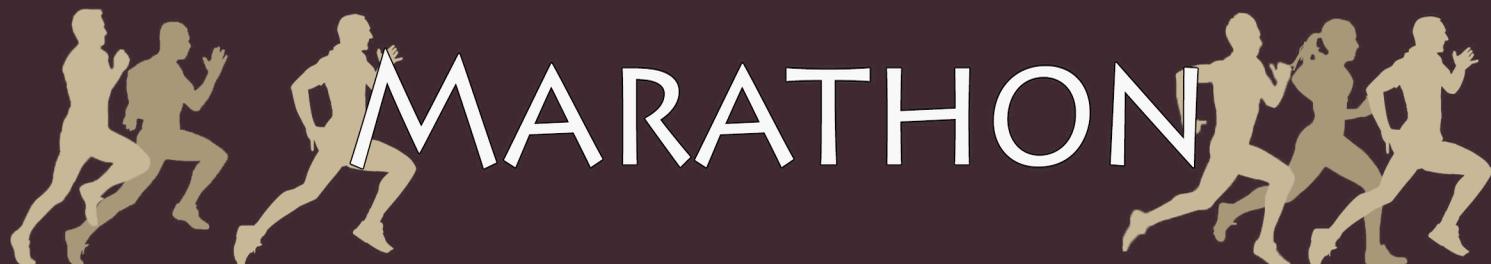
Riposo dell'impasto: 20-30 minuti

Spezzare nel formato di 400 g, tornire e portare alla lunghezza di 50 cm. Chiudere ad anello.

Avvolgere completamente i pani nella farina.

Lievitazione: 50-60 min. ca. a 30°C con 70% U.R. Prima della cottura incidere la superficie.

Cottura: 220°C con vapore scendendo a 200°C per 40/45 minuti circa



MARATHON

MISCELA PER LA PRODUZIONE DI UN PANE IDEALE PER GLI SPORTIVI E PER UNA SANA ALIMENTAZIONE.

SPORT & CIBO SANO UNA COMBINAZIONE VINCENTE!

Pane – Panini

	Base	50%
MARATHON	1000 g	1000 g
Farina di grano tenero	-----	1000 g
Acqua	650 g	1300 g
Lievito di birra	30 g	60 g
Sale	-----	20 g

Si consiglia di aggiungere 100 g di pasta di riporto per ogni dose sopraindicata.

MODALITA' D'IMPIEGO:

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

Temperatura dell'impasto: 26 – 27° C

Riposo della pasta: 30 min.

Spezzare secondo esigenze.

Lievitazione: 30-40 minuti con vapore.

Cottura: 220° C

Per pezzatura da 700 – 800 g ca. 50 – 55 min.

Ultimi 10 min. con valvola aperta.

Biscotti integrali

MARATHON	850 g
Amido	150 g
Burro	600 g
Zucchero	450 g
Uova	100 g

MODALITA' D'IMPIEGO:

impastare burro e zucchero fino ad ottenere un composto omogeneo. Aggiungervi poi le uova e per ultimo aggiungervi MARATHON e amido.

Stendere all'altezza di 6 mm, tagliare con tagliapasta e distribuire su teglia con carta da forno.

Cottura: 190°C per 12 min.

Valori calcolati sulla ricetta base
100 g di pane **MARATHON** sviluppano:

Valore energetico	249,2 Kcal – 1042,8 Kj
Proteine	10,2 %
Grassi	3,8 %
Di cui saturi	0,6 %
Carboidrati	40,2 %
Di cui zuccheri	3,3 %
Fibre grezze totali	5,4 %
Sodio	0,6 %

MARATHON è un pane ai cereali, ricco di fibre. Contiene fiocchi d'avena, semi di girasole, zucca, sesamo e mele a cubetti.





Multicereal

Linea panificazione

Caratteristiche

- Miscela ai 4 cereali (grano, segale, avena e orzo) per la produzione di pane, panini ai 4 cereali, crackers, croissant e snack ai cereali.
- Granulometria fine ideale per la sfogliatura.
- Idonea per lo sviluppo di prodotti sia dolci che salati.
- ricco di cereali

Molte altre ricette su:

www.kompletitalia.it

CONFEZIONE IN SACCHI
DA 15 KG!

Pane 4 cereali

MULTICEREAL	1000 g
Acqua	600 g
Lievito di birra	30 g

MODALITA' D'IMPIEGO:

Impastare il tutto fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso.

Temperatura dell'impasto: 25 - 27° C.

Riposo dell'impasto: 10 - 15 min.

Formare a piacere.

Lievitazione: 30° C 75% u.r. per 40-50 min.

Cottura: 220-240°C con vapore.

Croissant ai Cereali

MULTICEREAL	1.000 g
Farina 370 W tipo "0"	2.000 g
Acqua	900 g
Lievito di birra	120 g
Zucchero	400 g
Uova	600 g
Burro	150 g
Sale	30 g

MODALITA' D'IMPIEGO:

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

Temperatura dell'impasto 25/27° C.

Riposo dell'impasto 10 minuti, sfogliare con 1200 g di margarina dando una piega a tre ed una a quattro.

Riposo dell'impasto: 20 min. circa. Stendere e formare.

Lievitazione 30° C con 75% di u.r. per

2 ore circa.

Cottura: 170° C per 15 min. circa Forno Rotor.

Crackers

MULTICEREAL	1.100 g
Farina 220W tipo "0"	1.100 g
Acqua	900 g
Olio d'oliva	300 g
Lievito di birra	100 g
Sale	10 g

MODALITA D'IMPIEGO

Impastare il tutto sino ad ottenere un impasto omogeneo.

Lasciar riposare per 10 minuti ricoperto da un cellophane.

Dare 8 pieghe a 3, infarinando bene ad ogni piega.

Lasciar riposare l'impasto ottenuto per 15 minuti ricoperto da un cellophane.

Dare altre 2 pieghe a 3 infarinando bene ad ogni piega. Stendere all'altezza di 1 mm su teglie.

Lievitazione: 15 min a 30°C con 75% u.r.

Dopo la lievitazione, formare con tagliapasta, bucare la superficie, pennellarla con acqua e cospargerla con sale fino.



OROPAN

tutto il gusto del grano duro

miscela per la produzione di pane, focacce e ciabatte di grano duro.





OROPAN

Su una base di grano duro viene realizzata una miscela per produrre un pane che contraddistingue le tradizioni mediterranee; gusto e profumo sono la sua forza.

ricetta base

ricetta

Oropan	1000 gr.
Acqua	600-650 gr.
Lievito di birra	30 gr.
Pasta di riporto	100 gr.

modalità d'impiego

Impastare il tutto fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso.

Temperatura dell'impasto: 26°C.

Riposo dell'impasto: 30-60 minuti.

Spezzare e tornare.

Far lievitare su assi o telai infarinati con chiusura in alto. A metà lievitazione girare i pani e dare l'altezza desiderata.

Lievitazione: 30-60 minuti circa con 75% U.R.

cottura

200-220°C senza vapore con valvola aperta per i primi 15 minuti.

focaccia al grano duro

Con lo stesso impasto aggiungere 50-100 gr. di olio di oliva. Si possono formare delle focacce da condire con olio e sale a piacere.

ciabatte

ricetta

Oropan	1000 gr.
Acqua	850 gr.
Lievito di birra	30 gr.
Pasta di riporto	100 gr.

modalità d'impiego

Impastare tutti gli ingredienti aggiungendo i liquidi poco per volta fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso.

Temperatura dell'impasto: 25°C.

Riposo dell'impasto: 60-80 minuti in marna unta.

Rovesciare l'impasto sul tavolo spolverato di farina cercando di non far perdere la lievitazione.

Tagliare la pasta nel formato desiderato.

Posare su assi infarinate per 30-45 minuti circa.

cottura

220°C con vapore per 35-40 minuti con temperatura in diminuzione.





ORZO-PAN

classica fragranza

semilavorato all'orzo per la produzione di pane e pane arabo.



ORZO-PAN



Miscela

per la produzione

di pane e pane arabo

con grano duro,

orzo e avena

dal gusto classico

e fragrante.

ricetta base

ricetta

Orzo-Pan	1000 gr.
Acqua	620 gr.
Lievito	35 gr.

modalità d'impiego

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

Temperatura dell'impasto: 26°C.

Riposo dell'impasto: 30 minuti.

Formare a piacere.

Lievitazione: 45-60 minuti circa con 75% U.R.

cottura

220-230°C per 20 minuti circa con vapore.

pane arabo

ricetta

Orzo-Pan	1000 gr.
Acqua	550 gr.
Lievito	40 gr.

modalità d'impiego

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

Temperatura dell'impasto: 24°C.

Riposo dell'impasto: 30 minuti.

Formare delle palline da 100 gr. e lasciare riposare 10 minuti coperto da telo di nylon. Portare all'altezza di 5 mm.

Lievitazione: 30 minuti a 30°C 75% U.R.

cottura

Capovolgere i pani su telo da infornamento e cuocere a 280-300°C per 4 minuti circa.



KOMPLET ITALIA s.r.l. SEMILAVORATI E MATERIE PRIME PER PANETTERIE, PASTICCERIE E GELATERIE
24050 Grassobbio (BG) • Tel. +39 035 42 42 742 • Fax +39 035 42 42 744 • info@kompletitalia.it • www.kompletitalia.it

Assistenza tecnica

Numero Verde

800-251859



PAINFORT

dalla tradizione tedesca...

semilavorato a base di farina di segale per la produzione di pane e panini
con caratteristiche di freschezza e lunga durata



dalla tradizione tedesca... PAINFORT

Miscela per la produzione di pane, panini alla segale, come il segalino, tipico pane dell'Alto Adige. Painfort è una base di segale arricchita, che da modo di produrre in maniera facile e pratica una gamma di prodotti da abbinare sia al **dolce**, burro e marmellata, che al **salato**, salumi e formaggi.

pane nero

pani di segale

pane di campagna

Painfort	1000 gr.	700 gr.	250 gr.
Farina	-	300 gr.	750 gr.
Acqua	650 gr.	650 gr.	650 gr.
Lievito	30 gr.	30 gr.	30 gr.
Sale	-	5 gr.	15 gr.

modalità d'impiego

Impastare il tutto fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo che risulterà anche cordoso nella ricettazione con l'aggiunta di farina.

Temperatura dell'impasto: 26-28°C.

Riposo dell'impasto: 20 minuti. Formare a piacere.

Lievitazione: 30°C U.R. 75% per 30 - 40 minuti circa.

cottura

230°C con forno in caduta a 200°C.

Pani da 750 gr.: 50 minuti circa.



segalini

ricetta

Painfort	1000 gr.
Acqua tiepida	1000 gr.
Lievito	30 gr.
Cumino - Finocchio	10 gr.

modalità d'impiego

Impastare il tutto fino ad ottenere un impasto molle ma cordoso.

Temperatura dell'impasto: 30°C.

Porre l'impasto in un contenitore unto in cella di lievitazione a 35°C per 1 ora senza umidità,

fino al triplicarsi dell'impasto. Versare l'impasto su tavolo abbondantemente infarinato, dividere in pezzi da 100 gr. aiutandosi con la farina e formare a focaccina.

Depositare su teglia.

Lievitazione: 35°C senza umidità per circa 1 ora.

cottura

230° per 25 minuti, prima di infornare battere la teglia su tavolo facendo perdere un po' della lievitazione.

Dare 3 secondi di vapore dopo 3 minuti dall'infornamento.

SENEGAL art. KOM2552

Miscela base di farine di cereali maltati per scurire e migliorare il gusto del pane di segale, ai cereali ed altri tipi di pane. Dosaggio: consigliato 2-3% su farina. Per Pan Carrè 4% minimo.



KOMPLET ITALIA s.r.l. SEMILAVORATI E MATERIE PRIME PER PANETTERIE, PASTICCERIE E GELATERIE
24050 Grassobbio (BG) • Tel. +39 035 42 42 742 • Fax +39 035 42 42 744 • info@kompletitalia.it • www.kompletitalia.it

Assistenza tecnica

Numero Verde

800-251859



PAN DELLA VIGNA

...dai sapori della natura

Semilavorato per la produzione di pane con farina di semi d'uva, girasole e zucca.

CON SALE
IODATO



PAN DELLA VIGNA

- È un semilavorato di semplice utilizzo.
- Contiene farina di semi d'uva, semi di girasole e semi di zucca che conferiscono un particolare gusto aromatico ed hanno importanti caratteristiche nutrizionali.
- Contiene yogurt, che stabilizza l'impasto e ne migliora la struttura. Migliora inoltre il gusto e mantiene la freschezza del prodotto finito.

ricetta base

ricetta base

Pan della vigna	1.000 gr.
Acqua	550-600 gr.
Lievito	35 gr.

modalità d'impiego

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

Temperatura dell'impasto: 24-25°C.

Riposo dell'impasto: 15 minuti. Formare a piacere.

Lievitazione: 45 minuti circa a 30°C U.R. 75%.

cottura

200/210°C per 30 minuti circa, con vapore.

ciabatte

ricetta

Pan della vigna	2.000 gr.
Farina di grano tenero (320W)	1.000 gr.
Acqua	2.250 gr.
Lievito	120 gr.
Sale	20 gr.

modalità d'impiego

Impastare tutti gli ingredienti aggiungendo l'acqua gradualmente fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso.

Temperatura dell'impasto: 25°C.

Lasciar lievitare l'impasto in vasca unta per 50 minuti circa.

Versare l'impasto sul tavolo infarinato e porzionare nel formato voluto.

Posare su assi infarinate per 50 minuti circa.

cottura

220/230°C con vapore, per 30 minuti circa.

ciabatta al vino rosso

ricetta base

Pan della vigna	2.000 gr.
Acqua	700 gr.
Vino Rosso	700 gr.
Lievito	80 gr.

modalità d'impiego

Impastare tutti gli ingredienti aggiungendo l'acqua gradualmente fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso.

Temperatura dell'impasto: 25°C.

Lasciare lievitare l'impasto in vasca unta per 50 minuti circa.

Versare l'impasto sul tavolo infarinato e porzionare nel formato voluto.

Posare su assi infarinate per 50 min circa.

cottura

220/230°C
con vapore
per 30 minuti.



biscotti all'uva

ricetta

Pan della vigna	850 gr.
Amido	150 gr.
Burro	600 gr.
Zucchero	450 gr.
Uova	100 gr.

modalità d'impiego

Impastare burro e zucchero fino ad ottenere un composto omogeneo. Aggiungervi poi le uova e per ultimo aggiungervi **Pan della vigna** e amido. Stendere all'altezza di 6 mm tagliare con tagliapasta distribuire su teglia con carta da forno.

cottura

190°C per 12
minuti circa.





SECHSKORN

pane ai 6 cereali

frumento, segale, avena, orzo, mais, miglio



SECHSKORN

Miscela di farine e semi selezionati
per produrre il vero "Pane ai 6 cereali".

pane ai 6 cereali

ricetta base

Sechskorn* - Sechskorn Italy	1.000 gr.
Acqua (d'estate fredda)	650 gr.
Lievito di birra	20 gr.

Si consiglia di aggiungere 100 gr. di pasta di riporto per ogni dose sopraindicata.

Temperatura dell'impasto: 26/28°C.

modalità d'impiego

Tempo d'impasto: 20/25 minuti.

Se impastatrice a spirale 15 minuti (5 minuti 1ª velocità e 10 minuti 2ª velocità).

Riposo della pasta: 30 minuti.

Pezzare e formare secondo le esigenze (si consiglia di far lievitare in cestino infarinato vista la morbidezza dell'impasto).

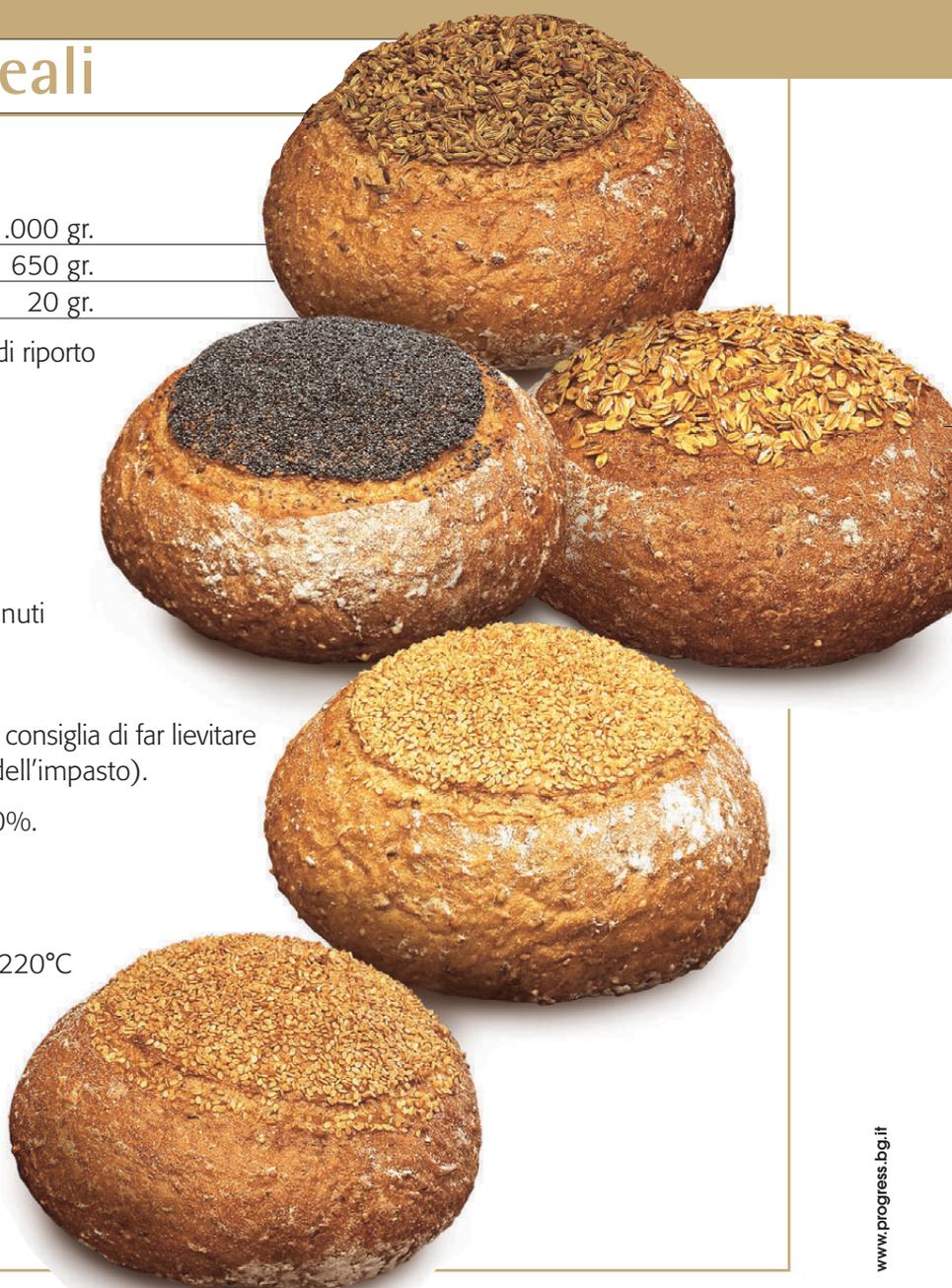
Lievitazione: 27°C per 1 ora circa U.R. 80%.

cottura

(pani da 500 gr.) 40 minuti circa a 200/220°C con vapore.

Incidere prima di infornare per avere spaccature regolari.

*maggior contenuto di segale.



www.progress.bg.it



KOMPLET ITALIA s.r.l. SEMILAVORATI E MATERIE PRIME PER PANETTERIE, PASTICCERIE E GELATERIE
24050 Grassobbio (BG) • Tel. +39 035 42 42 742 • Fax +39 035 42 42 744 • info@kompletitalia.it • www.kompletitalia.it

Assistenza tecnica

Numero Verde
800-251859



SECHSKORN

Tutto il gusto dei cereali

Semilavorato a base di 6 cereali *Frumento, Segale, Avena, Orzo, Mais, Miglio* per la produzione di *Pane, Panini e Focacce...*



Miscela di farine e semi selezionati per produrre il vero " Pane ai 6 cereali".



Miglio



Mais



Avena



Segale



Frumento



Orzo

Linea Panificazione

Ricetta Base per Pane e Panini

Sechskorn*- Sechskorn Italy **1.000 g**

Acqua (d'estate fredda) 650 g

Lievito di birra 20 g

Si consiglia di aggiungere 100 g di pasta di riporto per ogni dose sopraindicata.

Temperatura dell'impasto: 26/28°C

Modalità d'impiego:

Tempo d'impasto: 20/25 min.

Se impastatrice a spirale 15 min. (5 minuti 1° velocità e 10 min. 2° velocità).

Riposo dell'impasto: 30 min.

Pezzare e formare secondo le esigenze (si consiglia di far lievitare in cestino infarinato vista la morbidezza dell'impasto).

Lievitazione: 27°C per 1 ora ca. U.R. 80%

Cottura: (pani da 500 g) 40 min. ca, a 200/220°C con vapore. Incidere prima di infornare per avere spaccature regolari.

Si consiglia di decorare i pani con i nostri :

Back Muesli o **Fiocchi d'Avena** o altre tipologie di semi a vostra scelta.

Focaccia ai 6 cereali

Formare palline da 100 g, lasciar riposare per 15 min. in seguito schiacciarle e farcirle a piacere.

Panini pancetta e cipolla

Aggiungere all'impasto: cipolla tritata 150 g e pancetta affumicata 250 g. Formare a piacere.

Per entrambe le ricette:

Lievitazione : 40/45 min. 30°C 75% U.R.

Cottura: 200°C per 15/20 min.

* Maggior contenuto di Segale per la realizzazione di pani scuri.





EXTRA SOJA - SOJA KONZ SOJA BROT

la Soja in tutte le sue forme
miscela per la produzione di pane e specialità alla Soja.



EXTRA SOJA - SOJA KONZ SOJA BROT



Su una base di grano tenero viene realizzata una miscela con aggiunta di soja sia in farina che in pezzi. Le diverse percentuali di soja contenute nei 3 articoli permettono una scelta in base alla propria richiesta di mercato.

extra soja

Miscela per la produzione di pane di soja (22%).

ricetta	100%	50%
Extra Soja	1000 gr.	1000 gr.
Farina tipo "0"	-	1000 gr.
Acqua	600 gr.	1200 gr.
Lievito di birra	30 gr.	60 gr.
Grassi	40 gr.	80 gr.
Sale	-	20 gr.

soja brot

Miscela per la produzione di pane di soja (16%).

ricetta	100%	50%
Soja Brot	1000 gr.	1000 gr.
Farina tipo "0"	-	1000 gr.
Acqua	600 gr.	1200 gr.
Lievito di birra	30 gr.	60 gr.
Sale	-	20 gr.

extra soja konz

Miscela concentrata per la produzione di pane di soja (60%).

ricetta	10%	33%	50%
Extra Soja Konz	200 gr.	1000 gr.	1000 gr.
Farina tipo "0"	1800 gr.	2000 gr.	1000 gr.
Acqua	1200 gr.	1800 gr.	1200 gr.
Lievito di birra	60 gr.	90 gr.	60 gr.
Sale	30 gr.	20 gr.	-

modalità d'impiego (valida per le 3 ricette)

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

Riposo dell'impasto: 15 minuti.

Spezzare e formare.

Lievitazione: 60 minuti circa a 30°C 75% U.R.

cottura (valida per le 3 ricette)

220-230°C con vapore.





KOMPLET NATURAL 10%

Concentrato per la produzione di specialità di panificazione e pasticceria di TIPO INTEGRALE



AVVERTENZA: denominazione legale del pane:
Pane con farina INTEGRALE di grano tenero.

croissant

ricetta

Farina tipo "0" 250/260 W	2.700 gr.
Komplet natural	300 gr.
Acqua	1.200 gr.
Lievito	150 gr.
Zucchero	300 gr.
Uova	600 gr.
Burro	150 gr.
Sale	45 gr.

modalità d'impiego

Impastare tutti gli ingredienti sino ad ottenere un impasto liscio e cordoso.
 Temperatura dell'impasto: 25 - 27°C.
 Riposo dell'impasto: 10 minuti, sfogliare con 1.200 gr. di margarina dando tre pieghe a 3.
 Riposo 20 minuti ca. Stendere e formare.
 Lievitazione: 30°C con 75% di U.R. per 50 min. ca.

cottura 190°C per 15 - 20 minuti ca.

crackers

ricetta

Komplet natural	200 gr.
Farina tipo "0" 250/260 W	1.800 gr.
Olio extra vergine d'oliva	100 gr.
Acqua	1.000 gr.
Sale	30 gr.
Lievito	60 gr.
Miscela Aromatica	100 gr.

modalità d'impiego

Impastare tutti gli ingredienti sino ad ottenere un impasto liscio e cordoso.
 Riposo dell'impasto: 15 minuti.
 Stendere all'altezza di 2 mm su teglia, passare il bucasfoglia e tagliare a piacere.
 Lievitazione: 10 - 15 minuti a 30°C 75% U.R.

cottura 210 - 220°C per 15 minuti ca.

fette biscottate

ricetta

Farina tipo "0" 250/260 W	1.800 gr.
Komplet natural	200 gr.
Acqua	1.100 gr.
Sale	40 gr.
Lievito	60 gr.
Zucchero	40 gr.

modalità d'impiego

Impastare tutti gli ingredienti sino ad ottenere in impasto liscio e cordoso. Temperatura della pasta: 25 - 27°C. Riposo: 15 min. ca. Formare un filone e porre su stampo da Pan Carré senza coperchio, far lievitare per circa 50 min. a 30°C con 75% U.R.

cottura 210 - 220°C. Il giorno successivo, tagliare a fette porle ad asciugare in forno a 160°C per 20 min. ca.

panettone gastronomico

ricetta

Buttertoast	2.700 gr.
Komplet natural	300 gr.
Acqua	1.300 - 1.450 gr.
Lievito	120 gr.
Burro	450 gr.
Uova	300 gr.

modalità d'impiego

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso. Temperatura dell'impasto: 25 - 27°C. Spezzare secondo il formato desiderato. Tempi di riposo: 10 minuti. Tornire e depositare negli appositi stampi da panettone. Lievitazione: 60 minuti 75% U.R.

cottura 200°C per 40 - 50 min. ca in base al formato, con vapore.

grissini

ricetta

Buttertoast	1.800 gr.
Komplet natural	200 gr.
Acqua	1.200 gr.
Olio	100 gr.
Lievito	100 gr.

modalità d'impiego

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso. Temperatura dell'impasto: 24-26°C. Riposo dell'impasto: 10 minuti. Stendere la pasta allo spessore di 1 cm su assi di legno infarinate della larghezza di 25 cm. Riposo della pasta su assi: 30 minuti. Tagliare la pasta in liste di 1 cm e prendendole per l'estremità, allungarle e depositarle su teglia. Lievitazione: 10 minuti a 30°C 75% U.R.

cottura 220° per 15 minuti ca. con vapore.

biscotteria e frolla

ricetta

Frolla mix	900 gr.
Komplet natural	100 gr.
Margarina e Burro	400 gr.
Uova	150 gr.
Zucchero	50 gr.
Vaniglia	q.b.

modalità d'impiego

Impastare a frolla tutti gli ingredienti. Formare i biscotti secondo esigenza.

cottura 200°C.

ciabatta

ricetta

Komplet natural	300 gr.
Farina tipo "0" 330 W	2.700 gr.
Acqua	2.250/2.400 gr.
Sale	60 gr.
Lievito	90 gr.

modalità d'impiego

Impastare bene tutti gli ingredienti, aggiungendo gradatamente l'acqua sino ad ottenere un impasto morbido, ma liscio e cordoso. Temperatura dell'impasto: 25 - 26°C. Far lievitare su marna unta d'olio fino al triplicare del suo volume, rovesciare su tavolo infarinato e tagliare a piacere.

cottura 230 - 240°C con vapore.

Senegal

Linea panificazione

Miscela a base di farine di cereali maltati per scurire e migliorare il gusto del pane di segale, ai cereali ed altri tipi di pane. Dosaggio: consigliato 2-3% su farina.

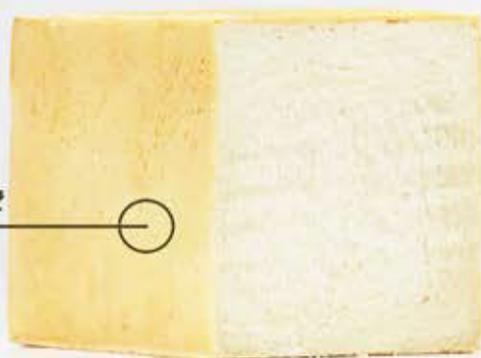
Painfort



Painfort + Senegal

Pane di Segale

Buttertoast

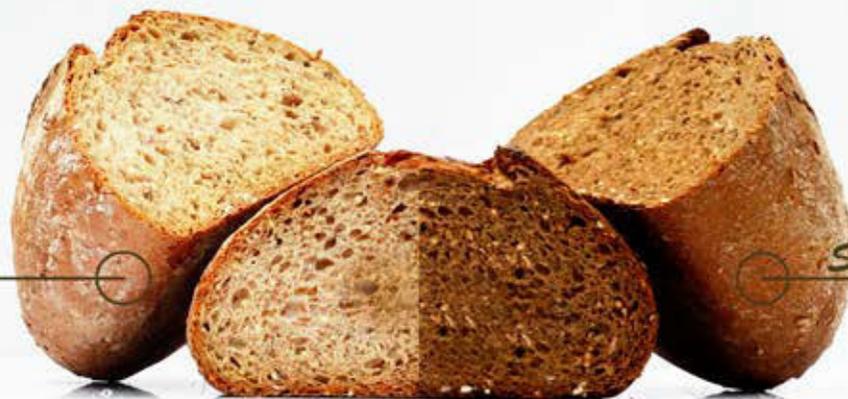


Buttertoast + Senegal



Pane in Cassetta

Sechskorn



Sechskorn + Senegal

Pane ai 6 Cereali



i Miglioratori



Linea panificazione

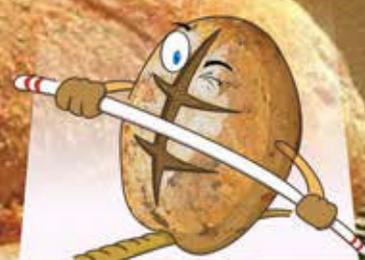
Sono miscele utilizzate per stabilizzare, regolare, rinforzare, migliorare gli impasti di Panificazione e Pasticceria lievitata



Rinforza l'impasto



Stabilizza in surgelazione



Stabilizza l'impasto

COADIUVANTI Senza emulsionanti

PLUSPAN SDE -25 KG-

E' un coadiuvante per tutti i tipi di pane che regola la stabilità degli impasti.

Dosaggio: 1% sul peso della farina.

Ingredienti: Farina di grano tenero tipo "0" ; farina di malto d'orzo ; farina di malto di grano tenero ; agenti di trattamento della farina: acido ascorbico, enzimi.

PLUSPAN NTR -25 KG-

E' un coadiuvante per tutti i tipi di pane con aggiunta di Destrosio che regola la stabilità degli impasti.

Dosaggio: 1% sul peso della farina.

Ingredienti: Farina di grano tenero tipo "0" ; destrosio ; farina di malto d'orzo; farina di malto di grano tenero; agenti di trattamento della farina: acido ascorbico, enzimi.

MALTOPLUS -25 KG-

E' una farina di malto di frumento con potere diastatico.

Ingredienti: Farina di malto di grano tenero.

MIGLIORATORE

DIRECT -25 KG-

Miglioratore ad alta attività enzimatica per tutti i tipi di pane. Dona maggior stabilità agli impasti.

Dosaggio 2% sul peso della farina.

Ingredienti: Farina di fagioli; emulsionante E471; amido di grano tenero pregelatinizzato; farina di malto di grano tenero; farina di lupini; agenti di trattamento della farina: acido ascorbico; enzimi; farina di grano tenero tipo "0".

MIGLIORATORE per SURGELAZIONE - FERMA LIEVITAZIONE

EISBAR -25 KG -

E' un miglioratore studiato per impasti lievitati surgelati (pane e paste lievitate) e per fermalievitazione.

Dosaggio 3% sul peso della farina.

Ingredienti: Farina di malto d'orzo; destrosio; emulsionanti E472e, E322; stabilizzanti; E450, E466; farina di lupini; lattosio; fibre vegetali; farina di grano tenero tipo "0"; agenti di trattamento della farina; acido ascorbico, enzimi.



KOMPLET NATURAL 10%

Concentrato per la produzione di specialità di panificazione e pasticceria di TIPO INTEGRALE



AVVERTENZA: denominazione legale del pane:
Pane con farina INTEGRALE di grano tenero.

croissant

ricetta

Farina tipo "0" 250/260 W	2.700 gr.
Komplet natural	300 gr.
Acqua	1.200 gr.
Lievito	150 gr.
Zucchero	300 gr.
Uova	600 gr.
Burro	150 gr.
Sale	45 gr.

modalità d'impiego

Impastare tutti gli ingredienti sino ad ottenere un impasto liscio e cordoso.
 Temperatura dell'impasto: 25 - 27°C.
 Riposo dell'impasto: 10 minuti, sfogliare con 1.200 gr. di margarina dando tre pieghe a 3.
 Riposo 20 minuti ca. Stendere e formare.
 Lievitazione: 30°C con 75% di U.R. per 50 min. ca.

cottura 190°C per 15 - 20 minuti ca.

crackers

ricetta

Komplet natural	200 gr.
Farina tipo "0" 250/260 W	1.800 gr.
Olio extra vergine d'oliva	100 gr.
Acqua	1.000 gr.
Sale	30 gr.
Lievito	60 gr.
Miscela Aromatica	100 gr.

modalità d'impiego

Impastare tutti gli ingredienti sino ad ottenere un impasto liscio e cordoso.
 Riposo dell'impasto: 15 minuti.
 Stendere all'altezza di 2 mm su teglia, passare il bucasfoglia e tagliare a piacere.
 Lievitazione: 10 - 15 minuti a 30°C 75% U.R.

cottura 210 - 220°C per 15 minuti ca.

fette biscottate

ricetta

Farina tipo "0" 250/260 W	1.800 gr.
Komplet natural	200 gr.
Acqua	1.100 gr.
Sale	40 gr.
Lievito	60 gr.
Zucchero	40 gr.

modalità d'impiego

Impastare tutti gli ingredienti sino ad ottenere in impasto liscio e cordoso. Temperatura della pasta: 25 - 27°C. Riposo: 15 min. ca. Formare un filone e porre su stampo da Pan Carré senza coperchio, far lievitare per circa 50 min. a 30°C con 75% U.R.

cottura 210 - 220°C. Il giorno successivo, tagliare a fette porle ad asciugare in forno a 160°C per 20 min. ca.

panettone gastronomico

ricetta

Buttertoast	2.700 gr.
Komplet natural	300 gr.
Acqua	1.300 - 1.450 gr.
Lievito	120 gr.
Burro	450 gr.
Uova	300 gr.

modalità d'impiego

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso. Temperatura dell'impasto: 25 - 27°C. Spezzare secondo il formato desiderato. Tempi di riposo: 10 minuti. Tornire e depositare negli appositi stampi da panettone. Lievitazione: 60 minuti 75% U.R.

cottura 200°C per 40 - 50 min. ca in base al formato, con vapore.

grissini

ricetta

Buttertoast	1.800 gr.
Komplet natural	200 gr.
Acqua	1.200 gr.
Olio	100 gr.
Lievito	100 gr.

modalità d'impiego

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso. Temperatura dell'impasto: 24-26°C. Riposo dell'impasto: 10 minuti. Stendere la pasta allo spessore di 1 cm su assi di legno infarinate della larghezza di 25 cm. Riposo della pasta su assi: 30 minuti. Tagliare la pasta in liste di 1 cm e prendendole per l'estremità, allungarle e depositarle su teglia. Lievitazione: 10 minuti a 30°C 75% U.R.

cottura 220° per 15 minuti ca. con vapore.

biscotteria e frolla

ricetta

Frolla mix	900 gr.
Komplet natural	100 gr.
Margarina e Burro	400 gr.
Uova	150 gr.
Zucchero	50 gr.
Vaniglia	q.b.

modalità d'impiego

Impastare a frolla tutti gli ingredienti. Formare i biscotti secondo esigenza.

cottura 200°C.

ciabatta

ricetta

Komplet natural	300 gr.
Farina tipo "0" 330 W	2.700 gr.
Acqua	2.250/2.400 gr.
Sale	60 gr.
Lievito	90 gr.

modalità d'impiego

Impastare bene tutti gli ingredienti, aggiungendo gradatamente l'acqua sino ad ottenere un impasto morbido, ma liscio e cordoso. Temperatura dell'impasto: 25 - 26°C. Far lievitare su marna unta d'olio fino al triplicare del suo volume, rovesciare su tavolo infarinato e tagliare a piacere.

cottura 230 - 240°C con vapore.

110. Levèn

Levèn, il lievito naturale in polvere.

Levèn è il lievito naturale in polvere ottenuto da un processo fermentativo che prevede tre rinfreschi prima di essere disidratato. Ciò permette di avere un prodotto ricco di aromi e profumi tipici del lievito madre.

Levèn migliorando le performance della farina utilizzata, stabilizzando i processi di lievitazione e aumentando lo Shelf Life del prodotto finito, oltre al gusto e alla digeribilità.

Perché utilizzare Levèn ?

- Levèn è un Lievito Naturale (microbiologicamente **non** attivo) di ultima generazione caratterizzato da eccezionali caratteristiche organolettiche.
- Levèn è il frutto di un processo produttivo che prevede controlli qualitativi rigorosi e rinfreschi multipli (almeno 3) dei lieviti madre prima di subire il processo di disidratazione.
- Levèn è quindi un Lievito Naturale ricco di profumi, gusti e metaboliti tipici della lievitazione naturale.
- Levèn è un Lievito Naturale in polvere le cui caratteristiche chimico-fisiche costanti sono garantite da un rigoroso processo produttivo.
- Levèn permette di ottenere pane di altissima qualità ridotta di lievito di birra, usato come "starter" dalla lievitazione nel pre-impasto (biga)
- Levèn permette di ottenere pane di altissima qualità caratterizzato da sapori, profumi e dalla migliore digeribilità e durata nel tempo
- Con Levèn si possono utilizzare tutti i tipi di farina senza modificare le ricette applicative.

Campi applicativi.

- Pasticceria
- Panificazione
- Pizzeria
- Per prodotti freschi, precotti

Marchio distribuito in esclusiva da:

KOMPLET ITALIA s.r.l. SEMILAVORATI E MATERIE PRIME PER PANETTERIE, PASTICCERIE E GELATERIE

24050 Grassobbio (BG) Tel. +39 035 42 42 742 Fax +39 035 42 42 744 info@kompletitalia.it www.kompletitalia.it



Mac Soft 10%

Miscela concentrata al 10% per la produzione di Hamburger, Hot dog e Sandwich



CARATTERISTICHE

- Prodotti morbidi e soffici nel tempo
- Gustosi, leggeri e fragranti
- Tempi di cottura ridotti

Ricetta base per Hamburger, Hot Dog e Sandwich Lavorazione DIRETTA

Farina tipo "0"	Kg. 10,000
MAC SOFT 10%	Kg. 1,000
Acqua	Kg. 5,500-5,800
Zucchero*	Kg. 1,200
Olio o margarina	Kg. 0,600
Lievito	Kg. 0,400-0,800
Sale	Kg. 0,225

*Aggiungere solo 600 gr. di zucchero
nella produzione dei Sandwich

Modalità d'impiego:

Spirale: 3 + 8 min. (impastare molto bene)

Temperatura impasto: 26 - 28°C

Riposo: 10 Min.

Spezzare i pesi voluti, lasciar riposare ancora
10 minuti, quindi formare.

Lievitazione: come d'abitudine

Cottura: 165°C con forno rotor per 10-12 min.
180°C con forno tradizionale.

Ricetta base per Hamburger, Hot Dog e Sandwich Con preimpasto - freschezza prolungata Ideale per prodotti confezionati

Preimpasto:

Farina tipo "0"	Kg. 3,350
Acqua	Kg. 1,800
Lievito	Kg. 0,150
Sale	Kg. 0,050

Modalità d'impiego:

Spirale: 1 min. 1° vel. + 3 min. 2° vel.

Temperatura impasto: 27°C

Riposo: 4 ore a 27°C con 80% U.R.

Impasto:

Farina tipo "0"	Preimpasto + Kg. 1,800
Acqua	Kg. 1,300
MAC SOFT 10%	Kg. 0,450
Zucchero	Kg. 0,620
Olio o margarina	Kg. 0,300
Sale	Kg. 0,065

Spirale: 3 min. 1° vel. + 10 min. 2° vel.

Temperatura impasto: 26 - 28°C

Riposo: 10 min.

Spezzare e formare a piacere.

Lievitazione: 10 min.

Cottura: 165°C con forno rotor per 10-12 min.
180°C con forno tradizionale

Ricetta per basi pizza, focacce e panini

Farina tipo "0"	Kg. 10,000
MAC SOFT 10%	Kg. 1,000
Acqua	Kg. 5,500-5,800
Zucchero	Kg. 0,300
Olio o strutto	Kg. 0,600
Lievito	Kg. 0,400-0,800
Sale	Kg. 0,225

Modalità d'impiego

Spirale: 3 + 8 min. (impastare molto bene)

Temperatura impasto: 26 - 28°C

Riposo: 10 Min.

Spezzare i pesi voluti, lasciar riposare ancora
10 minuti, quindi formare.

Lievitazione: come d'abitudine

Cottura: come d'abitudine.

Maitre jean 10%

Linea panificazione

Miscela concentrata al 10% , per la produzione di baguette, ciabatte e altre specialità di panificazione, secondo il tradizionale metodo francese.

CARATTERISTICHE

- Crosta fragrante
- si mantiene croccante a lungo
- di facile esecuzione
- ottima alveolatura nella ciabatta
- struttura omogenea nella baguette



Baguette

Ciabatta

MAITRE JEAN 10%	100g
Farina tipo "0" (220 W)	900g
Acqua	650g
Lievito	30g
Grasso(facoltativo)	50g

MODALITA' D'IMPIEGO:

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso. Temperatura dell'impasto: 24-25°C. Riposo dell'impasto: 30 minuti circa.

Pezzare in parti da 300-400g e passarli alla filonatrice. Far riposare 15 minuti e allungarli come d'abitudine. Posarli su teglie ondulate con chiusura in basso. Lievitazione: 60 minuti a 30°C (75% U.R.)

A lievitazione ultimata, lasciare all'aria 15 minuti circa prima di infornare, in modo che si formi una leggera pelle, incidere.

COTTURA:

210-220°C con vapore per 30 minuti circa.

MAITRE JEAN 10%	100g
Farina tipo "0" (220 W)	900g
Acqua	800-850g
Lievito	30g
Grasso(facoltativo)	50g

MODALITA' D'IMPIEGO:

Impastare tutti gli ingredienti aggiungendo l'acqua gradualmente fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso.

Temperatura dell'impasto: 25-26°C.

Lasciar puntare l'impasto in vasca unta per un'ora circa.

Versare l'impasto sul tavolo infarinato e porzionare nel formato voluto, badando di non far perdere la lievitazione.

Posare su assi infarinate per 30-45 minuti circa.

COTTURA:

210-220°C con vapore per 30 minuti circa.

Chia Brot 40

Omega 3

Miscela Concentrata per la produzione di pane e panini ai semi di Chia



CARATTERISTICHE

- Miscela concentrata al 40% = costo ricetta contenuto.
- Con semi di Chia (Salvia Hispanica) e altri ingredienti selezionati.
- Clean label = senza additivi.
- Risultato costante e garantito.

Cosa sono i semi di Chia ?

La Chia è una pianta che fa parte della specie della Salvia (Salvia Hispanica) ed è originaria del Messico. E' caratterizzata da semi bianchi e neri. Originaria del periodo Azteco e per molti anni dimenticata, la Chia negli ultimi decenni è stata coltivata in Sud America ed Australia ed attira oggi sempre più l'attenzione dei Nutrizionisti, grazie alle sue speciali proprietà nutrizionali: i suoi semi sono un'altissima fonte di Omega-3 (Acido Alfa linolenico).

Perchè un pane ai semi di Chia ?

Grazie alla presenza di semi di Chia nella miscela, il nostro pane CHIA BROT è una fonte di acidi grassi Omega-3 (Acido Alfa linolenico) .

L'acido alfa - linolenico contribuisce al mantenimento del normale livello di colesterolo nel sangue. Questo effetto positivo si ottiene con un apporto giornaliero di 2 g di questo importante elemento.

Mangiando circa 150 g del nostro pane CHIA BROT, si soddisfa l'apporto di Omega-3 necessario al nostro fabbisogno quotidiano!

Oltre a contenere i preziosi semi di Chia, il nostro Pane contiene anche mais soffiato tritato, semi di girasole, fiocchi di patate, semi di zucca e di lino, che lo rendono unico e gustoso!



Chia Brot 40

RICETTA BASE per Pane o panini

CHIA BROT 40	4.000 g
Farina di grano tenero	6.000 g
Acqua	6.000 g
Lievito di birra	300 g

Modalità d'impiego: Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso.

Temperatura impasto: 26°C Riposo: 20 minuti

Pezzare come d'abitudine, formare e porre a lievitare a 30°C con 75% U.R. per 60 min. circa.

Decorazione	Pane	Panini
CHIA BROT 40	250 g	600 g
Semi di sesamo	250 g	600 g

Cottura: 210°C pane: 50 minuti ca. panini: 20 minuti ca.

INFORMAZIONI SU 100 g di pane o panini CHIA BROT

	Pane	Panini
Semi di Chia	3,75%	4,07%
Acidi grassi OMEGA 3	1,5%	1,6%
Valori nutrizionali		
Kcal - Kj	277-1160	296-1237
Grassi	6,3%	7,8%
di cui acidi grassi sat.	0,8%	1,1%
Carboidrati	40,6%	40,9%
di cui zuccheri	0,9%	0,9%
Fibre	5,8%	6,3%
Proteine	11,3%	12,2%
Sale	1,67%	1,77%

Ingredienti PANE: farina di grano tenero, acqua, mais soffiato tritato, semi di girasole, fiocchi di patate, semi di Chia (Salvia Hispanica) 3,75%, lievito di birra, farina di segale, semi di sesamo, sale, glutine di grano tenero, germe di grano tenero alimentare stabilizzato, semi di lino, farina di semi di zucca, semi di zucca tritati, fibre vegetali, crusca di grano tenero, estratto di malto d'orzo.

Può contenere tracce di: lupini, latte, soia (oltre ad eventuali altri allergeni presenti sul sito di produzione)

Ingredienti PANINI: farina di grano tenero, acqua, mais soffiato tritato, semi di girasole, fiocchi di patate, semi di sesamo, semi di Chia (Salvia Hispanica) ca 4,1%, lievito di birra, farina di segale, sale, glutine di grano tenero, germe di grano tenero alimentare stabilizzato, semi di lino, farina di semi di zucca, semi di zucca tritati, fibre vegetali, crusca di grano tenero, estratto di malto d'orzo.

Può contenere tracce di: lupini, latte, soia (oltre ad eventuali altri allergeni presenti sul sito di produzione)

IMPORTANTE!

Se il prodotto finito viene confezionato, si ricorda di riportare in etichetta

- la porzione media raccomandata unitamente all'analisi su 100 g di prodotto finito
- la dicitura: consigliato in un regime di vita sana, con dieta varia ed equilibrata.

RICETTA con BIGA per Pane o panini

Biga:

Farina tipo 0 270-290W	6.000 g
Acqua	3.000 g
Lievito di birra	50 g

Impastare brevemente, quindi porre in marna unta per 12-14 ore ca.

Impasto:

CHIA BROT 40	4.000 g
Biga	9.050 g
Olio Extra Vergine d'Oлива	250 g
Acqua	4.200 g
Lievito di birra	200 g

Modalità d'impiego: impastare tutti gli ingredienti assieme fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso. Puntare poi l'impasto per 25 min. ca. quindi formare a piacere.

Decorazione	Pane	Panini
CHIA BROT 40	250 g	600 g
Semi di sesamo	250 g	600 g

Cottura: 210°C pane: 50 minuti ca. panini: 20 minuti ca.

INFORMAZIONI SU 100 g di pane o panini CHIA BROT

	Pane	Panini
Semi di Chia	3,49%	3,73%
Acidi grassi OMEGA 3	1,36%	1,46%
Valori nutrizionali		
Kcal - Kj	271-1136	289-1210
Grassi	7,5%	8,8%
di cui acidi grassi sat.	0,9%	1,1%
Carboidrati	37,7%	38,1%
di cui zuccheri	0,8%	0,9%
Fibre	5,3%	5,8%
Proteine	10,3%	11,1%
Sale	1,55%	1,66%

Ingredienti PANE: acqua, farina di grano tenero, mais soffiato tritato, semi di girasole, fiocchi di patate, semi di Chia (Salvia Hispanica) 3,49%, farina di segale, semi di sesamo, olio extra vergine d'oliva, sale, glutine di grano tenero, germe di grano tenero alimentare stabilizzato, semi di lino, farina di semi di zucca, semi di zucca tritati, fibre vegetali, lievito di birra, crusca di grano tenero, estratto di malto d'orzo.

Può contenere tracce di: lupini, latte, soia (oltre ad eventuali altri allergeni presenti sul sito di produzione)

Ingredienti PANINI: acqua, farina di grano tenero, mais soffiato tritato, semi di girasole, fiocchi di patate, semi di sesamo, semi di Chia (Salvia Hispanica) ca 3,73%, farina di segale, olio extra vergine d'oliva, sale, glutine di grano tenero, germe di grano tenero alimentare stabilizzato, semi di lino, farina di semi di zucca, semi di zucca tritati, fibre vegetali, lievito di birra, crusca di grano tenero, estratto di malto d'orzo.

Può contenere tracce di: lupini, latte, soia (oltre ad eventuali altri allergeni presenti sul sito di produzione)



MEDITERRANEO

MORBIDEZZA INSUPERABILE

MISCELA PER LA PRODUZIONE DI FOCACCE, PANE E PANINI.
CON GRANO DURO, MAIS E FIOCCHI DI PATATE.



MISCELA PER LA PRODUZIONE DI FOCACCE, PANI E PANINI E SFOGLIATI DAL GUSTO E MORBIDEZZA INSUPERABILI.

- Alto assorbimento d'acqua = Alta resa.
- Morbidezza e fragranza garantita nel tempo.
- Con grano duro semolino di mais e fiocchi di patate.
- Clean label = Senza additivi



FOCACCIA a lunga lievitazione

MODALITA' D'IMPIEGO:

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

Temperatura dell'impasto: 25°C

Mettere l'impasto in un contenitore unto e coprire con nylon ponendolo in frigorifero a + 4°C per 24 ore.

Togliere il contenitore dal frigorifero e lasciarlo a temperatura ambiente per circa 1 ora.

Porzionare nel formato desiderato, ponendo l'impasto su assi di legno infarinate.

Dopo un riposo di minimo un'ora l'impasto può essere utilizzato

stendendolo su teglia o telo di infornamento. Farcire a piacere.

Cottura: 230°C per 20-25 minuti ca.

MEDITERRANEO 1.000 g

Acqua 850 g

Lievito 20 g



FOCACCIA - Impasto diretto

MODALITA' D'IMPIEGO:

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

Temperatura dell' impasto: 25°C

Riposo: 10 minuti

Stendere su teglia o tortiera unta. Bucare la focaccia con l'apposito attrezzo.

Lievitazione: 40 minuti a 30°C con 75% U.R.

Prima della cottura pennellare con olio e sale, in alternativa si può farcire con cipolla, pomodorini ed origano, olive nere, salciccia piccante, rosmarino e lardo.

Cottura: 210°C per 25-30 minuti circa con vapore.

MEDITERRANEO 1.000 g

Acqua 750 g

Lievito 30/50 g



SFOGLIATI

MODALITA' D'IMPIEGO:

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

Temperatura dell'impasto: 25°C

Riposo dell'impasto: 10 minuti

Sfogliare incorporando 300 g di margarina, piegando 3 volte a 3.

Lasciar riposare in frigorifero per 30 minuti. Stendere in sfogliatrice all'altezza di 8 mm e formare a piacere croissant, twister.

Per croissant e twister farciti stendere un foglio di pasta, farcire con formaggio/prosciutto/pancetta e ricoprire con un secondo strato. Tagliare e formare.

Far lievitare per 45-60 minuti circa a 30°C con 75% di U.R. Cottura: 15 minuti ca. a 200°C.

MEDITERRANEO 1.000 g

Acqua 650 g

Lievito di birra 30 g



PANE E PANINI

MODALITA' D'IMPIEGO:

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

Temperatura dell' impasto: 25°C

Riposo: 10 minuti

Formare a piacere.

Lievitazione: 30°C con 75% U.R. per 35-40 min.ca.

Cottura: 220°C per 25 minuti circa con vapore.

MEDITERRANEO 1.000 g

Acqua 600 g

Lievito 30/50 g



semilavorati e materie prime per panetterie, pasticcerie, gelaterie

Linea Pasticceria



KOMPLET



ITALIA

Linea Pasticceria



LA QUALITÀ PIACE



Gentile Cliente,

Con grande piacere Le presentiamo i prodotti della Linea Pasticceria a marchio KOMPLET e KESSKO.

Da oltre 25 anni la nostra Azienda si impegna a fornire prodotti di alta qualità, sempre innovativi, garantendo un servizio pre e post vendita a 360° grazie ai nostri ricettari sempre aggiornati, ricchi di idee, consigli e suggerimenti pratici.

Questo prezioso supporto Le consentirà di avere una visione generale ma allo stesso tempo dettagliata di tutti gli articoli che siamo certi miglioreranno la qualità del Suo lavoro, auspicandoci di incontrare il Suo gradimento nonché apprezzamento.

I nostri Distributori, Agenti di Zona e il nostro Staff restano sempre a Sua disposizione per qualsiasi informazione!

Buon lavoro dal Suo partner di fiducia

KOMPLET ITALIA

MISCELE E MONTANTI PER PAN DI SPAGNA



B + S

concentrato per la produzione di Pan di Spagna, arrotolati, torte e biscotteria dal risultato garantito. Montata unica degli ingredienti, altissima resa, ottima tenuta della bagna, volume e morbidezza incomparabili.



CHOQUIT

miscela per la produzione di soffici Pan di Spagna e arrotolati al cacao. Morbidezza garantita nel tempo. Colore intenso e gusto caratteristico.



SUPER BISCUIT

miscela per la produzione di Pan di Spagna e arrotolati ad alta resa. Alveolatura omogenea per un'ottima tenuta della bagna.



TURBO

montante in pasta per emulsionare paste battute come Pan di Spagna, arrotolati, dolci montati, etc... e per il gelato. Risultato costante, utilizzabile sia a caldo che a freddo.

Ricetta per torta Sacher

B + S	600 g
Farina debole.....	500 g
Cacao.....	100 g
Zucchero.....	800 g
Uova.....	1.400 g
Cioccolato fondente.....	400 g
Margarina/burro.....	600 g

MODALITÀ D'IMPIEGO

Montare in planetaria **B+S**, farina, cacao, zucchero e uova con frusta a forte velocità per 10 minuti circa. A parte far fondere cioccolato e burro aggiungendoli alla montata a bassa velocità. Colare su stampi unti.

COTTURA

180°C per 35 minuti con valvola semiaperta. Farcire con CONFIBEL ALBICOCCA e glassare con KIDDY CHOKO.



MISCELE E NUCLEO PER DOLCI IN STAMPO



AMERICAN MUFFIN

miscela per la produzione di Muffin, Plumcake e Cookies "American Style". Semplice da preparare, di lunga freschezza, viene presentato negli originali Pirottini per Muffin. (vedi stampi pag. 14).



BLACK SOFT

miscela per la produzione di dolci al cacao. Grandi e piccoli dolci dall'ottimo sapore di cioccolato e la garanzia di un ineguagliabile freschezza.



DOLCE AMOR - DOLCEMARGHERITA

miscela per la produzione del classico dolce "Amor Polenta" ed altre fragranti specialità. Ideale per la vostra biscotteria secca.



MANDELSOFT

miscela a base di mandorle per la produzione di specialità da forno, madeleine, torte, biscotti e crostate. È un prodotto versatile e grazie all'alta percentuale di farina di mandorle e alla presenza di aroma naturale di mandorla garantisce un gusto ineguagliabile ed un mantenimento nel tempo della freschezza dei prodotti finiti.



EXTRACAKE KONZ

miscela concentrata per la produzione di dolci montati da forno e Muffins di lunga durata. Ottimo binomio qualità - prezzo.



TORTA FACILE

miscela per la produzione di torte da forno di semplice esecuzione e di alta qualità: Plumcake, Torte alle Mandorle, Torte alle Carote, e tante altre specialità. Ideale per la copertura di Torte a base frolla.



VALBELLA SOFT

miscela a base di nocciole tritate e tostate per la produzione di specialità da forno, torte, ciambelle e biscotti. Una bontà di nocciole di sicuro successo.



YOGOSOFT

miscela allo yogurt per la produzione semplice e veloce di Torte da forno, Plum Cake, Muffin ecc. Ottima tenuta di frutta e farciture in superficie. Morbidezza che dura nel tempo.

MISCELE PER PRODOTTI "LIEVITATI"



BUTTERKUCHEN

miscela al burro per la produzione di Paste Lievitate come Croissant, Brioche, Trecce, ecc...di qualità e freschezza insuperabili.



CROISSANT + S

miscela bilanciata senza grassi per la produzione di croissant sfogliati di grande volume e leggerezza "alla francese".



DOLCE FRESH 20

concentrato per la produzione di paste lievitate di freschezza incomparabile nel tempo e con costi ricetta contenuti. È stabile in surgelazione, ideale per fermalievitazione e idoneo per la lavorazione con impianti industriali.



MADRE MILANO

lievito naturale disidratato in polvere che consente di produrre tutti gli impasti a lievitazione naturale. Garantisce un prodotto finale soffice e fresco nel tempo.



PLATINUM

miscela per la produzione di Panettone, Pandoro e Colomba conformi alle vigenti disposizioni di legge. Ideale per lievitati di lunga durata. Il prodotto viene abbinato alla nostra MADRE MILANO.



SUPER KOMPLET

miscela per la produzione di Brioche, Croissant e Krapfen. Idoneo alla surgelazione. Ideale per la produzione di Croissant pre-lievitati surgelati pronto forno.



YOGOFINE

miscela allo Yogurt per la produzione di specialità lievitate: Krapfen (mediante l'apposita teglia a pag. 14), cannoli, ciambelle, brioche... tutte rigorosamente al forno. Morbidezza e fragranza prolungata nel tempo.

MISCELE PER PRODOTTI "FRITTI"



BONFRITTO&FORNO

miscela ricca di uova in polvere che in pochi minuti permette di ottenere un impasto per la produzione di Bigné e zeppole fritte o cotte al forno. L'aggiunta di mele, riso o ricotta permette inoltre di creare gustose specialità. Basso assorbimento di grassi.



BONINI'S

miscela con Yogurt e ricotta in polvere per la produzione di deliziose frittelle o mini krapfen dal cuore morbido e gustoso con una superficie croccante dal sapore delicato. Idoneo anche per specialità salate. I Bonini's possono essere gustati tal quali o farciti a piacere.



GALA BERLINER

miscela bilanciata per la produzione di Krapfen, Bomboloni soffici e con minimo assorbimento d'olio.



TOP KRAPFEN BURRO

miscela contenente burro in polvere per la produzione di Krapfen e Bomboloni. Sofficità ineguagliabile, semplicità d'impiego e minimo assorbimento d'olio.

Ricetta per le chiacchiere con Buttertoast

*Fragranti e leggere, le chiacchiere prodotte con **BUTTERTOAST** sono ricche di burro e non assorbono l'olio in frittura!*

BUTTERTOAST	1.000 g
Farina tipo "0"	500 g
Vino bianco.....	300 g
Uova.....	350 g
Zucchero.....	150 g

MODALITÀ D'IMPIEGO

*Impastare tutti gli ingredienti sino ad ottenere un impasto omogeneo, che risulterà piuttosto consistente. Formare in sfogliatrice dando una piega a tre e stendere all'altezza di 1 mm. Tagliare nella forma desiderata e friggere a 175°C. Passare in zucchero semolato e spolverare con zucchero a velo non igroscopico **POLVERE DI NEVE EXTRA**.*



MISCELE SPECIALI



BUTTERTOAST

miscela al burro per Snack gastronomici, Croissant salati, focacce, panini ed altre specialità.



COCCOMIX

miscela a base di polpa di cocco per la produzione di biscotteria di alta qualità e morbidezza prolungata nel tempo.



FROLLA MIX

miscela per la produzione rapida e semplice di pasta frolla di qualità ottima e costante, ideale come base per crostate, torte, frollini montati e biscotteria.



KOKOSMAKRONEN

miscela a base di cocco rapé per la produzione di biscotteria e pasticceria di qualità costante e prolungato mantenimento della freschezza.



PRESTO CREPE

miscela di semplice impiego per la produzione di crêpes dolci e salate. Ottima plasticità: dopo la cottura le crêpes non tendono a rompersi.



PRONTOMELA

miscela a base di mele essiccate a cubetti. Idonee in cottura e surgelazione. L'alta diluizione con acqua rende il prodotto economico. Può essere mantenuto in frigo per alcuni giorni.



SFOGLIA SPECIAL

miscela per la produzione di Pasta Sfoglia e frolla gastronomica. Grande sviluppo ed eccellente friabilità. Minor utilizzo di grassi nella sfogliatura.



SNACK-IN

miscela per Snack salati e dolci a base di riso, germe di grano, semi di girasole, zucca e sesamo, mela a cubetti. Non contiene additivi (è clean label) ed i suoi ingredienti hanno importanti caratteristiche nutrizionali.

MISCELE PER CREME PASTICCERE A FREDDO E A CALDO



CREME DANI

miscela per crema pasticcera a freddo da farcitura e da forno. Stabile in surgelazione. Ottimo rapporto qualità - prezzo.

CREME FLOU

miscela per crema pasticcera a freddo, ideale per forno. Delicato sapore di vaniglia.

CREME RICO

miscela per crema pasticcera a freddo da farcitura e cottura, stabile in surgelazione. Ottimo binomio qualità - prezzo.

CREMOLAIT

miscela per crema pasticcera a freddo senza grassi vegetali, con sola aggiunta di latte (fresco o a lunga conservazione, a scelta: intero, parzialmente scremato, scremato o in polvere).



SUPREMA

miscela addensante per la produzione di Crema Pasticcera a caldo. Idonea per cuocicrema e pastorizzatori.

TOP 1

crema pasticcera pronta, a base di latte fresco. In secchielli da 10 kg.

Ricetta per Crema pasticcera tradizionale

senza tuorli con tuorli

SUPREMA	100 g	80-100 g
Tuorli d'uovo	-	120-240 g
Latte	1.000 g	1.000 g
Zucchero	300-500 g	300-500 g

MODALITÀ D'IMPIEGO E COTTURA

Portare ad ebollizione 800 g di latte, nel frattempo, a parte, miscelare i restanti ingredienti, aggiungervi il latte in ebollizione miscelando continuamente con frusta fino a riportare il tutto ad ebollizione per 2-3 minuti circa.

Lasciare raffreddare e prima dell'utilizzo sbattere energicamente per renderla liscia ed omogenea.

Per cuocicrema e pastorizzatori: si consiglia di mescolare **SUPREMA** e zucchero, aggiungere i tuorli e poi il latte. Portare a cottura.

Crema

MISCELE PER CREME DA FARCITURA E DA FORNO



CREME BECHAMEL

miscela istantanea a freddo per la produzione di un'ottima crema besciamella. Base ideale per farcire torte salate, salatini e piatti gastronomici. Stabile in cottura e surgelazione.



CREMLIMON

miscela in polvere per la produzione di crema da forno al gusto di limone per torte e tartellette. Ottima tenuta in cottura e surgelazione, non "crepa", non si separa dalla frolla.



GOURMET KASEKUCHEN

miscela per la produzione di una squisita farcitura cremosa per torte da forno alla ricotta e Cheese Cake. Buona stabilità al taglio e idonea alla surgelazione.



OVOCREM

miscela in polvere per crema all'uovo per la produzione di svariate tipologie di torte da forno. Semplice e rapida da utilizzare, dal sapore neutro che ben si abbina agli ingredienti aggiunti. Stabile al taglio.



RICOCREM

miscela per torte da forno a base di ricotta "quark". Ideale per torte alla ricotta dal gusto Mitteleuropeo.



ADDENSANTE - MOUSSE



DENSITY

addensante in polvere neutro a freddo per passate di pomodoro, ricotta, succhi di frutta, ecc. Stabile in cottura e surgelazione.



MOUSSE AU CHOCOLAT

miscela per la produzione di mousse al cucchiaio dal sapore intenso di cioccolato. Struttura cremosa, stabile a temperature positive e negative. Ideale per salsa Profiterol.



MOUSSE NEUTRA

miscela a base di gelatina solubile che stabilizza la panna montata garantendo la tenuta della forma dei semifreddi e torte alla panna dopo lo scongelamento. Idoneo alla surgelazione.

PASTE DI MANDORLA - MARZAPANE - PERSIPAN - PASTE PRONTE



MARZAPANE 50/50

pasta pronta alle mandorle (ca. 30%) per coperture di torte, tableaux e per modellare soggetti.



MODELLIERMARZIPAN

pasta pronta alle mandorle (37%) specifico per modellare soggetti, da colorare a piacere. Ottima plasticità.



PASTA DELIZIA T1

pasta al gusto mandorla (5%) per la produzione di biscotteria e copertura di Torta Delizia. Ottimo rapporto qualità - prezzo.



PASTA MANDORLE MO

pasta concentrata di mandorle per la produzione di biscotteria alle mandorle di alta qualità, morbidezza e durata prolungata nel tempo.



PERSIPAN

pasta concentrata di armelline per la produzione di biscotteria al gusto di mandorle di alta qualità. Morbidezza e durata prolungata nel tempo.



PRONTOMANDORLA

pasta di mandorle pronta all'uso. Basta aprire la confezione, formare ed infornare!



PRONTOPERSIPAN +M

pasta di armelline e mandorle pronta all'uso. Basta aprire la confezione, formare ed infornare!



ZUCCHERI SPECIALI



FLORENTA

miscela per produrre Croccantini e Fiorentine di ottima qualità e risultato costante.



FLORENTA IN PASTA

miscela in pasta per produrre Croccantini e Fiorentine di ottima qualità e risultato costante.



MAGIC FONDANT

zucchero fondente di alta qualità, di colore perlato e impareggiabile lucentezza. Non opacizza, non screpola e non si scioglie sul prodotto finito. Colorabile ed aromatizzabile a piacere. Idoneo per applicazioni a pennello e con macchine a spruzzo.



POLVERE DI NEVE EXTRA

miscela in polvere non igroscopica per spolvero. Rimane bianca e non viene assorbita sul prodotto ancora caldo (fino a 40°C). Ideale per prodotti fritti e da surgelare.



SPECIAL COVER

pasta bianca a base di zucchero e burro di cacao per ricoprire e decorare Torte e modellare soggetti. Ottima per Torte da Cerimonia, Compleanni, Festività. Colorabile a piacere ed aerografabile.

Ricetta per Crema al burro

MAGIC FONDANT	1.000 g
Burro o margarina.....	1.000 g
Alcolato 70°.....	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. Aggiungere l'alcolato montando per un ulteriore minuto. La ricetta base può essere aromatizzata a piacere con paste di nocciola, caffè, pistacchio, cacao, ecc.

BAKING



BACK PULVER

lievito chimico bilanciato ad alta resa. Sapore neutro. Disponibile in bricchi graduati, secchi o sacchi.

STACCANTI



CARTA FORNO

carta da forno bisiliconata – garantisce min. 10 cotture.

KOMPLETIN SPRAY

staccante spray ecologico in bombolette da 500 ml ad alta resa. Perfetta nebulizzazione, non lascia retrogusto, risparmio del 70% rispetto all'applicazione tradizionale con pennello.

KOMPLETIN FLUSSIG

olio staccante al 100% di grassi vegetali per teglie e stampi. Applicabile con pennello o pistola spray.

KOMPLETIN PAST

staccante in pasta con cera d'api ad alta resa. Usato regolarmente forma una simil – teflonatura sulla teglia.

AROMI



AROMI PASTA TOP

aromi in pasta a base di estratti aromatici naturali, consentono un'ottima aromatizzazione sia a freddo che in cottura.

AROMI PASTA

aromi in pasta per aromatizzare e colorare sia a freddo che in cottura, ottimo rapporto qualità – prezzo.

OROBIANCO

aroma in polvere al gusto di panna / vaniglia per Biscotteria, Paste Lievitate e Paste Montate. Conferisce al prodotto finito un gusto ed un aroma delicato di panna e vaniglia.

PASTA ZABAJONE

Crema zabaione di ottima qualità e gusto delicato, ideale per aromatizzare creme, panna, zucchero fondente e gelati.

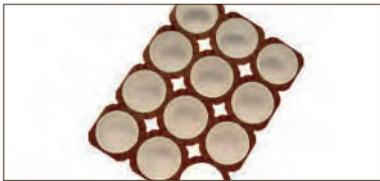
CHELLIES GELEE



CHELLIES

perle di gelatina Ø 12 mm per decorazione. Rimangono lucide anche dopo la cottura. Colori disponibili: rosso, verde e arancio.

STAMPI DA FORNO - TEGLIE SPECIALI



PIROTTINI MUFFIN

stampini per Muffin in vassoio da 12 pirottini. Confezione: cartone da 25 vassoi (300 pirottini).



STAMPINI MINICAKE

stampini colorati 10x5x4 cm in vassoio da 20 pezzi – cartone da 25 vassoi (500 stampini).



STAMPI CUORE

in carta avana a forma di cuore 130/35 mm – cartone da 300 pezzi.



STAMPI ROTONDI

in carta avana 170/35 mm – cartone da 240 pezzi.



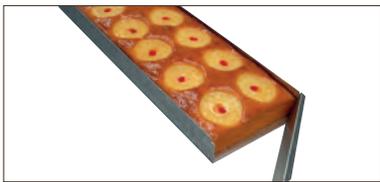
STAMPI STELLA

in carta avana a forma di stella 125/35 mm – cartone da 300 pezzi.



STAMPI "VARIOFORM"

in carta avana quadrato 170x170 mm – h 320 mm – cartone da 240 pezzi. Ottimi sia per torte dolci che salate.



TEGLIA DOLCI AL TAGLIO

in acciaio inox 60 cm x 20 cm x h 5 cm con bordo estraibile: facilita l'inserimento della paletta per estrarre il trancio di torta. Ottima per l'esposizione al banco.



TEGLIA KRAPPEN DA FORNO

in lamiera alluminata 60 x 40 cm – 15 forme da 55 g Garantisce la tipica forma del Krapfen "fritto", abbinata al nostro articolo YOGOFINE (pag. 6).



TEGLIA MINIKRAPPEN

in lamiera alluminata 60 x 40 cm – 24 forme da 30 g Abbinata al nostro articolo YOGOFINE (pag. 6).

KIT STAMPI DA FORNO - CON RICETTARIO



KIT MINI TULIPE

600 Mini Tulipe nei 4 colori (150 x colore) + 20 vassoi 12 fori

KIT TULIPE

500 Tulipe nei 4 colori (125 x colore) + 20 vassoi 6 fori



KIT DOLCE STECCO

4 stampi silicone 6 forme, 500 bastoncini alimentari, 1 espositore 21 pezzi, pubblicità

KIT MINI STECCO

2 stampi in silicone + due vassoi trasparenti + 100 bastoncini alimentari

KIT CUP CAKE

25 trays (4 file x 4 colori = 16 cup cake per tray) pari a 400 stampini Cup Cake

LINEA DI CIOCCOLATO



CHICCHI CIOCCOLATO CAFFÉ

chicchi lucidi di cioccolato al gusto caffè, per decorazione.



CIOCCOSTECHE

barrette fondenti (g 5,5) da forno, ideali per farcire Croissant e Fagottini.

CORTINA

cioccolato bianco in pani. Cacao minimo 29%.



JAVA EXTRA

cioccolato al latte in pani. Cacao minimo 30,5%.



KOBLENZ

cioccolato fondente in pani. Cacao minimo 59%.



GOCCINE CIOCCOLATO MIGNON

da forno fondenti (12.000 / Kg.), stabili in cottura.

LINEA CREME "KIDDY"



KIDDY CHOKO

crema al cacao per glassare e da forno. Lucida, plastica, stabile al taglio. Non screpola. Ideale per la copertura di Sacher.

KIDDY CHOKO SOFTY

crema al cacao da forno e farcitura. Ottima spalmabilità.

KIDDY NOISETTE

crema alle nocciole e cacao per farcitura. Ottima spalmabilità.

KIDDY NOISETTE FORNO

crema al cacao e nocciole da forno e farcitura.

KIDDY SCURA

crema al cacao per tingere ed aromatizzare.

KIDDY CREM BIANCA

crema bianca per farciture da aromatizzare a piacere.

Linea Pasticceria



KOMPLET ITALIA s.r.l.
24050 Grassobbio (BG)
Via E. Fermi, 4
Tel. +39 035 42 42 742
Fax +39 035 42 42 744
info@kompletitalia.it
www.kompletitalia.it

Assistenza
tecnica

Numero Verde
800-251859



CODICE	ARTICOLO	DESCRIZIONE	Confezione	Peso Kg.	Q.TA' B.LE
--------	----------	-------------	------------	-------------	---------------

AROMATIZZANTI**AROMI IN PASTA - Resa: 5-10 gr. x 1.000 gr.**

VAR4482	PASTLIMONE TOP colorato	a base di estratti aromatici naturali	bottiglia in PE	12x1 Kg.=12	KG
VAR4480	PASTARANCIA TOP colorato	a base di estratti aromatici naturali	bottiglia in PE	12x1 Kg.=12	KG
VAR4484	PASTAFRAGOLA TOP	a base di estratti aromatici	bottiglia in PE	12x1 Kg.=12	KG
VAR4487	PASTAPISTACCHIO TOP	a base di estratti aromatici	bottiglia in PE	12x1 Kg.=12	KG
VAR4460	PASTLIMONE <i>Azo Free</i>	per arom.e colorare a freddo e da forno	bottiglia in PE	6x1 Kg.=6	KG
VAR4461	PASTARANCIO <i>Azo Free</i>	per arom.e colorare a freddo e da forno	bottiglia in PE	6x1 Kg.=6	KG
VAR4464	PASTBURRO <i>Azo Free</i>	per aromatizzare a freddo e da forno	bottiglia in PE	6x1 Kg.=6	KG
VAR4465	PASTCROISSANT <i>Azo Free</i>	per aromatizzare a freddo e da forno	bottiglia in PE	6x1 Kg.=6	KG
VAR4466	PASTPANETTONE <i>Azo Free</i>	per aromatizzare a freddo e da forno	bottiglia in PE	6x1 Kg.=6	KG

ARTICOLI PER AROMATIZZARE

VAR9070	PASTA ZABAJONE <i>Azo Free</i>	pasta zabajone per pasticc. e gelateria	vaso vetro	6x1.7Kg.=10.2	...
VAR4500	VANILLINA	vanillina pura 100%	barattolo	1	KG.
KOM1790	OROBIANCO	aroma panna - vaniglia in polvere	secchiello	1	KG.

CHELLIES GELEE

VAR3925	CHELLIES ROSSE <i>Azo Free</i>	perle di gelatina Ø12 mm per decoraz.	secchio	3	441
VAR3926	CHELLIES VERDI <i>Azo Free</i>	perle di gelatina Ø12 mm per decoraz.	secchio	3	441
VAR3927	CHELLIES ARANCIO <i>Azo Free</i>	perle di gelatina Ø12 mm per decoraz.	secchio	3	441

KIT - STAMPI DA FORNO - TEGLIE SPECIALI

	DESCRIZIONE	Confezione	Prezzo per	Pallet
VAR2000	KIT TULIPE 500 stampi Tulipe nei 4 colori (125 per colore) + 20 vassoi Tulipe + Ricettari	cartone	kit	...
VAR2012	KIT MINI TULIPE 600 stampi Mini Tulipe nei 4 colori (150 per colore) + 20 vassoi 12 fori Mini Tulipe + Ricettario	cartone	kit	80 ctn
VAR2013	KIT CUP CAKE 25 trays (4 file x 4 colori = 16 cup cake per tray) pari a 400 stampini Cup Cake + Ricettario	cartone	kit	160 ctn
VAR2006	KIT MINI STECCO 2 stampi silicone + 2 vassoi trasparenti + 100 bastoncini alimentari + Ricettario	cartone	kit	...
VAR2007	BASTONCINI MINI STECCO bastoncini legno alimentare	500 pz in set	set	...
PRO9000	KIT DOLCE STECCO 4 stampi silicone da 6 forme, 500 bastoncini, + 1 espositore 21 pz. + Pubblicità e Ricettari	cartone	kit	...
PRO9001	ESPOSITORE ESPOGEL UP *s.o.* espositore plexiglass opaco 21 pz.	singolo	pezzo	...
VAR2004	BASTONCINI STECCO bastoncini legno alimentare	500 pz in set	set	...
VAR10055	STAMPO MADELEINE stampo in silicone 60x40cm - 78 forme	singolo	pezzo	...
KOM1955	STAMPINI MINICAKE stampini colorati 10x5x4 cm in vassoio 500 pz/ct	cartone	cartone	20 ct.
KOM1930	PIROTTINI MUFFIN stampini Muffin in vassoio (12 pirot. 25 strati) 300pz	cartone	cartone	50 ct.
KOM5018	STAMPI ROTONDI in carta rotondi 170/35 avana - 240 pezzi/ct	cartone	pezzo	...
VAR10040	STAMPI CUORE in carta a cuore 130/35 - 300 pezzi/ct	cartone	pezzo	...
VAR10039	STAMPI STELLA in carta a stella 125/35 - 300 pezzi/ct	cartone	pezzo	...
KOM5016	STAMPI "VARIFORM" in carta quadrato 17x17cm h.3,2 - 240 pezzi/ct	cartone	pezzo	...
VAR9020	TEGLIA KRAPFEN da forno in lamiera alluminata 60x40 - 15 forme	singola	1	...
VAR9021	TEGLIA MINIKRAPFEN in lamiera alluminata 60x40 - 24 forme	singola	1	...
KOM5045	TEGLIA DOLCI al TAGLIO in alluminio - 60x20x5h con bordo estraibile	singola	1	...



CODICE	ARTICOLO	DESCRIZIONE	confezione	Peso Kg.	Q.TA' B.LE
--------	----------	-------------	------------	-------------	---------------

MISCELE E MONTANTI PER PAN DI SPAGNA

KOM1010	SUPER BISCUIT	mix per Pan di Spagna Super	sacco	10	750
KOM1031	CHOQUIT	mix per Pan di Spagna al cacao	sacco	10	750
KOM1020	B + S	concentrato per Pan di Spagna, Arrotolati	sacco	10	500
KOM2550	TURBO	montante in pasta per Pan di Spagna, Gelati	secchio	5	500

MISCELE E NUCLEO PER DOLCI IN STAMPO - abbinato al Listino STAMPI pag. 4

KOM1049	YOGOSOFT	mix per Torte, Muffin allo yogurt	sacco	10	750
KOM1069	BLACK SOFT	mix per specialità da Forno al cioccolato	sacco	10	750
KOM1098	VALBELLA SOFT	mix per specialità da forno con nocciole tritate	sacco	10	750
KOM1103	MANDELSOFT	mix per specialità da forno con farina di mandorle	sacco	10	750
KOM1048	TORTA FACILE	mix per 8 tipi di torte da forno	sacco	10	750
KOM1040	DOLCE AMOR	mix per Dolci montati, frolla speciale	sacco	25	750
KOM1039	DOLCEMARGHERITA	mix per Dolci montati, biscotteria	sacco	10	750
KOM1775	AMERICAN MUFFIN	mix per Muffins, Plum Cakes	sacco	10	750
KOM1776	EXTRACAKE KONZ	nucleo per Dolci montati da Forno e Muffins	sacco	25	750

MISCELE E NUCLEI PER PRODOTTI LIEVITATI / lievito naturale disidratato / miglioratore per surgelazione

KOM2400	SUPER KOMPLET	mix per Croissant e Brioche - idoneo surgel.	sacco	25	750
KOM1140	CROISSANT + S	mix per Croissant dolce sfogliato	sacco	25	750
KOM1029	DOLCE FRESH 20	nucleo per Paste Lievitate - lunga freschezza	sacco	10	750
KOM1160	BUTTERKUCHEN *s.o.*	mix per Paste Lievitate al burro	sacco	25	750
KOM1063	YOGOFINE	Krapfen da forno e Paste Liev. allo yogurt	sacco	15	750
KOM1159	PLATINUM	mix per Panettone, Pandoro, Colomba	sacco	25	750
KOM2564	MADRE MILANO	lievito naturale disidratato	sacc.in cartone	5x1Kg= 5	375
KOM2565	EISBAR	miglioratore per surgelazione-ferma lievitazione	sacco	25	750

MISCELE PER FRITTI

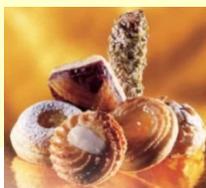
KOM1080	GALA BERLINER	mix per Krapfen e Bomboloni	sacco	25	750
KOM1100	TOP KRAPFEN BURRO	mix per Krapfen e Bomboloni al burro	sacco	25	750
KOM1070	BONFRITTO&FORNO	mix per Bigné fritti (mix+acqua) e da forno	sacco	10	500
KOM1075	BONINI'S	mix per specialità fritte con yogurt	sacco	10	750

MISCELE SPECIALI

KOM1518	SNACK-IN	mix polifunzionale per Snack Salati e Dolci	sacco	10	750
KOM1060	FROLLA MIX	mix per Pasta Frolla, Frollini	sacco	10	750
KOM1114	SFOGLIA SPECIAL	mix per Sfoglia - alta resa	sacco	10	750
KOM1771	KOKOSMAKRONEN	mix per biscotteria, dolci al cocco	sacch.in cartone	2x5Kg=10	400
KOM1120	PRESTO CREPE	mix per preparare squisite Crepes	sacch.in cartone	2x 5Kg= 10	630
	LEBKUCHEN *s.o.*				
KOM5022	PRONTOMELA	miscela a base di mele a cubetti essiccate in cesta promozionale idonea x alimenti	sacch.in cesta	10x1,25=12,5	350

MISCELE PER CREME PASTICCERE A FREDDO E A CALDO - CREMA PASTICCERA PRONTA

KOM1337	CREMOLAIT	a freddo, con aggiunta di latte	secchio	4	448
KOM1336	CREMOLAIT	a freddo, con aggiunta di latte	sacco	10	750
KOM1300	CREME FLOU	a freddo, ideale per forno	sacco	10	750
KOM1311	CREME RICO	a freddo idonea in cottura e surgelazione	sacco	10	750
KOM1301	CREME DANI	a freddo idonea in surgelazione	sacco	25	750
KOM1317	SUPREMA	per crema pasticcera a caldo	sacco	10	750
KOM1335	TOP 1® *s.o.*	crema pasticcera pronta a base di latte fresco	secchio	10	520



CODICE	ARTICOLO	DESCRIZIONE	confezione	Peso Kg.	Q.TA' B.LE
--------	----------	-------------	------------	----------	------------

PRODOTTI SENZA ZUCCHERO (saccarosio) con edulcoranti



KES3000	DIA BISKUIT	mix per Pan di Spagna, Arrotolati	cartone	5	...
KES3031	DIA FROLLA	mix per pasta frolla e frollini	cartone	5	...
KES3032	DIA BUTTERCAKE	mix per Plum Cake e dolci al burro	cartone	5	...

PRODOTTI SENZA ZUCCHERO (saccarosio) con fruttosio ed edulcoranti

KES3003	DIA BRIOCHE	mix per paste lievitate, dolci tipo Panettone	cartone	5	...
---------	--------------------	---	---------	---	-----

MISCELE PER CREME DA FARCITURA E DA FORNO

KOM1082	GOURMET KASEKUCHEN	miscela per torte alla ricotta - cheese cake	sacco	10	750
KES2100	OVOCREM	miscela per crema da forno all'uovo	cartone	5	500
KOM1400	CREMLIMON	miscela per crema da forno gusto limone	sacc.in cartone	8x0,6Kg.=4,8	480
KOM1340	CREME BECHAMEL	bechamel gastronomica istantanea a freddo	sacco	10	750
KOM1341	CREME BECHAMEL	bechamel gastronomica istantanea a freddo	sacc.in cartone	5x1Kg.=5	500

MOUSSE - ADDENSANTE

KOM1730	MOUSSE NEUTRA	alta stabilità - idoneo surgelazione	sacc.in cartone	6 x 1 Kg. = 6	...
KOM1990	MOUSSE au CHOCOLAT *s.o.*	preparato per Mousse Dessert al cioccolato	secchio	4	...
VAR3900	DENSITY	addensante a freddo per pomodori e succhi	sacc.in cartone	10x1Kg.=10	...

PASTE DI MANDORLA - MARZAPANE - PERSIPAN - PASTE PRONTE



KES2020	PASTA MANDORLE MO	pasta concentrata di mandorle (56% ca.)	cartone	12,5	562,5
KES2231	PRONTOMANDORLA	pasta di mandorle (30% ca.) pronta all'uso	secchio	6,25	250
KES2000	PERSIPAN	pasta concentrata di armelline (52% ca.)	cartone	12,5	562,5
KES2240	PRONTOPERSIPAN +M	pasta di armelline e mandorle pronta all'uso	secchio	6,25	250
KES2011	MODELLIERMARZIPAN	Marzapane specifico per modellare	cartone	6,25	...
KES2010	MARZAPANE 50/50	Marzapane per coprire e modellare	cartone	6,25	500
VAR8001	PASTA DELIZIA T1	pasta con mandorle ed armelline (5%)	cartone	15	900

ZUCCHERI SPECIALI

KOM2520	FLORENTA	mix in polvere per Croccantini e Fiorentine	sacc.in cartone	10x0,5Kg.=5	400
KOM2511	FLORENTA	mix in polvere per Croccantini e Fiorentine	sacco	10	500
KOM2509	FLORENTA *s.o.*	mix Croccantini e Fiorentine min. 1 pallet	sacco	25	525
KES007	FLORENTA in PASTA *s.o.*	pasta per produrre Croccantini e Fiorentine	secchio	15	...
KOM1760	POLVERE DI NEVE EXTRA	miscela dolce non igroscopica per spolvero	sacco	10	600
KOM2600	MAGIC FONDANT	zucchero fondente di alta qualità	foglio PE in secchio	14	616
KES3045	FRUTTOSIO	puro fruttosio	cartone	3	...
KES3046	SORBITOLO	puro sorbitolo	cartone	3	...

BAKING

KOM1720	BACK PULVER	lievito chimico ad alta resa	secchio	8	360
KOM1725	BACK PULVER	liev. chimico in bricco graduato promoz.le	bricco in cartone	10x2,5Kg.=25	375
KOM1721	BACK PULVER	lievito chimico ad alta resa	sacco	25	750

STACCANTI

VAR6200	CARTA FORNO	carta da forno bisiliconata - min.10 cotture	500 fogli in cart.	1 cartone	100 ct
VAR4700	KOMPLETIN SPRAY	staccante spray ecologico 500 ml	12 bomb. in cartone	1 bomboletta	105 ct
KOM1710	KOMPLETIN FLUSSIG	olio staccante grassi vegetali e cera carnauba	tanica	8	400
KOM1711	KOMPLETIN PAST	staccante in pasta con cera d'api	secchio	4	288

Bienenstich Mix



Miscela in polvere per rendere lucida e croccante la superficie di Torte da Forno, Paste lievitate e Pasta sfoglia.

Caratteristiche e vantaggi

- Rende lucenti e croccanti le superfici
- Gusto delicato e dolce
- Preserva le superfici dall'umidità
- Conferisce un colore dorato al prodotto finito

Confezione :

in sacchetti da 2 Kg. x 2 = cartone da 4 Kg

Conservazione :

temperatura ambiente (18-24°C) per 24 mesi dalla data di produzione in confezione sigillata.

Ricetta per copertura di Torte da forno

BIENENSTICH MIX	400 g
Mandorle affettate	200 g

Miscelare BIENENSTICH con le mandorle affettate. Cospargervi la torta, cuocere come d'abitudine.

Ricetta per Paste Lievitate e Pasta Sfoglia

Inumidire la superficie della Pasta Lievitata o della Sfoglia e cospargere con BIENESTICH.
Cuocere come d'abitudine.



Distributore esclusivo per l'Italia
KOMPLET ITALIA Srl

Via E. Fermi, 24050 Grassobbio (BG)
Tel. 035.42.42.742, Fax 035.42.42.744
e-mail: info@kompletitalia.it
website: www.kompletitalia.it

Dawn[®]

Bakery success starts here.™

Bisquita e Biskuit Mix



Passion for Pastry



Per basi di Pan di Spagna e Arrotolati



BISKUIT MIX

Miscela per una veloce produzione di Pan di Spagna e Arrotolati

BISQUITA

Montante in pasta con aroma naturale per Pan di Spagna e Arrotolati.
Dosaggio 20-35 g : 1.000 g

Basi Pan di Spagna:

Arrotolati:

BISKUIT MIX	1.000 g	1.000 g
Uova	700 g	700 g
Acqua	100 g	150 g
PALERMO limone	10 g	10 g

Per basi e Arrotolati **al cacao** aggiungere:

Cacao in polvere	35 g	35 g
------------------	------	------

Modalità d'impiego: montare in planetaria tutti gli ingredienti con frusta a forte velocità per 10 minuti circa. Colare in stampo unto se Pan di Spagna, per Arrotolati stendere su carta da forno.

Cottura: Pan di Spagna 180 °C per 25-30 minuti, Arrotolati 240 °C per 4 minuti.

Basi di Pan di Spagna

Arrotolati

Uova	1.200 g	1.500 g
Zucchero	780 g	700 g
Farina	700 g	700 g
Amido	350 g	-
BISQUITA	70 g	100 g
Lievito chimico	20 g	35 g
MAURITIUS vaniglia	10 g	10 g
PALERMO limone	10 g	10 g
Sale	2 g	2 g

Per Basi e Arrotolati **al cacao** aggiungere

Cacao in polvere	60 g	60 g
------------------	------	------

Modalità d'impiego: montare in planetaria tutti gli ingredienti con frusta a forte velocità per 10 minuti circa. Colare in stampo unto se Pan di Spagna, per Arrotolati stendere su carta da forno.

Cottura: Pan di Spagna 180 °C per 25-30 minuti, Arrotolati 240 °C per 4 minuti.



Distributore esclusivo per l'Italia

KOMPLET ITALIA Srl

Via E. Fermi, 24050 Grassobbio (BG)

Tel. 035.42.42.742, Fax 035.42.42.744

e-mail: info@kompletitalia.it

website: www.kompletitalia.it



is a brand of





SUPER BISCUIT CHOQUIT

una base per ogni occasione

Semilavorati per la produzione di soffice Pan di Spagna e Arrotolato,
classico o al cacao.

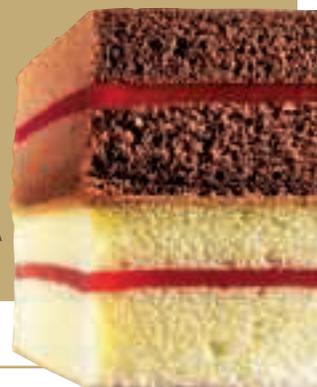


SUPER BISCUIT è un semilavorato completo per ottimizzare la produzione e la resa di Pan di Spagna, Arrotolati e Biscotti all'uovo classici.

CHOQUIT è un semilavorato completo al cacao per ottimizzare la produzione e la resa di Pan di Spagna e arrotolati.

VANTAGGI PRODOTTO FINITO

- MANTENIMENTO DELLA FRESCHEZZA E MORBIDEZZA DOPO LA COTTURA
- ELASTICITÀ DEGLI ARROTOLATI



super biscuit

Ricetta Pan di Spagna

	Base 1	Base 2	Cacao
SUPER BISCUIT	1000 gr.	1000 gr.	1000 gr.
Uova	600 gr.	750 gr.	750 gr.
Acqua	200 gr.	50 gr.	50 gr.
Cacao	-	-	100 gr.

Ricetta Arrotolati

	Base	Cacao
SUPER BISCUIT	1000 gr.	1000 gr.
Uova	800 gr.	800 gr.
Acqua	150 gr.	100 gr.
Cacao	-	100 gr.

modalità d'impiego Montare in planetaria tutti gli ingredienti con frusta a forte velocità per 10 minuti circa. Colare in stampo unto se Pan di Spagna, per Arrotolati stendere su carta da forno.

cottura Pan di Spagna 180°C per 25-30 minuti, Arrotolati 240° per 4 minuti.

Ricetta Biscotti all'uovo

SUPER BISCUIT	700 gr.
Uova	750 gr.
Farina di frumento	300 gr.

modalità d'impiego Montare uova e SUPER BISCUIT in planetaria con frusta a forte velocità, aggiungervi mescolando a mano la farina setacciata. Formare con sac a poche su carta da forno. Spolverare con zucchero a velo.

cottura 200°C per 9 minuti circa con valvola aperta.

Ricetta Torta Paradiso

SUPER BISCUIT	1000 gr.
Uova	800 gr.
Burro sciolto	600 gr.
Farina di mandorle	200 gr.

modalità d'impiego montare in planetaria con frusta ad alta velocità SUPER BISCUIT e uova. Aggiungere il burro sciolto e la farina di mandorle mescolando brevemente. Colare in stampo unto ed infarinato.

cottura 180°C per 25 minuti circa.

Quando fredda, spolverare con **POLVERE DI NEVE EXTRA**.

choquit

Ricetta Pan di Spagna al cacao

	Base 1	Base 2
CHOQUIT	1000 gr.	1000 gr.
Uova	600 gr.	500 gr.
Acqua	200 gr.	250 gr.

Ricetta Arrotolati al cacao

CHOQUIT	1000 gr.
Uova	800 gr.
Acqua	200 gr.

modalità d'impiego Montare in planetaria tutti gli ingredienti con frusta a forte velocità per 10 minuti circa. Colare in stampo unto se Pan di Spagna, per Arrotolati stendere su carta da forno.

cottura Pan di Spagna 180°C per 25-30 minuti, Arrotolati 240° per 4 minuti.



KOMPLET ITALIA s.r.l. SEMILAVORATI E MATERIE PRIME PER PANETTERIE, PASTICCERIE E GELATERIE
24050 Grassobbio (BG) • Tel. +39 035 42 42 742 • Fax +39 035 42 42 744 • info@kompletitalia.it • www.kompletitalia.it

Assistenza tecnica

Numero Verde
800-251859



B+S *Naturale sofficità*

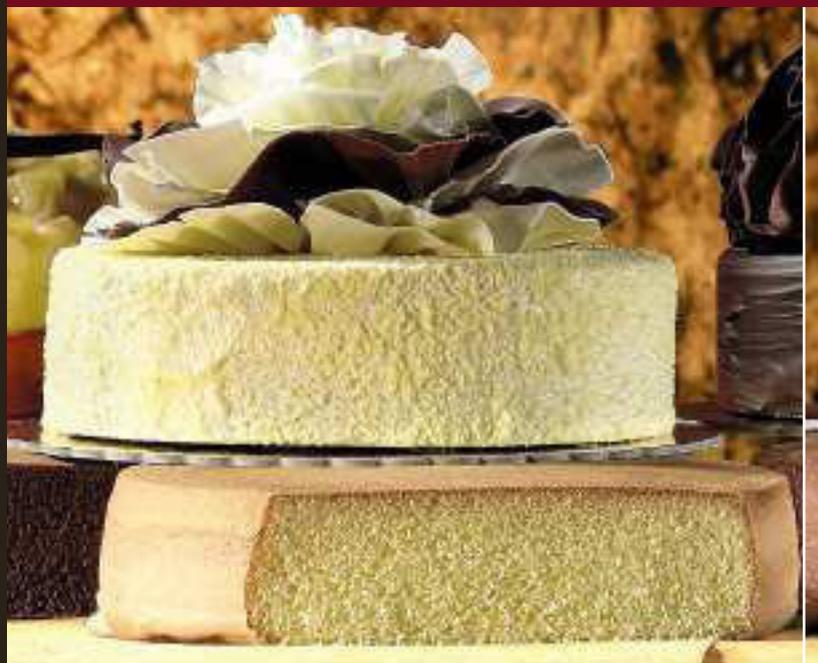
concentrato per la preparazione di soffici pan di spagna



Caratteristiche

- Concentrato per Pan di Spagna, da utilizzare con gli ingredienti tradizionali al 18%
- Tutti gli ingredienti in ricetta vengono montati assieme
- Garanzia della stabilità della montata
- Caratteristiche costanti del prodotto finale: struttura regolare dei pori, ottima tenuta della bagna, volume regolare, mantenimento della morbidezza nel tempo, maggiore conservabilità rispetto al prodotto tradizionale, stabile in surgelazione
- Versatilità: molteplici varianti di ricette
- Costo ricetta concorrenziale rispetto a qualsiasi ricetta tradizionale
- Resa: a parità di peso dell'impasto si ottengono più basi per torte
- Tempi di cottura ridotti rispetto al tradizionale

Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it



Pan di Spagna

	Base	Cacao
B+S	600 g	600 g
Farina debole	600 g	600 g
Zucchero	800 g	800 g
Uova	1.000 g	1.100 g
Acqua	400 g	400 g
Cacao	-	100 g

modalità d'impiego

Montare in planetaria tutti gli ingredienti con frusta a forte velocità per 10 minuti circa. Colare su stampo unto.

cottura

180°C per 25-30 minuti circa con valvola semiaperta.





Arrotolato

	Base	Cacao
B+S	300 g	300 g
Farina debole	300 g	300 g
Zuccherio	500 g	500 g
Uova	600 g	700 g
Acqua	200 g	200 g
Cacao	-	100 g

modalità d'impiego

Montare in planetaria tutti gli ingredienti con frusta a forte velocità per 10 minuti circa. Stendere su carta da forno.

cottura

240°C per 4 minuti circa con valvola chiusa.

Tutto cioccolato

	B+S	700 g
B+S	700 g	700 g
Cioccolato fondente	1.000 g	1.000 g
Burro	600 g	600 g
Farina debole	600 g	600 g
Uova	1.300 g	1.300 g
Acqua	100 g	100 g
Zuccherio	800 g	800 g

modalità d'impiego

Sciogliere il cioccolato e il burro, aggiungervi i restanti ingredienti e montare con frusta a forte velocità per 10 minuti circa. Colare su stampo unto.

cottura

180°C per 35 minuti con valvola semiaperta.

B+S

Linea Pasticceria



Torta paradiso

B+S	400 g
Uova	400 g
Tuorli	300 g
Zucchero	800 g
Farina debole	400 g
Burro sciolto	800 g
Farina di mandorle	100 g
Palermo Limone	10 g

modalità d'impiego

Montare in planetaria tutti gli ingredienti con frusta a forte velocità per 5 minuti circa. Colare su stampo unto.

cottura

180°C per 35 minuti circa con valvola semiaperta. Quando fredda, spolverare con **Polvere di neve extra**.

Biscotti all'uovo

B+S	900 g
Uova	1.200 g
Zucchero	600 g
Farina debole	300 g
Favorit Orange	10 g

modalità d'impiego

Montare in planetaria **B+S**, uova e zucchero con frusta a forte velocità per 10 minuti circa. Aggiungere poi, mescolando a mano, la farina setacciata. Formare su teglie unte e infarinate con bocchetta \varnothing 16 mm. Cospargere di zucchero semolato.

cottura

200°C per 7/8 minuti circa a valvola aperta.





B+S Full

Linea Pasticceria

Caratteristiche

- Miscela completa elaborata sulla base del concentrato B+S con la sola aggiunta di acqua e uova.
- Semplicità d'impiego.
- Garanzia della stabilità della montata.
- Mantenimento della freschezza e morbidezza nel tempo dopo cottura.
- Elasticità degli arrotolati.
- Caratteristiche costanti del prodotto finito: struttura regolare, ottima tenuta della bagna, ottimo volume, maggiore conservabilità rispetto al prodotto tradizionale, stabile in surgelazione.
- Rispetto all'impasto tradizionale: Maggiore resa (a parità di peso dell'impasto si ottengono più basi per torte) Tempi di cottura ridotti.

Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it



Ricetta Pan di Spagna

	Base 1	Base 2	Cacao
B+S Full	1000 g	1000 g	1000 g
Uova	500 g	700 g	750 g
Acqua	200 g	-	50 g
Cacao	-	-	100 g



Ricetta Arrotolati

	Base	Cacao
B+S Full	1000 g	1000 g
Uova	800 g	800 g
Acqua	150 g	100 g
Cacao	-	100 g

Modalità d'impiego:

Mescolare in planetaria tutti gli ingredienti con frusta a forte velocità per 10 min. ca.

Cottura:

Pan di Spagna: 180°C per 25-30 min.

Arrotolati: 240°C per 4 min.



KOMPLET ITALIA s.r.l. SEMILAVORATI E MATERIE PRIME PER PANETTERIE, PASTICCERIE E GELATERIE
24050 Grassobbio (BG) • Tel. +39 035 42 42 742 • Fax +39 035 42 42 744 • info@kompletitalia.it • www.kompletitalia.it

Assistenza tecnica
Numero Verde

800-251859



YOGOSOFT

Presto e bene

miscela per la produzione di specialità da forno allo yogurt



Caratteristiche

- La presenza di Yogurt esalta il gusto fresco, ineguagliabile e piacevole al palato, come la ricetta tradizionale
- Semplice da utilizzare: per la ricetta base è sufficiente aggiungere olio o burro ed acqua
- Molteplici varianti di ricetta: dai dolci da forno alla biscotteria, fino al fritto!
- Ottima tenuta di frutta e farciture in superficie
- Garanzia di un prodotto finito di qualità costante
- Mantenimento della freschezza dei prodotti finiti nel tempo
- Stabile in surgelazione
- Se stoccato in negativo, può essere cotto o fritto direttamente

Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it



Ricetta base

	Base	Al burro
Yogosoft	1.000 g	1.000 g
Acqua	500 g	400 g
Olio di semi	400 g	-
Burro o margarina sciolti	-	400 g
Uova	-	100 g

modalità d'impiego

Mescolare **Yogosoft**, materia grassa, acqua e uova (se in ricetta) con spatola a forte velocità per 3 minuti.

Colare in tortiera unta fino ai $\frac{3}{4}$ dello stampo. (per stampo carta Ø 17 cm, colare 400 g d'impasto). Prima della cottura decorare a piacere, con mele, pere, zucchero in granella, frutta sciroppata, farciture di frutta a scelta, frutta secca, crema pasticcera, cioccolato...

cottura

180°C per 40 minuti circa. Quando fredda, gelatinare, spolverare con **Polvere di Neve Extra** e decorare a piacere. **NOTA:** per impasto al cioccolato, incorporare alla ricetta base 160 g di **Kiddy Scura** da aggiungersi mescolando a fine impasto



Crostata morbida alla frutta

Yogosoft	1.000 g
Acqua	500 g
Olio di semi	400 g

modalità d'impiego

Mescolare **Yogosoft**, acqua e olio a forte velocità con spatola per 3 minuti. Colare in tortiera unta all'altezza di 1,5 cm, stendervi uno strato uniforme di **Delifruit** vari gusti e grigliare con sac à poche (bocchetta fine).

cottura

180°C per 35 minuti circa.
Quando fredda, gelatinare e decorare a piacere.

Yogosoft



Monoporzioni

Yogosoft	1.000 g
Acqua	450 g
Olio di semi	300 g
Burro sciolto	100 g

modalità d'impiego

Mescolare **Yogosoft**, materia grassa e acqua con spatola a forte velocità per 3 minuti.

AGGIUNGERVI

Pasta Pistacchio pura o Pasta nocciola pura, oppure **Kiddy scura** 150 g, mescolando brevemente fino ad ottenere una variegatura.

Colare 90 g in stampo **Minicake** e decorare a piacere (granella di pistacchio, granella di nocciole, **Goccine cioccolato**, zucchero in granella..). Spolverare con zucchero a velo.

cottura

180°C per 30 minuti circa.



Torta 3 gusti

BASE FROLLA

Frolla mix	1.000 g
Margarina/burro	400 g
Uova	150 g

Impastare il tutto a frolla.

FARCITURA

Crema flou	400 g
Acqua	1.000 g

Miscelare il tutto sino ad ottenere una crema liscia ed omogenea.

IMPASTO ALLO YOGURT E VANIGLIA

Yogosoft	1.000 g
Olio	600 g
Acqua	250 g
Uova	300 g
Mauritius vaniglia	15 g

modalità d'impiego

Mescolare il tutto a media velocità per 3 minuti circa con spatola. In tortiera con bordo, stendere uno strato di pasta frolla all'altezza di 4 mm, colare la farcitura all'altezza di 1 cm e guarnire con **Primafruit amarena**. Coprire con l'impasto allo yogurt e vaniglia. Decorare con pinoli.

cottura

180°C per 40 minuti circa. Quando fredda, spolverare con **Polvere di neve extra**.

Torta melissa

Yogosoft	1.000 g
Acqua	500 g
Olio di semi	400 g
Tradition mela pezzi grossi	1.000 g
Delifruit uvetta al rhum	200 g
Noci in pezzi	150 g

modalità d'impiego

Mescolare YOGOSOFT, acqua ed olio con spatola a forte velocità per 3 minuti.

Aggiungervi **Mela tradition, Delifruit uvetta al rhum** e le noci mescolando brevemente.

Colare in tortiera unta per i $\frac{3}{4}$ dello stampo. Cospargere con zucchero semolato.

cottura

180°C per 50 minuti circa.



BLACK-SOFT

Soffice cioccolato

miscela per la produzione di dolci al cioccolato



Caratteristiche

- Amabile gusto di cioccolato, ideale per la realizzazione delle tradizionali Sacher
- Versatilità: molteplici varianti di ricetta, dalle torte da forno ai dessert, fino alla biscotteria
- Praticità: semplice e rapido da utilizzare, con sola aggiunta di olio o burro, uova ed acqua
- Freschezza e fragranza nel tempo, abbinate ad un risultato costante
- Idoneo per surgelazione: il prodotto può essere cotto direttamente da impasti surgelati!

Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it



Ricetta base

RICETTA BASE

	Base	Muffin
Black-soft	1.000 g	1.000 g
Olio di semi	450 g	450 g
Uova	200 g	300 g
Acqua	200 g	200 g
Goccine cioccolato	-	400 g

modalità d'impiego

Mescolare **Black-soft**, olio, acqua e uova in planetaria con spatola alla media velocità per 3 minuti circa.

Per la ricetta Muffin al cioccolato, aggiungere le goccine a fine impasto mescolando brevemente.

cottura

Per Torte 180°C per circa 40 minuti.

Per Muffin 190°C per circa 25 minuti (pezzatura da 70 g).



Sacher

Black-soft	1.000 g
Uova	500 g
Burro sciolto	500 g

modalità d'impiego

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola a media velocità per tre minuti. Versare il composto in stampi unti ed infarinati.

cottura

170°C per 35 minuti circa.
Quando completamente fredda, farcire con **Corin albicocca**, nel frattempo portare ad ebollizione 1.000 g di **Corin albicocca**, con 200 g. d'acqua, quindi pennellare la superficie della torta. Appoggiare la torta su griglia e glassare con **Kiddy choko**.

Choko cookies

Black-soft	1.000 g
Burro morbido	200 g
Uova	200 g
Goccine cioccolato	200 g

modalità d'impiego

Mescolare black soft, burro e uova in planetaria con spatola a media velocità per 3 minuti circa. Aggiungervi quindi le goccine di cioccolato mescolando brevemente. Formare un cilindro del diametro cm 4 e posizionarlo in frigorifero per circa 2 ore. Estrarre dal frigorifero e tagliarvi dei dischi di 1 cm di spessore. Distribuire su teglia con carta da forno.

cottura

10 minuti circa 220°C cielo e 200°C platea.

Black-soft



Torta pere e cioccolato

Black-soft	1.000 g
Uova	400 g
Olio di semi	500 g

modalità d'impiego

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta per 3 minuti circa a media velocità. Colare in stampi unti all'altezza di 2 cm. Aiutandosi con sac à poche, colare **Delifruit pera** a spirale sopra l'impasto e decorare con pere sciroppate tagliate sottili.

cottura

170°C per 50 minuti circa. Quando fredda, gelatinare con **Belnap neutra** e spolverare con **Polvere di neve extra**.

Tenerina all'amarena

Black-soft	1.000 g
Burro	400 g
Uova	400 g
Primafruit amarena	600 g

modalità d'impiego

Miscelare **Black-soft**, il burro sciolto e le uova con spatola alla media velocità per tre minuti. Aggiungervi **Primafruit amarena** mescolando brevemente. Colare su teglia 60 x 40 cm con carta da forno. Quando fredda, porzionare a piacere.

cottura

190°C per 20 minuti circa.



VALBELLA SOFT

Una bontà di nocciola

semilavorato a base di nocciole per la produzione di specialità da forno, torte, ciambelle e biscotti.



Caratteristiche

- Miscela con alta percentuale di nocciole tostate e finemente tritate
- Semplice da utilizzare: per la ricetta base è sufficiente aggiungere uova, olio o burro ed acqua
- Molteplici varianti di ricetta: dai dolci da forno alla biscotteria
- Ottima qualità e risultato costante
- Mantenimento della freschezza del prodotto finito nel tempo
- Stabile in surgelazione

Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it



Mono porzioni

RICETTA BASE

Valbella Soft	1.000 g
Olio di semi	450 g
Uova	300 g
Acqua	75 g

Miscelare il tutto in planetaria con spatola a media velocità per tre minuti circa.

BRICIOLE DI FROLLA ALLA NOCCIOLA

Valbella Soft	700 g
Burro	200 g

Mescolare in planetaria a bassa velocità con spatola fino ad ottenere un composto granuloso.

modalità d'impiego

colare in stampo Tulipe 70 g d'impasto, depositarvi 20 g di **Delifruit mirtillo** e completare con 20 g di briciole di frolla alla nocciola.

cottura

190°C per 35 minuti circa. Dopo la cottura, decorare con **Polvere di Neve Extra**.





Torta linzer

Valbella Soft	1.000 g
Uova	300 g
Burro morbido	300 g
Cannella	10 g

modalità d'impiego

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

Colare l'impasto in tortiera unta all'altezza di 2 cm, stendervi uno strato di **Delifruit Ribes Rosso** e formare con sac a poche una griglia con bocchetta molto sottile. Decorare con mandorle affettate.

cottura

180°C per 40 minuti circa. Dopo la cottura decorare con **Polvere di Neve Extra**.



Baci di dama

Valbella Soft	800 g
Farina di grano tenero debole	500 g
Burro	500 g

modalità d'impiego

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto omogeneo. Stendere all'altezza di 1 cm e stampare dei dischetti con taglia pasta, formandovi poi delle palline. Distribuirle su teglia con carta da forno.

cottura

180°C per 20 minuti circa, con valvola chiusa. Quando freddi, accoppiare con cioccolato di copertura fondente **San Felipe**.

Valbella
Soft

Linea Pasticceria



Crostata alla nocciola

RICETTA BASE FROLLA ALLA NOCCIOLA

Valbella Soft	1.000 g
Farina di grano tenero debole	250 g
Burro	300 g
Uova	150 g

modalità d'impiego

Impastare VALBELLA SOFT e burro, aggiungervi poi le uova e in ultimo la farina, mescolando brevemente. Stendere all'altezza di 7 mm, foderarvi uno stampo per crostate. Formare il bordo e colarvi all'interno **Corin Prugna**. Formare una griglia con lo stesso impasto.

cottura

190°C per 30 minuti circa. Dopo la cottura, decorare con **Polvere di neve extra**.

Soffice nocciola

BASE ALLA NOCCIOLA:

Valbella Soft	1.000 g
Uova	300 g
Olio di semi	300 g
Latte	100 g

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

Briciole di frolla alla nocciola: vedere ricetta base.

modalità d'impiego

Colare 300 g d'impasto base alla nocciola in **Stampo Varioform**, stendervi 150 g di **Confibel Lampone** aiutandosi con sac à poche. Cospargere il bordo con 50 g di briciole di frolla e decorare con pinoli.

cottura

180°C per 40 minuti circa. Quando fredda gelatinare con **Belnap neutra** al centro della torta e decorare il bordo con **Polvere di neve extra**.

Assistenza tecnica

Numero Verde

800-251859





MANDELSOFT

Naturalmente mandorla

semilavorato a base di mandorle per la produzione di specialità da forno, madeleine, torte, biscotti e crostate



Caratteristiche

- Il 24% di farina di mandorle nella miscela, conferisce al prodotto finito un delicato aroma di mandorle
- Prodotto versatile per realizzare molte ricette differenti
- Semplicità d'uso: con sola aggiunta di olio o burro, uova e acqua
- Buona tenuta delle farciture in superficie
- Garanzia di un prodotto finito di qualità costante
- Mantenimento nel tempo della freschezza dei prodotti finiti
- Idoneo per la surgelazione

Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it



Ricetta base

	Torte	Madeleine	Madeleine al burro
Mandelsoft	1.000 g	1.000 g	1.000 g
Olio di semi	450 g	450 g	-
Burro sciolto	-	-	450 g
Uova	400 g	300 g	400 g
Acqua	-	100 g	-

modalità d'impiego

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

torte

Colare in stampo unto all'altezza di 2 cm. Stendervi uno strato di **Kiddyconfi Albicocca** e formare con sac à poche una griglia con bocchetta sottile. Decorare con mandorle affettate.

cottura: 180°C per 40 minuti circa. Dopo la cottura spolverare con **Polvere di neve extra**.

madeleine

Colare in stampo Madeleine riempiendo i 2/3 dello stesso. Cottura: 190° C per 15 minuti circa.



Cake alle mandorle

Mandelsoft	1.000 g
Burro morbido	400 g
Uova	400 g

modalità d'impiego

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

Goccine di cioccolato	100 g
Arancio candito 6x6	200 g
Aggiungere mescolando lentamente.	

Colare negli appositi stampi unti.

cottura

per stampi da gr 450: 50 minuti circa a 180°C. Quando freddi capovolgere e decorare con **Polvere di neve extra**.



Baci di dama alle mandorle

Mandelsoft	700 g
Burro	500 g
Farina di grano tenero debole	500 g

modalità d'impiego

Impastare il tutto fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Stendere all'altezza di cm 1 e stampare dei dischetti con taglia pasta, formando poi delle palline.

Distribuirle su teglia con carta da forno.

cottura

180°C per 15 minuti circa con valvola chiusa. Quando freddi accoppiare con cioccolato di copertura fondente **San felice**.

Mandelsoft



Crostata alle mandorle e ciliege

Mandelsoft	700 g
Farina debole di grano tenero	300 g
Burro	400 g
Uova	150 g

modalità d'impiego

Impastare **Mandelsoft** e burro, aggiungervi poi le uova e in ultimo la farina, mescolando brevemente. Stendere all'altezza di 7 mm, foderarvi uno stampo per crostate. Formare il bordo e colarvi all'interno **Kiddyconfi ciliegia**. Formare una griglia con lo stesso impasto.

cottura

190°C per 25 minuti circa. Quando fredda decorare il bordo con **Polvere di neve extra**.

Muffin alle mandorle

Mandelsoft	1.000 g
Uova	300 g
Acqua	300 g
Olio	300 g

modalità d'impiego

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

Colare in **stampi Tulipe** 100 g cadauno.

La ricetta base può essere addizionata di:

Goccine di cioccolato	200 g
Uva sultanina	300 g
Mele in cubetti e cannella	300 g
Mirtilli	200 g

Prima della cottura decorare con frutta secca o zucchero in granella.

cottura

190°C per 25 minuti circa.

Assistenza tecnica

Numero Verde

800-251859



CUP CAKE Variegato Nocciola

VALBELLA SOFT	1.000 g
Olio	450 g
Acqua	75 g
Uova	300 g

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola per 3 min. circa alla media velocità.

Pasta nocciola pura 150 g
Aggiungere mescolando lentamente fino ad ottenere un prodotto variopinto.

Colare 35 gr. di impasto stampo CUP CAKE azzurro. Infornare. Cottura: 180°C per 25 min. circa.
Quando ben freddi, glassare con la Glassatura al Cioccolato (vedi ricetta) e decorare con crema al burro (Vedi ricetta).

Glassatura al Cioccolato:

CABO BLANCO	750 g
Surrogato bianco	1.500 g
Olio di arachidi	75 g
Colorante blu	q.b.

Sciogliere il tutto ad una temperatura di 40°C.

Crema al burro

MAGIC FONDANT	1.000 g
Burro o margarina	1.000 g
Alcolato 70°	50 - 100 g

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



Il Kit contiene:

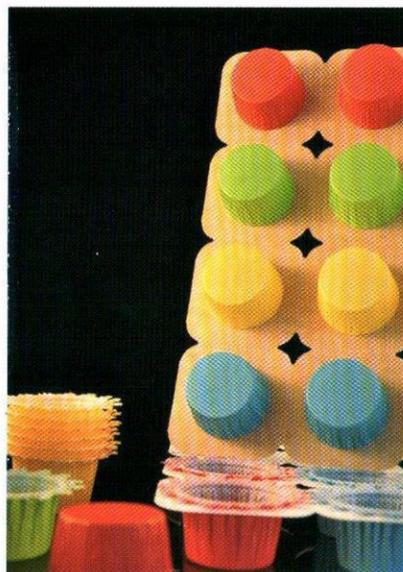
25 trays in cartone
4 file x 4 colori = 16

Totale di 400 stampini Cup Cake

Ogni tray è composto da

- 4 Cup Cake azzurri
- 4 Cup Cake rossi
- 4 Cup Cake verde chiaro
- 4 Cup Cake giallo

Ricettario



Per ulteriori informazioni
e materiale illustrativo, pregasi contattare

KOMPLET ITALIA Srl
Segreteria di Direzione – Marketing

Tel. Diretto 035.42.42.711
info@kompletitalia.it



Cup Cake

Le Mini Dolcemente



CUP CAKE Variegato Cioccolato

BLACKSOFT	1.000 g
Olio	450 g
Uova	300 g
Acqua	200 g

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola per 3 min. circa alla media velocità.

KIDDY SCURA sciolta 150 g
Aggiungere mescolando lentamente fino ad ottenere un prodotto variegato.

Colare 35 gr. di impasto stampo CUP CAKE rosso. Infornare. Cottura: 180°C per 25 min. circa.

Quando ben freddi, glassare con la Glassatura al cioccolato (vedi ricetta) e decorare con crema al burro (Vedi ricetta).

Glassatura al Cioccolato:

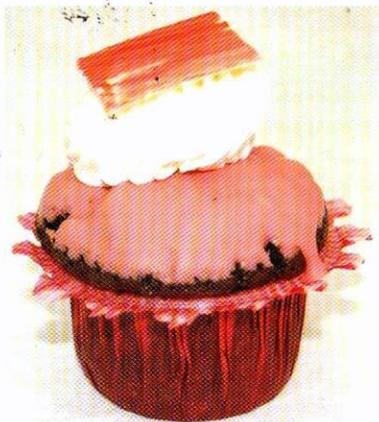
CABO BLANCO	750 g
Surrogato bianco	1.500 g
Olio di arachidi	75 g
Colorante Rosso	q.b.

Sciogliere il tutto ad una temperatura di 40°C.

Crema al burro

MAGIC FONDANT	1.000 g
Burro o margarina	1.000 g
Alcolato 70°	50 - 100 g

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



CUP CAKE Variegato Amarena

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

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola per 3 min. circa alla media velocità.

PRIMAFRUIT AMARENA 300 g
Aggiungere mescolando lentamente fino ad ottenere un prodotto variegato.

Colare 35 gr. di impasto stampo CUP CAKE giallo. Infornare. Cottura: 180°C per 25 min. circa.

Quando ben freddi, glassare con la Glassatura al cioccolato (vedi ricetta) e decorare con crema al burro (Vedi ricetta).

Glassatura al Cioccolato:

CABO BLANCO	750 g
Surrogato bianco	1.500 g
Olio di arachidi	75 g
Colorante Giallo	q.b.

Sciogliere il tutto ad una temperatura di 40°C.

Crema al burro

MAGIC FONDANT	1.000 g
Burro o margarina	1.000 g
Alcolato 70°	50 - 100 g

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



CUP CAKE Variegato Pistacchio

YOGOSOFT	1.000 g
Acqua	600 g
Olio	400 g
Uova	100 g

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola per 3 min. circa alla media velocità.

Pasta Pistacchio pura 150 g
Aggiungere mescolando lentamente fino ad ottenere un prodotto variegato.

Colare 35 gr. di impasto stampo CUP CAKE verde. Infornare. Cottura: 180°C per 25 min. circa.

Quando ben freddi, glassare con la Glassatura al Cioccolato (vedi ricetta) e decorare con crema al burro (Vedi ricetta).

Glassatura al Cioccolato:

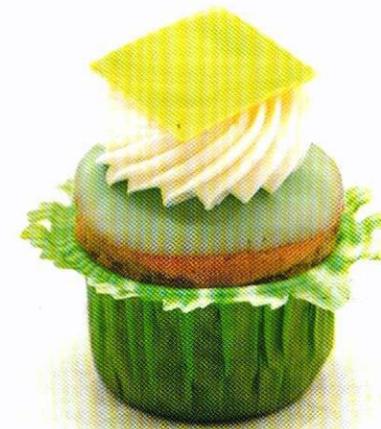
CABO BLANCO	750 g
Surrogato bianco	1.500 g
Olio di arachidi	75 g
Colorante Verde	q.b.

Sciogliere il tutto ad una temperatura di 40°C.

Crema al burro

MAGIC FONDANT	1.000 g
Burro o margarina	1.000 g
Alcolato 70°	50 - 100 g

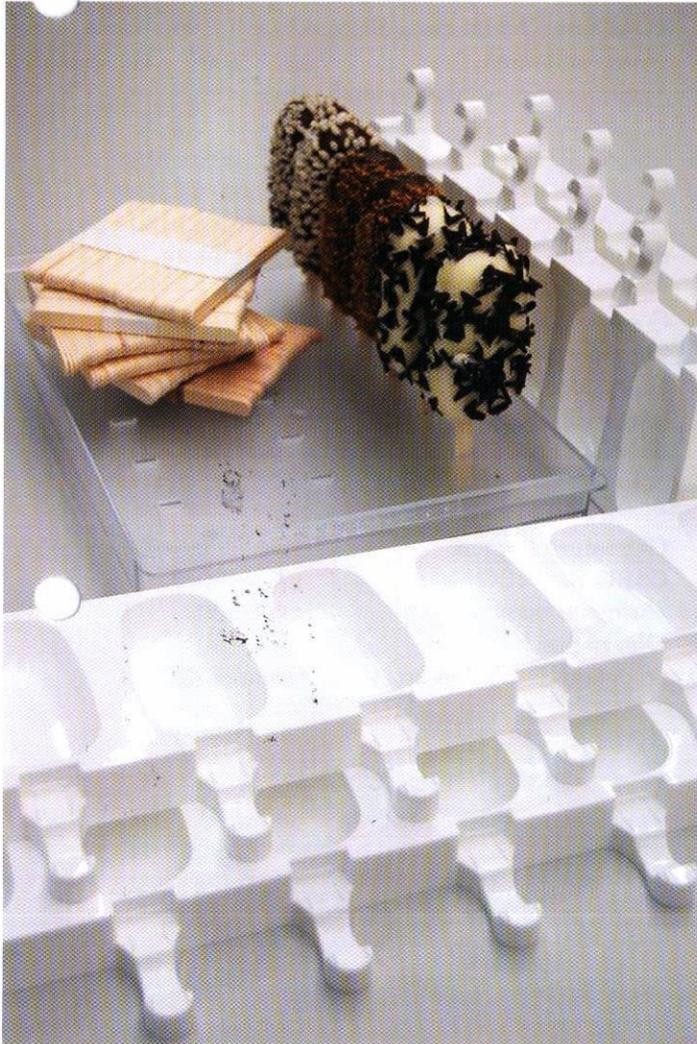
Montare in planetaria con frusta ad alta velocità il burro (morbido), unirvi Magic Fondant e continuare a montare a forte velocità fino ad ottenere una crema soffice e vellutata. Aggiungere l'alcolato montando per un ulteriore minuto.



KIT "DOLCE STECCO"

Il Kit si compone di:

- ✓ 4 Stampi in silicone STECCOFLEX da 6 forme cadauno
- ✓ set 500 bastoncini alimentari
- ✓ espositore ESPOGEL UP per 21 pezzi di Dolce Stecco da presentare in vetrina
- ✓ ricettario



Per ulteriori informazioni
e materiale illustrativo, pregasi contatt

KOMPLET ITALIA Srl
Segreteria di Direzione – Marketing

Tel. Diretto 035.42.42.711
info@kompletitalia.it



Dolce Stecco

...la torta diventa...
TAKE AWAY!



DOLCE STECCO CIOCCOLATO

BLACK SOFT	gr. 1.000
Olio	gr. 450
Acqua	gr. 200
Uova	gr. 300

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola per 3 min. circa alla media velocità.

Granella di amaretto gr. 100
Aggiungere mescolando lentamente

Colare l'impasto sino alla metà dello stampo Steccoflex cosperso internamente con un leggero velo di staccante. Inserire lo stecco e ricoprirlo con un piccolo quantitativo dello stesso impasto, senza riempire lo stampo. Infornare.

Cottura: 180°C per 20 min. circa.

Quando ben freddi, sformare e glassare con la Glassatura Fondente (vedi ricetta) e decorare con granella di amaretto oppure a piacere (granella di nocciole, riso soffiato, codette colorate...)

Glassatura Fondente:

SAN FELIPE	gr. 750
Surrogato fondente	gr. 1.500
Olio di arachidi	gr. 150

Sciogliere il tutto ad una temperatura di 40°C.



DOLCE STECCO NOCCIOLA

VALBELLA SOFT	gr. 1.000
Olio	gr. 450
Acqua	gr. 75
Uova	gr. 300

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola per 3 min. circa alla media velocità.

Amarene in pezzi (scolate) gr. 300
Aggiungere mescolando lentamente

Colare l'impasto sino alla metà dello stampo Steccoflex cosperso internamente con un leggero velo di staccante. Inserire lo stecco e ricoprirlo con un piccolo quantitativo dello stesso impasto, senza riempire lo stampo. Infornare.

Cottura: 180°C per 20 min. circa.

Quando ben freddi, sformare e glassare con la Glassatura al latte (vedi ricetta) e decorare con riso soffiato o a piacere (granella di pistacchi o nocciole, granella di amaretto, codette colorate...)

Glassatura al Latte:

MADACAIBO	gr. 750
Surrogato al latte	gr. 1.500
Olio di arachidi	gr. 150

Sciogliere il tutto ad una temperatura di 40°C.



DOLCE STECCO BIANCO

YOGOSOFT	gr. 1.000
Burro liquido	gr. 400
Acqua	gr. 400
Uova	gr. 100
PALERMO LIMONE	gr. 20

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola per 3 min. circa alla media velocità.

Uvetta sultanina gr. 300
Aggiungere mescolando lentamente

Colare l'impasto sino alla metà dello stampo Steccoflex cosperso internamente con un leggero velo di staccante. Inserire lo stecco e ricoprirlo con un piccolo quantitativo dello stesso impasto, senza riempire lo stampo. Infornare.

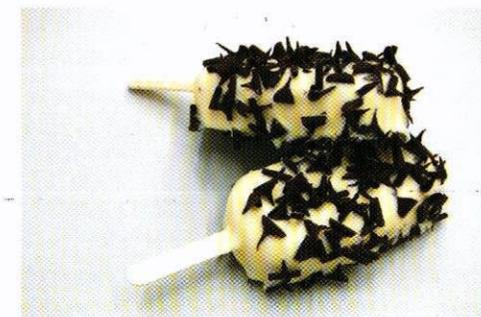
Cottura: 180°C per 20 min. circa.

Quando ben freddi, sformare e glassare con la Glassatura Bianca (vedi ricetta) e decorare con scaglie di cioccolato fondente o a piacere (granella di pistacchi o nocciole, riso soffiato, codette colorate...)

Glassatura Bianca:

CABO BLANCO	gr. 750
Surrogato bianco	gr. 1.500
Olio di arachidi	gr. 150

Sciogliere il tutto ad una temperatura di 40°C.





American Style

❖ WHOOPIES

YOGOSOFT	Bianchi	Cacao
BLACKSOFT	gr 1.000	-----
Olio semi	-----	gr 1.000
Acqua	gr 400	gr 200
Uova intere	gr 300	-----
Palermo Limone	-----	gr 300
	gr 6	-----



Mescolare tutti gli ingredienti a forte velocità per 4 minuti circa quindi formare su carta da forno con bocchetta n° 9.

Cottura: 200°C per 12 minuti ca. Farcire a piacere con crema al burro aromatizzata e decorare a piacere.



❖ BROWNIES

BLACK SOFT	gr 1.000
Burro (liquido)	gr 400
Uova	gr 400
Noci	gr 150

Mescolare **BLACK SOFT** ed il burro liquido per ca. 1 minuto. Aggiungere poi le uova e mescolare per un ulteriore minuto ca. a lenta velocità. Incorporare le noci.

Stendere su una teglia unta 60 x 20 cm.

Cottura: 175 – 180°C per 20 – 25 minuti ca.



COOKIES ...



AMERICAN MUFFIN	gr 1.500
Uova	gr 450
Olio di semi	gr 400
Acqua	gr 100-125

Mescolare tutti gli ingredienti con spatola alla media velocità per 3 minuti. Aggiungere mescolando lentamente:

GOCCINE CIOCCOLATO	gr 900
---------------------------	--------

oppure

GOCCINE CIOCCOLATO	gr 400
Uvetta sultanina	gr 200
Mandorle tritate	gr 300

Formare con bocchetta liscia diametro 12 mm. Su carta da forno dischetti di 3-4 cm.

Cottura: 200°C per 15 minuti ca.

American Style

American Style

... CHOKO COOKIES

Ricetta per 30 pezzi:

BLACK SOFT	gr 1.000
Olio	gr 200
Uova	gr 200
GOCCINE CIOCCOLATO	gr 130
Fiocchi d'avena	gr 100

Modalità di utilizzo:

Mescolare tutti gli ingredienti, ad esclusione delle gocce di cioccolato e fiocchi d'avena, con spatola a media velocità per 3 min. ca.; aggiungere quindi le gocce di cioccolato e i fiocchi d'avena mescolando brevemente.

Formare un cilindro del diametro cm 5 e posizionarlo in frigorifero per circa due ore. Estrarre dal frigorifero e tagliarvi dei dischi di 1 cm di spessore.

Posizionare i dischi ottenuti su una teglia.

Cottura: 10 – 15 min. ca. 220°C

NB: per Cookies più dolci, aggiungere 100 gr di zucchero grezzo alla ricetta base.



❖ APPLE PIE

YOGOSOFT	gr. 1.000
Burro	gr. 400
Uova	gr. 200
Farina tipo 0 debole	gr. 300

Impastare come una normale frolla quindi foderare uno stampo e riempire con **MELA TRADITION** pezzi grossi e ricoprire con un altro strato di frolla all'altezza di 3 mm.
Cuocere a 190° per 30 min. ca.



❖ MISSISIPI CAKE



BLACK SOFT	gr. 1.000
Burro sciolto	gr. 500
Uova	gr. 400
Cioccolato sciolto	gr. 600
COMPOUND MOKA	gr. 30

Mescolare in planetaria con spatola alla media velocità il tutto per 3 minuti ca.
Colare in stampi. Cottura: 180°C per 30 minuti ca.
Per glassare utilizzare **Kiddy Choco** o panna montata.

Per ulteriori informazioni pregasi contattare
KOMPLET ITALIA Srl
Segreteria di Direzione – Marketing
Tel. Diretto 035.4242.711
info@kompletitalia.it
www.kompletitalia.com



American Pies

❖ VELVET RED CAKE

YOGOSOFT	gr 1.000
Burro fuso	gr 400
Acqua	gr 300
Uova intere	gr 150
Cacao amaro	gr 20
Colorante rosso	q.b.

Farcitura – Crema al burro e Mascarpone

Burro morbido	gr 1.000
MAGIC FONDANT	gr 1.000
Mascarpone fresco	gr 750

Sciogliere in poca acqua il colorante rosso, quindi aggiungerlo agli altri ingredienti e mescolare il tutto a forte velocità per 3 minuti. Colare su stampi o anelli unti e cuocere a 190°C per 30 min. ca.

Montare burro e Magic Fondant a crema, aggiungere poi il mascarpone mescolando a bassa velocità sino a completo incorporo del mascarpone.

Tagliare la Velvet Red Cake in tre strati e farcire con la crema ricomponendo la torta.
Spalmare tutta la superficie con la stessa crema e decorare con briciole della stessa



❖ CALIFORNIA DREAM

YOGOSOFT	gr. 1.000
Acqua	gr. 400
Olio di semi	gr. 200
Burro sciolto	gr. 200
BELMONTE RUM	gr. 20

Miscelare il tutto in planetaria con spatola ad alta velocità per 3 minuti.



Aggiungere mescolando lentamente:

Banana a fette	gr. 500
Noci	gr. 200

Colare su stampi da Plumcake precedentemente unti.
Cottura: 180°C per 40 minuti ca.
Quando fredda spolverare con **Polvere di Neve Extra**.





TORTA FACILE

armonia di sapori

miscela per la produzione di torte da forno di semplice esecuzione e di alta qualità.



semplice esecuzione per torte di qualità.

ciambelle, plum cake, copertura di torta a base frolla, torte bicolore

ricetta	base	al burro	al cacao
Torta Facile	1.000 gr.	1000 gr.	1000 gr.
Uova	450 gr.	500 gr.	450 gr.
Burro/margarina	-	600 gr.	-
Olio di semi	400 gr.	-	400 gr.
Acqua	100 gr.	-	100 gr.
Aroma arancia	-	15 gr.	-
Aroma limone	5 gr.	-	-
Kiddy scura	-	-	150 gr.

modalità d'impiego

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola a media velocità per 3 minuti circa (5 minuti con frusta se al burro). Colare su stampo unto. Per la torta bicolore alternare la ricetta base con quella al cacao, variegare con una forchetta a 2 denti.

cottura

180-190°C (35 minuti per ciambelle da 400 gr.).

torta di mandorle

ricetta

Torta Facile	1000 gr.
Uova	450 gr.
Olio di semi	400 gr.
Pasta grezza di Persipan	300 gr.
Acqua	100 gr.

modalità d'impiego

Stemperare il Persipan nell'acqua quindi aggiungere gli altri ingredienti e montare in planetaria alla media velocità con spatola per 3 minuti. Colare su stampo unto e decorare con mandorle.

cottura

190°C per 35 minuti circa.

torta al vino rosso

ricetta

Torta Facile	1000 gr.
Uova	450 gr.
Olio di semi	400 gr.
Vino rosso	150 gr.
Noci in granella	100 gr.
Goccine di cioccolato	100 gr.

modalità d'impiego

Montare in planetaria con spatola a media velocità per 3 minuti **Torta Facile**, uova, olio e vino. Mescolare noci e goccine a bassa velocità, colare in stampo unto.

cottura

180°C per 35 minuti. A raffreddamento avvenuto gelatinare e guarnire con noci.

torta alle carote

ricetta

Torta Facile	1000 gr.
Uova	450 gr.
Olio di semi	400 gr.
Acqua	100 gr.
Carote grattugiate sottili	350 gr.
Nocciole finemente tritate	50 gr.

modalità d'impiego

Montare in planetaria con spatola alla media velocità per 3 minuti. Colare su stampo unto.

cottura

180°C per 35 minuti.

torta allo yogurt

ricetta

Torta Facile	1000 gr.
Uova	450 gr.
Olio di semi	400 gr.
Yogurt	200 gr.

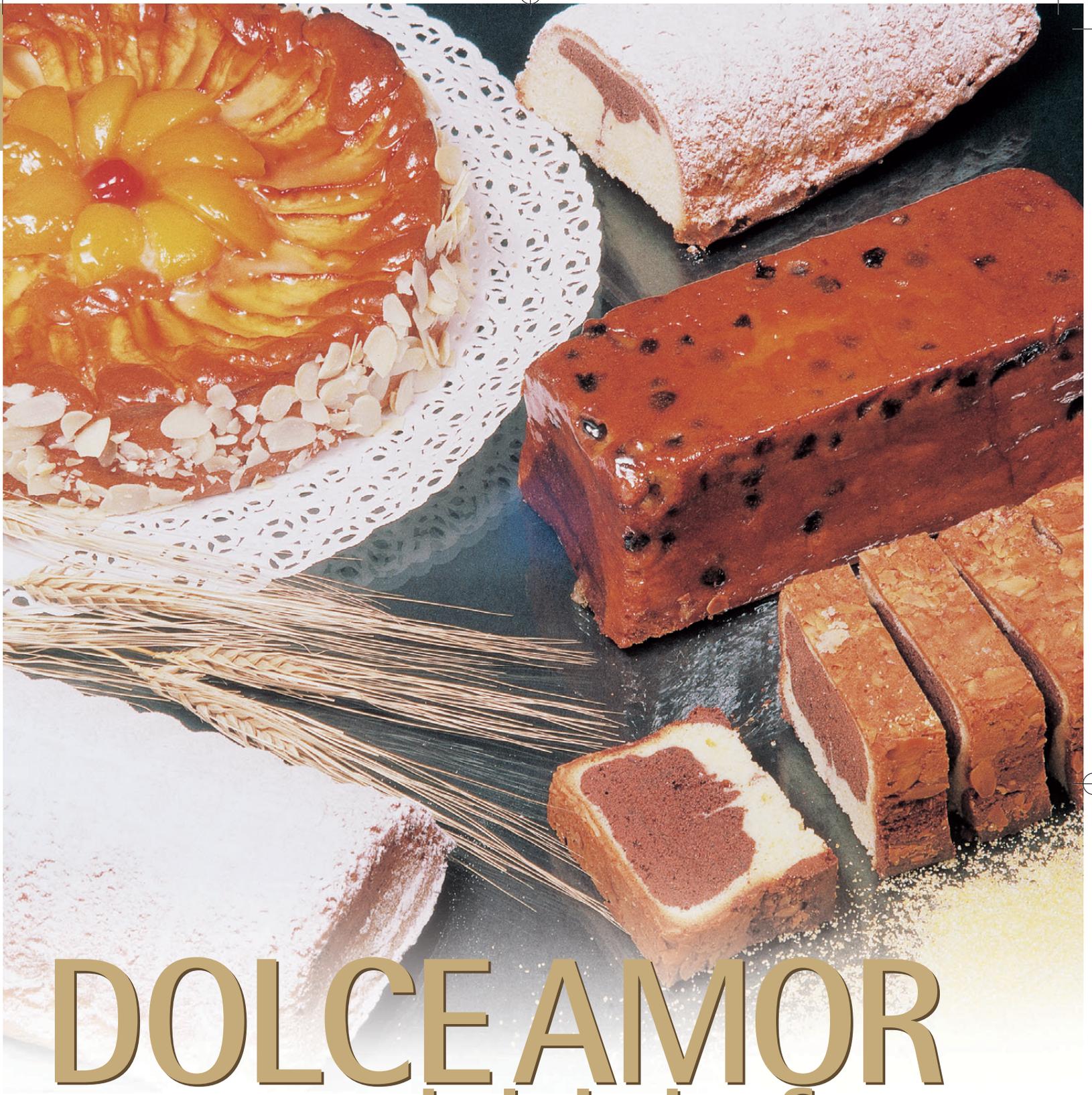
modalità d'impiego

Montare in planetaria con spatola alla media velocità per 3 minuti. Colare su stampo unto.

cottura

180°C per 35 minuti.





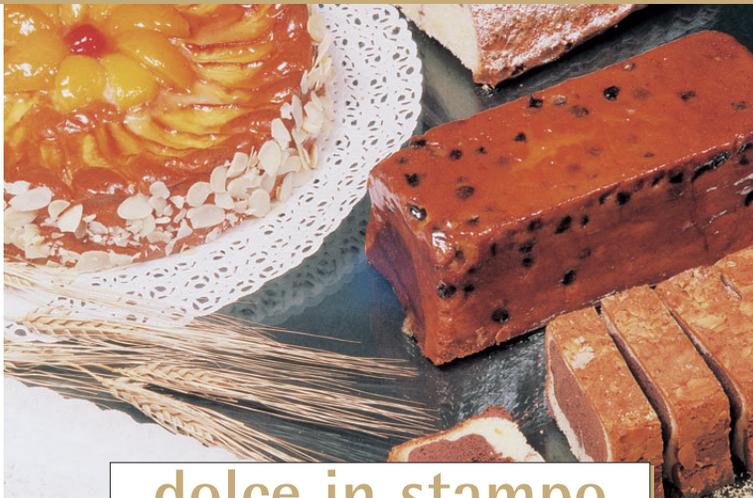
DOLCEAMOR

dolci da forno

semilavorato polivalente per dolci morbidi e secchi



Dolce amor, semilavorato polivalente



dolce in stampo

ricetta base

Dolce amor	1.000 gr.
Uova	500 gr.
Burro/Margarina morbida*	500 gr.

modalità d'impiego

Miscelare il tutto in planetaria e montare con spatola per 5 minuti alla media velocità. Colare in stampo unto.
*N.B.: usando margarina o burro liquidi, si otterrà un dolce finito con una struttura più fitta.

cottura

Cuocere a 180°C per 40-50 minuti in base al formato.

Per **Dolce bicolore** aggiungere:

Kiddy scura	50 gr.
--------------------	--------

Ad un terzo dell'impasto, alternando i due colori nello stampo.

torta di frutta

ricetta

Dolce amor	1.000 gr.
Uova	500 gr.
Burro/Margarina morbida	500 gr.
Farina debole	250 gr.

modalità d'impiego

Miscelare **Dolce amor**, uova, burro o margarina, in planetaria e montare con spatola per 5 minuti alla media velocità. Aggiungere la farina debole, mescolare molto lentamente. Colare in stampo unto e decorare con fette di mela o frutta sciropata.

cottura

Cuocere a 180°C per 40-50 minuti in base al formato. Si raccomanda di gelatinare la torta quando cotta.

ricetta

Dolce amor	1.100 gr.
Farina debole	400 gr.
Burro/Margarina morbida	500 gr.
Uova	600 gr.
Mandorle	400 gr.
Uvetta	500 gr.

modalità d'impiego

Impastare tutti gli ingredienti a frolla, alla fine aggiungere l'uvetta e la frutta secca. Formare dei panetti da 50 gr., pennellare con uovo sbattuto e decorare con mandorle.

cottura

Cuocere a 200°C per circa 20 minuti.

biscotto del pescatore

ricetta

Dolce amor	1.000 gr.
Farina debole	400 gr.
Burro/Margarina morbida	600 gr.
Mandorle e nocciole	400 gr.

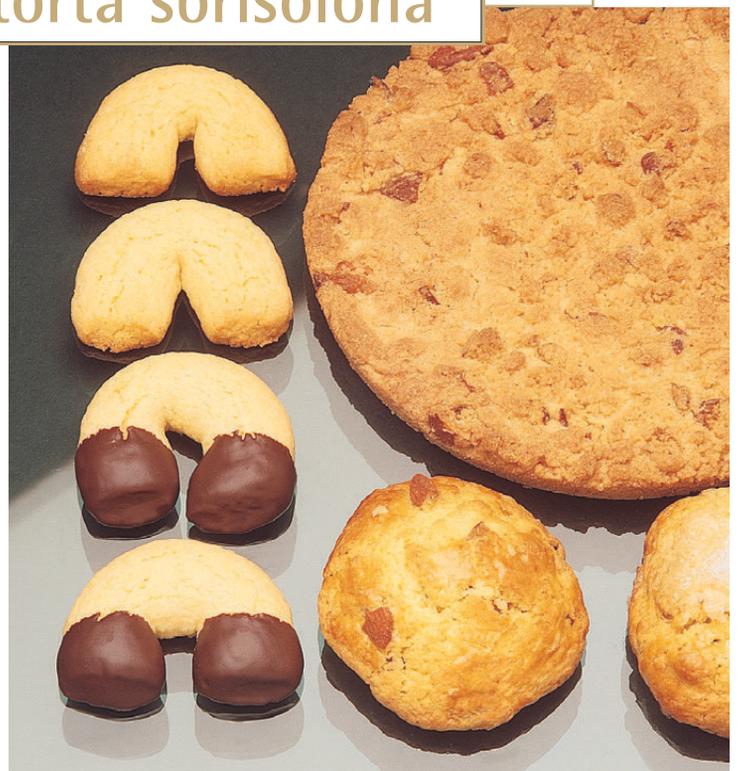
modalità d'impiego

Miscelare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una pasta granulosa. Versare negli stampi precedentemente unti ed infarinati.

cottura

Cuocere a 180-190°C per circa 20 minuti.

torta sbrisolona



e per dolci morbidi e biscotteria secca.



frolla speciale

ricetta

Dolce amor	1.000 gr.
Farina di grano tenero tipo "0"	1.000 gr.
Uova	300 gr.
Burro/Margarina morbida	800 gr.

modalità d'impiego

Impastare tutto assieme a frolla. Formare come d'abitudine.

cottura

Cuocere a 180-190°C per circa 20 minuti.

ricetta

Dolce amor	1.000 gr.
Farina tipo "0"	1.000 gr.
Burro/Margarina morbida	900 gr.
Pasta Persipan	400 gr.
Uova intere	300 gr.

modalità d'impiego

Impastare **Persipan**, uova, margarina o burro per 2-3 minuti, poi, aggiungere il **Dolce amor** e la farina. Formare dei biscotti con forme a piacere.

cottura

Forno a 200°C per circa 15 minuti.

squisitezze alle mandorle

cantucci

ricetta

Dolce amor	1.000 gr.
Farina debole	500 gr.
Tuorli	200 gr.
Uova	200 gr.
Aroma vaniglia	q.b.
Mandorle grezze	500 gr.

modalità d'impiego

Impastare il tutto (tranne le mandorle) a frolla con spatola. Aggiungere poi le mandorle grezze, miscelare il tutto. Formare dei filoni di 2-3 cm., posizionarli su carta da forno alla distanza di 3-4 cm. l'uno dall'altro e pennellarli con uova.

cottura

A 200°C per circa 15 minuti. Quando cotti, tagliare per obliquo e tostare appoggiati di lato per 5 minuti circa, sempre a 200°C.

arrotolati

ricetta

Frolla speciale	_____
Kiddy noisette	_____
Kiddyfruit limone	_____
Delifruit vari gusti	_____

modalità d'impiego

Stendere la frolla speciale allo spessore di 0,5 cm., spalmare il ripieno voluto, quindi arrotolare su sé stesso, bucare sopra con il bucafoglia e spolverare di zucchero al velo.

cottura

Forno a 180-190°C per circa 30 minuti.



crumiri

ricetta base

Dolce amor	1.000 gr.
Farina debole	700 gr.
Farina gialla (di mais)	200 gr.
Burro/Margarina morbida	800 gr.
Uova	250 gr.

modalità d'impiego

Impastare tutti gli ingredienti a frolla. Formare nelle pezzature volute.

cottura

Cuocere a 190-200°C per circa 20 minuti.

ricetta

Dolce amor	1.000 gr.
Burro/Margarina morbida	500 gr.
Uova	500 gr.
Farina debole	300 gr.
Frutta candita	300 gr.
Uvetta	300 gr.

modalità d'impiego

Miscelare **Dolce amor**, uova, margarina o burro, in planetaria e montare con spatola per 5 minuti a media velocità. Aggiungere farina debole, frutta candita e uvetta. Mescolare lentamente. Colare in stampo unto.

cottura

180°C per 50-60 minuti. Dopo i primi dieci minuti di cottura, incidere con coltellino il dolce per la sua intera lunghezza.

tartufo al persipan

ricetta

Dolce amor	1.000 gr.
Uova	500 gr.
Burro/Margarina morbida	500 gr.
Persipan komplet	200 gr.

modalità d'impiego

Montare con spatola tutti gli ingredienti in planetaria per 5/6 minuti finché l'impasto diventa spumoso. Colare in stampo unto.

cottura

Circa 160°C per 50 minuti. A raffreddamento avvenuto glassare con cioccolato.

plum cake



biscotti della nonna

ricetta

Dolce amor	1.300 gr.
Burro/Margarina morbida	500 gr.
Uova	500 gr.

Aroma limone

modalità d'impiego

Montare con spatola margarina e uova per 3 minuti a velocità media. Aggiungere **Dolce amor**, mescolare ancora per 3 minuti. Colare con il sacchetto su carta da forno nelle forme volute. Spolverare con zucchero al velo.

cottura

180/200°C per 15/20 minuti.

ricetta

Dolce amor	1.000 gr.
Burro/Margarina morbida	500 gr.
Uova	500 gr.
Fecola	150 gr.

modalità d'impiego

Montare con spatola tutti gli ingredienti in planetaria per 5 minuti a velocità media. Su tortiera foderata di frolla splamare **Delifruit** (frutti di bosco, ciliegia, fragola ecc.) quindi versare il **Dolce amor** montato. decorare poi con fili di crema.

cottura

Forno a 190°C per 45-50 minuti circa.

dolce frutto



PLUM CAKE

DOLCEMARGHERITA	gr. 2.000
Uova	gr. 1.000
Burro morbido	gr. 1.000

montare tutti gli ingredienti a media velocità in planetaria con spatola per 3 min. circa. Versare negli stampi. Cottura: 180°C per 40-50 minuti.

Per dolce marmorizzato aggiungere alla metà dell'impasto una miscela di: 50 gr. cacao, 50 gr. acqua, 50 gr. zucchero.



TORTA CAPRESE AL LIMONE

DOLCEMARGHERITA	gr. 600
Pasta di mandorle	gr. 1.000
Burro o margarina	gr. 700
Uova	gr. 700
Cioccolato bianco fuso	gr. 200
Aroma pasta limone	gr. 60
Mandorle pelate, tostate e tritate	gr. 150

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola a media velocità per 6 minuti ca. Colare su stampo unto ed infarinato fino ai $\frac{3}{4}$. Cuocere per 45 minuti a 170°C.

Sformare, e quando ancora caldo spruzzare la superficie con limoncello. Dopo il raffreddamento, decorare con zucchero a velo ed un limone di marzapane.



DOLCE ALLE MANDORLE

DOLCEMARGHERITA	gr. 2.000
Uova	gr. 1.000
Burro	gr. 1.000
PASTA MANDORLE MO (PERSIPAN)	gr. 400

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

Cottura: 180°C per 40 minuti ca.



AMORPOLENTA

DOLCEMARGHERITA	gr. 1.000
Farina gialla fine	gr. 300
Burro morbido	gr. 500
Uova intere	gr. 500

Montare tutti gli ingredienti a media velocità in planetaria con spatola per 3 minuti ca. Versare negli stampi.

Cottura: 180°C per 35-40 minuti.

PAN DEL PESCATORE

DOLCEMARGHERITA	gr. 2.200
Farina debole	gr. 800
Burro	gr. 1.000
Uova	gr. 1.200
Mandorle	gr. 800
Uvetta	gr. 1.000

Impastare tutti gli ingredienti con spatola per pochi minuti, Aggiungere la frutta secca. Formare con sac a poche su carta da forno. Cottura: 200°C per 20 minuti ca.



CANTUCCI

DOLCEMARGHERITA	gr. 1.000
Farina debole	gr. 500
Tuorli	gr. 200
Uova	gr. 200
Aroma vaniglia	q.b.
Mandorle grezze	gr. 500

Impastare il tutto tranne le mandorle in planetaria con spatola. Aggiungere poi le mandorle grezze. Miscelare il tutto, formare dei filoni di 2-3 cm. Posizionarli su carta da forno alla distanza di 3-4 cm l'uno dall'altro e pennellarli con uova. Cottura: 200°C per 15 minuti ca. Quando cotti tagliare per obliquo e tostare appoggiati di lato per 5 minuti ca. sempre a 200°C.



KRUMIRI

DOLCEMARGHERITA	gr. 2.000
Farina debole	gr. 1.400
Farina gialla fine	gr. 400
Burro morbido	gr. 1.600
Uova	gr. 500

Impastare tutti gli ingredienti a frolla, formare a piacere. Cottura: 190°C per circa 20 minuti.





AMERICAN MUFFIN

semilavorato per la produzione di Muffin, Plum Cake e Cookies



Caratteristiche

- Miscela a base di ingredienti selezionati
- Ottimo per la realizzazione dei tipici prodotti americani: muffin, cookies, plum cakes
- Ricette semplici, genuine, dal risultato costante e garantito
- Mantenimento della freschezza del prodotto finito nel tempo
- Stabile in surgelazione
- Da abbinare ai classici stampini American Muffin, o agli originali nuovi stampi colorati!

Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it



Muffin

American muffin	1.000 g
Uova	300 g
Olio di semi	300 g
Acqua	300 g

modalità d'impiego

Mescolare tutti gli ingredienti con spatola alla media velocità per 3 minuti circa. Colare negli appositi pirottini 60-65 gr. cadauno.

La ricetta base può essere addizionata di:

Granella di nocciole	200 g
Gocce di cioccolato	200 g
Cacao + zucchero	20 + 20 g
Uva sultanina	300 g
Mele in cubetti e cannella	300 g

Prima della cottura decorare con frutta zucchero in granella.

cottura

190°C per 25-30 minuti circa.

Plum cake

American muffin	1.000 g
Uova intere	450 g
Margarina (morbida)	350 g
Rhum (facoltativo)	20 g

modalità d'impiego

Montare in planetaria a media velocità con spatola per 5 minuti.

Aggiungere:

Ciliegie candite	200 g
Uva sultanina	200 g
Scorze d'arancia candite	200 g

Mescolare delicatamente. Colare in stampi unti.

cottura

190°C per 45 minuti circa (stampi da 400 g).
N.B. Per ottenere la spaccatura centrale, incidere il Plum Cake con spatola dopo 10 minuti di cottura.

Cookies biscotti

American muffin	1.500 g
Uova	450 g
Olio di semi	400 g
Acqua	100-125 g

modalità d'impiego

Mescolare tutti gli ingredienti con spatola alla media velocità per 3 minuti.

Aggiungere:

Gocce di cioccolato	900 g
---------------------	-------

Oppure:

Gocce di cioccolato	400 g
Uvetta sultanina	200 g
Mandorle tritate	300 g

Mescolare lentamente. Formare con bocchetta liscia diametro 2 cm. su carta da forno dischetti di 3-4 cm.

cottura

200°C per 15 minuti circa.



KOMPLET ITALIA s.r.l. SEMILAVORATI E MATERIE PRIME PER PANETTERIE, PASTICCERIE E GELATERIE
24050 Grassobbio (BG) • Tel. +39 035 42 42 742 • Fax +39 035 42 42 744 • info@kompletitalia.it • www.kompletitalia.it



Extracake Konz.

Linea pasticceria

Caratteristiche

- Nucleo concentrato per la produzione di dolci montati da forno.
- Indicato per prodotti a lunga conservazione.
- Ottimo rapporto qualità prezzo
- Ideato per Laboratori

Molte altre ricette su:

www.kompletitalia.it

CONFEZIONE
IN SACCO DA 25 KG !

Ricetta base Torte

Farina di grano tenero	2,0 kg
EXTRACAKE KONZ.	3,0 kg
Zucchero	4,0 kg
Olio di semi	5,0 kg
Uova	3,5 kg

MODALITA' D'IMPIEGO

Mescolare tutti gli ingredienti con spatola alla media velocità per 4-5 minuti. Colare in tortiera ai 2/3 dell'altezza della stessa.

Guarnire a piacere.

Cottura: 180° C per 35-40 minuti.

Muffin

EXTRACAKE KONZ.	4,0 kg
Zucchero	3,2 kg
Farina di grano tenero	0,8 kg
Uova	2,8 kg
Acqua	1,4 kg
Olio	3,52 kg

MODALITA' D'IMPEGO

Mescolare tutti gli ingredienti con spatola alla media velocità per 3 minuti ca. Colare negli appositi pirottini 60-65 gr. cadauno. La ricetta base può essere addizionata di:

Granella di nocciola	0,8kg
Gocce di cioccolato	0,8 kg
Uva sultanina	1,2 kg
Mele in cubetti e cannella	1,2 kg
Cacao + zucchero	20 + gr. 20

Prima della cottura decorare con frutta secca o zucchero in granella.

Cottura: 190° C per 25-30 minuti ca.

Ciambella

EXTRACAKE KONZ.	3,2 kg
Zucchero	3,2 kg
Uova	3,6 kg
Olio di semi	2,8 kg
Margarina	0,8 kg
Farina	1,4 kg

MODALITA' D'IMPIEGO

Montare in planetaria alla media velocità con spatola per 3 minuti circa.

Colare su stampo ciambella sui tre quarti dello stesso.

Cottura: 185° C per 30 minuti circa.
45 minuti per gr. 1.100

Per Ciambella Bicolore

Cacao	0,4 kg
Zucchero	0,4 kg
Olio di semi	0,4 kg

MODALITA' D'IMPIEGO

Mescolare il tutto con frusta fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo.

Aggiungere alla metà dell'impasto base mescolando lentamente.

Colare gli impasti nello stampo.



SUPERKOMPLET

fragranti e leggeri

semilavorato per la produzione
di Croissant e Brioches



Caratteristiche

- Miscela che consente la produzione di Paste Lievitate di alta qualità con estrema semplicità
- Qualità costante e risultato garantito nel tempo
- Idoneo alla produzione di Croissant "pronto forno" (richiedere ricetta specifica)
- Idoneo alla surgelazione
- Adattabile alle esigenze del cliente
Ottimo rapporto qualità / prezzo

Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Brioches e Veneziane

Superkomplet	1.000 g
Acqua	300 g
Uova intere	150-200 g
Lievito	40-60 g
Aromi a piacere	q.b.

modalità d'impiego

Impastare tutti gli ingredienti finché l'impasto risulti liscio e cordoso. Riposo: 20 min. ca. Spezzare e formare a piacere. Lievitazione: 30-35°C per 30-40 min. U.R. 70%. Prima della cottura lucidare con uovo, decorare con zucchero oppure per le veneziane guarnire con glassatura (vedi ricetta sotto).

cottura

190°-200°C per min. 20 minuti circa.

ricetta per la glassatura

Persipan	1.000 g
Albume	500 g
Zucchero a velo	500 g
Amido	200 g

Miscelare PERSIPAN, lo zucchero a velo e l'amido, quindi aggiungere gradualmente l'albume.

Linea Pasticceria

Croissant

Superkomplet	1.000 g
Acqua	400-450 g
Lievito di birra	40-60 g
Aromi a piacere	q.b.
Burro o margarina per sfoglia	300-400 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 una piega a tre e una a quattro, aggiungendo 300-400 gr. di burro o margarina per sfoglia. Stendere, tagliare a triangoli e formare.

Disporre i croissant su carta da forno.

Lievitazione: 30-35°C per 30-40 min. ca. U.R. 70%. A lievitazione completa lucidare con uovo sbattuto e guarnire a piacere.

cottura

180-200°C per 15-20 min. ca.

Brioches per Granatina e Gelato

Superkomplet	1.000 g
Acqua	350 g
Uova intere	200 g
Lievito	50 g
Aromi	q.b.
Burro - Margarina	125 g

modalità d'impiego

Impastare tutti gli ingredienti tranne il burro, sino ad ottenere un impasto liscio e cordoso. Incorporare infine il burro. Temperatura impasto: 26-27°C. Riposo: 10-15 minuti. Pezzare e formare a piacere. Lievitazione: 50 minuti circa a 30°C con 70% di U.R.

cottura

190°C per 18 minuti circa.

Assistenza tecnica
Numero Verde
800-251859



Croissant + S

Linea pasticceria

CARATTERISTICHE

- Miscela che consente la produzione di Paste Lievitate di alta qualità con estrema semplicità.
- Qualità costante e risultato garantito nel tempo.
- Idoneo alla surgelazione.
- Permette di ottenere Croissant con sfogliatura molto accentuata.



Croissant + S

CROISSANT + S	1.000 g
Acqua	450 - 500 g
Lievito di birra	30 - 70g
Aromi	q.b.
Burro/Margarina per sfogliare	400 g

MODALITA' D'IMPIEGO:

Impastare CROISSANT+S, acqua, lievito ed aromi fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso.

TEMPERATURA IMPASTO: 24-26° C

RIPOSO DELL'IMPASTO: 20 min. ca.

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

Posizionare in frigorifero a +5°C per 20 min. Dare un ulteriore piega a tre, stendere, tagliare a triangoli e formare. Posizionare su carta da forno.

LIEVITAZIONE: 30 °C 70% U.R. per 50/60 min. ca.

Lucidare con uovo e decorare a piacere.

COTTURA: 180/200° C per 15/20 min. ca.

KOMPLET DOLCE FRESH 20



è un concentrato per la produzione di Paste Lievitate di freschezza incomparabile nel tempo e con costi ricetta contenuti. E' stabile in surgelazione, ideale per fermentazione e idoneo per la lavorazione con impianti industriali.

La qualità, piace!

Croissant

Ricetta:

KOMPLET Dolce Fresh 20	200 g
Zucchero	120 g
Farina di grano tenero (320 W)	1.000 g
Burro / margarina	50 g
Lievito	75 g
Uova	200 g
Acqua	350 g
Aromi a piacere	q.b.
	1.995 g
Margarina per sfogliare	500 g
Totale	2.495 g

Modalità d'impiego:

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

Temperatura

dell'impasto : 25 °C

Riposo dell'impasto: 15 minuti

Sfogliare con la margarina dando una piega a 3 ed una a 4. Lasciare riposare 30 minuti in frigorifero.

Stendere all'altezza di 5 mm, formare.

Lievitazione: 30 °C 75% U.R. per 60 minuti ca.

Cottura: 210° C per 16 minuti ca.



Trecce

KOMPLET Dolce Fresh 20



Ricetta:

KOMPLET Dolce Fresh 20	200 g
Farina di grano tenero (320 W)	1.000 g
Zucchero	180 g
Burro / margarina	200 g
Lievito	90 g
Uova	200 g
Acqua	300 g
Aroma Mauritius Vaniglia	15 g
Totale	2.185 g

Modalita' d'impiego:

Impastare il tutto fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso, a fine impasto aggiungere:

Uvetta sultanina: 500 g

Mescolare brevemente.

Temperatura

dell'impasto : 25 °C

Riposo dell'impasto: 30 minuti a 30 °C
con 75 % U.R.

Porzionare in pezzature da gr. 200, formare utilizzandone 3 per ogni trecce.

Lievitazione: 60 minuti ca. a 30 °C
con 75 % U.R.

Lucidare con uovo e cospargere con zucchero in granella.

Cottura: 180 °C per 30 minuti ca

Krapfen

KOMPLET Dolce Fresh 20



La qualità, piace!

Ricetta:

KOMPLET Dolce Fresh 20	200 g
Farina di grano tenero (320 W)	1.000 g
Olio di semi	60 g
Margarina	60 g
Lievito	60 g
Uova	280 g
Acqua	275 g
Aromi a piacere	q.b.
Totale	1.935 g

Modalità d'impiego:

Impastare il tutto fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso.

Temperatura

dell'impasto : 24 °C

Riposo dell'impasto: 15 minuti ca.

Spezzare e formare.

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

Dopo la lievitazione lasciar riposare all'aperto per 15 minuti. Friggere come d'abitudine.

Temperatura dell'olio: 170° C

Veneziane

KOMPLET Dolce Fresh 20



La qualità, piace!

Ricetta:

KOMPLET Dolce Fresh 20	200 g
Farina di grano tenero (320 W)	1.000 g
Zucchero	100 g
Burro / margarina	140 g
Lievito	60 g
Uova	100 g
Acqua	450 g
Aromi a piacere	q.b.

Totale ca. 2.050 g

Modalità d'impiego:

Impastare il tutto fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso.

Temperatura

dell'impasto : 25 °C

Riposo dell'impasto: 10 minuti

Porzionare in pezzature da gr. 50, formare.

Lievitazione:

50 minuti ca. a 30 °C
con 75 % U.R.

Glassare con:

Persipan	1.000 g
Albume	500 g
Zucchero a velo	500 g
Amido	200 g

Mescolare fino ad ottenere un impasto omogeneo, aggiungere l'albume gradualmente.

Cospargere con zucchero in granello e zucchero a velo.

Cottura:

180 °C per 15 minuti ca.



Prodotto in Germania e distribuito da:

KOMPLET ITALIA SRL

Via E. Fermi, 4 - 24050 GRASSOBBIO (BG)

Tel. 035-42.42.742 - Fax 035-42.42.744 N. Verde: 800.251.859

www.kompletitalia.it · info@kompletitalia.it

Ricettario

con l'utilizzo di **KOMPLET Dolce Fresh 20**



Ricettario

Paste Lievitate

TRECCE	pag. 1
VENEZIANE	pag. 2
PINZE	pag. 3
TORTA DI ROSE	pag. 4
DOLCE VENEZIA	pag. 5
FOCACCINE	pag. 6
FOCACCIA MILANO	pag. 6

Fritti e Specialità

KRAPFEN	pag. 7
STRUDEL DI MELE	pag. 8

Paste Sfogliate

CROISSANT	pag. 9
PAN AU CHOCOLAT	pag. 10
GIRELLE	pag. 11

KOMPLET Dolce Fresh 20
è un **concentrato** per la
produzione di Paste
Lievitate di **freschezza**
incomparabile nel tempo

- è *stabile in surgelazione*
- è *ideale per fermentazione*
- è *idoneo per la lavorazione con impianti industriali*
- *costi ricetta contenuti*

La qualità, pure!



Pinze

KOMPLET Dolce Fresh 20



Ricetta:

KOMPLET Dolce Fresh 20	200 g
Farina di grano tenero (220 W)	1.000 g
Burro / margarina	100 g
Zucchero	60 g
Miele	60 g
Uova	150 g
Marsala	100 g
Lievito	60 g
Pasta di limone	60 g
Acqua	200 g
Aroma Classic Orange	15 g
Totale	2.005 g

Modalita' d'impiego:

Impastare il tutto fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso.

Temperatura

dell'impasto : 25 °C

Riposo dell'impasto: 1 ora a 30 °C con
75 % U.R.

Porzionare in pezzature da g 600, arrotondare.

Lievitazione: 2 ore a 30 °C con
75 % U.R.

Cottura: 170 °C per 20 minuti con
valvola chiusa e 10 minuti
con valvola aperta.

Incidere a croce prima della cottura.

Torta di Rose

KOMPLET Dolce Fresh 20



La qualità, piace!

Ricetta:

KOMPLET Dolce Fresh 20	200 g
Farina di grano tenero (320 W)	1.000 g
Zucchero	100 g
Burro / margarina	140 g
Lievito	60 g
Uova	100 g
Acqua	450 g
Aromi a piacere	q.b.
Totale	2.050 g

Modalità d'impiego:

Impastare il tutto fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso.

Temperatura

dell'impasto : 25 °C

Riposo dell'impasto: 15 minuti

Stendere l'impasto all'altezza di 3 mm per una larghezza di 25 cm.

Ricoprire con **crema gusto tropicale** formata da:

Acqua	1.500 g
Plusfill Tropical	600 g

Mescolare il tutto fino ad ottenere un impasto liscio, lasciare riposare 10 minuti prima dell'utilizzo.

Arrotolare a girella formando un cilindro, tagliarlo a sua volta in dischi di 3 cm di altezza. Depositarli in stampo unto.

Lievitazione: 40 minuti ca. a 30 °C con 75 % U.R.

Lucidare con uovo.

Cottura: 180 °C per 45 minuti (stampo da 500 g)

Glassare con **KOMPLET Magic Fondant** o gelatinare. Guarnire con mandorle affettate.

Dolce Venezia

KOMPLET Dolce Fresh 20



Pre-impasto:

KOMPLET Dolce Fresh 20	200 g
Farina di grano tenero (320 W)	1.000 g
Uova	150 g
Burro / margarina	25 g
Lievito	125 g
Latte	450 g
Zucchero	125 g
Totale	2.075 g

Modalita' d'impiego:

Impastare il tutto fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso.

Temperatura

dell'impasto : 25 °C

Lievitazione: 1 ora e 30 min. a 30 °C
con 75 % U.R.

Impasto:

Pre-impasto	2.075 g
KOMPLET Dolce Fresh 20	200 g
Farina di grano tenero (320 W)	1.000 g
Zucchero	200 g
Miele	100 g
Tuorli	250 g
Uova	300 g
Burro / margarina	400 g
Mauritius Vaniglia	20 g
Classic Orange	20 g
Fichi a pezzi	1.800 g
Noci	600 g
Pinoli	400 g

Modalita' d'impiego:

Impastare il pre-impasto, **KOMPLET Dolce Fresh 20**, farina, zucchero, miele, tuorli d'uovo ed aromi fino ad ottenere un impasto omogeneo. Aggiungere poi il burro morbido fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso.

Per ultimo mescolarvi brevemente fichi, noci e pinoli.

Temperatura

dell'impasto : 25 °C

Lasciare riposare l'impasto per 15 minuti.

Dividere in pezzature da 600 g ed arrotondarle.

Lievitazione: 3 ore a 30 °C
con 70 % U.R.

Prima della cottura spalmare le focacce con una **ghiaccia** formata da:

Zucchero a velo	1.000 g
Albume	200 g
Mescolare fino ad ottenere una massa omogenea.	

Oppure:

Pasta di Mandorle Mo	500 g
Albume	150 g
Zucchero	450 g

Mescolare fino ad ottenere una massa omogenea.

Cospargere con mandorle intere e zucchero in granella.

Cottura: 180 °C per 40 minuti ca.
forno statico
165 °C per 35 minuti ca.
forno rotor

Focaccine & Focaccia Milano

KOMPLET Dolce Fresh 20



Ricette:

KOMPLET Dolce Fresh 20	200 g
Farina di grano tenero (320 W)	1.000 g
Zucchero	100 g
Burro / margarina	140 g
Lievito	60 g
Uova	100 g
Acqua	450 g
Aromi a piacere	q.b.
Totale	ca. 2.050 g

Modalita' d'impiego:

Impastare il tutto fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso.

Temperatura

dell'impasto : 25 °C

Riposo dell'impasto: 15 minuti

Dividere in pezzature da 50 g, arrotondare e depositare su teglia.

Lievitazione: 30 minuti a 30 °C
con 75 % U.R.

Estrarre, comprimere le palline allargandole e cospargere con

Crema al Burro:

Softcreme	80 g
Zucchero	300 g
Burro morbido	400 g
Acqua	100 g

Montare il tutto fino ad ottenere una massa liscia, aggiungere l'acqua mescolando brevemente. Decorare con mandorle affettate e zucchero in granella.

Porre le focaccine decorate in lievitazione per ulteriori 15 minuti.

Cottura: 220 °C per 12 minuti ca.



Ricetta:

KOMPLET Dolce Fresh 20	200 g
Farina di grano tenero (320 W)	1.000 g
Zucchero	100 g
Burro / margarina	140 g
Lievito	60 g
Uova	100 g
Acqua	450 g
Aromi a piacere	q.b.
Totale	2.050 g

Modalita' d'impiego:

Impastare il tutto fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso.

Temperatura

dell'impasto : 25 °C

Riposo dell'impasto: 30 minuti

Stendere all'altezza di mezzo cm su teglia unta.

Lievitazione: 50 minuti ca. a 30 °C
con 75 % U.R.

Prima della cottura bucherellare la superficie. Pennellare con abbondante burro sciolto e cospargere con zucchero semolato.

Cottura: 220 °C per 12 minuti

La qualità, piace!

Strudel di mele

KOMPLET Dolce Fresh 20



La qualità, piace!

Ricetta Pasta Strudel:

KOMPLET Dolce Fresh 20	200 g
Farina di grano tenero (220 W)	800 g
Zucchero	40 g
Burro/ margarina	100 g
Uova	200 g
Acqua	200 g
Totale Pasta Strudel	1.540 g

Impastare il tutto fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Ricetta ripieno alle mele:

Tradition Mela	3.000 g
Pinoli	300 g
Uvetta	450 g
Zucchero	150 g
Cannella	10 g
Scorza di limone	q.b.
Totale ripieno alle mele	3.910 g

Mescolare gli ingredienti del ripieno sino ad ottenere un composto omogeneo.

Modalità d'impiego:

Stendere l'impasto per Strudel all' altezza di 1 mm ricavando un rettangolo 35 x 60. Pennellare con burro fuso, cospargervi gr 1.400 di ripieno alle mele, lasciando liberi gli ultimi 2 cm di pasta che serviranno a sigillare lo strudel. Arrotolare a girella formando un cilindro. Depositare su teglia con carta da forno. Lucidare con burro sciolto.

Cottura : 210 °C per 30 minuti

Quando freddo spolverare con **Polvere di Neve Extra**.

Pan au Chocolat

KOMPLET Dolce Fresh 20



La qualità, piace!

Ricetta:

KOMPLET Dolce Fresh 20	200 g
Zucchero	120 g
Farina di grano tenero (320 W)	1.000 g
Burro / margarina	50 g
Lievito	75 g
Uova	200 g
Acqua	350 g
Aromi a piacere	q.b.
	1.995 g
Margarina per sfogliare	500 g
Totale	2.495 g

Modalità d'impiego:

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

Temperatura

dell'impasto : 25 °C

Lasciare riposare: 15 minuti

Sfogliare con la margarina dando una piega a 3 ed una a 4. Lasciare riposare l'impasto 30 minuti in frigorifero. Stendere all' altezza di 3 mm, tagliare dei quadrati di cm 10 x 10, pennellarli con uovo, appoggiarvi **due barrette di cioccolato** e richiudere a saccottino.

Depositare su teglia con la chiusura rivolta verso il basso.

Lievitazione: 30 °C 75% U.R. per 60 minuti ca.

Cottura: 200° C per 15 minuti ca.

Girelle

KOMPLET Dolce Fresh 20



La qualità, piace!

Ricetta:

KOMPLET Dolce Fresh 20	200 g
Zucchero	120 g
Farina di grano tenero	1.000 g
Burro / margarina	100 g
Lievito	75 g
Acqua	350 g
Uova	200 g
Aromi a piacere	q.b.

Margarina per sfogliare	2.045 g
	500 g
Totale	2.545 g

Modalità d'impiego:

Impastare il tutto fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso.

Temperatura

dell'impasto : 25 °C

Riposo dell'impasto: 15 minuti

Sfogliare con la margarina dando una piega a 3 ed una a 4. Lasciare riposare l'impasto 30 minuti in frigorifero. Stendere all'altezza di 3 mm, ottenendo un foglio di pasta largo 55 cm.

Ricoprire con

Crema Tropicale:

Acqua	1.500 g
Plusfill Tropical	600 g

Mescolare il tutto fino ad ottenere un impasto liscio, lasciare riposare 10 minuti prima dell'utilizzo.

Arrotolare a girella formando un cilindro, tagliarlo a sua volta in dischi di 2,5 cm d'altezza.

Lievitazione: 30 °C 75% U.R.
per 40 minuti

Cottura: 210 °C per 18 min.

Quando fredde gelatinare e cospargere con cocco rapé o zucchero in granella.



Prodotto in Germania e distribuito da:

KOMPLET ITALIA SRL

Via E. Fermi, 4 - 24050 GRASSOBBIO (BG)

Tel. 035-42.42.742 - Fax 035-42.42.744 N. Verde: 800.251.859

www.kompletitalia.it · info@kompletitalia.it

Extracake Konz.

Linea Pasticceria

Caratteristiche

- Nucleo concentrato per la produzione di dolci montati da forno
- Indicato per prodotti a lunga conservazione
- Ottimo rapporto qualità prezzo
- Ideato per i Laboratori

Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Confezione : sacco da 25 Kg

Ricetta base per Torte

EXTRACAKE KONZ.	3,0 Kg
Farina di grano tenero	2,0 Kg
Zucchero	4,0 Kg
Olio di semi	5,0 Kg
Uova	3,5 Kg

modalità d'impiego:

Mescolare tutti gli ingredienti con spatola alla media velocità per 4-5 min.

Colare in tortiera ai 2/3 dell'altezza della stessa.

Guarnire a piacere.

Cottura: 180°C per 35-40 min.

Muffin

EXTRACAKE KONZ.	5,0 Kg
Farina di grano tenero	1,0 Kg
Zucchero	4,0 Kg
Olio di semi	4,4 Kg
Acqua	1,8 Kg
Uova	3,5 Kg

modalità d'impiego:

Mescolare tutti gli ingredienti con spatola alla media velocità per 3 min. ca. Colare negli appositi pirottini 60-65 g cadauno.

La ricetta base può essere addizionata di:

Granella di nocciola	0,2 Kg
Goccine di cioccolato	0,2 Kg
Uva sultanina	0,3 Kg
Mele in cubetti e cannella	0,3 Kg
Cacao + zucchero	20 g + 20 g

Prima della cottura decorare con frutta secca o zucchero in granella.

cottura: 190°C per 25-30 min. ca.

Ciambella

EXTRACAKE KONZ.	3,2 Kg
Farina di grano tenero	1,4 Kg
Zucchero	3,2 Kg
Olio di semi	1,8 Kg
Acqua	0,8 Kg
Uova	3,6 Kg

modalità d'impiego:

Montare in planetaria alla media velocità con spatola per 3 min. ca. Colare su stampo ciambella su tre quarti dello stesso.

Cottura: 185°C per 30 min. ca. - 45 min. per 1.100 g

Per Ciambelle Bicolore

Cacao	0,4 Kg
Zucchero	0,4 Kg
Olio di semi	0,4 Kg

modalità d'impiego:

Mescolare il tutto con frusta fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Aggiungere alla metà dell'impasto base mescolando lentamente. Colare gli impasti nello stampo.



DIA FROLLA



semilavorato senza saccarosio - con edulcorante: maltitolo - per la produzione di frolla e frollini

Fondi Torta e Frollini stampati

	Ricetta Base	Al Cacao
DIA FROLLA	1.000 g	1.000 g
Burro o margarina	450 g	450 g
Uova	100 g	100 g
Acqua	50 g	50 g
Cacao	---	50 g

Modalità d'impiego:

impastare tutti gli ingredienti e lasciare riposare in frigorifero. Cuocere a 200°C con valvola aperta. Tempo di cottura a seconda della dimensione.

Ricetta per Frollini montati

	Ricetta Base	Al Cacao
DIA FROLLA	1.000 g	1.000 g
Burro o margarina	640 g	640 g
Uova	350 g	350 g
Amido	150 g	120 g
Cacao	---	50 g

Modalità d'impiego:

montare a crema burro e uova, quindi incorporare DIA FROLLA, amido (e cacao). Miscelare bene il tutto. Colare con sac à poche nelle forme volute su teglia con carta da forno. Cottura: 200°C con valvola aperta per 13 min.ca.



Butterkuchen

mix per Paste lievitate al burro.

Linea pasticceria

Caratteristiche

- Miscela che consente la produzione di Paste Lievitate di alta qualità con estrema semplicità.
- La miscela contiene burro
- Qualità costante e risultato garantito nel tempo.
- Idoneo alla surgelazione.
- Adattabile alle esigenze del cliente
Ottimo rapporto qualità/prezzo.

Croissant al Burro

BUTTERKUCHEN	1.000 g
Acqua	450-500 g
Lievito di birra	30-70 g
Aromi	q.b.

Temperatura impasto: 23-24°C

Modalità d'impiego:

impastare tutti gli ingredienti quindi fare i pastoni secondo necessità.

Riposo: 20 min. ca.

Incorporare 250 g di margarina per ogni Kg di mix. Dare 2 pieghe a tre (semplici), quindi coprire la pasta con telo di nylon e riporla in frigo. Dopo 20 min. ca. dare ancora una piega a 3. Stendere dello spessore desiderato, tagliare a triangoli e formare secondo esigenza.

Lievitazione: 15-60 min. con umidità.

A lievitazione completa, lucidare con uovo sbattuto

Cottura: 180-200°C per 15-20 min. ca.

Chiacchiere e Bugie

BUTTERKUCHEN	1.000 g
Farina di grano tenero	500 g
Zucchero	100 g
Uova	250 g
Vino bianco	250 g

Temperatura dell'impasto: 23-25°C

Modalità d'impiego:

Impastare molto bene tutti gli ingredienti per 5-10 min. Stendere l'impasto sottilissimo. Tagliare nella forma voluta e friggere a 180°C. Spolverare a piacere con zucchero a velo o con **POLVERE DI NEVE EXTRA.**

Brioche e Veneziane al burro

BUTTERKUCHEN	1.000 g
Acqua	350 g
Uova	150 g
Lievito di birra	50 g
Aromi	q.b.

Temperatura impasto: 23-25°C

Modalità d'impiego:

Impastare bene tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso. Lasciar riposare 25 min. Spezzare e formare secondo esigenza.

Lievitazione: 40-50 min. a 35°C con vapore.

Prima della cottura, lucidare le brioche con uovo sbattuto e guarnire con zucchero, oppure glassare a piacere.

Cottura: 200°C per 15 minuti circa.

Cheese Cake Mix



Passion for Pastry

Cheese Cake Mix



Miscela in polvere per la produzione di Torte alla ricotta - Cheesecake, yogurt o mascarpone, limone, cocco. Ottima stabilità in cottura e surgelazione.

TORTA ALLA RICOTTA - CHEESECAKE

	A	B
CHEESE CAKE MIX	gr. 1.000	gr. 1.000
Ricotta fresca	gr. 1.500	gr. 1.000
Acqua	gr. 2.000	gr. 2.000
Uova intere	gr. 500	gr. 500
Zucchero	gr. 300	gr. /
CITRONOVA o PALERMO LIMONE	gr. 5	gr. 5

TORTA AL COCCO CHEESE CAKE MIX

Cocco rapé	gr. 1.000
Latte fresco	gr. 2.000
Uova intere	gr. 500
Zucchero	gr. 300

Ricetta per FARCITURE DA FORNO ALLA RICOTTA ideale per Fagottini

CHEESE CAKE MIX	gr. 1.000
Uova intere	gr. 200
Acqua tiepida	gr. 1.500

Modalità d'impiego: mescolare tutti gli ingredienti a media velocità per 2 min. ca. Farcire e cuocere come d'abitudine (per fagottini, 18 min, circa a 190-200 °C)

TORTA ALLO YOGURT o MASCARPONE

CHEESE CAKE MIX	gr. 1.000
Yogurt o Mascarpone	gr. 1.000
Acqua	gr. 2.000
Uova intere	gr. 500
Zucchero	gr. 300
CITRONOVA o PALERMO LIMONE	gr. 5

TORTA AL LIMONE

CHEESE CAKE MIX	gr. 1.000
Latte fresco	gr. 2.000
Panna fresca	gr. 1.000
Uova intere	gr. 500
COMPOUND LIMONE	gr. 80

Modalità d'impiego per tutte le ricette:

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta alla media velocità per ca. 3 minuti. Versare la farcitura ottenuta in stampi precedentemente foderati con frolla. Cuocere a 180 °C per 30-35 minuti ca. **NOTA:** l'impasto può essere arricchito con uvetta sultanina, gocce di cioccolato, pezzetti di frutta secca, ecc...

COMPOUND: Paste concentrate aromatizzanti, preparate con ingredienti naturali di alta qualità. Ideali per aromatizzare panna, creme, gelati, farciture e glassature.

CITRONOVA: Aroma naturale granulare a base di scorza di limone, arricchito da aromi naturali e oli essenziali di agrumi. Ottimo per aromatizzare qualsiasi tipo di dolce, in particolare per biscotteria e torte da forno.

PALERMO LIMONE: aroma limone concentrato in emulsione, stabile in cottura e surgelazione.



Distributore esclusivo per l'Italia
KOMPLET ITALIA Srl

Via E. Fermi, 24050 Grassobbio (BG)
Tel. 035.42.42.742, Fax 035.42.42.744

e-mail: info@kompletitalia.it
website: www.kompletitalia.it



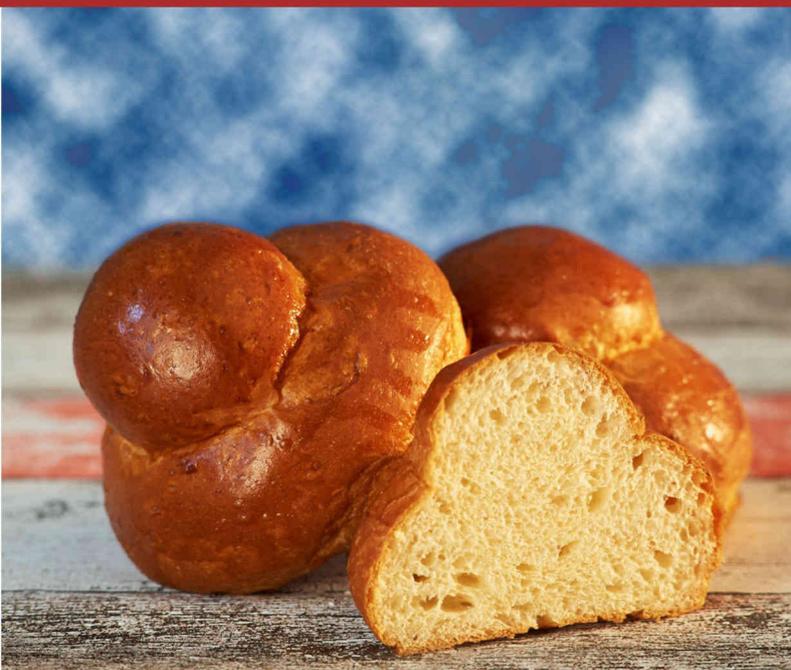


BRIOCHE

Morbidezza e freschezza

miscela ricca di uova specifica per la produzione di lievitati di ottima qualità, stabili in surgelazione e con freschezza prolungata nel tempo.





Brioche per gelato

BRIOCHE	1.000 g
Acqua	380 - 400 g
Lievito di Birra	80 g
Burro/Margarina	200 g
Aromi a piacere	q.b.

modalità d'impiego:

Impastare **BRIOCHE**, acqua e lievito, fino ad ottenere un impasto formato, aggiungere poi il burro-margarina continuando ad impastare fino ad ottenere una pasta liscia ed omogenea.

temperatura dell'impasto: 23-25° C

riposo dell'impasto: 30 min. a 30° C 70% U.R.

Formare a piacere, posizionare su teglia con carta da forno.

lievitazione: 30 °C, 70% U.R. per 40-60 min. ca.

cottura: statico 190° C per 20 min. ca.
rotor 170° C per 15 min. ca.

Corona imperiale

BRIOCHE	1.000 g
Latte fresco	450 g
Lievito di Birra	70 g
Burro/Margarina	250 g
PASTARANCIA TOP	10 g

modalità d'impiego:

Impastare **BRIOCHE**, latte, lievito di birra e **PASTARANCIA TOP** fino ad ottenere un impasto formato, aggiungere poi il burro/margarina continuando l'impasto fino ad ottenere una pasta liscia ed omogenea.

temperatura dell'impasto: 23 - 25° C

riposo dell'impasto: 30 min. a 30° C con 70% U.R.

Formare delle palline da 80 g, allargarle e farcirle centralmente con **CONFIBEL LAMPONE** e rinchiuderle posizionandole con la chiusura verso il basso nello stampo a ciambella (6 palline per stampo ciambelle diametro 20 cm).

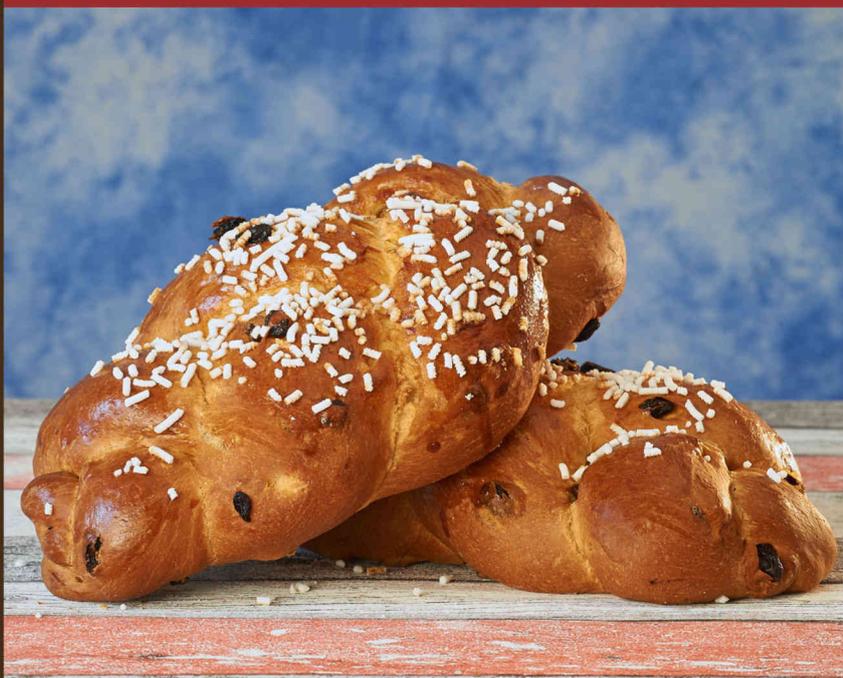
lievitazione: 30° C per 80 min. ca.

Cottura: statico a 190° C per 30 min. ca.
rotor a 170° C per 25 min. ca.

Caratteristiche

- Miscela ricca di uova
- Permette la produzione di lievitati di ottima qualità
- Molteplici possibilità d'impiego
- Velocità d'esecuzione
- Freschezza prolungata nel tempo
- Stabile in surgelazione

Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it



Treccia

BRIOCHE	2.000 g
Acqua	600 g
Lievito di Birra	120 g
Burro/Margarina	400 g
Aromi a piacere	q.b.
Uvetta sultanina	800 g

modalità d'impiego:

Impastare BRIOCHE, acqua e lievito, fino ad ottenere un impasto formato, aggiungere poi il burro-margarina continuando l'impasto fino ad ottenere una pasta liscia ed omogenea. in ultimo aggiungere l'uvetta mescolando brevemente.

temperatura dell'impasto: 23-25° C

riposo dell'impasto: 30 min. a 30° C 70% U.R.

Formare a filoncino in pezzature da 150 g, intrecciare utilizzandone tre, posizionare su teglia con carta da forno.

lievitazione: 30 °C 70% U.R. per 40 min. ca. Lucidare con uovo, decorare con zucchero in granella.

cottura: Statico 180°C, Rotor 160°C per 25 min. valvola chiusa + 5 min. valvola aperta.



Focaccia dolce

BRIOCHE	1.000 g
Acqua	350 g
Lievito di Birra	50 g
Burro/Margarina	180 g
Aromi a piacere	q.b.

modalità d'impiego:

Impastare BRIOCHE, acqua e lievito, fino ad ottenere un impasto formato, aggiungere poi il burro-margarina continuando l'impasto fino ad ottenere una pasta liscia ed omogenea.

temperatura dell'impasto: 23-25° C

riposo dell'impasto: 30 min. a 30° C 70% U.R.

Per focacce tonde pesare nel formato di 70 g, posizionare in teglie preformate unte Ø 12 o su carta da forno. Per teglia 60x40 stendere 1.200g d'impasto su teglia unta, lasciar lievitare per 20 min. alla temperatura di 30° C 70% U.R. Allargare poi le focacce con le dita colmando lo stampo preformato o allargarle su carta da forno.

Per teglia 60x40 foracchiare la superficie con le dita.

lievitazione: 30 °C, 70% U.R. per 60 min. ca.

Cospargere la superficie con abbondanti fiocchi di burro e zucchero semolato.

cottura: statico 210° C per 12-15 min. ca.
rotor 180° C per 10-13 min. ca.



Buondi

BRIOCHE	1000 g
Acqua	350 g
Burro/Margarina	200 g
Lievito di Birra	70g
OROBIANCO	10 g

modalità d'impiego:

Impastare BRIOCHE, acqua, lievito ed OROBIANCO fino ad ottenere un impasto formato, aggiungere poi il burro/margarina continuando l'impasto fino ad ottenere una pasta liscia ed omogenea.

temperatura dell'impasto: 23 - 25° C

riposo dell'impasto: 30 min. a 70% U.R.

Formare a filoncino in pezzature da 60 g posizionare su teglia unta preformata

lievitazione: a 30° C 70% U.R. per 80 min. ca.

Glassare, decorare con granella di zucchero e spolverare con zucchero a velo.

cottura: statico 200° C per 16-17 min. ca.
rotor 160° C per 15-16 min.

Glassa

PASTA MANDORLE MO	1000 g
Albume	500 g
Zucchero	500 g
Amido	100 g

Mescolare PASTA MANDORLE MO zucchero e amido, aggiungere gradualmente l'albume.



YOGOFINE

Cotti al forno

miscela allo yogurt per la produzione di specialità lievitate



Caratteristiche

IDEALE PER KRAPFEN COTTO AL FORNO

Leggero e digeribile, nell'aspetto è identico al Krapfen fritto, grazie alla formazione del caratteristico anello, ottenuto utilizzando le **TEGLIE** per KRAPFEN o MINIKRAPFEN. Evita il problema dell'odore di fritto e dello smaltimento dell'olio!

- La miscela contiene yogurt in polvere
- Il prodotto finito dura più giorni, fresco e soffice
- Garanzia di risultato costante
- Adatto alla surgelazione, sia prima che post cottura
- Diverse ricette per ottime paste lievitate allo yogurt

Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it



Krapfen e mini krapfen

ricetta

	ricetta base	ricetta al cacao
Yogofine	1.000 g	1.000 g
Acqua	300 g	325 g
Burro/Margarina	200 g	200 g
Uova intere	150 g	150 g
Lievito di birra	70 g	70 g
Cacao amaro	-	50 g

modalità d'impiego

Impastare tutti gli ingredienti con metà acqua, poi aggiungere gradualmente la rimanente acqua sino ad ottenere un impasto liscio e cordoso. Temperatura dell'impasto: 25°C. Lasciar riposare 10 minuti. Formare delle palline da 25-30 g oppure 50-60 g e adagiare su teglia unta negli inserti concavi. Lievitazione: 30°C con 80% U.R. per un'ora e mezza circa.

cottura

Cuocere a 190°C per 10 minuti circa se mini o 12 minuti se grandi. Appena tolti dal forno pennellare con burro fuso e rotolarli in zucchero, quindi farcire a piacere.



TEGLIA PER KRAPFEN

da 50-60 g (15 krapfen)
da 25-30 g (24 mini-krapfen)
formato 60 x 40 cm

Richiedila al tuo agente
o distributore di zona!



Chi-fel

ricetta

	ricetta base	ricetta al cacao
Yogofine	1.000 g	1.000 g
Acqua	200 g	225 g
Burro/Margarina	200 g	200 g
Uova intere	150 g	150 g
Lievito di birra	70 g	70 g
Cacao amaro	-	50 g

modalità d'impiego

Impastare bene tutti gli ingredienti sino ad ottenere un impasto liscio e cordoso. Temperatura dell'impasto: 25°C. Lasciar riposare 15-20 minuti. Formare delle palline da 50 g allungandole a cornetto. Lievitazione: 30°C con 80% U.R. per un'ora e mezza circa.

cottura

Cuocere a 190°C per 12-13 minuti circa con doppia teglia. Appena tolti dal forno, pennellare con burro sciolto e rotolare in zucchero e vaniglia.



Cappello del Prete

ricetta

Yogofine	1.000 g
Acqua	200 g
Burro/Margarina	200 g
Uova intere	150 g
Lievito di birra	70 g

modalità d'impiego

Impastare bene tutti gli ingredienti sino ad ottenere un impasto liscio e cordoso. Temperatura dell'impasto: 25°C. Lasciar riposare 15-20 minuti. Formare delle palline da 50 g e stampare con stampo Kipfel. Lievitazione: 30°C con 80% U.R. per un'ora e mezza circa.

cottura

Cuocere a 190°C per 12-13 minuti circa con doppia teglia. Quando freddi, glassare con Magic Fondant e guarnire con crema o crema allo yogurt.

crema		crema allo yogurt	
Crema rico	350 g	Crema rico	350 g
Acqua	1.000 g	Acqua	700 g
		Yogurt bianco	700 g

Sbattere gli ingredienti sino ad ottenere una crema liscia.

Yogofine



Brioche bicolore

ricetta

	ricetta A	ricetta B
Yogofine	1.000 g	1.000 g
Acqua	300 g	325 g
Burro/Margarina	200 g	200 g
Uova intere	150 g	150 g
Lievito di birra	70 g	70 g
Cacao amaro	-	50 g

modalità d'impiego

(Valide separatamente per ricetta A e ricetta B):
impastare tutti gli ingredienti con metà acqua,
poi aggiungere gradualmente la rimanente acqua
sino ad ottenere un impasto liscio e cordoso.
Temperatura impasto: 25°C. Lasciar riposare
entrambi gli impasti per 10 minuti circa. Sovrapporre
gli impasti, stendere in sfogliatrice, posizionare
sul tavolo di lavoro, tagliare a croissant e formare.
Lievitazione: 30°C con 80% U.R. per un'ora e mezza
circa.

cottura

Cuocere a 190°C per 10-12 minuti. Quando freddi,
glassare con Magic Fondant.

Ciambelle

ricetta

	ricetta base	ricetta al cacao
Yogofine	1.000 g	1.000 g
Acqua	300 g	325 g
Burro/Margarina	200 g	200 g
Uova intere	150 g	150 g
Lievito di birra	70 g	70 g
Cacao amaro	-	50 g

modalità d'impiego

Impastare bene tutti gli ingredienti con metà acqua,
poi aggiungere gradualmente la rimanente sino ad
ottenere un impasto liscio e cordoso. Temperatura
dell'impasto: 25°C. Lasciar riposare 15-20 minuti.
Stendere in sfogliatrice all'altezza di 1-1,5 cm
e stampare con tagliapasta. Lievitazione: 30°C
con 80% U.R. per un'ora e mezza circa (fino alla
triplicazione del volume).

cottura

Cuocere a 190°C per 12-13 minuti circa con doppia
teglia. Appena tolti dal forno, pennellare con burro
sciolto e rotolare in zucchero e vaniglia o glassare
con Magic Fondant.

colomba a lievito naturale

primo impasto

Platinum	3.000 gr.
Madre Milano	750 gr.
Farina panettone	750 gr.
Lievito	5 gr.
Acqua	1.800 gr.
Tuorli	500 gr.
Burro (grasso 82%)	1.000 gr.

modalità d'impiego

Impastare **Platinum**, **Madre Milano**, farina, lievito, acqua e tuorli. Quando l'impasto risulterà omogeneo aggiungere il burro. Temperatura dell'impasto: 24-26°C. Lasciare lievitare in massa alla temperatura di 27-28°C, con 75%U.R. per 10-12 ore ca. e comunque sino al quadruplicarsi dell'impasto.

secondo impasto

Platinum*	2.000 gr.
Acqua*	300 gr.
Zucchero*	900 gr.
Tuorli *	750 gr.
Burro (grasso 82%)	950 gr.
Aromi	q.b.
Canditi (cubetti arancio)	gr. 2.600

*utilizzare da frigorifero

modalità d'impiego

Aggiungere al primo impasto **Platinum**, acqua e aromi ed impastare fino ad ottenere un impasto omogeneo. Aggiungere lo zucchero fino al completo assorbimento, i tuorli in più riprese e quindi il burro morbido, sempre in più riprese. Quando l'impasto avrà raggiunto un aspetto liscio e vellutato, incorporare la frutta candita. Far puntare l'impasto in massa in cella di lievitazione ad una temperatura di 30°C con 75% U.R. per 50 minuti. Porzionare formando il corpo della colomba che sarà i 2/3 del peso totale, depositandolo con la chiusura in basso negli appositi stampi. Formare le ali. Posizionare gli stampi in cella di lievitazione ad una temperatura di 30°C con 75% di U.R. per 4-6 ore. Estrarre quando l'apice della pasta arriva ad 1 cm dal bordo dello stampo. Lasciare riposare all'aperto per 30 minuti fino al formarsi di una leggera pelle. Glassare, decorare con mandorle e cospargere con zucchero in granella. Spolverare con zucchero a velo. Informare alla temperatura di 180°C per 45 minuti con valvola chiusa e 10 minuti con valvola aperta (per colomba da gr. 1.000). Appena sfornate capovolgerle con gli appositi spilli, fino al completo raffreddamento.

ricetta glassa

Pasta Mandorle MO	2.000 gr.
Albume	gr. 600-700
Zucchero	gr. 1.800

modalità d'impiego

mescolare **Pasta Mandorle MO** e lo zucchero, aggiungere gradualmente l'albume.

panettone genovese



preimpasto

Platinum	1.000 gr.
Madre Milano	200 gr.
Lievito di birra	30 gr.
Acqua fior d'arancio	450 gr.
Uova	100 gr.

modalità d'impiego

Impastare il tutto fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso. Lievitazione 1h e 30 min. a 30° C. 70% ur. (triplicare il volume iniziale dell'impasto)

Preimpasto	1.780 gr.
Platinum	800 gr.
Zucchero	150 gr.
Uova	150 gr.
Burro	150 gr.
Aroma vaniglia	q.b.
Semi di anice	5 gr.
Uvetta sultanina	1.000 gr.
Canditi cedro	200 gr.
Pinoli	200 gr.

modalità d'impiego

Impastare il preimpasto, **Platinum** e le uova fino ad ottenere un composto omogeneo. Aggiungere lo zucchero, il burro, i semi di anice e gli aromi fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso. Aggiungervi poi: Uvetta, canditi e pinoli impastando per un ulteriore minuto.

Lievitazione in massa 30° C 70% ur per 2 h.
Porzionare da 1.000 gr. e torrire.
Lievitazione 2h e 30 minuti a 30° C 30% ur.
Prima di informare incidere la parte superiore a triangolo.
Cottura 180° C per 55 minuti.

dolce arancio

preimpasto

Platinum	1.000 gr.
Madre Milano	200 gr.
Lievito di birra	70 gr.
Acqua	450 gr.
Tuorli	200 gr.

modalità d'impiego

Impastare il tutto fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso. Lievitazione 1 ora a 30° C. 70% ur.

Preimpasto	1.920 gr.
Platinum	1.000 gr.
Zucchero	350 gr.
Uova	250 gr.
Aroma Mauritius vaniglia	20 gr.

modalità d'impiego

Impastare il tutto fino ad ottenere un impasto omogeneo aggiungendo a fine impasto burro 400 gr., fino ad ottenere



un impasto liscio e cordoso.

Aggiungere: arancio candito 9x9 600 gr. mescolando brevemente. Far puntare per 50 minuti a 30°C 70% ur. Porzionare nel formato di 250 gr., arrotondare ed allungare.

Lievitazione 1 h e 30 minuti a 30° C 70% ur.
Glassare, guarnire con zucchero in granella e spolverare con abbondante zucchero a velo.
Cottura 25 minuti a 165 °C forno rotor.

ricetta glassa

Persipan	1.000 gr.
Albume	400 gr.
Zucchero	900 gr.

modalità d'impiego

mescolare **Persipan** e lo zucchero. Aggiungere poi l'albume.

madre milano

È un lievito naturale disidratato, che consente di produrre tutti gli impasti a lievitazione naturale. Garantisce un prodotto finale soffice e fresco nel tempo.



LE RICETTE RIPORTATE NEL PRESENTE DÉPLIANT RISPETTANO LE NORMATIVE VIGENTI IN MATERIA DI TUTELA DELLA DENOMINAZIONE GARANTITA DI "PANETTONE, PANDORO E COLOMBA". SI RICHIEDA SCHEDA TECNICA DEGLI INGREDIENTI DA DICHIARARE IN ETICHETTA.



KOMPLET ITALIA s.r.l. SEMILAVORATI E MATERIE PRIME PER PANETTERIE, PASTICCERIE E GELATERIE
24050 Grassobbio (BG) • Tel. +39 035 42 42 742 • Fax +39 035 42 42 744 • info@kompletitalia.it • www.kompletitalia.it

Assistenza tecnica
Numero Verde
800-251859

PLATINUM

tradizione e qualità

semilavorato per la produzione di Panettone, Colomba, Pandoro e Lievitati di Pasticceria



panettone a lievito naturale

primo impasto

Platinum	3.000 gr.
Madre Milano	750 gr.
Farina panettone	750 gr.
Lievito	5 gr.
Acqua	1.800 gr.
Tuorli	500 gr.
Burro (grasso 82%)	1.000 gr.

modalità d'impiego

Impastare **Platinum**, **Madre Milano**, farina, lievito, acqua e tuorli. Quando l'impasto risulterà omogeneo aggiungervi il burro. Temperatura dell'impasto: 24-26°C

Lasciare lievitare in massa alla temperatura di 27-28°C, con 75%U.R. per 10-12 ore ca. e comunque sino al quadruplicarsi dell'impasto.

secondo impasto

Platinum*	2.000 gr.
Acqua*	300 gr.
Zucchero*	900 gr.
Tuorli *	750 gr.
Burro (grasso 82%)	950 gr.
Aromi	q.b.
Uvetta sultanina	1.600 gr.
Canditi (cubetti arancio)	800 gr.
Canditi (cubetti cedro)	600 gr.

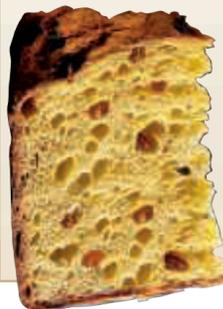
*utilizzare da frigorifero

modalità d'impiego

Aggiungere al primo impasto **Platinum**, acqua e aromi ed impastare fino ad ottenere un impasto omogeneo. Aggiungere lo zucchero fino al completo assorbimento, i tuorli in più riprese e quindi il burro morbido, sempre in più riprese. Quando l'impasto avrà raggiunto un aspetto liscio e vellutato, incorporare la frutta candita e l'uvetta sultanina. Temperatura dell'impasto: 30°C. Far puntare l'impasto in massa in cella di lievitazione ad una temperatura di 30°C con 75% U.R. per 50 minuti. Porzionare, tomire e porre negli appositi stampi. Posizionare gli stampi in cella di lievitazione ad una temperatura di 30°C con 75% U.R. per 4-6 ore.

Estrarre quando l'apice della pasta arriva ad 1 cm dal bordo dello stampo. Lasciare riposare all'aperto per 30 minuti fino al formarsi di una leggera

perle. Praticare un'incisione a croce, posizionare al centro un ricciolo di burro ed infornare alla temperatura di 190°C per 45 minuti con valvola chiusa e 10 minuti con valvola aperta (per panettone da gr. 1.000). Appena sfornati capovolgerli con gli appositi spilli, fino al completo raffreddamento.



pandoro a lievito naturale

primo impasto

Platinum	3.000 gr.
Madre Milano	750 gr.
Farina panettone	750 gr.
Lievito	25 gr.
Panna (grasso 33%)	2.000 gr.
Uova	1.250 gr.
Burro (grasso 82%)	1.000 gr.

modalità d'impiego

Impastare **Platinum**, **Madre Milano**, farina, lievito, panna e uova. Quando l'impasto risulterà omogeneo aggiungervi il burro.

Temperatura dell'impasto: 24-26°C

Lasciare lievitare in massa alla temperatura di 30°C, con 75% U.R. per 4 ore ca. e comunque sino al triplicarsi dell'impasto.

secondo impasto

Platinum*	2.000 gr.
Zucchero*	1.100 gr.
Tuorli*	1.100 gr.
Burro (grasso 82%)	1.100 gr.
Burro di cacao (sciolto)	100 gr.
Aromi	q.b.

*utilizzare da frigorifero

modalità d'impiego

Aggiungere al primo impasto **Platinum**, la metà dei tuorli e aromi ed impastare fino ad ottenere un impasto omogeneo. Aggiungere lo zucchero fino al completo assorbimento, poi i restanti tuorli in più riprese e quindi il burro e il burro di cacao amalgamati insieme, sempre in più riprese.

Far puntare l'impasto in massa in cella di lievitazione ad una temperatura di 28°C con 75% U.R. per 30 minuti. Porzionare, tomire e porre negli appositi stampi imburati. Posizionare gli stampi in cella di lievitazione ad una temperatura di 27-28°C con 75% di U.R. per 10-12 ore. Estrarre quando l'apice della pasta arriva ad 1 cm dal bordo dello stampo.

Lasciare riposare all'aperto per 30 minuti fino al formarsi di una leggera pelle.

Infornare alla temperatura di 170°C per 50 minuti con valvola chiusa e 10 minuti con valvola aperta (per pandoro da gr. 1.000). Lasciare raffreddare in stampo prima di smodellare.



croissant

preimpasto

Platinum	1.000 gr.
Madre Milano	200 gr.
Lievito di birra	70 gr.
Acqua	550 gr.

modalità d'impiego

Impastare il tutto fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso.

Lievitazione 1 ora a 30° C. 70% ur.

Preimpasto	1.820 gr.
Platinum	1.000 gr.
Zucchero	300 gr.
Uova	300 gr.
Aroma Palermo limone	10 gr.
Aroma Favorit orange	10 gr.

modalità d'impiego

Impastare il tutto fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso.

Far puntare per 50 minuti a 30°C 70% ur.

Sfogliare con **Maxime platte** 1.200 gr. Dando una piega a tre ed una a quattro.

Formare i croissant.

Lievitazione 1 h e 30 minuti a 30° C 70% ur.

Cottura 13 minuti a 170 °C forno rotor.



brioche



preimpasto

Platinum	1.000 gr.
Madre Milano	200 gr.
Lievito di birra	70 gr.
Acqua	550 gr.

modalità d'impiego

Impastare il tutto fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso.

Lievitazione 1 ora a 30° C. 70% ur.

Preimpasto	1.820 gr.
Platinum	1.000 gr.
Zucchero	350 gr.
Uova	300 gr.
Aroma Palermo limone	10 gr.
Aroma Favorit orange	10 gr.

modalità d'impiego

Impastare il tutto fino ad ottenere un impasto omogeneo aggiungendo a fine impasto burro 400 gr., fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso.

Far puntare per 50 minuti a 30 ° C a 70% ur. Dare due pieghe a tre.

Formare le brioches.

Lievitazione 1 h e 30 minuti a 30° C 70% ur.

Cottura 13 minuti a 165 °C forno rotor.



veneziane

preimpasto

Platinum	1.000 gr.
Madre Milano	200 gr.
Lievito di birra	70 gr.
Acqua	550 gr.

modalità d'impiego

Impastare il tutto fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso.

Lievitazione 1 ora a 30° C. 70% ur.

Preimpasto	1.820 gr.
Platinum	1.000 gr.
Zucchero	350 gr.
Uova	300 gr.
Aroma Palermo limone	10 gr.
Aroma Favorit orange	10 gr.

modalità d'impiego

Impastare il tutto fino ad ottenere un impasto omogeneo aggiungendo a fine impasto burro 400 gr., fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso.

Far puntare per 50 minuti a 30°C 70% ur. Porzionare nel formato di gr. 50 ed arrotondare.

Lievitazione 1 h e 30 minuti a 30° C 70% ur.

Glassare.

Cottura 13 minuti a 165 °C forno rotor.

ricetta glassa

Persipan	1.000 gr.
Zucchero	900 gr.
Albume	400 gr.

modalità d'impiego

Mescolare **Persipan** e lo zucchero. Aggiungere poi l'albume.

trecce



preimpasto

Platinum	1.000 gr.
Madre Milano	200 gr.
Lievito di birra	70 gr.
Acqua	550 gr.

modalità d'impiego

Impastare il tutto fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso.

Lievitazione 1 ora a 30° C. 70% ur.

Preimpasto	1.820 gr.
Platinum	1.000 gr.
Zucchero	350 gr.
Uova	300 gr.
Aroma Belmonte Rum	20 gr.

modalità d'impiego

Impastare il tutto fino ad ottenere un impasto omogeneo aggiungendo a fine impasto, burro 400 gr. Fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso.

Aggiungere:

Uvetta sultanina 1.200 gr. mescolando brevemente.

Far puntare per 50 minuti a 30°C a 70% ur.

Porzionare nel formato di gr. 250.

Allungare e formare a treccia.

Lievitazione 1 h e 30 minuti a 30° C 70% ur.

Lucidare con uovo e cospargere con zucchero in granello.

Cottura 30 minuti a 165 °C forno rotor.



TOP KRAPPEN BURRO GALA BERLINER

Semilavorato per la produzione di Krapfen e Bomboloni.



TOP KRAPPEN BURRO E GALA BERLINER

Sofficità ineguagliabile, semplicità d'impiego e minimo assorbimento di olio.

GALA BERLINER

Semilavorato bilanciato per la produzione di Krapfen e Bomboloni.

ricetta con più uova

Gala Berliner	1000 gr.	1000 gr.
Acqua	circa 275 gr.	circa 325 gr.
Uova	200 gr.	150 gr.
Lievito di Birra	50-70 gr.	50-70 gr.
Aromi a piacere	q.b.	q.b.

modalità d'impiego

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

Temperatura dell'impasto: 25°C circa.

Tempo d'impasto: nell'impastatrice a spirale 3 minuti in I° velocità, 8 minuti circa in II° velocità.

TOP KRAPPEN BURRO

Semilavorato bilanciato contenente burro in polvere per la produzione di Krapfen e Bomboloni.

ricetta

Top krapfen burro	1000 gr.
Acqua	300-350 gr.
Uova	150 gr.
Lievito di Birra	50-70 gr.
Aromi a piacere	q.b.

produzione di krapfen

Togliere l'impasto dalla macchina e farlo puntare 10-15 minuti sul tavolo. Pezzare a piacere ed arrotolare. Adagiare su teglia infarinata, infarinare anche la parte superiore e con l'aiuto di un'altra teglia comprimere le palline.

Lievitazione: 50 minuti circa a 30°C con 70% di umidità.

cottura Friggere a 170-180°C.

produzione di bomboloni

Togliere l'impasto dalla macchina e farlo puntare 10-15 minuti sul tavolo. Stendere la pasta dando tre pieghe a tre, quindi stenderla nuovamente allo spessore di 1,5 cm circa. Lasciar riposare per 3-5 minuti, quindi stampare la pasta con il tagliapasta. Adagiare su teglia infarinata e porre in cella di lievitazione.

Lievitazione: 50 minuti circa a 30° C con 70% di umidità.

cottura Friggere a 170-180°C.

produzione di cannoli

Togliere l'impasto dalla macchina e farlo puntare 10-15 minuti sul tavolo. Stendere l'impasto a 0,5 cm di spessore e tagliare delle liste di 3 cm di larghezza. Procedere arrotolando in maniera concentrica su cannule per cannoncini.

Lievitazione: 30 minuti circa a 30°C con 70% di umidità.

cottura Friggere a 170-180°C.





BONFRITTO&FORNO

Fritti in olio e cotti al forno

Semilavorato unico per produrre Bigné e Zeppole fritte o al forno.



BONFRITTO&FORNO

Semilavorato contenente uova che in pochi minuti permette di ottenere un impasto pronto per essere fritto o cotto al forno. L'aggiunta di mele, riso o ricotta permette inoltre di creare gustose specialità.

ricetta base

ricetta base	Bignè Fritti	Zeppole
BONFRITTO&FORNO	1.000 gr.	1.000 gr.
Acqua 30° C	1.900 gr.	1.600 gr.
Uova	-	400 gr.

modalità d'impiego

Mescolare in planetaria con spatola **BONFRITTO&FORNO**, acqua e uova sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

Formare come d'abitudine e friggere a 175°C. Passare in zucchero semolato. Farcire a piacere.

bignè fritti di riso

ricetta

BONFRITTO&FORNO	1.000 gr.
Acqua	1.200 gr.
Uova	400 gr.
RISTAR	1.500 gr.

modalità d'impiego

Mescolare in planetaria con spatola **BONFRITTO&FORNO** acqua e uova sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Aggiungere **RISTAR** in 1° velocità.

Formare come d'abitudine e friggere a 175°C. Passare in zucchero semolato.

bignè fritti di mela

ricetta

BONFRITTO&FORNO	1.000 gr.
Acqua	1.400 gr.
Uova	400 gr.
DELIFRUIT MELA	1.000 gr.

modalità d'impiego

Mescolare in planetaria con spatola **BONFRITTO&FORNO**, acqua e uova sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Aggiungere **DELIFRUIT MELA** in 1° velocità. Formare come d'abitudine e friggere a 175°C. Passare in zucchero semolato.

bignè fritti alla ricotta

ricetta

BONFRITTO&FORNO	1.000 gr.
Acqua	1.200 gr.
Uova	600 gr.
Ricotta	600 gr.
BACK PULVER	10 gr.

modalità d'impiego

Mescolare in planetaria con spatola **BONFRITTO&FORNO**, acqua, uova e **BACK PULVER** sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Aggiungere la ricotta in 1° velocità. Formare come d'abitudine e friggere a 175°C. Passare in zucchero semolato.

bignè da forno

ideale per FORNI ROTOR

ricetta

BONFRITTO&FORNO	500 gr.
Acqua	1.000 gr.
Olio di semi	300 gr.

modalità d'impiego

Mescolare **BONFRITTO&FORNO**, acqua e olio per 4 - 5 minuti alla II° velocità sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Colare su teglie ed infornare.

Cottura:

Per forni statici: 240°C per 20 minuti circa con valvola aperta. **Per forni rotor:** 230°C per 3 min. + 17 minuti circa a 175°C con valvola aperta.

bignè da forno

ricetta

BONFRITTO&FORNO	1.000 gr.
Acqua 30°C	1.800 gr.
Uova	400 gr.
Olio di semi	400 gr.

modalità d'impiego

Mescolare in planetaria **BONFRITTO&FORNO** acqua e uova sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo, a fine impasto aggiungere l'olio gradualmente mescolando per un ulteriore minuto. Colare su teglie ed infornare a 220 - 230°C per 25 minuti ca.





FROLLA MIX

produrre non è mai stato così facile!

miscela selezionata per la realizzazione di prodotti
a base di pasta frolla





Linea Pasticceria

Caratteristiche

- Miscela che permette la produzione di una frolla fragrante e stabile al taglio
- Velocità d'esecuzione
- Non necessita di tempi di riposo
- Permette di riutilizzare i ritagli di lavorazione
- Risultato costante e garantito
- Idonea per surgelazione

Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Ricetta base

per Crostate e Biscotti stampati

	A	B
Frolla Mix	1.000 g	1.000 g
Burro - Margarina	400 g	300 g
Uova	150 g	50 g
Acqua	-	100 g

modalità d'impiego

Impastare il tutto sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Stendere all'altezza desiderata, foderare gli stampi oppure stampare i biscotti.

cottura

200°C per 15-20 minuti a seconda del formato.

Frollini montati

Frolla Mix	1.000 g
Burro - Margarina	500 g
Uova	200 g

modalità d'impiego

Montare in planetaria con spatola ad alta velocità le uova e il burro / margarina sino ad ottenere un impasto soffice ed omogeneo, aggiungervi Frolla Mix, mescolando lentamente fino ad ottenere un composto omogeneo. Formare con sac à poche su carta da forno.

cottura

205°C per 12 minuti circa.

Canestrelli

Frolla Mix	1.000 g
Burro - Margarina	500 g
Tuorli d'uovo cotti	200 g

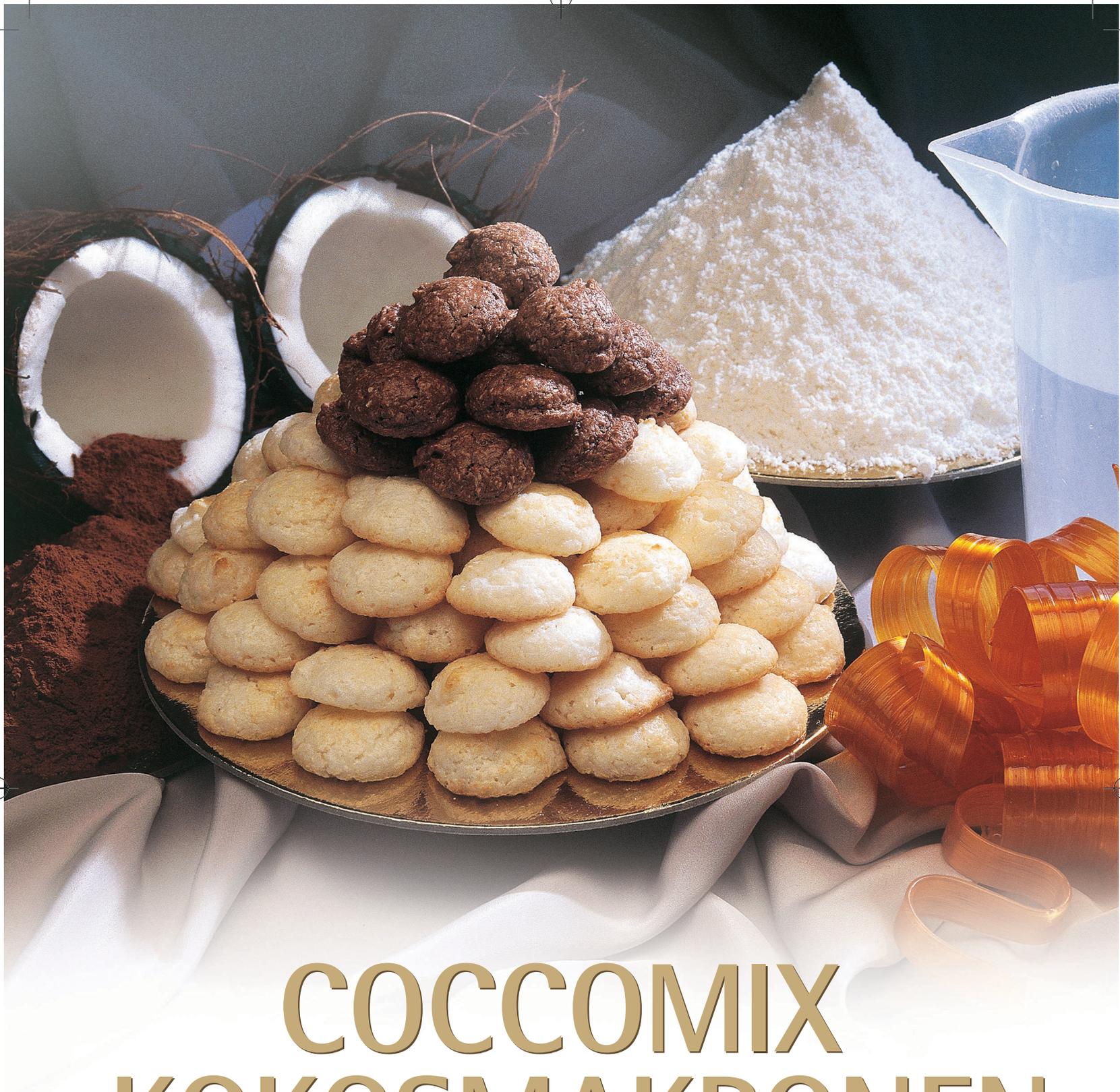
modalità d'impiego

Impastare il burro/margarina con i tuorli cotti sino ad ottenere un impasto liscio, aggiungervi Frolla Mix mescolando sino ad ottenere un impasto omogeneo. Stendere all'altezza di mezzo cm e stampare con tagliapasta.

cottura

180°C per 12-15 minuti. Ancora tiepidi, spolverare con Polvere di neve extra.





COCOMIX KOKOSMAKRONEN

semilavorato per la produzione di biscotteria e dolci al cocco



semilavorato per biscotti e dolci al cocco

biscotti al cocco

ricetta base al cacao

Cocomix o Kokosmakronen	1.000 gr.	1.000 gr.
Acqua (30°C)	250/300 gr.	250/300 gr.
Cacao amaro	-	50/80 gr.

modalità d'impiego

Miscelare gli ingredienti in planetaria a media velocità con frusta grande.
Lasciar riposare per 15 minuti. Formare su carta da forno con bocchetta liscia o frisata secondo la forma voluta.

cottura

190-200°C. Sfnare appena dorati.

COCCOMIX KES2030

Miscela a base di polpa di cocco per la produzione di biscotteria di alta qualità.

Confezione: cartone da 6,25 kg.

KOM1771

KOKOSMAKRONEN

Miscela a base di cocco rapé per la produzione di biscotteria e pasticceria.

Confezione: cartone da 10 kg.

frolla al cocco

ricetta

Frollamix	1.000 gr.
Cocomix o Kokosmakronen	350 gr.
Burro - Margarina	400/500 gr.
Uova	100/150 gr.
Acqua	100 gr.

modalità d'impiego

Impastare il burro - margarina e le uova, aggiungere infine frolla mix e cocomix o kokosmakronen. Stendere e stampare secondo le forme volute.

cottura

190-200°C. Sfnare appena dorata.

tartufo al cocco

ricetta

Cocomix o Kokosmakronen	200 gr.
Dolceamor	1.000 gr.
Uova	500 gr.
Burro - Margarina	500 gr.

modalità d'impiego

Miscelare il tutto in planetaria e montare con spatola per 5 minuti a media velocità. Porre in stampo precedentemente unto.

cottura

Forno 160-180°C per 40-50 minuti a seconda del formato.

A raffreddamento avvenuto glassare con **Kiddy Choko**.



speciale
CARNEVALE



Il gusto di prodotti asciutti e fragranti.



www.progress.bg.it

chiacchiere

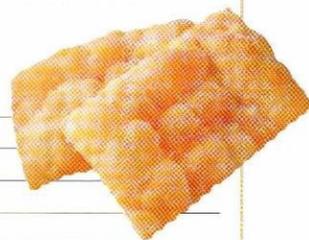
BUTTERTOAST

Semilavorato per la produzione di chiacchiere al burro.

Caratteristiche: fragranti e leggere, alta percentuale di burro, non assorbono l'olio in frittura.

ricetta

BUTTERTOAST	1.000 gr.
Farina tipo "0"	500 gr.
Vino bianco	300 gr.
Uova	350 gr.
Zucchero	150 gr.



Impastare tutti gli ingredienti sino ad ottenere un impasto omogeneo, che risulterà piuttosto consistente. Formare in sfogliatrice dando una piega a tre e stendere all'altezza di 1 mm. Tagliare nella forma desiderata e friggere a 175°C. Passare in zucchero semolato e spolverare con zucchero a velo non igroscopico **POLVERE DI NEVE EXTRA.**



KOMPLET ITALIA s.r.l. SEMILAVORATI E MATERIE PRIME PER PANETTERIE, PASTICCERIE E GELATERIE
24050 Grassobbio (BG) • Tel. +39 035 42 42 742 • Fax +39 035 42 42 744 • info@kompletitalia.it • www.kompletitalia.it

Assistenza tecnica

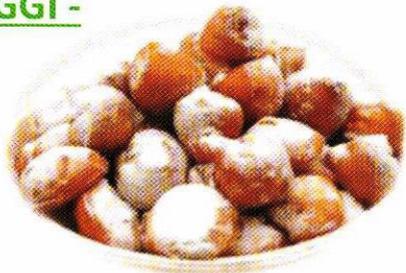
Numero Verde

800-251859



FRITTELLE ALLO YOGURT CON MELA A CUBETTI - SURGELA e FRIGGI -

YOGOSOFT	500 g
Farina debole	200 g
Acqua	300 g
Vino bianco	300 g
TRADITION MELA 10/10	600 g
Cannella	5 g



Miscelare tutti gli ingredienti, tranne la mela, per 3 minuti alla media velocità in planetaria con spatola. Quindi incorporare **TRADITION MELA 10/10**.

Colare in forma di silicone (sfere, coni, piramidi, savarin).

Abattere e friggerli da surgelati. Temperatura di frittura: 180°C. Passare in zucchero semolato.



FRITTELLE di MELE ALLO YOGURT

YOGOSOFT	500 g
Farina debole	200 g
Acqua	300 g
Vino bianco	300 g



Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola per 3 minuti alla media velocità. Immergervi le fette di mela tagliate ad un'altezza di 2 - 3 mm e strisciarne entrambi i lati lungo la bacinella per eliminare la pastella in eccesso. Friggere a 180°C, 40 secondi per lato. Cinque minuti dopo la cottura, cospargere le frittelle rigirandole in zucchero semolato miscelato con cannella in polvere.



CHIACCHIERE



BUTTERTOAST	1.000 g
Farina	500 g
Vino bianco secco	300 g
Uova	350 g
Zucchero	150 g

Impastare tutti gli ingredienti sino ad ottenere un impasto omogeneo, che risulterà piuttosto consistente. Formare in sfogliatrice dando una piega a tre e stendere all'altezza di 1 mm. Tagliare nella forma desiderata e friggere a 175°C. Passare in zucchero semolato.



CROSTOLI

BUTTERTOAST	1.000 g
Farina debole	500 g
Uova	550 g
Grappa	100 g



Impastare tutti gli ingredienti brevemente, l'impasto deve risultare grossolano. Raffinare poi la pasta passandola più volte in sfogliatrice o al cilindro, fino a renderla liscia. Far riposare l'impasto coperto con nylon per un'ora circa. Stendere la pasta molto sottile. Friggere a 180°C. Passare in zucchero semolato.



Per ulteriori informazioni contattare

KOMPLET ITALIA Srl

Segreteria di Direzione – Marketing

Tel. Diretto 035.42.42.739

info@kompletitalia.it





Presto Crêpe

- DESCRIZIONE:** Miscela in polvere per la produzione di ottime crêpes.
- CARATTERISTICHE E VANTAGGI:** Sapore equilibrato che ben si adatta a qualsiasi farcitura. Ottima plasticità. Dopo la cottura, le crêpes non tendono a rompersi. Semplicità d'impiego. Crêpes di qualità costante.
- CONFEZIONE:** 2 sacchetti PE da Kg. 5 serigrafati in cartone = Kg. 10
- STOCCAGGIO:** Conservare in luogo fresco ed asciutto.
- DURATA:** 12 mesi.



RICETTA BASE :

PRESTO CREPE
Acqua o latte
Zucchero

Crêpe Salate

gr. 400
gr. 600-800

Crêpe Dolci

gr. 400
gr. 600-800
gr. 50

Modalità d'impiego:

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta a media velocità per 3 minuti circa. Lasciare riposare 10 minuti. La ricetta base permette di realizzare circa 30 - 40 crêpes a seconda dello spessore e del diametro.



PRONTOMELA

*Per un laboratorio che necessita di mele fresche si presenta spesso il problema delle differenti qualità e sapori delle mele. Non parliamo poi della conservazione delle stesse!
I tempi di lavorazione sono sempre più ristretti e accelerati a causa di una manodopera costosa e sempre più difficile da reperire. Prontomela risolve i Vostri problemi!*

DESCRIZIONE:

Mela disidratata a cubetti.

CARATTERISTICHE E VANTAGGI:

Velocità di preparazione
Qualità costante
Mantenimento delle caratteristiche del prodotto finito
Idoneità alla cottura e surgelazione
Alta percentuale di frutta

CAMPO D'IMPIEGO:

Da utilizzare per Strudel, crostate, torte, fagottini... di mele.

MODALITA' D'IMPIEGO: RICETTA BASE:

PRONTOMELA	1.250 gr.
Acqua fredda	4.250 gr.
Resa	5.500 gr

Mescolare il contenuto del sacchetto (Kg. 1,25) con l'acqua, quindi lasciar riposare 8 ore. Utilizzare secondo esigenze.

Utilizzando questa procedura, si avrà una mela a cubetti dalla consistenza fresca, come se fosse stata tagliata da poco, se invece si vuole ottenere una mela che sembrerà cotta, basterà utilizzare acqua calda.

Utilizzare secondo esigenze dopo il raffreddamento del prodotto.

CONSERVAZIONE:

Le mele preparate potranno essere mantenute per qualche giorno in frigorifero.

CONFEZIONE:

10 sacchetti da Kg. 1,25 = Kg. 12,5

INGREDIENTI:

Mele a cubetti disidratate, zucchero, amidi, acido citrico, aromi.





CREMOLAIT

Irresistibile cremosità al latte

miscela per crema pasticceria a freddo con sola aggiunta di latte



Caratteristiche

- Crema di alta qualità e ottimo gusto, grazie all'aggiunta di latte (a scelta: intero, parzialmente scremato, scremato, in polvere)
- Creosità e tenuta impareggiabile
- Non contiene grassi vegetali
- Aromatizzabile a piacere
- Ideale per farciture di Croissant, Cannoncini, Bigné e Millefoglie, oppure per decorazioni di Tartellette di frolla, Saint Honoré, torte Mimosa
- Stabile per la cottura di torte da forno
- Stabile in surgelazione
- Pratico secchiello in plastica da 4 kg, ottimo anche per l'Ho.re.ca (su ordinazione disponibile anche il sacco da 10 kg)



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Ricetta base per farcitura e decorazione

Cremolait 220-250 g
Latte 1 litro
(intero, parz. scremato o scremato)

modalità d'impiego

Miscelare **Cremolait** con il latte in planetaria con frusta **a media velocità** sino ad ottenere una crema liscia ed omogenea. Si consiglia di rimescolare nuovamente prima dell'utilizzo.

Ricetta base per torte da forno

Cremolait 250 - 300 g
Latte 1 litro
(intero, parz. scremato o scremato)

modalità d'impiego

Miscelare **Cremolait** con il latte in planetaria con frusta **a bassa velocità** sino ad ottenere una crema liscia ed omogenea. Si consiglia di rimescolare nuovamente prima dell'utilizzo.

Nota: per ottenere una crema più compatta, utilizzare in sostituzione al latte una miscela di latte in polvere (100 g) addizionata a 900 g d'acqua e procedere secondo indicazioni sopra riportate.

Assistenza tecnica

Numero Verde

800-251859





LE CREME

soffici e cremose

miscela selezionate per la produzione di crema pasticcera



LE CREME

Miscele per la produzione di crema pasticcera a caldo e a freddo per ottemperare al meglio a tutte le lavorazioni di pasticceria.



crema pasticcera a caldo

SUPREMA

Miscela addensante bilanciata a base di amidi per crema pasticcera a caldo. Stabile in cottura e surgelazione. Idonea per cuocicrema e pastorizzatori.

ricetta

	senza tuorli	con tuorli
SUPREMA	100 gr.	80-100 gr.
Tuorli d'uovo	-	120-240 gr.
Latte	1000 gr.	1000 gr.
Zucchero	300-500 gr.	300-500 gr.

modalità d'impiego

Portare ad ebollizione 800 gr. di latte, nel frattempo, a parte, miscelare i restanti ingredienti, aggiungervi il latte in ebollizione miscelando continuamente con frusta fino a riportare il tutto ad ebollizione per 2-3 minuti circa.

Lasciare raffreddare e prima dell'utilizzo sbattere energicamente per renderla liscia ed omogenea.

Per cuocicrema e pastorizzatori: si consiglia di mescolare SUPREMA e zucchero, aggiungere i tuorli e poi il latte. Portare a cottura.

creme pasticcere a freddo

CREME FLOU

Miscela per la produzione di crema gusto pasticcera idonea alla cottura e surgelazione, ideale per torte da forno.

ricetta base

CREME FLOU	400 gr.
Acqua	1000 gr.

SOFTCREME

Miscela per la produzione di crema gusto pasticcera stabile in surgelazione ideale per farciture Croissant e Krapfen.

ricetta base

SOFTCREME	350 gr.
Acqua	1000 gr.

modalità d'impiego

Versare l'acqua in planetaria, aggiungervi la crema prescelta e mescolare con frusta alla medio-alta velocità fino ad ottenere una crema liscia. Lasciare riposare 15-20 minuti. È ideale rimescolare la crema in planetaria prima dell'utilizzo per renderla liscia ed omogenea.

CREME DANI

Miscela per la produzione di crema gusto pasticcera idonea alla surgelazione. Ideale per farciture e pasticceria mignon.

ricetta base

CREME DANI	350 gr.
Acqua	1000 gr.

CREME RICO

Miscela per la produzione di crema gusto pasticcera idonea alla cottura e alla surgelazione. Ideale per farciture torte e pasticceria mignon.

ricetta base

CREME RICO	300-350 gr.
Acqua	1000 gr.

ricetta con latte

CREME RICO	300 gr.
Latte	1000 gr.





Suprema

DESCRIZIONE: Semilavorato per la produzione di crema pasticcera a caldo

CARATTERISTICHE E VANTAGGI: **Struttura cremosa e liscia al palato; La struttura cremosa la rende facile nella lavorazione al sacchetto e stabile nei prodotti.**

CONFEZIONE: Sacco da Kg. 10

STOCCAGGIO: Da conservare in luogo fresco ed asciutto.

DURATA: 18 mesi.

RICETTA BASE:

	Senza tuorli	Con tuorli
SUPREMA	100 gr.	80-100 gr.
Tuorli d'uovo	-	120-240 gr.
Latte	1.000 gr.	1.000 gr.
Zucchero	300-500 gr.	300-500 gr.

Modalità d'impiego:

Portare ad ebollizione gr. 800 di latte, nel frattempo, a parte, miscelare i restanti ingredienti, aggiungervi il latte in ebollizione miscelando continuamente con frusta fino a riportare il tutto ad ebollizione per 2-3 minuti circa. Lasciare raffreddare e prima dell'utilizzo sbattere energicamente per renderla liscia ed omogenea.

Per cuocicrema e pastorizzatori: si consiglia di mescolare SUPREMA e zucchero, aggiungere i tuorli e poi il latte. Portare a cottura.



Gourmet Käsekuchen

Miscela per la produzione diquisite Torte alla Ricotta - Cheese Cake



TORTA ALLA RICOTTA

GOURMET KÄSEKUCHEN	1.000 g
Ricotta	1.400 g
Olio	200 g
Uova	320 g
Acqua	1.100 g

Modalità d'impiego: mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta alla media velocità per ca. 3 minuti. Versare la farcitura ottenuta in stampi precedentemente foderati con frolla. Cuocere a 180°C per 45-50 minuti circa. Decorare a piacere.



NEW YORK CHEESE CAKE

GOURMET KÄSEKUCHEN	450 g
Formaggio tipo Philadelphia	600 g
Burro liquido	50 g
Uova	150 g
Latte	500 g

Modalità d'impiego: mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta alla media velocità per circa 3 minuti. In anello di acciaio altezza 5 cm. unto con alla base un disco di frolla precotto altezza 4 mm. per 6 minuti a 200 ° C , colarvi l'impasto così ottenuto fino ai $\frac{3}{4}$ dello stesso. Cottura 190 ° C per 60 min. ca.



YOGURT CHEESE CAKE

GOURMET KÄSEKUCHEN	750 g
Yogurt naturale	1.000 g
Olio di semi	120 g
Uova	375 g
Acqua	650 g

Modalità d'impiego: Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta alla media velocità per circa 3 minuti. In anello di acciaio altezza 5 cm. con alla base un disco di frolla precotto altezza 4 mm. per 6 minuti a 200 ° C , colarvi l'impasto così ottenuto fino ai $\frac{3}{4}$ dello stesso. Cottura 190 ° C per 60 min. ca.

TORTA TIRAMISU

GOURMET KÄSEKUCHEN	1.000 g
Olio di semi	100 g
Acqua	1.100 g

Ricotta	1.000 g
Uova	250 g



Modalità d'impiego: Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola alla media velocità per ca. 5 minuti. Aggiungere Mascarpone 400 g mescolando brevemente. Ad un terzo del totale dell'impasto aggiungere **COMPOUND CAFFE'** 70 g. Versare la farcitura così ottenuta in stampi precedentemente foderati di frolla alternando i due impasti. Lisciare la superficie. Cuocere a 180°C per 30 minuti circa. Quando fredda gelatinare e decorare con cacao.

Ottenimento di una farcitura cremosa e gustosa, aromatizzabile a piacere
versatilità: molteplici varianti di ricetta (con uvette, con frutta..)
cottura omogenea con tipica colorazione ambrata in superficie
idoneo per utilizzo con macchinari industriali

velocità di realizzazione
buona stabilità al taglio
stabilità in surgelazione
cottura a processo continuo

Dessert Crème Brulée



Dessert Crème Brulée

Sucra è un marchio



Dessert Crème Brulée



Mix Per la preparazione del Classico Dessert Crème Brulée



Ricetta Crème Brulée classique per 10 porzioni:

Latte	gr. 400
Panna liquida	gr. 400
DESSERT CREME BRULEE	gr. 150

DESSERT CREME BRULEE gr. 950

Miscelare gr. 300 di latte con gr. 400 di panna liquida e portare ad ebollizione. Nel frattempo versare gr. 150 di **DESSERT CREME BRULEE** in polvere nei rimanenti gr. 100 di latte. Aggiungere questo mix alla crema in ebollizione e mescolare mentre la si porta nuovamente ad ebollizione. Colare in ciotole e far raffreddare. Cospargere con zucchero di canna la superficie della crema fredda e fiammeggiare.

N.B. Quando **DESSERT CREME BRULEE** viene colata in tartelli, usare gr. 200 di latte anziché gr. 400.

Crème Brulée Mocca per 10 porzioni:

Latte	gr. 400
Panna liquida	gr. 400
DESSERT CREME BRULEE	gr. 150
COMPOUND MOCCA	gr. 20

CRÈME BRULEE MOCCA gr. 970

Miscelare gr. 300 di latte con gr. 400 di panna liquida e portare ad ebollizione. Nel frattempo versare gr. 150 di **DESSERT CREME BRULEE** in polvere nei rimanenti gr. 100 di latte e di gr. 20 di **COMPOUND MOCCA**. Aggiungere questo mix alla crema in ebollizione e mescolare mentre la si porta nuovamente ad ebollizione. Colare in ciotole e far raffreddare. Cospargere con zucchero di canna la superficie della crema fredda e fiammeggiare.

N.B. Quando **DESSERT CREME BRULEE** viene colata in tartelli, usare gr. 200 di latte anziché gr. 400



Cremlimon

Linea pasticceria

Caratteristiche

- Miscela per la preparazione di un'ottima crema da forno al gusto di limone.
- Semplice da lavorare
- Ottima tenuta in cottura e surgelazione
- Non si spacca e mantiene le sue caratteristiche per lungo tempo!
- Non perde volume in cottura



CONFEZIONE IN CARTONE
DA KG 4,8 = 8 SACCHETTI DA 600 g!

Ricetta base

CREMLIMON	600 g
Uova intere	100 g
Acqua	500 g

MODALITA' D'IMPIEGO:

Mescolare tutti gli ingredienti nella planetaria, un minuto in prima velocità e due minuti in seconda velocità fino ad ottenere una crema liscia ed omogenea. Versare la crema su fondi di pasta frolla.

Cuocere in forno a 210-220 °C per 18-20 min. Gelatinare e decorare a piacere.

Cremlimon

Uova

Acqua

Crema



+



+



=



600g

100g

500g



CARATTERISTICHE

- Crema al caramello per farciture.
- Prodotto pronto all'uso.
- Idoneo per farciture a lunga durata.
- Utilizzabile per aromatizzare creme.
- Stabile in cottura.

Crema Pikfein Caramel



Frolla al caramello: Inserendo negli impasti di pasta frolla una percentuale del 10-15% di CREME PIKFEIN CAMEL si ottengono dei biscotti o frollini particolarmente friabili con una venatura di gusto caramello.

Torta noci e caramello: su base di pasta frolla con bordo, colare un impasto di 2/3 CREME PIKFEIN CAMEL mescolata ad 1/3 di noci, ricoprire con frolla e lucidare con uovo.

Cottura: 200°C per 20 min. ca.

Crema montata al caramello per farciture o decorazioni: montare CREME PIKFEIN CAMEL in planetaria aggiungendo il 20-35% di burro o margarina.

Farcitura a freddo per biscotteria: utilizzando sac-à-poche, dosare CREME PIKFEIN CAMEL su biscotti ed accoppiare.



LINEA CREME KIDDY

DOLCE SCIOGLIEVOLEZZA

Linea di creme a base di cacao, latte e nocciole per farcire, glassare e aromatizzare



KIDDY NOISETTE: crema nocciole e cacao, ottima spalmabilità, indicata per farciture.

KIDDY NOISETTE FORNO: crema cacao e nocciole, ottima spalmabilità. Indicata per cottura

KIDDY CHOKO SOFTY: crema scura al cacao, ottima spalmabilità. Indicata per farciture. Stabile in cottura.

KIDDY CHOKO: crema scura cacao e nocciole, ottima per glassare torte tipo sacher, stabile in cottura.

Utilizzo: Portare Kiddy Choko alla temperatura di 30°C e procedere alla glassatura.

KIDDY SCURA: crema concentrata al cacao, specifica per tingere e aromatizzare crema e panna.

Utilizzo: aggiungere 100 gr di Kiddy Scura ogni 1000 gr di crema o panna.

KIDDY CREM BIANCA: crema bianca al latte, ottima spalmabilità, indicata per farciture.

torrone morbido al latte - bianco - fondente

MARACAIBO cioccolato al latte	2.000 gr.
KIDDY NOISETTE	2.000 gr.
Frutta secca tostata	2.000 gr.

CABO BLANCO cioccolato bianco	2.000 gr.
KIDDY CREM BIANCA	2.000 gr.
Aromi o Paste aromatizzanti (facoltativo)	q.b.
Frutta secca tostata	2.000 gr.

SAN FELIPE cioccolato fondente	2.000 gr.
KIDDY CHOKO SOFTY	2.000 gr.
Frutta secca tostata	2.000 gr.

modalità d'impiego

Sciogliere separatamente il cioccolato con la **KIDDY**. Unire le due creme ottenute e gli eventuali aromi o paste aromatizzanti, incorporare la frutta secca (mandorle, nocciole, ecc.). Mescolare e colare su carta da forno in teglia 60x40cm con sponde alte all'altezza di 2,5cm. Lasciare raffreddare in frigorifero, porzionare a piacere. Eventualmente glassare con cioccolato di copertura.

salsa per profiterol fondente

KIDDY CHOKO SOFTY	4.000 gr.
Latte	2.000 gr.
TURBO (montante)	50 gr.

modalità d'impiego

Montare il tutto, glassare i bigné.

copertura profiterol classica

KIDDY CHOKO SOFTY	4.000 gr.
Latte	1.200 gr.
Panna fresca o vegetale	800 gr.

modalità d'impiego

Sciogliere **KIDDY CHOKO SOFTY** alla temperatura di 40-45 °C, aggiungervi il latte e la panna, mescolare. Lasciar raffreddare. All'occorrenza portare alla temperatura di utilizzo: 30-35 °C

salsa per profiterol bianca

KIDDY CREM BIANCA	4.000 gr.
Panna vegetale	1.000 gr.
Latte	1.000 gr.
TURBO (montante)	50 gr.

modalità d'impiego

Montare il tutto, glassare i bigné.

KIDDY CREM BIANCA	4.000 gr.
Panna fresca	1.500 gr.
Latte	500 gr.
TURBO (montante)	100 gr.

salsa per profiterol nocciola

KIDDY NOISETTE	4.000 gr.
Panna vegetale	1.000 gr.
Latte	1.000 gr.
TURBO (montante)	50 gr.

modalità d'impiego

Montare il tutto, glassare i bigné.

KIDDY NOISETTE	4.000 gr.
Panna fresca	1.500 gr.
Latte	500 gr.
TURBO (montante)	100 gr.



Mousse

Neutra

DESCRIZIONE: Miscela stabilizzante in polvere per panna. Di gusto neutro, può essere aromatizzata a piacere con aggiunta di Paste o Puree di frutta, Pasta Zabaione, Cioccolato, ecc.

CARATTERISTICHE E VANTAGGI: Struttura cremosa e liscia al palato.
Colorabile ed aromatizzabile a piacere.
Semplicità d'impiego.
Stabile alla temperatura sia positiva che negativa.
Garantisce la tenuta della forma di Semifreddi e Torte alla panna dopo lo scongelamento.

CONFEZIONE: Cartone contenente 6 sacchetti da 1 kg = cartone 6 kg

STOCCAGGIO: Da conservare in luogo fresco ed asciutto.

DURATA: 12 mesi.



RICETTA

MOUSSE NEUTRA 110 g
Acqua 125 g
Panna montata (fresca o vegetale) 1.000 g
Aggiungere a piacere 100 - 150 g di zucchero prima di montare la panna.

Modalità d'impiego: montare la panna. Mescolare a mano MOUSSE NEUTRA con l'acqua, aggiungere quindi la panna montata continuando a mescolare delicatamente sino ad ottenere una crema omogenea. Versare negli appositi stampi, decorare a piacere, quindi porre in frigorifero per almeno 1 ora.

Surgelazione: lasciar prima riposare in frigo per mezz'ora e quindi surgelare.



Mousse au Chocolat

DESCRIZIONE: Semilavorato in polvere per ottime Mousse al cucchiaino, Profiterols ecc.

**CARATTERISTICHE
E VANTAGGI:** Struttura cremosa e liscia al palato.
Sapore intenso di cioccolato.
Semplicità d'impiego.
Stabile alla temperatura sia positiva che negativa.

CONFEZIONE: Secchio da Kg. 4.

STOCCAGGIO: Da conservare in luogo fresco ed asciutto.

DURATA: 12 mesi.



RICETTA BASE:

MOUSSE AU CHOCOLAT gr. 500
Acqua o Latte (15-20°C in inverno) lt. 1

Modalità d'impiego: mescolare MOUSSE AU CHOCOLAT e l'acqua o il latte in planetaria per 1 min. in prima velocità e per 4 min. in seconda velocità.

Disporre in coppette e conservare in abbattitore.

1 Kg. di MOUSSE AU CHOCOLAT permette di realizzare circa 70 razioni.





Pasta Delizia T1



PASTA DELIZIA

Pasta al gusto di mandorla (5%) per prodotti da forno

- ✓ Pratica: pronta all'uso
- ✓ Economica: consente di ottenere un costo ricetta molto competitivo
- ✓ Qualitativa: il prodotto finale è simile al tradizionale nel gusto e nelle caratteristiche
- ✓ Garanzia: durata nel tempo del prodotto finito
- ✓ Confezione: cartone da Kg 15

RICETTA:

	Petit Four	Copertura Torta Delizia
PASTA DELIZIA	gr. 1.000	gr. 1.000
Uova intere	-----	gr. 100
Albumi	gr. 100	-----

MODALITÀ D'IMPIEGO

Miscelare tutti gli ingredienti a bassa velocità con spatola e formare con sac à poche. Il prodotto non necessita riposo e può essere cotto subito.

COTTURA

220 - 230°C. Sfornare appena dorati.

INGREDIENTI: zucchero, leguminose, amido modificato, mandorle, olio vegetale, armelline, sale, conservante E202, acidificante E330.





FLORENTA

Sottili e croccanti

miscela in polvere per produrre in tempi brevi croccantini di alta qualità



Croccantini

Ricetta base

Florenta 500 g
Mandorle affettate 250-600 g

modalità d'impiego

mescolare tutti gli ingredienti, porzionare il composto ottenuto in stampi di silicone o anelli precedentemente unti, diametro 8-10 cm.

cottura

200°C per 7 minuti.

A completo raffreddamento smodellare.

Decorazione di torte

Seguendo la ricetta base per Croccantini, stendere uno strato di **Florenta** su carta da forno.

cottura 200°C per 7 minuti circa, tagliare nelle forme volute quando il composto è ancora caldo.

Copertura di torte e tartellette

Florenta 500 g
Frutta secca 400 g
Foderare gli stampi con Pasta Frolla, farcire a piacere e cospargervi la superficie con **Florenta** miscelata alla frutta secca.
cottura come d'abitudine.

Biscotti con nocciole e mandorle intere

Preparare dei dischi di frolla diametro 8 cm e spalmarli con confettura d'albicocca. Posizionarvi la frutta secca e cospargere di Florenta.

cottura 200°C per 15 minuti circa.

Per lucidare paste lievitate

Inumidire la superficie del prodotto lievitato, cospargere con uno strato di **Florenta** miscelata alle mandorle affettate.

cottura come d'abitudine.

Florentine

Ricetta

Florenta 500 g
Mandorle bastoncino 300 g
Cubetti d'arancia candita 100 g

VARIANTI ALLA RICETTA BASE
È possibile sostituire le mandorle con frutta secca in generale. Per ottenere Florentine incurvate o cannoli croccanti da farcire, modellare la forma quando la pasta è ancora tiepida, si possono glassare con copertura di cioccolato.

Barrette energetiche

Florenta 750 g
Goccine di cioccolato 200 g
Mandorle affettate 200 g
Mandorle a bastoncino 200 g
Granella di nocciole 200 g
Uvetta sultanina 200 g
Semi di girasole 200 g
Semi di zucca 200 g
Avena 200 g
Sesamo 200 g

modalità d'impiego

mescolare il tutto e stendere su carta da forno in teglia 60 x 40 cm.

cottura

190°C per 15 minuti circa. Porzionare ancora caldi.

Per lucidare croissant, brioche e pasta sfoglia

Inumidire la superficie del prodotto, cospargere **Florenta** sulla superficie prima della cottura.

cottura come d'abitudine.



Fiorentine Mix e Crunchy Bee



Passion for Pastry



Ricette ed applicazioni



FIorentINE MIX è una miscela in polvere con burro e miele per la preparazione di squisiti croccantini e fiorentine.

CRUNCHY BEE è una miscela in polvere di facile utilizzo, per la preparazione di ottimi croccantini e fiorentine .

CROCCANTI AL BURRO e MIELE

FIorentINE MIX gr. 400
Mandorle affettate gr. 120
Mandorle a bastoncini gr. 120
Mescolare tutti gli ingredienti a secco, quindi stendere il composto su carta da forno o stampi preformati in silicone.
Cuocere per 5 – 6 minuti a 200 °C. Lasciar raffreddare. Spalmare la parte liscia con copertura di cioccolato fondente.

FIorentINE

CRUNCHY BEE/FIorentINE MIX gr. 500
Mandorle affettate gr. 150
Mandorle a bastoncini gr. 150
Mescolare tutti gli ingredienti a secco, quindi stendere il composto su carta da forno o stampi preformati.
Cuocere per 5 – 6 minuti a 200 °C.
Facoltativo aggiungere 150 gr. di uvetta sultanina.

CROCCANTINI di MUESLI

CRUNCHY BEE/FIorentINE MIX gr. 500
Miscela di Muesli gr. 300
Mescolare gli ingredienti a secco, quindi stendere il composto su carta da forno o stampi preformati in silicone.
Cuocere per 5-6 minuti a 200 °C.

DISCHI CROCCANTI ALLE NOCCIOLE

Foderare degli anelli con pasta frolla mm. 6 di spessore, quindi posizionarvi

Nocciole intere tostate gr. 1.600
e spolverare il tutto con

CRUNCHY BEE/FIorentINE MIX gr. 500

Cuocere per 20 min. circa a 200 °C.
A raffreddamento avvenuto, intingere il fondo in copertura di cioccolato fondente.

TRIANGOLI CROCCANTI alle NOCCIOLE

Coprire il fondo della teglia con pasta frolla 6 mm spessore. Mescolare assieme e coprire la frolla con:

Mandorle in granella gr. 240
Nocciole affettate gr. 180
Nocciole intere gr. 120

CRUNCHY BEE/FIorentINE MIX gr. 500
Uvetta sultanina gr. 120
Arancia candita tritata gr. 30

Cuocere a 200 °C per 20 min. circa, lasciar intiepidire, quindi tagliare dei quadrati 10 x 10 cm e di nuovo tagliare in diagonale. Intingere il fondo in copertura di cioccolato.

COPERTURA LUCIDA

CRUNCHY BEE/FIorentINE MIX gr. 500
Mandorle affettate gr. 300

Per torte e frolle: cospargere con CRUNCHY BEE/FIorentINE MIX miscelato a mandorle affettate.

Per paste lievitate: quando lievitate, pennellare la superficie con acqua, quindi cospargere con CRUNCHY BEE/FIorentINE MIX miscelato a mandorle affettate.

Cuocere a 190 °C per 35 – 40 min.

NOTA: in alternativa a mandorle o nocchie è possibile utilizzare anche noci, pinoli, semi di sesamo, pistacchi, arachidi o anacardi.



Distributore esclusivo per l'Italia

KOMPLET ITALIA Srl

Via E. Fermi, 24050 Grassobbio (BG)

Tel. 035.42.42.742, Fax 035.42.42.744

e-mail: info@kompletitalia.it

website: www.kompletitalia.it



is a brand of



Polvere di neve Extra



Miscela non igroscopica
(non assorbe umidità)
per la decorazione di
Torte, Pan di Spagna,
Biscotteria, Fritti, ecc..

CARATTERISTICHE:

Resta bianco senza ingiallire nel tempo
Non fa grumi
Non teme l'umidità

VANTAGGI:

- Tenuta del prodotto fino alla temperatura di 40°C
- Mantenimento delle caratteristiche anche su superfici unte (tutti i fritti).
- Non si solidifica una volta aperta la confezione.
- Indicato per prodotti confezionati (biscotteria, torte, ecc...)
- Ideale per prodotti fritti
- Ideale per prodotti da surgelare

CONFEZIONE:

Sacchetto da Kg. 10

CONSERVAZIONE:

Mantenere in luogo fresco ed asciutto

INGREDIENTI:

Destrosio, zucchero, grassi vegetali idrogenati,
amido di grano tenero, agenti staccanti: E470b, aroma.



MAGIC *Dolce perla* FONDANT

zucchero speciale per la glassatura di prodotti finiti



Caratteristiche

- Di colore bianco perlato e di un'impareggiabile lucentezza nel tempo su tutti i prodotti
- Non opacizza, non screpola, non si scioglie
- Può essere colorato e abbinato a paste aromatiche per caratterizzarne il gusto
- Idoneo per applicazioni con pennello e macchine a spruzzo
- In confezione si presenta morbido, quindi facile da portare in temperatura



Linea Pasticceria



www.progress.bg.it



Consigli per l'utilizzo

modalità d'impiego

Scaldare a bagnomaria o microonde alla seguente temperatura:

Bigné	40-50°C
Ghiacciate	55-75°C
Copertura torte	70-75°C
Tipo sacher	
1000 gr magic fondant + 40 gr cacao	70-75°C
Colato con sac à poche	
aggiungere l'1% di acqua	35-40°C
Pennello	
aggiungere fino al 5% di acqua	40-45°C
Spruzzo	
aggiungere fino al 10% di acqua	70-75°C

Crema al burro

Magic Fondant

Burro o margarina

Alcolato 70°

1.000 g

1.000 g

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. Aggiungere l'alcolato montando per un ulteriore minuto. La ricetta base può essere aromatizzata a piacere con paste di nocciola, caffè, pistacchio, cacao, ecc.

Assistenza tecnica

Numero Verde

800-251859





Articoli Aromatizzanti

Pastaromi Top

Aromi in pasta colorati, a base di estratti naturali o sostanze aromatizzanti, ideali per aromatizzare e colorare prodotti da forno, farciture, creme e panna.
Gusti disponibili: Arancia-Limone-Fragola-Pistacchio. (Altri gusti su ordinazione).

Vantaggi: -Ampia possibilità di utilizzo.
-Stabile in cottura e surgelazione.
-Facilità di impiego.
-Utilizzabili a freddo e da forno.

Bottiglia trasparente da Kg 1 - confezione da 1 x 12 = Kg 12

Dosaggio: 5-10 gr/Kg!

Pastaromi

Aromi in pasta a base di preparazioni aromatizzanti colorate, ideali per aromatizzare prodotti da forno.

Gusti disponibili: Arancio, Burro, Panettone, Limone, Croissant.

Vantaggi: -Ampia possibilità di utilizzo
-Stabilità in cottura e surgelazione
-Facilità d'impiego.
-Utilizzabile a freddo e da forno.
-Ottimo binomio qualità prezzo

Bottiglia da Kg 1 in cartone da 6

Dosaggio: 5-10 gr/Kg!

Orobianco

Aroma in polvere gusto Panna/Vaniglia ideale per Biscotteria, Creme, Paste lievitate e Paste Montate.

Vantaggi: - Conferisce al prodotto finito un gusto deciso di panna e vaniglia.
- Alta concentrazione
- Ampia possibilità d'utilizzo
- Stabile in cottura e surgelazione
- Utilizzabile a freddo e da forno
- Confezione in pratico secchiello

Secchiello da Kg 1

Dosaggio 3-5 g/Kg

Pasta Zabaione

Pasta zabaione di ottima qualità, ideale per aromatizzare creme, panna, zucchero fondente (MAGIC FONDANT KOMPLET) e gelato.

Vantaggi: -Conferisce al prodotto finito un gusto deciso di Zabaione.
-Facilità di utilizzo, si miscela molto rapidamente a panna o crema pasticcera.
-Alta resa: 100-200 gr. per Kg. di crema o panna, 30-50 gr per Kg. di MAGIC FONDANT.

Vaso in vetro Kg. 1,7 x 6 = cartone Kg. 10,2

KOMPLET ITALIA s.r.l. SEMILAVORATI E MATERIE PRIME PER PANETTERIE, PASTICCERIE E GELATERIE

24050 Grassobbio (BG) Tel. +39035 42 42 742 Fax +39 035 42 42 744 info@kompletitalia.it ww.kompletitalia.it



Articoli vari

Turbo-montante in pasta

Montante in pasta per Pan di Spagna, Arrotolati, Dolci montati e Gelato. Dosaggio: max 3% sugli impasti di pasticceria max 0,5% sul gelato artigianale.

Vantaggi: maggior stabilità e resa dell'impasto dovuta all'ottima emulsione, maggior volume del prodotto finale. Disponibile in secchiello da 5 Kg.

Back Pulver - lievito chimico

Lievito chimico ad alta resa idoneo per tutti i prodotti da forno. Disponibile in bricco promozionale graduato da Kg. 2,5, secchiello da Kg. 8 o sacco da Kg. 25.

Chellies gelee

Perle di gelatina colorate 12 mm. Ottime per la decorazione di Torte, Semifreddi, Gelati, Biscotteria e farciture, mantengono la loro forma, lucentezza e consistenza sia in cottura che in surgelazione. Disponibili nei colori **rosso, verde e arancio** in pratici secchielli da 3 Kg.

Articoli di cioccolato puro

GOCCINE CIOCCOLATO MIGNON: gocchine cioccolato fondente da forno (12.000 /Kg.) Cacao min 54% - cartone 2 x 5 Kg. = 10Kg.

CHICCHI CIOCCOLATO CAFFÈ: chicchi di cioccolato al caffè per decorazione - cartone 12 x 1 Kg. = 12Kg

CIOCCOSTECHE: barrette di cioccolato fondente da forno (gr. 5,5) lunghezza 8 cm - cartone 15 x 16 Kg, = Kg. 24





STACCANTI ALIMENTARI

Kompletin

Spray – Past – Flüssig

Carta da Forno

Staccanti di qualità per ogni necessità!



KOMPLETIN SPRAY spray ecologico senza CFC (clorofluorocarburi) !

E' uno staccante in bomboletta spray da 500 ml. di facile utilizzo e praticità.

Vantaggi:

- risparmio del 70% rispetto all'applicazione tradizionale con pennello.
- non lascia retrogusto
- perfetta nebulizzazione di prodotto sulla superficie: sulle teglie si crea una sottile ma resistente pellicola di sicura efficacia.

Confezione: 12 bombolette spray da 500 ml per cartone.

KOMPLETIN PAST

Staccante in pasta pronto all'uso per applicazioni a pennello per tutti i tipi di teglie e stampi. Ottima capacità di "stacco" e protezione degli stampi grazie alla presenza di cera d'api.

Se utilizzato regolarmente forma una simil-teflonatura sulla teglia.

Confezione: secchielli da Kg. 4

KOMPLETIN FLUSSIG

E' uno staccante liquido con il 100% di olii vegetali.

Ideale per tutti i tipi di teglie e stampi, può essere applicato con pennello o pistola spray.

Confezione: latte di metallo da Kg. 8

CARTA DA FORNO

Carta da forno bisiliconata 60 x 40 cm garantita per min. 10 cotture.

Confezione: 500 fogli in cartone.



Stampi VARIOFORM

Stampi in carta uso forno, quadrati 17x17 cm, altezza 3,2 cm

Applicazioni



Ideali **PER TORTE DA FORNO**

- YOGOSOFT
- BLACK SOFT
- VALBELLA SOFT
- TORTA FACILE
- DOLCE AMOR
- DOLCEMARGHERITA

FARCITURA

- DELIFRUIT
- CREME PASTICCERE KOMPLET
- KIDDYFRUIT limone - arancio
- CREME KIDDY
- KIDDY CONFI

FINITURA

- Gelatine BELNAP
- POLVERE NEVE EXTRA



PER SPECIALITA' DA FORNO

- OVOCREM
- RICOCREM
- CHEESE CAKE MIX
- QUARK STABIL

su base Frolla e farciti a piacere

Ottime anche per **TORTE SALATE con**

- SFOGLIA SPECIAL
- BUTTERTOAST
- GRANPAT
- PAINFORT





Teglia DOLCI al TAGLIO

Applicazioni

Teglie in alluminio 60 cm lunghezza x 20 cm larghezza x 5 cm altezza con bordo estraibile

PER TORTE DA FORNO

- YOGOSOFT
- BLACK SOFT
- TORTA FACILE
- VALBELLA SOFT
- DOLCE AMOR
- DOLCEMARGHERITA

FARCITURA

- DELIFRUIT
- CREME PASTICCERE KOMPLET
- KIDDYFRUIT limone - arancio
- CREME KIDDY
- KIDDY CONFI

FINITURA

- Gelatine BELNAP
- POLVERE NEVE EXTRA



PER SPECIALITA' DA FORNO

- OVOCREM
- RICOCREM
- CHEESE CAKE MIX
- QUARK STABIL

su base Frolla e farciti a piacere

Ottimo anche PER SEMIFREDDI

- LINEA FOND
su base Pan di Spagna o Frolla precotta



Stampi e teglie

Novità!



Stampi Primavera

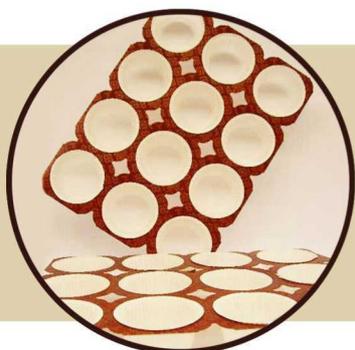
Stampi rettangolari colorati 9x15,5x6 cm
-per lievitati ca. 250 - 300 g impasto
-per montati ca. 450 - 500 g impasto

CONFEZIONE: Cartone contenente 180 pezzi

Stampi Mini Cake

Stampini colorati 10x5x4 cm in vassoio da 20 pezzi;
ca. 90 - 100 g impasto

CONFEZIONE: cartone contenente 500 pezzi



Pirottini Muffin

Stampini Ø 6 cm per Muffin da ca. 80 g
in vassoio da 12 pezzi

CONFEZIONE: cartone contenente 300 pezzi

Stampi Rotondi

In carta avana - rotondi - Ø 170 / 35 mm;
ca. 450 g impasto

CONFEZIONE: cartone contenente 240 pezzi



Stampi Cuore

In carta avana - a cuore - 130/35 mm;
ca. 180 g impasto

CONFEZIONE: cartone contenente 300 pezzi

Stampi Stella

In carta avana - a stella - 125/35 mm;
ca. 130 g impasto

CONFEZIONE: cartone contenente 300 pezzi



Stampi Varioform

In carta avana - quadrati - 17x17cm / 3,2 cm;
ca. 450 g impasto

CONFEZIONE: cartone contenente 240 pezzi

Stampi e teglie

KIT Mini tulipe

Per Muffin da ca. 40 g
Il Kit contiene:
150 Mini tulipe Azzurro
150 Mini tulipe Rosso
150 Mini tulipe Verde chiaro
150 Mini tulipe giallo
in carta alimentare da forno.



20 Vassoi in cartoncino alimentare bianco da 12 fori
per cottura ed esposizione.

KIT Tulipe

Per Muffin da ca. 100 g
il Kit contiene:
125 Stampi Tulipe blu
125 Stampi Tulipe arancioni
125 Stampi Tulipe verdi
125 Stampi Tulipe fucsia
in carta alimentare da forno



20 Vassoi Tulipe in cartoncino alimentare da 6 fori
per cottura ed esposizione.

TEGLIA per KRAPPEN DA FORNO

Per KRAPPEN: 15 FORME da ca. 55 g
Per MINI KRAPPEN: 24 FORME da ca. 30 g
In lamiera alluminata 60 x 40 cm
Vendita al pezzo.



TEGLIA PER DOLCI AL TAGLIO

Idonea sia per Torte da Forno che per Semifreddi
In alluminio 60 x 20 cm / 5 cm - con bordo estraibile.
Vendita al pezzo.

Prodotti Kessko

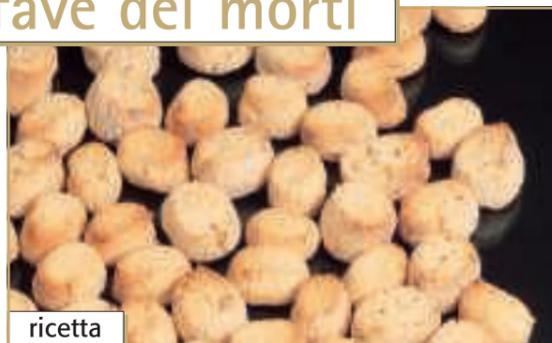
LA QUALITÀ PIACE



1
2
3
4
5

Solo mandorle, armelline deamarizzate e zucchero.

fave dei morti



ricetta

Persipan	1.000 gr.
Zucchero semolato	1.000 gr.
Farina	900/1.000 gr.
Uova	300 gr.
Back Pulver	20 gr.

modalità d'impiego

Impastare tutti gli ingredienti. Modellare l'impasto in filoncini del diametro di 1/1,5 cm. Tagliare a cubetti e passare nella farina.

cottura

Cuocere a 200°C. Sfnare appena dorate.

N.B. Nell'impasto si possono aggiungere semi di finocchio, anice, ecc.

marzapane 50/50 modelliermarzipan

modalità d'impiego

Il prodotto viene utilizzato a freddo direttamente dalla confezione per modellare e formare fiori, frutti ed altre figure senza nessun'altra lavorazione. Per ottenere una diversa colorazione del prodotto è sufficiente aggiungere il relativo colorante. Proteggere e lucidare i soggetti con burro di cacao spray.

pasta per coperture e tableaux decorativi

ricetta

Marzapane 50/50	1.000 gr.
Zucchero a velo	800/1.000 gr.
Zucchero invertito o glucosio	150/200 gr.

modalità d'impiego

Mescolare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una pasta omogenea. Tirare e modellare secondo esigenza.



glassa per colombe e veneziane



ricetta

Persipan	1.000 gr.
Albume	500 gr.
Zucchero a velo	500 gr.
Amido	200 gr.

modalità d'impiego

Miscelare Persipan, lo zucchero a velo e l'amido e quindi aggiungere gradualmente l'albume.

NEW '08 www.progress.bg.it



PERSIPAN PASTA DI MANDORLE MO MARZAPANE 50/50 MODELLIERMARZIPAN



paste di alta qualità a base di ingredienti naturali, senza conservanti né coloranti.



KOMPLET ITALIA s.r.l. SEMILAVORATI E MATERIE PRIME PER PANETTERIE, PASTICCERIE E GELATERIE
24050 Grassobbio (BG) • Tel. +39 035 42 42 742 • Fax +39 035 42 42 744 • info@kompletitalia.it • www.kompletitalia.it

Assistenza tecnica
Numero Verde
800-251859



Per biscotteria varia, copertura torte, ripieni (praline croissant), farciture (crema di mandorla) e impasti.

petit four



ricetta

Pasta Mandorle Mo - Persipan	1.000 gr.
Zucchero a velo	500 gr.
Miele	100 gr.
Albume	100/150 gr.
Aroma vaniglia e limone	q.b.

modalità d'impiego

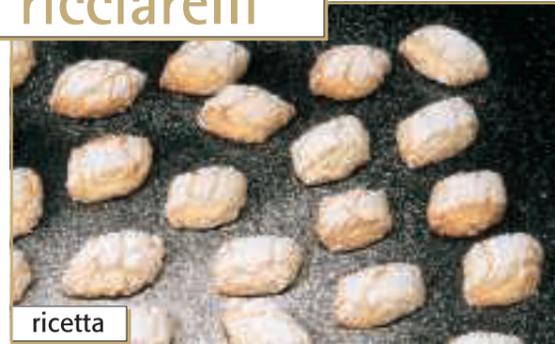
Mescolare la pasta di mandorle con lo zucchero e il miele. Aggiungere il bianco d'uovo fino a raggiungere la morbidezza voluta.

Formare con sacchetto nelle forme desiderate su carta da forno.

cottura

Cuocere a 220/230°C. Sfnare appena dorati.

ricciarelli



ricetta

Persipan	1.000 gr.
Zucchero a velo	700 gr.
Albume	200 gr.
Fecola di patate	100 gr.
Aroma arancio	q.b.

modalità d'impiego

Impastare tutti gli ingredienti aggiungendo l'albume poco alla volta, fare dei filoncini, tagliare a rombo e spolverare con zucchero a velo. Mettere su carta da forno.

cottura

Cuocere a 200/220°C. Sfnare appena dorati.

biscotti morbidi tipo amaretti



ricetta

Persipan	1.000 gr.
Zucchero semolato	330 gr.
Miele	50 gr.
Albume	100 gr.
Back Pulver	5 gr.
Aroma mandorla amara	q.b.

modalità d'impiego

Impastare con spatola **Persipan**, zucchero, miele e Back Pulver. Aggiungere quindi l'albume continuando a impastare a media velocità, sino ad ottenere un impasto morbido e omogeneo. Formare con sacchetto su carta da forno nella forma desiderata. Lasciar riposare un'ora, spolverare con zucchero a velo, poi raggruppare a mucchietto con le tre dita.

cottura

Cielo 230°C - Platea 200°C con doppia teglia. Sfnare appena dorati.

chifferi



modalità d'impiego

Utilizzare la stessa pasta dei Petit Four leggermente più dura. Formare piccole sfere rotonde o bastoncini, inumidire con albume e rotolarle in granella di mandorle o mandorle filettate. Spolverare con zucchero a velo.

cottura

Cuocere a 220/230°C. Sfnare appena dorati.

baci di dama



ricetta baci bianchi

Pasta Mandorle Mo	1.500 gr.
Zucchero semolato	500 gr.
Burro o margarina (temp. ambiente)	1.000 gr.
Farina debole	1.000 gr.

ricetta baci neri

Come sopra con l'aggiunta di 200 gr. di cacao amaro.

modalità d'impiego

Impastare **Pasta Mandorle Mo** con lo zucchero, aggiungere il burro e, infine, la farina. Lasciare riposare per circa 1 ora in frigorifero e formare delle palline del diametro di circa 3 cm.

cottura

Cuocere a 180°C per 20/25 minuti circa. Quando freddi, accoppiare con cioccolato fondente.

copertura per torta delizia

ricetta

Pasta Mandorle Mo - Persipan	1.000 gr.
Zucchero a velo	500 gr.
Miele	100 gr.
Uova	100/150 gr.
Aroma vaniglia e limone	q.b.

modalità d'impiego

Mescolare tutti gli ingredienti con spatola per 3 minuti circa. Riposo 8 ore circa.

cottura

Cuocere a 220/230°C circa. Sfnare appena dorata.



favette dei morti



ricetta

Pasta mandorle Mo	2.500 gr.
Persipan	2.500 gr.
Zucchero a velo	4.600 gr.
Albume	400 gr.
Backing Powder	25 gr.
Ammonio bicarbonato	20 gr.
Aromi - colori - zucchero semolato	q.b.

modalità d'impiego

Impastare **Pasta Mandorle Mo** e **Persipan** con lo zucchero a velo, l'albume, il Backing Powder e l'ammonio bicarbonato, sino ad ottenere una pasta omogenea. Aggiungere aroma e colore nella quantità desiderata. Procedere alla formazione di filoncini da 1 - 2 cm, tagliare a cubetti e arrotondare. Passare quindi in zucchero semolato.

cottura

Cuocere a 110/140°C fino a completa doratura.

Per una copertura a cottura immediata che mantiene la morbidezza nel tempo:

ricetta

Pasta Mandorle Mo - Persipan	1.000 gr.
Zucchero semolato	200 gr.
Miele	60 gr.
Acqua	160 gr.

modalità d'impiego

Mescolare tutti gli ingredienti con spatola per 3 minuti circa.

cottura

Cuocere a 220°C. Sfnare appena dorata.



PRONTOMANDORLA PRONTOPERSIPAN +M morbide e leggere

paste di mandorla e/o armelline finemente macinate, pronte all'uso



Semilavorati in pasta pronti all'uso. Basta aprire la confezione e formare. Annullano i tempi di riposo prima della cottura per pasticcini da tè e petit four.

Prantomandorla: pasta di mandorle pronta all'uso - Prontopersipan +M: pasta di armelline e mandorle pronta all'uso

petit four: ricetta base

modalità d'impiego Formare con sac à poche su carta da forno. Decorare con frutta candita e frutta secca.

cottura 220-230°C, sfornare appena dorati.

pan di spagna alle mandorle

ricetta

B+S	300 gr.
Farina tipo "0"	300 gr.
Zucchero	400 gr.
Uova	500 gr.
Acqua	200 gr.
Prantomandorla o Prontopersipan +M	350 gr.

modalità d'impiego Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta. Colare su stampo unto.

cottura 180° C per 25-30 minuti circa.

plum cake alle mandorle

ricetta

B+S	400 gr.
Farina debole	400 gr.
Amido/ fecola	400 gr.
Zucchero	800 gr.
Margarina/ burro	1.000 gr.
Uova	1.000 gr.
Prantomandorla o Prontopersipan +M	350 gr.

modalità d'impiego Montare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola. Colare su stampo unto ed incidere con spatola unta.

cottura 180°C per 35 minuti circa.

biscotti fiore all'albicocca

ricetta

Pasta frolla	
Prantomandorla o Prontopersipan +M	
Confibel albicocca	
Belnap neutra	

modalità d'impiego Su fondo di frolla a fiore con spessore 4 mm stendere Prantomandorla o Prontopersipan +M sui petali, colare al centro Confibel albicocca.

cottura 200° C per 15 minuti circa.

Lasciar raffreddare e lucidare con Belnap neutra.

biscotti cuore al lampone

ricetta

Pasta frolla	
Prantomandorla o Prontopersipan +M	
Delifruit lampone	
Granella di mandorle	

modalità d'impiego Su fondo di frolla a cuore con spessore 4 mm formare un contorno di Prantomandorla o Prontopersipan +M con cornetto rigato. Colare al centro Delifruit lampone. Cospargere con granella di mandorle.

cottura 200° C per 15 minuti circa.

tranci svizzeri al mirtillo

ricetta

Pasta frolla	
Prantomandorla o Prontopersipan +M	
Delifruit mirtillo	
Mandorle affettate	
Belnap neutra	

modalità d'impiego Foderare una teglia 60x40cm con pasta frolla di spessore 5 mm, colare Delifruit mirtillo. Con cornetto rigato formare una griglia di Prantomandorla o Prontopersipan +M, cospargere di mandorle affettate.

cottura 190° C per 35 minuti circa. Quando fredda lucidare con Belnap neutra. Porzionare.

crostata alle ciliegie rosse

ricetta

Pasta frolla	
Prantomandorla o Prontopersipan +M	
Delifruit ciliegia rossa	
Cocco in polvere	

modalità d'impiego Su fondo di frolla tondo con spessore 5 mm formare un bordo di Prantomandorla o Prontopersipan +M con cornetto rigato, colare al centro Delifruit ciliegia rossa. Cospargere con cocco in polvere.

cottura 200° C per 15 minuti circa.

CARATTERISTICHE

- PASTA PRONTA ALL'USO! BASTA APRIRE LA CONFEZIONE, FORMARE A PIACERE E INFORNARE.
- I PRODOTTI POSSONO ESSERE INFORNATI SUBITO "SENZA RIPOSO".
- ALTA QUALITA' DEI PRODOTTI FINITI.
- MANTENIMENTO DELLA FRESCHEZZA DEI PRODOTTI NEL TEMPO.



Confezione: secchio da 6,25 Kg

SEMILAVORATO IN PASTA A BASE DI FIOCCHI DI COCCO PRONTO ALL'USO PER LA PRODUZIONE DI BISCOTTERIA DI ALTA QUALITA'.

Biscotti cuore e ciliegie



PASTA FROLLA
PRNTOCOCO
KIDDY CONFI CILIEGIA

MODALITA' D'IMPIEGO:

SU FONDO DI FROLLA A CUORE CON SPESORE 4MM FORMARE CON SAC A POCHE (BOCCHETTA DIAMETRO 10MM) UN CONTORNO DI PRNTOCOCO. COLARE AL CENTRO KIDDY CONFI CILIEGIA.

COTTURA: 200° C PER 15 MIN. CA.

Biscotti al cocco



PRNTOCOCO

MODALITA' D'IMPIEGO:

FORMARE PRNTOCOCO CON SAC A POCHE SU CARTA DA FORNO

COTTURA: 190/200° C SFORNARE APPENA DORATI.

DECORARE A PIACERE.

Quadrattini al cocco



PASTA FROLLA
PRNTOCOCO

MODALITA' D'IMPIEGO:

SU FONDO DI FROLLA CON SPESORE 4MM (LARGHEZZA 5CM) LUCIDATO CON UOVO FORMARE CON SAC A POCHE (BOCCHETTA PIATTA LARGHEZZA 2CM) UNA STRISCIA CON PRNTOCOCO.

COTTURA: 200° C PER 15 MIN. CA.

TAGLIARE ANCORA TIEPIDI ALLA LARGHEZZA DI 3 CM.

ADDENSANTI E STABILIZZANTI A FREDDO

TOMATO FOND

Miscela solubile con pomodoro liofilizzato per addensare e migliorare l'aroma di succo, purea e pezzi di pomodoro



CARATTERISTICHE e VANTAGGI

- ✓ Contiene pomodoro liofilizzato in polvere (15%): accentua il gusto e il colore di succhi e passate di pomodoro
- ✓ Ideale per lavorazioni con sac a poche e dosatori
- ✓ Stabile in cottura e surgelazione



DOSAGGIO : da 40 a 150 gr. di TOMATO FOND su 1 Kg. di pomodoro. Mescolare con frusta.

CONFEZIONE : sacchetti in alluminio non vendibili singolarmente da Kg. 2,5 x 2 = cartone Kg. 5

CONSERVAZIONE : 24 mesi in confezione sigillata a temperatura ambiente

INGREDIENTI : zucchero, amido modificato, pomodoro in polvere (15%), sale, amido di grano tenero, addensante: gomma guar.

ADDENSANTI E STABILIZZANTI A FREDDO

QUELLI

Addensante neutro a freddo per succhi e polpa di frutta, ricotta, pomodoro.

CARATTERISTICHE e VANTAGGI

- ✓ di gusto neutro, ottimo per applicazioni di Pasticceria e Gastronomia: **evita il rilascio di liquidi!**
- ✓ per **ricotta** : ideale per addensare farciture a base di ricotta, come nei cannoli siciliani!
- ✓ per **pomodoro in pezzi**, purea o succo
- ✓ per **farciture di torte salate**
- ✓ per **frutta surgelata, scioppata o fresca**
- ✓ per **succhi di frutta** : si ottiene una farcitura cremosa, stabile in cottura e surgelazione



DOSAGGIO

- **Ricotta** : 30 gr. **QUELLI** + 1.000 gr. di ricotta e zucchero. E' consigliabile miscelare Quelli con lo zucchero, quindi aggiungere la ricotta.
- **Pomodoro** : 40-60 gr. **QUELLI** + 1.000 gr. di pomodoro. Mescolare con frusta sino ad ottenere una salsa liscia ed omogenea.
- **Farcitura di torte salate** : 30-70 gr. **QUELLI** + 1.000 gr. di farcitura. Aggiungere Quelli in fase di impasto.
- **Frutta surgelata/scioppata/fresca** : rotolare direttamente la frutta surgelata in **QUELLI**. 50-70 gr. : 1.000 di frutta.
- **Succhi di frutta** : 100-120 gr. **QUELLI** + 200 gr. zucchero + 1 lt. di succo a piacere. Mescolare Quelli con zucchero, quindi aggiungere il succo.

INGREDIENTI : amido modificato

CONFEZIONE : sacchetti di alluminio non vendibili singolarmente da Kg. 2,5 x 2 = Kg. 5 o su ordinazione Kg. 25

CONSERVAZIONE : 2 anni in confezione chiusa a temperatura ambiente (20°C)

DUROSAN

Stabilizzante in polvere per panna fresca da decorazione

CARATTERISTICHE e VANTAGGI

- ✓ Solubile a freddo, può essere miscelato direttamente con zucchero e panna e montato nel montapanna.
- ✓ Evita il rilascio di siero da parte della panna esposta per lungo tempo (ad esempio in vetrina).



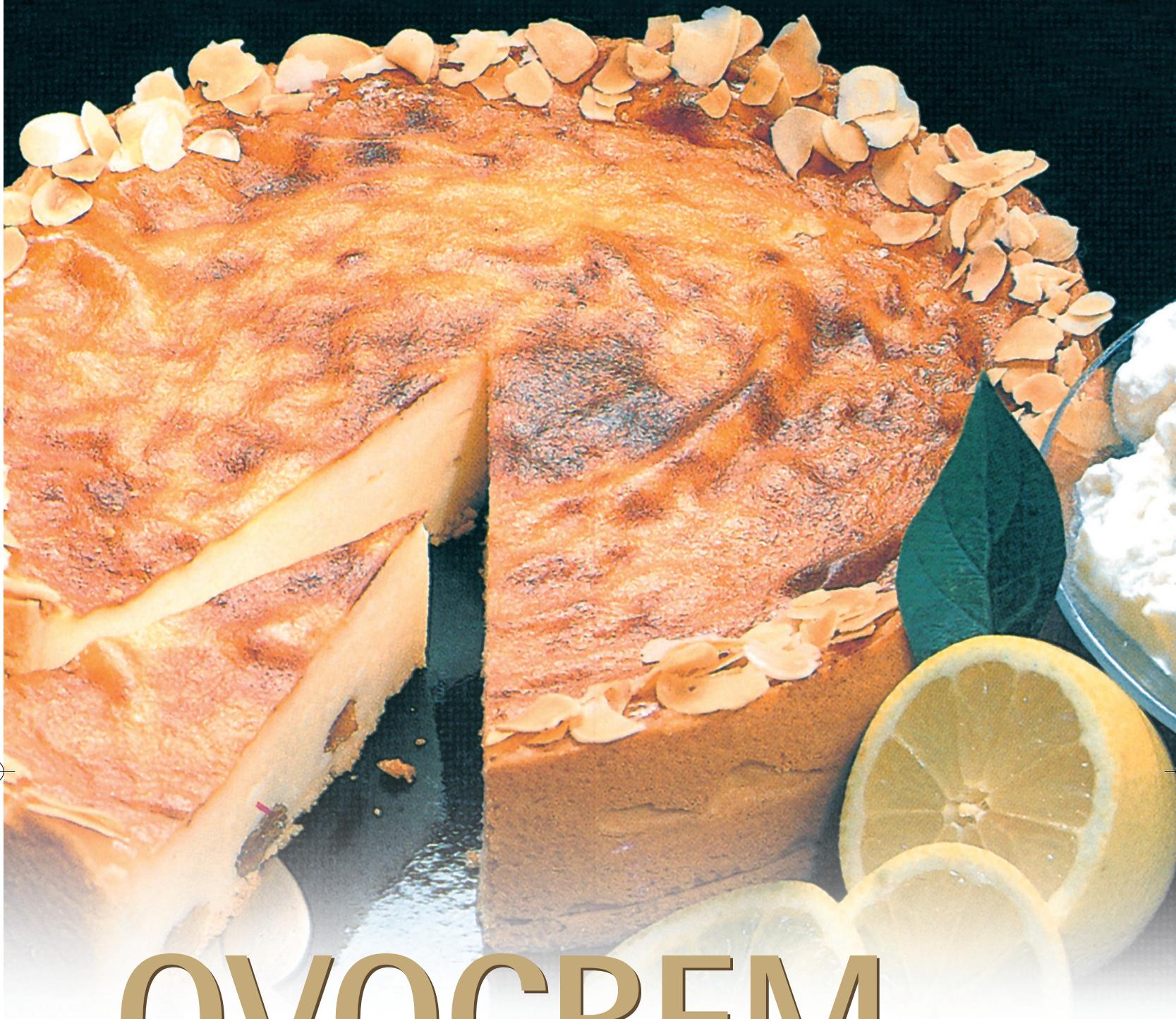
DOSAGGIO

- **Ricetta** : 8-10 gr. **DUROSAN** + zucchero a piacere + 1 lt panna fresca

INGREDIENTI : amido, latte scremato in polvere

CONFEZIONE : sacchetti di alluminio non vendibili singolarmente da Kg. 1x4 = Kg. 4

CONSERVAZIONE : 2 anni in confezione chiusa a temperatura ambiente (20°C)



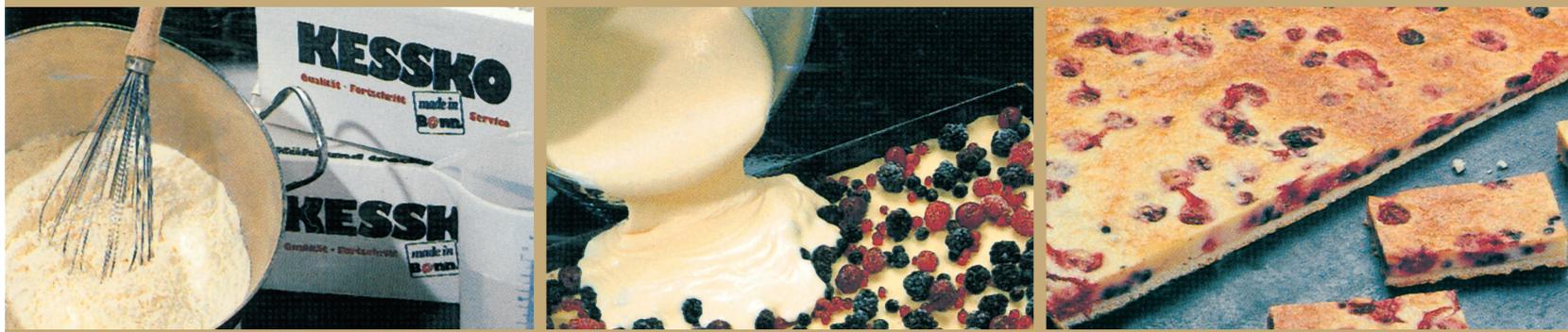
OVOCREM

dolce creatività

miscela per crema all'uovo, per la produzione di torte da forno.



Ovocrem: dolce creatività.



torta ai frutti di bosco

ricetta base

Ovocrem	400 gr.
Acqua	600 gr.

modalità d'impiego

Mescolare **Ovocrem** e acqua. Far riposare la crema per 10 minuti. Foderare di pasta frolla alcune teglie e disporvi i frutti di bosco.
Ricoprire la frutta con la crema ottenuta.

cottura

200°C per 30-45 minuti.

torta di mele

ricetta

Ovocrem	400 gr.
Acqua	600 gr.
Florenta	140 gr.
Mandorle affettate	60 gr.

modalità d'impiego

Foderare di pasta frolla alcuni stampi per torte e disporvi le mele a pezzi. Mescolare **Ovocrem** con l'acqua e ricoprire le mele con la crema ottenuta. Mescolare **Florenta** con le mandorle affettate, e cospargere la superficie della torta.

cottura

190-200°C per 30-45 minuti circa.

torta di ricotta

ricetta

Ovocrem	400 gr.
Acqua	600 gr.
Ricotta	1.000 gr.
Uvetta sultanina o gocce di cioccolato, a piacere	

modalità d'impiego

Mescolare **Ovocrem** con acqua, quindi aggiungere la ricotta, infine aggiungere l'uvetta o le gocce di cioccolato. Versare la crema così ottenuta in stampi foderati di pasta frolla.

cottura

200°C per 30-45 minuti.

torta alla nocciola

ricetta

Ovocrem	400 gr.
Acqua	600 gr.
Kiddy Noisette	300 gr.

modalità d'impiego

Mescolare **Ovocrem** con l'acqua. Far riposare il composto per circa 10 minuti, quindi aggiungere **Kiddy Noisette**. Foderare alcuni stampi per torte con pasta frolla e versarvi la crema ottenuta.

cottura

190-200°C per circa 30-45 minuti.

Dolcedekor



Descrizione

Miscela non igroscopica per spolvero a base di zucchero a velo e materie prime di alta qualità tra cui **burro di Sal** e **aroma naturale** di vaniglia. Ottima per decorare prodotti ancora caldi come fritti, torte da forno, paste lievitate, biscotteria, ecc..

Caratteristiche

- Non contiene grassi idrogenati né grasso di palma
- Con aroma naturale di vaniglia
- Di colore bianco naturale
- Passa ottimamente dal setaccio
- Alta resistenza al calore (fino a 42°C)
- Stabile in surgelazione
- Eccellente capacità di mantenersi sul prodotto finito
- Nuovo sacchetto da 10 kg con maniglia per trasporto ed apertura semplificata senza dover tagliare la confezione!

NON IGROSCOPICA
(non assorbe umidità).



Komplet Italia s.r.l.

24050 Grassobbio (BG) - Via E. Fermi, 4
Tel. +39 035 42 42 742 - Fax +39 035 42 42 744
info@kompletitalia.it - www.kompletitalia.it

Dolcemargherita

miscela per la realizzazione di dolci Montati e Biscotteria



Plum Cake (Ricetta base)

DOLCEMARGHERITA

Uova
Burro-margarina morbidi

1.000 g
500 g
500 g

modalità d'impiego:

Montare il tutto in planetaria con spatola a media velocità, fino ad ottenere un composto soffice ed omogeneo.

Cottura: 180° c per 45-50 min. ca.(per 400g)
Per uno spacco regolare, dopo i primi 10 min. di cottura, incidere la superficie con coltellino per la sua intera lunghezza.

Plum Cake alla frutta

DOLCEMARGHERITA

Burro morbido
Uova
Farina debole
Frutta candita
Uvetta sultanina

1.000 g
500 g
500 g
300 g
300 g
300 g

modalità d'impiego:

Montare il tutto in planetaria con spatola a media velocità, fino ad ottenere un composto soffice ed omogeneo. Aggiungervi poi la farina, la frutta candita e l'uvetta mescolandole brevemente. Colare in stampo unto ed infarinato.

Cottura: 180° c per 45-50 min. ca.
Per uno spacco regolare, dopo i primi 10 min. di cottura, incidere la superficie con coltellino per la sua intera lunghezza.

Amorpolenta

DOLCEMARGHERITA

Farina gialla fine
Burro morbido
Uova intere

1.000 g
300 g
500 g
500 g

modalità d'impiego:

Montare tutti gli ingredienti a media velocità in planetaria con spatola per 3 minuti ca. Versare negli appositi stampi unti.

Cottura: 180°C per 35-40 minuti.

Caratteristiche

- Prodotto versatile per realizzare molte ricette differenti
- Semplicità d'uso: con la sola aggiunta di burro e uova
- Mantenimento nel tempo della freschezza dei prodotti finiti.
- Stabile in surgelazione
- Alta resa, grande sviluppo.



Biscotto del Pescatore

DOLCEMARGHERITA

Farina debole	800 g
Burro o margarina	1.000 g
Uova	1.200 g
Mandorle	800 g
Uvetta	1.000 g

2.200 g

modalità d'impiego:

Impastare tutti gli ingredienti con spatola per pochi minuti, aggiungervi la frutta secca. Formare con sac à poche su carta da forno.

Cottura: 200°C per 20 minuti ca.

Cantucci

DOLCEMARGHERITA

Farina debole	500 g
Tuorli	200 g
Uova	200 g
Aroma vaniglia	q.b.
Mandorle grezze	500 g

1.000 g

modalità d'impiego:

Impastare il tutto tranne le mandorle in planetaria con spatola. Aggiungervi poi le mandorle grezze, miscelando il tutto per un ulteriore minuto. Formare dei filoni da 2-3 cm. Posizionarli su carta da forno alla distanza di 3-4 cm l'uno dall'altro e pennellarli con uova.

Cottura: 200°C per 15 minuti ca. Quando cotti tagliare in obliquo e tostare, appoggiati di lato, per 5 minuti ca. sempre a 200°C.

Caprese al Limone

DOLCEMARGHERITA

PASTA DI MANDORLE MO

Burro/ margarina morbidi	700 g
Uova	700 g

CABO BLANCO (cioccolato bianco sciolto) **200 g**

PASTLIMONE TOP **60 g**

Mandorle (in granella tostate) 150 g

600 g

1.000 g

modalità d'impiego:

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola a media velocità per 6 minuti ca. Colare su stampo unto ed infarinato fino ai $\frac{3}{4}$.

Cottura: 45 minuti a 170°C.

Sformare quando ancora caldo e spruzzare la superficie con limoncello. Dopo il raffreddamento, decorare con POLVERE DI NEVE EXTRA.



Dolceoro

Caratteristiche

- Partendo dalla nostra tradizione e dall'utilizzo di ingredienti selezionati, abbiamo sviluppato una miscela con fumetto di mais e nocciole tostate e finemente macinate per la produzione di dolci in stampo, muffin, biscotteria, ecc...
- Molteplici possibilità d'impiego dal dolce montato alla biscotteria.
- Semplice da utilizzare: per la ricetta base è sufficiente aggiungere uova e burro.
- Ottima qualità e risultato costante.
- Mantenimento della freschezza del prodotto finito nel tempo.
- Stabile in surgelazione.

Ricetta base (Cake fior di mais)



DOLCEORO	1.000 g
Uova	500 g
Burro morbido	500 g

Modalità d'impiego:

Mescolare il tutto in planetaria con spatola alla media velocità fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo.

Colare l'impasto in stampo unto ed infarinato.

Cottura: 190°C per 45 minuti ca. (400 g)

Dolce del Re

DOLCEORO	1.000 g
Uova	550 g
Burro morbido	500 g
Farina debole	150 g

Modalità d'impiego:

Mescolare il tutto in planetaria con spatola alla media-alta velocità per 3-4 min. ca. fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo.

Goccine di cioccolato 200 g
Aggiungere mescolando brevemente.

Colare 1.100 g di impasto in stampo da Panettone da 750 g.

Cottura: Statico 185°C, Rotor 165°C per 60/70 min. valvola chiusa + 10 min. con valvola aperta.

Tegole croccanti

DOLCEORO	1.000 g
Burro sciolto	150 g
Acqua	250 g

Modalità d'impiego:

Impastare il tutto in planetaria con spatola a bassa velocità. Formare su carta da forno con sac à poche, bocchetta diam. 10 mm.

Cottura statico: 210°C per 7 minuti ca. con valvola aperta

Cottura rotor: 190°C per 7 minuti ca. con valvola aperta

La ricetta base può essere addizionata di frutta secca in granella nell'ordine del 10% su ricetta aggiungendola a fine impasto mescolando brevemente.





Linea pasticceria

Zaletti al mais

DOLCEORO	700 g
Farina debole	300 g
Burro	400 g
Uova	150 g

modalità d'impiego:

Impastare a frolla DOLCEORO e burro, aggiungerci poi le uova ed in ultimo la farina mescolando brevemente. Stendere all'altezza di 7 mm. Stampare con tagliapasta diam. 6 cm. Lucidare con acqua e zucchero. Ultimare con zucchero di canna.

cottura: 190°C per 15 minuti ca.

Fior d'Alpe



Base frolla al mais:

DOLCEORO	600 g
Farina debole	400 g
Burro	400 g
Uova	150 g

Impastare a frolla DOLCEORO e burro, aggiungerci poi le uova ed in ultimo la farina mescolando brevemente. Stendere all'altezza di 5 mm. Foderarvi uno stampo per crostate.

Ricetta impasto soffice:

DOLCEORO	1.000 g
Uova	400 g
Burro	200 g
Olio di semi	200 g

Mescolare il tutto in planetaria con spatola alla media velocità fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo.

Composizione: Farcire la base frolla con DELIFRUIT MORA e versarvi l'impasto soffice fino al bordo aiutandosi con sac à poche.

cottura: 180°C per 45 minuti circa.

Quando fredda, spolverare con POLVERE NEVE EXTRA alternato al cacao.

Sbrisolona

DOLCEORO	1.000 g
Farina debole	400 g
Burro	400 g
Tuorli	100 g

modalità d'impiego:

Impastare il tutto fino ad ottenere un impasto granulare.

Depositare in stampo all'altezza di 3 cm.

Decorare con mandorle greeze.

cottura: 190°C per 25 min. ca. (350 g)

Torta di bosco

Base:

DOLCEORO	800 g
Uova	200 g
Burro	400 g
Farina	200 g

Impastare il tutto in planetaria con spatola alla media velocità fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Colare in tortiera unta all'altezza di 2 cm, completare con DELIFRUIT LAMPONE e granella di frolla.

Granella di frolla:

DOLCEORO	750 g
Burro	350 g
Farina	300 g

Impastare il tutto in planetaria con spatola alla media velocità sino ad ottenere un impasto granulare.

Prima di infornare, cospargere con FLORENTA.

cottura: 180°C per 60 min. ca.

Quando fredda, spolverare il bordo con POLVERE NEVE EXTRA.

Prodotti Fruibel

LA QUALITÀ PIACE



**FRUIBEL**

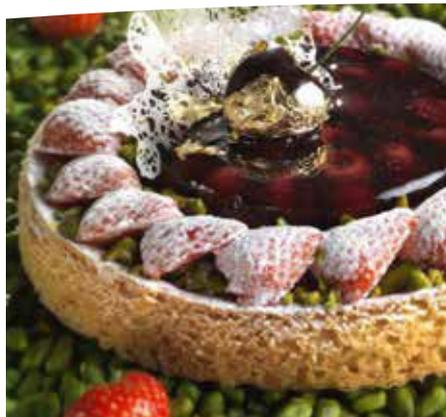
**KOMPLET**



1
2
3
4
5

Passion for Pastry

Linea farciture a base di frutta



FRUIBEL è il marchio che contraddistingue la Linea di prodotti a base di Frutta, la Linea Gelatine e la Linea Cioccolato della multinazionale Dawnfoods, azienda produttrice di una vasta gamma di prodotti specializzati per Pasticcerie, Gelaterie e Food Service.

TRADITION

Linea di composte a base del 90% di frutta di prima scelta, pronta all'uso.

- Alta percentuale di frutta.
- Stabile in cottura e surgelazione: non rilascia liquidi e mantiene il suo volume.
- Qualità costante.

Gusti disponibili :

- **Mela pezzi grossi.**
- **Mela cubetti 10/10.**
- **Pera cubetti 10/10.**

DELIFRUIT®

Linea di composte a base di frutta intera o a pezzi di prima scelta, pronta all'uso.

- Frutta di prima scelta sempre disponibile
- Qualità della frutta sempre costante
- Prezzo fisso garantito
- La frutta non si rovina e non rilascia liquidi in cottura e surgelazione

Gusti disponibili:

Classic: ciliegia rossa, ciliegia nera, ananas, pesca, albicocca, pera, lampone, mirtillo selvatico, fragola, frutti di bosco, mora, ribes rosso, tropical, mango.

Primafruit: ciliegia amarena

Daily: mela, arancia, limone, uvetta al rhum.

La linea CLASSIC è top quality e si contraddistingue per la presenza in ricetta di aromi naturali; la linea DAILY si riferisce ad un mercato che necessita di un ponderato rapporto qualità – prezzo.

UTILIZZO

- Per la farcitura – prima o dopo cottura – di Torte da forno , Tartellette, Fagottini, Crostate, Brioches e Croissant;
- Per la decorazione di torte, Semifreddi, Coppe Gelato, Variagati e Dessert;
- In abbinamento ai nostri prodotti YOGOSOFT, OVOCREM, CHEESE CAKE MIX.

Linea Creme di frutta e Gelatine



CONFIBEL

Creme di frutta di ottima qualità, stabili al forno e surgelazione, di consistenza cremosa e spatolabile.

Gusti disponibili:

- **Albicocca**
- **Lampone** (con semi)

CORIN

Crema a base di ottima frutta essiccata reidratata.

- Alta percentuale di frutta.
- Ottima stabilità in cottura e congelazione.
- Mantenimento della morbidezza nel tempo.

Gusti disponibili:

- **Albicocca**
- **Prugna brusca**

BELNAP®

(Diluizione 50 – 70%)

Assortimento di gelatine concentrate a caldo per applicazioni con pennello o macchina a spruzzo.

- ottima capacità di diluizione e riutilizzo
- eccellente stabilità sui prodotti finiti
- stabile alla surgelazione

Gusti disponibili:

- **neutro**
- **albicocca**
- **fragola**

GELOMAT®

Assortimento di gelatine pronte all'uso per macchine a spruzzo.

Gusti disponibili:

- **neutro**
- **albicocca**

DECORCEL®

Linea di gelatine a freddo per la specchiatura di semifreddi, frutta e dessert.

- Semplici da usare: consistenza facilmente spatolabile.
- Effetto brillante.
- Stabili alla surgelazione e allo scongelamento.
- Versatili.

Gusti disponibili:

- **Neutro**
- **Neutro Classic** (più fluido, per utilizzo a pennello)
- **Neutral Glamour** (neutro con effetto brillante - scintillante)
- **Cioccolato**
- **Bianco**



Distributore esclusivo per l'Italia
KOMPLET ITALIA Srl

Via E. Fermi, 24050 Grassobbio (BG)
Tel. 035.42.42.742, Fax 035.42.42.744
e-mail: info@kompletitalia.it
website: www.kompletitalia.it



TRADITION 90% di frutta in pezzi



Passion for Pastry

TRADITION 90% di frutta in pezzi



TRADITION è una gamma di preparazioni di mele e pere di alta qualità con alta percentuale di frutta (90%).

TRADITION è preparata esclusivamente con frutta fresca.

CARATTE RISTICHE:

- Gusto ricco di frutta fresca grazie all'alto contenuto di mele o pere
- Stabile in cottura (rimane fragrante)
- Stabile alla surgelazione
- Facile da utilizzare
- Qualità costante
- Risparmio di tempo (non si sbuccia)

APPLICAZIONI:

Crostate, Strudel, prime colazioni e in abbinamento a dolci montati

TORTA trentina

Ingredienti

1. Pasta frolla
2. Ripieno :

TRADITION MELA	gr. 1.000
Mele	gr. 1.000
Marmellata	gr. 500
Pinoli	gr. 50
Noci	gr. 50
Cannella	gr. 25

Modalità d'impiego:

su stampo diam. 18 cm stendere 200 gr di pasta frolla, colare il ripieno (300 gr) e ricoprire con pasta frolla. Spennellare con uovo e cospargere con zucchero semolato. Cuocere a 170 °C per ca. 30 min.

formato e confezioni:

Mela Pezzi grossi:	secchi 5,5 kg
Mela 10/10:	latte da 2,5 e secchi da 5,5 e 11 kg
Pera 10/10:	secchi da 5,5 kg

TORTA PAESANA ALLE MELE

Ingredienti:

1. Pasta frolla
2. **TRADITION MELA**
3. Crema di mandorle: amalgamare insieme
 - PASTA MANDORLE "MO" gr. 1.000
 - Zucchero a velo gr. 600
 - Uova intere gr. 250

Modalità d'impiego:

foderare una tortiera con Pasta Frolla. Spalmare un leggero strato di Crema di Mandorle e ricoprire fino al bordo con TRADITION MELA. Cuocere a 180 °C per ca. 30 min. Dopo la cottura lucidare con gelatina.

TRANCIO DI SFOGLIA ALLE MELE

Ingredienti:

1. Pasta sfoglia
2. **TRADITION MELA**
3. Uvetta imbevuta nel rum

Modalità d'impiego:

su una base di pasta sfoglia posare nel centro TRADITION MELA incorporandovi l'uvetta imbevuta. Ricoprire il tutto con uno strato di sfoglia inciso. Spennellare con uovo e cuocere a 180 °C.



Distributore esclusivo per l'Italia
KOMPLET ITALIA Srl

Via E. Fermi, 24050 Grassobbio (BG)
Tel. 035.42.42.742, Fax 035.42.42.744
e-mail: info@kompletitalia.it
website: www.kompletitalia.it





KIDDY FRUIT

Gustosa cremosità

crema pronta di Limone o Arancia da farcitura e da forno



Caratteristiche

- Alta percentuale di limone o arancia
- Ottima spatolabilità
- Cremosità adatta per sac à poche e dosatori
- Gusto spiccato di limone o arancia
- Colore invitante e brillante
- Stabilità in cottura e surgelazione
- Ottima conservabilità



**CREMA DI LIMONE O ARANCIA
PRONTA ALL'USO, IDEALE PER
FARCIRE, DECORARE E AROMATIZZARE
PANNA E CREME PASTICCERE**

Farcitura di Fondi e Tartellette di Frolla già cotti

Kiddy Fruit Limone o Arancia	500 g
Belnap Neutra	500 g
Acqua	100 g

modalità d'impiego

Portare a leggera ebollizione **Belnap** con l'acqua, quindi versare la gelatina diluita sul **Kiddy Fruit Limone o Arancia**, mescolando il tutto.

Su un fondo di frolla già cotto versare il composto fino al bordo dello stesso. Lasciar rapprendere e conservare a + 5°C. Decorare a piacere.

CONSIGLIO PER CROSTATE DA FORNO
Precuocere il fondo di frolla per 10 minuti, stendere **Kiddy Fruit** e ultimare la cottura. A raffreddamento avvenuto, gelatinare.



Passion for Pastry





BELNAP

Gelatina a caldo concentrata, per applicazioni con pennello o con macchina a spruzzo. Per lucidare e ricoprire frutta, torte e prodotti di pasticceria.

UTILIZZO

Diluire gr. 1.000 di BELNAP con 700 gr. di acqua. Portare la temperatura a 90 °C, lasciare raffreddare a ca. 70 °C gelatinare con pennello. Per applicazioni con macchine a spruzzo: versare la miscela di BELNAP ed acqua nel serbatoio della macchina e portare il termostato della stessa a 90 °C.

CARATTERISTICHE E VANTAGGI

- Alta concentrazione = prezzo concorrenziale
- Alta resa da 70% a 100% d'acqua
- Gelifica rapidamente
- Struttura cremosa: agevola la diluizione con l'acqua
- Stabile alla surgelazione
- Eccellente trasparenza e lucentezza
- Ottima stabilità e superficie asciutta
- Brillante: migliora l'aspetto del prodotto finito
- Prolunga la durata del prodotto finito
- Facilmente riutilizzabile

CONFEZIONI

- Secchielli da 7 o 14 kg

GUSTI DISPONIBILI

- Neutro
- Albicocca
- Fragola (su ordinazione)

GELOMAT GT

Gelatina pronta all'uso specifica per macchine a spruzzo. Utilizzabile anche al pennello. Per lucidare e ricoprire frutta, torte e prodotti di pasticceria.

UTILIZZO

Connettere la confezione (BIB) alla macchina a spruzzo, regolare il termostato a 90 °C e utilizzare sui vostri prodotti. Applicazioni con pennello: scaldare la gelatina a 75-90°C. Utilizzare con pennello.

CARATTERISTICHE E VANTAGGI

- Facile da utilizzare
- Gelifica rapidamente
- Eccellente stabilità sui prodotti
- Stabile alla surgelazione
- Brillante: migliora l'aspetto del prodotto finito
- Prolunga la durata del prodotto finito

CONFEZIONI

- Bag in box da 13 kg

GUSTI DISPONIBILI

- Neutro
- Albicocca (giallo)



Distributore esclusivo per l'Italia
KOMPLET ITALIA Srl

Via E. Fermi, 24050 Grassobbio (BG)
Tel. 035.42.42.742, Fax 035.42.42.744
e-mail: info@kompletitalia.it
website: www.kompletitalia.it



is a brand of



Decorgel

Neutro, Bianco, Cioccolato e Classic



DECORGEL

è una gelatina a freddo pronta all'uso, consigliata per un largo impiego: applicazione con spatola per l'effetto specchio, decorazione di dolci, effetto marmorizzato, applicazione con piccoli sacchetti imbuto per decorazioni o scritte.

Di consistenza gelatinosa, **DECORGEL** deve essere mescolato con la spatola prima di essere utilizzato. Dopo l'applicazione, riprenderà le sue caratteristiche iniziali.

DECORGEL

ha come principale caratteristica la semplicità d'impiego e l'incomparabile brillantezza che dona un tocco in più alla pasticceria. Stabile alla surgelazione, rimane lucido e protegge i prodotti sui quali è applicato.

DECORGEL CLASSIC

è la versione più fluida di **DECORGEL NEUTRO** e non necessita di essere mescolato prima dell'uso. E' particolarmente indicato per gelatinare a pennello la frutta fresca.

Linea di gelatine a freddo studiata per la specchiatura, decorazione e finitura di torte, semifreddi e dessert.

Fruibel è un marchio


UNIFINE
Food & Bake Ingredients



UN' AMPIA POSSIBILITA' D'IMPIEGO:

Specchiatura di Semifreddi e Dessert

Mescolare **DECORGEL** con l'aiuto di una spatola per renderlo omogeneo. Applicare direttamente su dolci congelati e lisciare.

Fissaggio e lucidatura di soggetti su ostia

DECORGEL NEUTRO utilizzato puro è ideale per il fissaggio e la lucidatura di soggetti su "ostia", per la sua trasparenza e consistenza.

Applicazione con pennello sulla frutta fresca

Per proteggere e dare brillantezza alla frutta, utilizzare **DECORGEL CLASSIC** o diluire **DECORGEL NEUTRO** con 15% d'acqua, quindi gelatinare con pennello.

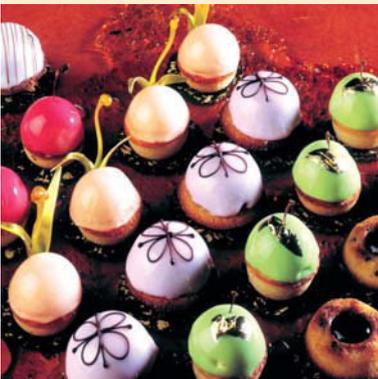
Specchiatura di dolci bombati con Decorgel Bianco, Neutro e Cioccolato (metodo per specchiatura gelatinata)

Per specchiare l'intera superficie di dolci bombati, miscelare gr. 300 di **BELNAP** e gr. 300 d'acqua e portare ad ebollizione. Versare su Kg. 1 di **DECORGEL** a temperatura ambiente e mescolare. Portare la miscela a 48°C e versarla direttamente sul semifreddo tolto dall'abbattitore. Questa miscela può essere utilizzata più volte, riscaldandola in microonde o bagno maria.



Effetto marmorizzato

E' possibile creare delle meravigliose decorazioni effetto marmorizzato mescolando **DECORGEL BIANCO** e **CIOCCOLATO**. Per far ciò, specchiare la superficie del semifreddo con Decorgel bianco. Usando il metodo per la glassatura dei dolci bombati (Con Belnap), versare il Decorgel Cioccolato sopra il Decorgel Bianco e lisciare immediatamente con una spatola. Levando l'eccedente di Decorgel, l'effetto marmorizzato si otterrà automaticamente.



Varianti Personalizzate

I **DECORGEL BIANCO**, **NEUTRO** e **CLASSIC** possono essere mescolati con coloranti alimentari per creare un'infinità di colori.

DECORGEL NEUTRO e **CLASSIC** sono inoltre una base eccellente per creare delle specchiature di frutta, aggiungendo semplicemente della polpa di frutta nell'ordine del 5-10%.





LINEA DI GELATINE

PER SCRIVERE E DECORARE

Piping Jelly



Colori disponibili:

Neutro

Rosso

Verde

Giallo Oro

Marrone

Ottima tenuta e fluidità!

Confezione:

secchiello da kg 2



KOMPLET ITALIA S.r.l. - Via E.Fermi, 4 – 24050 Grassobbio BG p.IVA 00979320165

Tel. 035.42.42.742 Fax 035.42.42.744 N.Verde Servizio Tecnico 800.251859

www.kompletitalia.it e-mail: info@kompletitalia.it

Emulshine Extra



Clean
label

Ready
to use

Vegetarian

Lucidante Emulshine Extra

Sostituto dell'uovo per lucidare pronto all'uso che conferisce una superficie brillante e non appiccicosa a Paste Lievitate e prodotti da forno.

Dawn[®]
Creating happiness[™]



Caratteristiche

- Prodotto pronto all'uso, facile da utilizzare;
- Alte performance di Brillantezza;
- Miscela pastorizzata UHT;
- Clean Label;
- Non contiene OGM;
- Idoneo per vegetariani.
-

Vantaggi

•



NON DILUITO
Massima lucidità, intensa
brillantezza di lunga
durata



DILUITO AL 30%
Media lucentezza,
moderata doratura



DILUITO AL 50%
Leggera lucentezza

- Non necessita di trasporto e stoccaggio refrigerati;
-
-
-
-
-
-

Applicazioni

•
•
•

	Confezione
EMULSHINE EXTRA	Bottiglie PE 1 lt x 6

	Shelf life
Confezione sigillata	9 mesi
Aperto in frigo	3-4 giorni



Vedi video tramite
codice QR

Unishine plus

Prodotto UHT sostituto dell'uovo pronto all'uso per lucidare.



	Shelf life
Confezione sigillata	9 mesi
Aperto in frigo	3-4 giorni

Unishine Plus ha le stesse caratteristiche di Emulshine, ma anche importanti differenze:

- E' idoneo per **vegani**: non contiene ingredienti di origine animale
- E' particolarmente indicato per **impianti industriali** che utilizzano macchine spruzzatrici ad ugelli
- E' confezionato in pratici **Bag in Box da 10 lt** con tappo a prova di manomissione, dotato di un adattatore a vite immediatamente collegabile agli impianti a spruzzo.



SPETT.LE CLIENTE

Circolare C02tris/16

Grassobbio, Febbraio 2016

OGGETTO: **EMULSHINE EXTRA**

Con la presente Vi informiamo che è disponibile nei nostri magazzini il nuovo prodotto Dawn

D2037 EMULSHINE EXTRA

Bottiglia da 1,02 kg

Tray da 6 bottiglie

Prezzo Dettaglio: € 4,60 / bottiglia

	Shelf life
Confezione sigillata	9 mesi
Aperto in frigo	3-4 giorni



Trattasi di una miscela liquida UHT pronta all'uso, sostitutiva dell'uovo, per lucidare Paste lievitate e Prodotti da forno in generale, conferendo una superficie brillante e non appiccicosa.

Dépliant illustrativo in allegato.

Abbiamo il piacere di presentarvi la seguente **PROMOZIONE INTRODUTTIVA** abbinata alle vs. condizioni di vendita

VALIDITA': Dal 18 FEBBRAIO al 30 GIUGNO 2016

PER ORDINI DI 1 Tray = 6 bottiglie e suoi multipli

**5 BOTTIGLIE in vendita
+ 1 omaggio**

Promozione inserita in automatico in un ordine minimo come da condizioni di vendita in vigore.

Cordiali saluti.

KOMPLET ITALIA S.r.l.
Il Resp.le Comm.le
Dr. Marco Vita



CAKE SALE' GOURMET

Aperitivo con gusto e fantasia . . .

miscela per la produzione di snack ed appetizer per Aperitivi e Buffet



Caratteristiche

- Molto semplice da utilizzare, risultato costante e garantito.
- Versatile: miscela a cui è possibile aggiungere moltissimi ingredienti a scelta.
- Ottimo da abbinare a ingredienti a "km 0" della propria tradizione in base alla regione.
- Stabile in surgelazione.

Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it



Linea Snack



Mini Tulipe

CAKE SALE' GOURMET	1.000 g
Acqua o Vino Bianco	900 g
Uova	200 g
Olio	400 g
Prosciutto, Olive, Formaggi a piacere	800-1.000 g

modalità d'impiego:

Mescolare il tutto in planetaria con spatola per 1 min. a bassa velocità e 3. min. a media velocità. Incorporare la farcitura tagliata sottile (Prosciutto, Olive, Formaggi, ecc...) mescolando un ulteriore minuto.

Colare in stampi **Mini Tulipe** aiutandosi con sac à poche, decorare singolarmente con Crumble Salato.

cottura: 190°C per 30 min. ca.

Crumble Salato

CAKE SALE' GOURMET	1.000 g
Burro	500 g
Uova	150 g
Formaggio Grana grattugiato	200 g
Impastare il tutto in planetaria con spatola a media velocità fino ad ottenere un impasto granulare.	



Arrotolato

CAKE SALE' GOURMET	1.000 g
Uova	1.000 g
Vino Bianco	500 g

modalità d'impiego:

Mescolare il tutto in planetaria con spatola per 1 min. a bassa velocità e 3 min. a media velocità. Colare su Silpat (foglio in silicone), all'altezza di 3 mm (Teglia 60 x 40 da 600 g ca.).

cottura: 220°C per 3 min. ca.

Quando freddo farcire con **Crema Bechamel** pronta. Arrotolare, posizionare in frigorifero per 30 min. e porzionare a piacere.

Ricetta Bechamel

CREME BECHAMEL	300 g
Latte	1.000 g

Mescolare il tutto con frusta in planetaria a forte velocità fino ad ottenere una crema liscia ed omogenea.

E' possibile aggiungervi a piacere tonno, olive, prosciutto cotto sminuzzati.



Mini Panettone

CAKE SALE' GOURMET	1.000 g
Uova	1.000 g
Vino Bianco	500 g
Prosciutto, Olive, Formaggi a piacere	2.500 g

modalità d'impiego:

Mescolare il tutto in planetaria con spatola per 1 min. a bassa velocità e 3 min. a media velocità. Incorporare la farcitura tagliata sottile (Prosciutto, Olive, Formaggi, ecc...) mescolando un ulteriore minuto.

Colare in stampo Mini Panettone 170 g di impasto. Decorare con Crumble Salato

cottura: 195°C per 35 min. ca.

Crumble Salato

CAKE SALE' GOURMET	1.000 g
Burro	500 g
Uova	150 g
Formaggio Grana grattugiato	200 g

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



Mini Stecco

CAKE SALE' GOURMET	1.000 g
Acqua	450 g
Vino Bianco	450 g
Uova	200 g
Olio	400 g
Prosciutto, Olive, Formaggi a piacere	800-1.000 g

modalità d'impiego:

Mescolare il tutto in planetaria con spatola per 1 min. a bassa velocità e per 3 min. a media velocità. Incorporare la farcitura tagliata sottile (Prosciutto, Olive, Formaggi, ecc...) mescolando un ulteriore minuto.

Colare in stampo **Mini Stecco** aiutandosi con sac à poche fino ai 2/3 dello stampo precedentemente unto, infilarvi lo stecco. Decorare a piacere.

cottura: 190°C per 15 min. ca.

Biscotto Salato

CAKE SALE' GOURMET	700 g
Amido di mais	300 g
Uova	100 g
Burro	500 g
Acqua	150 g
Zucchero a Velo	40 g

modalità d'impiego:

Impastare il tutto con spatola in planetaria a bassa velocità fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Stendere all'altezza di 4 mm, lucidare con uovo intero, stampare a piacere, depositare su carta da forno e decorare con rosmarino e sale.

cottura: 190°C per 13 min. ca.



Le Chiottole

by **YOGOFINE**



KOMPLET ITALIA s.r.l. semilavorati per panificazione, pasticceria, gelateria ed Ho.re.ca.
24050 Grassobbio (BG) - Via Enrico Fermi, 4 - Tel. +39 035 42 42 742 - Fax +39 035 42 42 744
info@kompletitalia.it - www.kompletitalia.it



... Dall'incontro della soffice pasta lievitata allo yogurt realizzata con **Yogofine** e una serie di golose Farciture realizzate su base **Cremlait** e **Fond Neutro**...nascono le *Ghiottole*...

Ricette

Ghiottole classiche

Ghiottole cacao e nocciole

Ghiottole tiramisù

Ghiottole pistacchio e nocciole

Ghiottole arancia e cioccolato



Ghiottole arancia e cioccolato

YOGOFINE	1.000 g
Burro	200 g
Uova intere	150 g
PASTARANCIA TOP	40 g
Lievito di birra	70 g
Acqua	300 g



modalità d'impiego:

Impastare tutti gli ingredienti assieme fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso. Formare delle palline da 20 g

Lievitazione: in cella a 30°C con 75% U.R. per 1 ora, 1 ora e mezza.

Cottura: forno statico a 200°C per 8 min. ca.

forno rotor a 190°C per 7 min. ca.

Quando fredde farcire con:

Crema al cacao:

CREMOLAIT	300 g
Latte	1.000 g

Mescolare gli ingredienti fino ad ottenere una crema liscia.

Montare a parte 1 lt di panna fresca non zuccherata.

Sciogliere **Fond Neutro** 200 g con 200 g di acqua (ca. 20°C) ed in seguito incorporare la panna montata poco per volta.

Composizione finale della Crema:

CREMOLAIT Pronta	1.300 g
KIDDY CHOCO SOFTY	1.000 g

Mescolare gli ingredienti fino ad ottenere una crema liscia, aggiungere poi la panna stabilizzata con **Fond Neutro** assicurandosi di non smontare il tutto, fino ad ottenere una crema omogenea.

Chiottole cacao e nocciole

YOGOFINE	1.000 g
Burro	200 g
Uova	150 g
Cacao amaro	50 g
Lievito di birra	70 g
Acqua	350 g



modalità d'impiego:

Impastare tutti gli ingredienti assieme fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso. Formare delle palline da 20 g

Lievitazione: in cella a 30°C con 75% U.R. per 1 ora, 1 ora e mezza.

Cottura: forno statico a 200°C per 8 min. ca.
forno rotor a 190°C per 7 min. ca.

Quando fredde farcire con:

Crema latte e nocciola:

CREMOLAIT	300 g
Latte	1.000 g

Mescolare gli ingredienti fino ad ottenere una crema liscia.

Montare a parte 1 lt di panna fresca non zuccherata.

Sciogliere **Fond Neutro** 200 g con 200 g di acqua (ca. 20°C) ed in seguito incorporare la panna montata poco per volta.

Composizione finale della Crema:

CREMOLAIT Pronta	1.300 g
KIDDY GUSTO SOFTY	500 g

Mescolare gli ingredienti fino ad ottenere una crema liscia, aggiungere poi la panna stabilizzata con **Fond Neutro** assicurandosi di non smontare il tutto, fino ad ottenere una crema omogenea.

Chiottole tiramisù

YOGOFINE	1.000 g
Burro	200 g
Uova intere	150 g
COMPOUND MOCCA	40 g
Lievito di birra	70 g
Acqua	300 g



modalità d'impiego:

Impastare tutti gli ingredienti assieme fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso. Formare delle palline da 20 g

Lievitazione: in cella a 30°C con 75% U.R. per 1 ora, 1 ora e mezza.

Cottura: forno statico a 200°C per 8 min. ca.
forno rotor a 190°C per 7 min. ca.

Quando fredde farcire con:

Crema al mascarpone:

CREMOLAIT	300 g
Latte	1.000 g

Mescolare gli ingredienti fino ad ottenere una crema liscia.

Montare a parte 1 lt di panna fresca non zuccherata.

Sciogliere **Fond Neutro** 200 g con 200 g di acqua (ca. 20°C) ed in seguito incorporare la panna montata poco per volta.

Composizione finale della Crema:

CREMOLAIT Pronta	1.300 g
Mascarpone	1.000 g

Mescolare gli ingredienti fino ad ottenere una crema liscia, aggiungere poi la panna stabilizzata con **Fond Neutro** assicurandosi di non smontare il tutto, fino ad ottenere una crema omogenea.

Ghiottole pistacchio e nocciole

YOGOFINE	1.000 g
Burro	200 g
Pasta pistacchio	100 g
Uova intere	150 g
Lievito di birra	70 g
Acqua	300 g



modalità d'impiego:

Impastare tutti gli ingredienti assieme fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso. Formare delle palline da 20 g.

Lievitazione: in cella a 30°C con 75% U.R. per 1 ora, 1 ora e mezza.

Cottura: forno statico a 200°C per 8 min. ca.
forno rotor a 190°C per 7 min. ca.

Quando fredde farcire con:

Crema alla nocciola:

CREMOLAIT	300 g
Latte	1.000 g

Mescolare gli ingredienti fino ad ottenere una crema liscia.

Montare a parte 1 lt di panna fresca non zuccherata.

Sciogliere **Fond Neutro** 200 g con 200 g di acqua (ca. 20°C) ed in seguito incorporare la panna montata poco per volta.

Composizione finale della Crema:

CREMOLAIT Pronta	1.300 g
KIDDY NOISETTE	1.000 g

Mescolare gli ingredienti fino ad ottenere una crema liscia, aggiungere poi la panna stabilizzata con **Fond Neutro** assicurandosi di non smontare il tutto, fino ad ottenere una crema omogenea.

Ghiottole classiche

YOGOFINE	1000 g
Burro	200 g
Uova	150 g
Acqua	300 g
Lievito di birra	70 g



modalità d'impiego:

Impastare bene tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso. Formare delle palline da 20 g.

Lievitazione: in cella a 30°C con 75% U.R. per 1 ora, 1 ora e mezza.

Cottura: forno statico a 200°C per 8 min. ca.
forno rotor a 190°C per 7 min. ca.

Quando fredde farcire con:

Crema alla ricotta

CREMOLAIT	300 g
Latte	1000 g

Mescolare gli ingredienti fino ad ottenere una crema liscia.

Montare a parte 1 lt di panna fresca non zuccherata.

Sciogliere **Fond Neutro** 200 g con 200 g di acqua (ca. 20°C) ed in seguito incorporare la panna montata poco per volta.

Composizione finale della Crema:

CREMOLAIT Pronta	1.300 g
Ricotta	1.000 g

Mescolare gli ingredienti fino ad ottenere una crema liscia, aggiungere poi la panna stabilizzata con **Fond Neutro** assicurandosi di non smontare il tutto, fino ad ottenere una crema omogenea.



KIDDY GUSTO SOFTY

Delicata Cremosità ...

golosa e delicata crema chiara alle nocciole al gusto di latte, ideale per la farcitura di Paste lievitate, Muffin, Tartellette di frolla ecc...



Per Decorare



*Per Farcire
post cottura*



Per Aromatizzare



KOMPLET ITALIA s.r.l. SEMILAVORATI PER PANETTERIE, PASTICERIE, GELATERIE ED HO.RE.CA.
24050 Grassobbio (BG) • Tel. +39 035 42 42 742 • Fax +39 035 42 42 744 • info@kompletitalia.it • www.kompletitalia.it

Assistenza tecnica
Numero Verde

800-251859



PEPITAS MIX

La vera alternativa al solito spuntino!

miscela per la realizzazione di sfiziosi snack al formaggio



CARATTERISTICHE

- Miscela unica e pratica per la produzione di sfiziosi snack al formaggio in vari formati.
- A base di farina di Tapioca naturalmente priva di glutine.
- Da cuocere in forno! Ottime anche fritte!
- La ricetta base può essere arricchita con ingredienti a piacere.
- L'impasto può essere conservato in frigorifero, formato e cotto al bisogno.
- Pronto Forno: congelare le palline. Al bisogno estrarle dal Freezer, lasciar riposare 5-10 min. quindi cuocere.

VANTAGGI DEL PRODOTTO

- Le Pepitas possono essere tagliate a metà e farcite a piacere.
- Il prodotto finito può essere surgelato.
- Al bisogno scongelare a temperatura ambiente e riscaldare brevemente (anche in microonde per pochi secondi).
- Ottimi serviti tiepidi in abbinamento a salumi o salse.



Ricetta Base

PEPITAS MIX

Uova	400 g
Acqua Tiepida	400 g
Olio	150 g
Formaggio grattugiato *	600 g

Totale **2,550 g**

***Nota:** Per conferire maggiore sapore alle Pepitas si consiglia di utilizzare una parte di formaggi stagionati (100 - 200 g ca.) e una di formaggio a pasta filante per un totale di 600 g.

Modalità d'impiego:

impastare tutti gli ingredienti (a parte il formaggio) per 5 min. lentamente e 1 min. velocemente. Aggiungere quindi il formaggio grattugiato ed impastare sino ad ottenere un impasto omogeneo.

Riposo dell'impasto: 5 min. ca. Fare dei filoncini e tagliare a pezzi da 10-15 g ca. Formare delle palline e decorare a piacere. All'impasto è possibile aggiungere speck a cubetti, altri salumi o ingredienti sminuzzati come: salsiccia, capperi, olive, ecc... (10% sul totale impasto). L'impasto può essere conservato in frigorifero, formato e cotto al bisogno.

Pronto forno: congelare le palline. Al bisogno estrarle dal Freezer, lasciar riposare 5-10 min. quindi cuocere.

Cottura:

In forno Statico preriscaldato 240°C con vapore per 16-20 min. In forno Rotor 180°C con vapore per 13 - 15 min. ca.

Frittura: portare l'olio a 175°C e friggere per 5/7 min.

Decorazioni: Semi di sesamo, lino, papavero, girasole, zucca, miscele speziate, ecc...





GENTILE GROSSISTA

Circolare C05/15bis

Grassobbio, Gennaio 2017

VM/sv

OGGETTO: PROMOZIONE INTRODUTTIVA
PEPITAS MIX

Abbiamo il piacere di presentarVi la seguente promozione introduttiva della nuova miscela per Snack e Appetizer :

VAR3980 PEPITAS MIX in sacchi da 10 kg

Prezzo Listino Dettaglio = € 5,80 / kg

Sul primo ordine:

PER ACQUISTI DI 1 SACCO (10 kg) vengono allegati, oltre al dépliant:

Un espositore da banco formato A5

100 sacchetti PEPITAS



Per riordini successivi:

OGNI SACCO da 10 kg di miscela + 100 sacchetti PEPITAS IN OMAGGIO

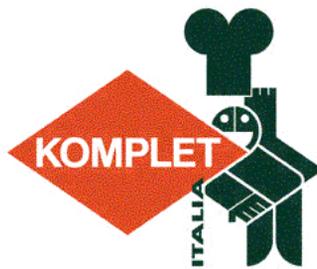
(espositore, se richiesto, da specificare all'atto dell'ordine)

Per ordini di 1 pallet = 75 sacchi = 750 kg

SCONTO 15% (oltre al materiale promozionale)

Cordiali saluti.

KOMPLET ITALIA srl



LISTINO DETTAGLIO

Gennaio 2017

esclusivista dei marchi:



KOMPLET ITALIA S.r.l. - Via E.Fermi, 4 – 24050 Grassobbio BG P. IVA 00979320165

Tel. 035.42.42.742 Fax 035.42.42.744 N.Verde Servizio Tecnico 800.251859

www.kompletitalia.it

e-mail: info@kompletitalia.it



CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA ALLEGATE AL LISTINO KOMPLET ITALIA

LISTINO PREZZI	Tutti i prezzi concordati per iscritto si intendono franco arrivo. I prezzi possono variare durante il corso dell'anno, a causa dell'andamento delle materie prime. Komplet Italia si riserva di comunicare le variazioni di prezzo in qualsiasi momento con preavviso scritto.
QUANTITA'	Ordini minimi per consegne in porto franco: 150 kg o di un valore di min. € 400,00. Per ordini inferiori verrà addebitato in fattura un contributo fisso pari a € 20,00.
MODALITA' DI CONSEGNA	Le consegne sono in porto franco. I tempi medi di consegna a mezzo corriere sono di 7 giorni lavorativi dalla data dell'ordine, con eccezioni legate alle zone di destino (loc.montane, isole, ecc) e a ordini di piccola entità che necessitano di più giorni per la consegna. Per gli articoli riportanti la dicitura *s.o.* = Articoli su ordinazione: i tempi minimi per la consegna sono 20-30 gg. data ordine. In caso di ritiri con vs. mezzi, verrà definito per iscritto uno sconto / kg. Aggiunte agli ordini: Komplet Italia non garantisce la spedizione dell'aggiunta se non comunicata entro le 24 ore dalla trasmissione dell'ordine. Costi di giacenza: Eventuali costi di giacenza e riconsegna imputabili al cliente verranno addebitati in fattura. Reclami relativi alle spedizioni: Non si accettano reclami se non comunicati per iscritto entro 8 giorni dalla data di consegna delle merci. Per reclami inerenti a merce mancante o danneggiata all'atto della consegna occorre fare riserva scritta sul DDT con firma del corriere e del cliente e darne comunicazione immediata via fax a Komplet Italia. Senza tale comunicazione Komplet Italia non potrà provvedere al risarcimento dei danni al cliente. Resi: Non si accettano resi di merce se non autorizzati dalla sede, in tal caso vengono respinti al mittente senza preavviso. Komplet Italia si riserva di valutare i costi di rientro a seconda delle motivazioni del reso.
RECLAMI SUL PRODOTTO	Il reclamo deve essere inoltrato in Azienda tramite fax o posta elettronica, accompagnato dai seguenti dati: motivo del reclamo, n. lotto, scadenza e quantitativo in contestazione.
FORMA DI PAGAMENTO	Viene applicato quanto definito in ottemperanza alla Legge 27/2012 art. 62 Per recupero spese RI.BA. insolute Komplet Italia addebiterà in fattura gli oneri bancari e gestionali quantificati in € 10,00 per singola ricevuta, senza preavviso.



SPETT.LE DITTA
GAMMERI PIETRO GAMMA DISTRIBUZIONE
VIA TORRENTE FORNO 82/84/86
98071 CAPO D'ORLANDO ME

C.A. : Sig. Gammeri – Sig. Cuscinotta

e p.c. Sig. Currò
e p.c. Sig. Consoli

Grassobbio, 23 dicembre 2016

VM/sv

OGGETTO: CONDIZIONI di VENDITA 2017

In concomitanza all'entrata in vigore dei nuovi Listini Komplet Italia, Vi comunichiamo le condizioni a Voi riservate valide dal **9 Gennaio 2017** e sino a nuova comunicazione. Decadono le precedenti.

SUPER KOMPLET da Kg. 25	€ 1,70 / kg
Per acquisti di min. 300 kg	€ 1,65 / kg
FLORENTA da kg 5 (10x0,500)	€ 4,10 / kg
PASTA DELIZIA kg 15 per 1 pallet = Kg. 900	€ 2,10 / kg
Per ordini inferiori	€ 2,20 / kg
PASTA MANDORLE MO kg 12,5	da definire di volta in volta
MAGIC FONDANT - kg 14 per min. 10 confezioni = 140 kg	€ 1,75 / kg
CONFIBEL 100	€ 2,80 / kg
KOMPLETIN SPRAY – min. 10 cartoni da 12 pz.	€ 2,40 / pz.

I prezzi sopra riportati sono finiti, senza ulteriori sconti.

Per tutti gli altri articoli a Listino:

Per tutti i prodotti di Panificazione (p.1 del Listino ad esclusione dei Miglioratori) **SCONTO 30%**
Per tutti gli altri articoli **SCONTO 20%**

Prezzi f.co arrivo.

Condizioni di pagamento : R.B. 60 gg. d.f. fine mese.

Distinti Saluti

KOMPLET ITALIA S.r.l.
Il Resp.le Comm.le
Dr. Marco Vita

SPETT.LE CLIENTE
SPETT.LE AGENTE

ALLEGATO AI LISTINI

Decorrenza nuovo Listino

9 GENNAIO 2017

In allegato vogliate ricevere il nuovo Listino Komplet Italia.

In riferimento agli aumenti di alcune materie prime di cui sono composti molti dei nostri articoli (zucchero, latte e derivati, grassi, burro di cacao, ecc..), abbiamo limitato laddove possibile gli aumenti dei costi dei vari prodotti. Come noterete molti articoli sono rimasti invece invariati nei prezzi.

Noterete che il listino ha subito un'importante trasformazione, dovuta alla decisione dell'Azienda DAWN FOOD di unificare i tre marchi FRUIBEL, SUCREA e CAULLET nell'unico marchio DAWN.

Il Listino è stato pertanto suddiviso in nuove categorie e sottogruppi e pertanto richiediamo **un'attenta presa visione**, in quanto gli articoli ex Fruibel, ex Sucrea, ex Caullet e Vaiani sono stati smistati nelle categorie di riferimento con conseguente eliminazione delle pagine a marchio corrispondente.

Legenda

ARTICOLI contrassegnati in ROSSO	Nuovi articoli o nuove qualità
PREZZI contrassegnati in ROSSO	Prezzi che hanno subito variazioni rispetto ai Listini precedenti
s.o.	Articoli SU ORDINAZIONE. Tali articoli necessitano di minimo 20/30 gg. per la consegna dalla data dell'ordine, possono sottostare a quantitativi minimi e se ordinati, devono essere poi tassativamente ritirati al momento del loro arrivo nei ns. magazzini.
CONFEZIONI contrassegnate in BLU (<u>sottolineato</u>) su Listino Dettaglio ed Elenco Prodotti	Confezioni vendibili singolarmente. Tale condizione non è applicabile al Grossista, che può ritirare solo confezioni intere.
Pallet	Per ritiri di certe quantità di prodotto richiediamo di prendere ben nota delle quantità per bancale riportate in colonna! Il ritiro di un pallet intero dà il vantaggio di ricevere un prodotto perfettamente sigillato all'origine, diminuire i costi di gestione e beneficiare di condizioni particolari.
Confezioni per strato	al fine di ottimizzare la composizione degli ordini MISTI, migliorando la stabilità della pallettizzazione ed evitando quindi al massimo il rischio di rotture, ci raccomandiamo di attenerci al più possibile ad <u>ordinazioni che prevedano acquisti di confezioni per strato.</u>

ATTENZIONE! Facciamo presente che, per motivi di riorganizzazione delle Case Produttrici, le quantità per pallet possono subire variazioni di peso nel corso dell'anno.

Per altre informazioni Vi preghiamo di verificare le Condizioni Generali di vendita.

Distinti saluti.

KOMPLET ITALIA S.r.l.
Il Resp.le Comm.le
Dr. *Mario Vita*

PREGO CONFERMARE RICEZIONE DEL LISTINO 2017 inviando una semplice mail a info@kompletitalia.it oppure faxando il presente tagliando al n. 035 4242744

NOME AZIENDA _____

DATA RICEZIONE _____



CODICE	ARTICOLO	DESCRIZIONE	confezione	Peso Kg.	Dettaglio € al Kg.	Pallet / confxtrato	€ costo ricetta/kg
--------	----------	-------------	------------	----------	--------------------	---------------------	--------------------

FARINE SPECIALI PER PANI, PANINI, FOCACCE E SNACK

KOM1510	BAGUETTE	la vera baguette francese	sacco	25	1,65	750/3	1,12
KOM1520	BUTTERTOAST Belle fleur	Pan Carré, Panini, Focacce.etc. al burro	sacco	25	2,70	750/3	2,00
KOM1521	BUTTERTOAST Freeze	Gastronomici e Croissant al burro - idoneo surg.	sacco	10	2,85	770/7	2,11
KOM1545	DOLOMITI	tipico pane aromatico delle Dolomiti	sacco	15	2,35	750/4	1,47
KOM1540	DREISAAT	pane-panini-grissini ai tre semi	sacco	25	2,25	750/3	1,46
KOM1600	FARRO PAN	pane e panini al farro	sacco	15	2,00	750/5	0,86
KOM1587	GRANTURK	pane alle perle di mais e semi di girasole	sacco	15	2,40	750/5	1,73
KOM1660	MARATHON	pane ideale per gli sportivi	sacco	25	2,55	750/3	1,04
KOM1585	MEDITERRANEO	focacce con grano duro, mais e fiocchi di patate	sacco	15	2,30	750/5	1,39
KOM1650	MULTICEREAL	pane ai 4 cereali di grana fine	sacco	15	2,00	750/4	0,85
KOM1565	OROPAN	pane-panini-ciabatte di grano duro	sacco	25	1,75	750/3	1,17
KOM1601	ORZO-PAN	pane all'orzo e avena	sacco	25	1,70	750/3	1,19
KOM1500	PAINFORT	pane e panini di segale	sacco	25	2,10	750/3	0,63
KOM1598	PAN DELLA VIGNA	pane con farina semi d'uva, girasole e zucca	sacco	15	2,50	750/5	1,74
KOM1550	SECHSKORN	pane ai sei cereali - tipo tedesco	sacco	25	2,10	750/3	1,35
KOM1555	SECHSKORN ITALY	pane ai sei cereali più leggero	sacco	25	2,10	750/3	1,35
KOM1570	SOJA BROT	pane di soja spezzata (16%)	sacco	15	1,80	750/4	1,27

FARINE E MISCELE SPECIALI CONCENTRATE

KOM1523	CHIA BROT 40	pane e panini ai semi di Chia	sacco	15	4,50	750/4	1,41
KOM1572	EXTRA SOJA KONZ	pane di soja (58%)	sacco	15	2,85	750/4	0,45
KOM1595	KOMPLET NATURAL 10%	pane e pasticceria integrale	sacco	15	2,90	750/4	0,44
KOM1519	MAITRE JEAN 10% *s.o.*	Baguette e Ciabatte	sacco	25	3,50	750/3	0,56
KOM1596	MAC SOFT 10%	Hamburger,sandwich, panini al latte	sacco	10	4,90	770/7	0,67
KOM1581	PAN DEL CAMPO	pane alle erbe aromatiche	sacco	15	2,60	750/4	1,01
KOM1525	PROBODY 70	pane a ridotto contenuto di carboidrati	sacco	25	3,60	750/3	1,58
KOM2552	SENEGAL	per scurire pane di segale, cereali...	sacco	10	3,60	770/7	...

ARTICOLI DECORATIVI E PER AROMATIZZARE PANE E SNACK

KOM1750	BACK MUESLI	miscela di fiocchi di cereali tostati e nocchie	sacchetto	5	3,00	400/--	...
KOM3010	FIOCCHI AVENA	fiocchi per decorazione pani	sacchetto	5	2,50	400/--	...
KOM1755	TOMATOSNACK	miscela aromatica a base di pomodoro liofilizzato	sacchetto	5	8,50
KOM1752	PESTOSNACK	miscela aromatica in cui prevale aglio e basilico	sacchetto	5	9,00
VAR3908	DECOR ORIENTALE	miscela di mais soffiato e spezie per decorazione	sac.in cart	5	9,00	240/12	...

COADIUVANTI e MIGLIORATORI

KOM2554	PLUSPAN NTR	coadiuvante con destrosio - dosaggio: 1%	sacco	25	2,80	500/3	...
KOM2558	PLUSPAN SDE *s.o.*	coad. per tutti i tipi di pane - ordine min. 1.000 kg	sacco	25	2,20	500/3	...
KOM2557	MALTOPLUS	farina di malto di frumento ad alta attività enzimatica	sacco	25	1,65	750/3	...
KOM2555	DIRECT	miglioratore con E471 - dosaggio: 1%	sacco	25	3,75	750/3	...
KOM2565	EISBAR	miglioratore per Surgelazione - Ferma lievitazione	sacco	25	4,75	750/3	...

LIEVITO NATURALE PER PANIFICAZIONELinea **Levèn**

LEV103	LEVEN EXTRA	Lievito Naturale con alfa amilasi e acido ascorbico	sacco	15	3,90	900/6	...
LEV104	LEVEN TOP	Lievito Naturale con alf-amil , ac. ascor, lievito di birra	Cartone	10x 1kg	5,10	400/8	...



CODICE	ARTICOLO	DESCRIZIONE	confezione	Peso Kg.	Dettaglio € al Kg.	Pallet / confxstrato	€ costo ricetta/kg
--------	----------	-------------	------------	----------	--------------------	----------------------	--------------------

MISCELE E MONTANTI PER PAN DI SPAGNA

KOM1010	SUPER BISCUIT	mix per Pan di Spagna, Arrotolati	sacco	10	3,10	770/7	2,84
KOM1007	B + S FULL	mix per Pan di Spagna, Arrotolati	sacco	10	2,70	770/7	2,58
D03853	BISKUIT MIX *s.o.* Dawn	mix per Pan di Spagna	sacco	15	3,50	600/5	3,39
KOM1031	CHOQUIT	mix per Pan di Spagna, Arrotolati al cacao	sacco	10	4,30	770/9	3,58
KOM1020	B + S	concentrato per Pan di Spagna, Arrotolati	sacco	10	4,95	500/7	2,07
KOM2550	TURBO	montante in pasta per Pan di Spagna, Gelati	secchio	5	5,20	500/20	...
D03671.114	BISQUITA Dawn	montante in pasta con aroma	secchio	5	5,90	375/15	...

MISCELE E CONCENTRATO PER DOLCI IN STAMPO

KOM1049	YOGOSOFT	mix per Torte, Muffin allo yogurt	sacco	10	4,65	770/7	2,89
KOM1069	BLACK SOFT	mix per specialità da Forno al cioccolato	sacco	10	4,55	770/7	3,04
KOM1098	VALBELLA SOFT	mix per specialità da forno con nocciole tritate	sacco	10	4,70	770/7	3,51
KOM1103	MANDELSOFT	mix per specialità da forno con farina di mandorle	sacco	10	5,95	770/7	4,31
KOM1035	DOLCEORO	mix per specialità da forno con fumetto mais e nocciole	sacco	10	3,90	770/7	3,97
KOM1048	TORTA FACILE	mix per 8 tipi di torte da forno	sacco	10	3,25	770/9	2,66
KOM1040	DOLCE AMOR	mix per Dolci montati, frolla speciale	sacco	25	3,05	750/3	3,29
KOM1039	DOLCEMARGHERITA	mix per Dolci montati, biscotteria	sacco	10	3,10	770/7	3,31
KOM1775	AMERICAN MUFFIN	mix per Muffins, Plum Cakes	sacco	10	3,70	770/9	2,85
D11001	SUMIX SOFT *s.o.* Dawn	mix per dolci montati da forno	sacco	15	5,00	600/5	4,19
KOM1776	EXTRACAKE KONZ	conc. per Dolci montati da Forno e Muffins	sacco	25	3,95	750/3	1,89

KIT - STAMPI - TEGLIE

			Confezione	Prezzo x	Prezzo/€	Pallet	Prezzo/€
VAR2000	KIT TULIPE	125x4 colori =500 tulipe+20 vassoi 6 fori	cartone	kit	50,00	48 ct/6	...
VAR2012	KIT MINI TULIPE	150x4 colori =600 mini Tulipe +20 vassoi 12 fori	cartone	kit	50,00	64 ct/8	...
VAR2013	KIT CUP CAKE	25 trays (4 filex4 col.=16 cup cake per tray)= 400	cartone	kit	42,00	156 ct/6	...
VAR2006	KIT MINI STECCO	2 stampi silic.+ 2 vassoi + 100 bastoncini alimentari	cartone	kit	35,00
VAR2007	BASTONCINI Ministecco	bastoncini legno alimentare	500 pz in set	set	6,50
KOM1955	STAMPINI MINICAKE	stam. colorati 10x5x4 cm in vass. 500 pz	cartone	cartone	67,00	20 ct./4	...
KOM1930	PIROTTINI MUFFIN	stam. Muffin in vass. (12x25 strati) 300pz	cartone	cartone	24,00	81 ct./9	...
KOM5018	STAMPI ROTONDI	in carta rotondi 170/35 avana - 240 pezzi	cartone	pezzo	0,25
VAR10040	STAMPI CUORE	in carta a cuore 130/35 - 300 pezzi	cartone	pezzo	0,25
VAR10039	STAMPI STELLA	in carta a stella 125/35 - 300 pezzi	cartone	pezzo	0,25
KOM5016	STAMPI "VARIOFORM"	in carta quadrato 17x17cm h.3,2 - 240 pezzi	cartone	pezzo	0,32
KOM5045	TEGLIA DOLCI al TAGLIO	in alluminio - 60x20x5h con bordo estraibile	singola	1	19,00
VAR9020	TEGLIA KRAPFEN forno	in lamiera alluminata 60x40 - 15 forme	singola	1	39,00
VAR9021	TEGLIA MINIKRAPFEN	in lamiera alluminata 60x40 - 24 forme	singola	1	45,00

MISCELE E CONCENTRATI PER PRODOTTI LIEVITATI

KOM2400	SUPER KOMPLET	mix per Croissant e Brioche - idoneo surgel.	sacco	25	2,45	750/3	2,08
KOM1140	CROISSANT + S	mix per Croissant dolce sfogliato	sacco	25	2,40	750/3	2,21
KOM1111	BRIOCHE	mix specifico per Brioches, Veneziane, Treccie, ...	sacco	25	2,70	750/3	2,24
KOM1029	DOLCE FRESH 20	conc. per Paste Lievitate - lunga freschezza	sacco	10	4,75	770/7	1,69
KOM1160	BUTTERKUCHEN *s.o.*	mix per Paste Lievitate al burro	sacco	25	3,35	750/3	2,69
KOM1063	YOGOFINE	mix per Krapfen da forno e Paste Liev. allo yogurt	sacco	15	3,20	750/5	2,98



CODICE	ARTICOLO	DESCRIZIONE	confezione	Peso Kg.	Dettaglio € al Kg.	Pallet / confxstrato	€ costo ricetta/kg
MISCELE PER PRODOTTI DA RICORRENZA							
							
LEV301	PANETTONE & CO	Mix completo con Lievito Naturale	sacco	15	4,70	900/6	3,56
LEV302	DULCIS GIO	Mix per lievitati da Ricorrenza	sacco	15	4,30	900/6	3,78
LEV110	LEVEN	Lievito Naturale in polvere	cartone	10x 1kg	6,00	400/8	...
LEV306	AMARELLA	Mix per Glassa alla mandorla	sacco	10	4,60	600/6	4,28
KOM1097	LEBKUCHEN *s.o.* 	mix speziato per biscotti Natalizi al miele	sacch.in cartone	5	4,50	500/15	4,07

MISCELE PER FRITTI

KOM1080	GALA BERLINER	mix per Krapfen e Bomboloni	sacco	25	2,65	750/3	2,04
KOM1100	TOP KRAPFEN BURRO	mix per Krapfen e Bomboloni al burro	sacco	25	3,10	750/3	2,21
KOM1070	BONFRITTO&FORNO	mix per Bigné fritti (mix+acqua) e da forno	sacco	10	8,90	500/6	3,07
KOM1075	BONINI'S	mix per specialità fritte con yogurt	sacco	10	7,60	770/7	3,15

MISCELE E ZUCCHERI SPECIALI

KOM2520	FLORENTA	mix in polvere per Croccantini e Fiorentine	sacc.in cartone	10x0,5Kg.=5	6,80	315/9	...
KOM2511	FLORENTA	mix in polvere per Croccantini e Fiorentine	sacco	10	6,40	500/6	...
KOM2509	FLORENTA	mix Croccantini e Fiorentine min. 1 pallet	sacco	25	6,00	525/3	...
D03692	FIorentINE MIX *s.o.* 	mix per croccantini al burro e miele	sacc. in cartone	4 (2x2Kg.)	11,20	240/15	...
D03697	BIENENSTICH MIX *s.o.* 	zucchero lucidante per sfoglia	sacc. in cartone	4 (2x2Kg.)	6,50	240/15	...
KES007	FLORENTA in PASTA *s.o.* 	pasta pronta per Crocc. e Fiorent.	secchio	15	7,50
KOM1769	DOLCEDEKOR	miscela per spolvero senza grassi idrog.	sacco	10	2,95	770/7	...
KOM1760	POLVERE DI NEVE EXTRA	miscela dolce non igroscopica per spolvero	sacco	10	2,80	700/7	...
KES3031	DIA FROLLA 	mix per frolla e frollini senza saccarosio	cartone	5	9,90	...	8,95
KOM1060	FROLLA MIX	mix per Pasta Frolla, Frollini	sacco	10	2,35	770/7	2,49
D203852	MURBTEIG MIX *s.o.* 	mix per Pasta Frolla	sacco	15	3,05	720/6	3,00
KOM1771	KOKOSMAKRONEN	mix per biscotteria, dolci al cocco	sacch.in cartone	2x5Kg.=10	7,00	400/8	5,98
D03635	OVAFINA 	mix a base di albumi per meringa	sacc. in cartone	4 (4x1Kg.)	22,50	300/15	1,58
D02986	MIX MACARONS *s.o.* 	mix per Macarons	sacc. in cartone	5 (5x1Kg.)	12,80	...	11,42
KOM1120	PRESTO CREPE	mix per preparare squisite Crepes	sacch.in cartone	2x 5Kg.= 10	6,40	630/9	2,31

MISCELE PER CREME PASTICCERE A FREDDO E A CALDO

KOM1336	CREMOLAIT	mix a freddo, con aggiunta di latte	sacco	10	4,50	770/7	1,96
KOM1300	CREME FLOU	mix a freddo, ideale per forno	sacco	10	4,30	770/7	1,11
KOM1311	CREME RICO	mix a freddo, stabile in cottura	sacco	10	3,70	770/7	0,85
KOM1305	CREME DANII *	mix a freddo, stabile in cottura	sacco	10	4,00	770/7	1,04
D03717	CREME SOFIA 	mix a freddo, con tuorli d'uovo in polvere	sacco	15	5,70	720/4	1,48
KOM1317	SUPREMA	mix per crema pasticcera a caldo	sacco	10	3,05	770/7	1,54
D03714	CREME RUBINA 	mix per crema pasticcera a caldo	sacco	15	4,00	720/4	1,63

* la nuova versione è senza grassi di palma

MISCELE PER CREME DA FARCITURA E DA FORNO

KOM1082	GOURMET KASEKUCHEN	mix per torte alla ricotta - cheese cake	sacco	10	5,90	770/7	3,29
KES2100	OVOCREM 	mix per crema da forno all'uovo	cartone	5	10,80	360/12	4,38
D03903	CHEESE CAKE MIX 	mix per torte alla ricotta - cheese cake	sacc. in cartone	5 (2x2,5Kg.)	8,40	450/15	3,34
D03903.15	CHEESE CAKE MIX *s.o.* 	per torte alla ricotta - cheese cake	sacco	15	7,70	720/6	3,18
D03901	QUARK STABIL 	mix per torte da forno alte alla ricotta	sacc. in cartone	5 (2x2,5Kg.)	8,20	450/15	3,92
KOM1400	CREMLIMON	mix per crema da forno gusto limone	sacc.in cartone	8x0,6Kg.=4,8	8,50	480/17	4,95
D03004	CREME PIKFEIN CAMEL 	crema al caramello pronta all'uso	secchio	5	8,00	450/15	...



CODICE	ARTICOLO	DESCRIZIONE	confezione	Peso Kg.	Dettaglio € al Kg.	Pallet / confxtrato	€ costo ricetta/kg
FARCITURA PRONTO USO a base di RISO cotto in latte e zucchero							
VAR8802	RISOLATTE	per specialità di riso, torte da forno e dessert	latta	6xKg,2,5=15	5,70	525/5	...
PASTE DI MANDORLA - PERSIPAN - MARZAPANE							
KES2020	PASTA MANDORLE MO	pasta grezza di mandorle (32% zuccheri)	cartone	12,5	11,00	562,5/9	7,29
KES2000	PERSIPAN	pasta grezza di armelline (36% zuccheri)	cartone	12,5	7,70	562,5/9	5,09
VAR8001	PASTA DELIZIA	pasta imitazione mandorle	cartone	15	3,40	900/12	3,32
KES2010	MARZAPANE 50/50	Marzapane pronto uso per modellare	cartone	6,25	9,00	562,5/18	...
PASTE PRONTE ALL'USO DA COTTURA per Petit Four e Pasticceria da The							
KES2231	PRONTOMANDORLA	pasta di mandorle pronto uso	secchio	6,25	9,60	250/15	...
KES2240	PRONTOPERSIPAN +M	pasta di armelline-mandorle pronto uso	secchio	6,25	7,90	250/15	...
KOM4515	PRONTOPERSIPAN Linea +	pasta di armelline pronta all'uso - *s.o.*	secchio	12,5	7,20	600/12	...
ZUCCHERI FONDENTI							
KOM2600	MAGIC FONDANT	zucchero fondente di alta qualità	foglio PE in secchio	14	2,38	616/11	...
CA2000	FONDANT UNIVERSAL *s.o.*	Dawn stabile in surgel.-extra bianco	secchio rosso	14	2,60	770/11	...
CA2001	FONDANT PATISSIER Dawn	ricetta tradizionale	secchio blu	15	2,38	825/11	...
MISCELE PER SNACK E FARCITURE DI GASTRONOMIA							
KOM1053	CAKE SALE' GOURMET	mix per cake salati e appetizer	sacco	10	4,20	770/7	3,06
VAR3980	PEPITAS MIX	mix originale per snack al formaggio	sacco	10	5,80	750/6	4,01
VAR3908	DECOR ORIENTALE	miscela di mais soffiato e spezie per decor.	sacc. in cartone	5	9,00	240/12	...
D03405	SNACKFILL SPEZIAL Dawn	mix per farciture di gastronomia	sacc. in cartone	5 (2x2,5Kg.)	11,10	450/15	3,03
D03709	BECHAMEL *s.o.* Dawn	mix per besciamella istantanea a freddo	sacc. in cartone	5 (2x2,5Kg.)	8,60	450/15	2,09
KOM1340	CREME BECHAMEL	mix per besciamella istantanea a freddo	sacco	10	5,00	770/7	1,21
KOM1341	CREME BECHAMEL	mix per besciamella istantanea a freddo	sacc.in cartone	5x1Kg.=5	6,60	500/17	1,60
ADDENSANTI							
VAR3900	DENSITY	addensante a freddo per pomodori e succhi	sacc.in cartone	10x1Kg.=10	5,30	320/8	...
D03646	QUELLI Dawn	addens.neutro per frutta, succhi, ricotta	sacc. In cartone	5 (2x2,5Kg.)	7,00	300/15	...
D03646.25	QUELLI *s.o.* Dawn	addens.neutro per frutta, succhi, ricotta	sacco	25	5,90	600/3	...
D03650	TOMATO FOND Dawn	miscela addensante con pomodoro liofiliz.	sacc. in cartone	5 (2x2,5Kg.)	12,80	450/15	...
BAKING							
KOM1720	BACK PULVER	lievito chimico ad alta resa	secchio	8	3,80	480/12	...
KOM1725	BACK PULVER	liev. chimico in bricco graduato promoz.le	bricco in cartone	10x2,5Kg.=25	6,10	375/3	...
KOM1721	BACK PULVER	lievito chimico ad alta resa	sacco	25	3,15	750/3	...
STACCANTI E SOSTITUTI DELL'UOVO PER LUCIDARE							
VAR6200	CARTA FORNO	carta da forno bisiliconata - min.10 cotture	500 fogli in cart.	1 cartone	46,00	100 ct/4	...
VAR4700	KOMPLETIN SPRAY	staccante spray ecologico 500 ml	12 bomb. in cart.	1 bomboletta	4,00	105 ct/15	...
KOM1710	KOMPLETIN FLUSSIG	olio staccante grassi veg.li e cera carnauba	tanica	8	4,50	480/20	...
KOM1711	KOMPLETIN PAST	staccante in pasta con cera d'api	secchio	4	5,20	288/15	...
D2037	EMULSHINE EXTRA Dawn	miscela liquida UHT per lucidare	bottiglia PE	6 x 1 litro	4,60*	750/153	...
D4025	UNISHINE PLUS *s.o.* Dawn	per lucidare - UHT - vegano - per industria	bib	10	3,50

* prezzo a bottiglia da 1 litro



LINEA PASTICCERIA - SEMIFREDDI

CODICE	ARTICOLO	DESCRIZIONE	confezione	Peso Kg.	Dettaglio € al Kg.	Pallet / confxtrato	€ costo ricetta/kg
--------	----------	-------------	------------	----------	--------------------	---------------------	--------------------

LINEA FOND **Stabilizzanti per panna**

D03030	NEUTRO	stabilizzante neutro	sacc.in cartone	5 (2x2,5Kg.)	11,40	450/15	6,84
KOM1730	MOUSSE NEUTRA	alta stabilità - idoneo surgelazione	sacc.in cartone	6 x 1 Kg. = 6	10,80	...	5,42
D03186	NEUTRO INDUSTRIA *s.o.*	stabilizzante neutro per lab/industrie	sacco	20	8,40	600/3	6,44
D03026	FRUTTI DI BOSCO	con frutti di bosco liofilizzati in pezzi	sacc.in cartone	5 (2x2,5Kg.)	16,20	450/15	6,59
D03031	FRAGOLA	con fragole liofilizzate in pezzi	sacc.in cartone	5 (2x2,5Kg.)	14,00	450/15	6,21
D03034	LIMONE	con succo di limone in polvere	sacc.in cartone	5 (2x2,5Kg.)	12,00	450/15	5,64
D03035	CHOCOLATE	con cacao - gusto cioccolato	sacc.in cartone	5 (2x2,5Kg.)	12,80	450/15	5,76
D03029	SAUERMELEK	per semifreddi alla ricotta o yogurt	sacc.in cartone	5 (2x2,5Kg.)	17,20	450/15	4,76
D03049	CIOCCOLATO BIANCO *s.o.*	gusto cioccolato bianco	sacc.in cartone	5 (2x2,5Kg.)	12,40	450/15	5,70
D03053	QUARK *s.o.*	con ricotta "quark" liofilizzata	sacc.in cartone	5 (2x2,5Kg.)	15,50	450/15	5,69

STABILIZZANTI

D03630	DUROSAN	stabilizzante in polvere x panna	sacc. in cartone	4x1 Kg.	10,80	...	5,05
D03634	SANATINE	stabil.a caldo in polv.x bavaresi-panna cotta	sacc. in cartone	5 (2x2,5Kg.)	11,30	...	6,30

COMPOUND **Paste aromatiche concentrate per Pasticceria-Gelateria - resa 20-80 gr:1.000 gr**

D02001	ARANCIA	con succo concentrato d'arancia	barat.PE in cart.	4x1 Kg.	20,60
D02004	LIMONE	con succo concentrato di limone	barat.PE in cart.	4x1 Kg.	19,30
D02014	FRAGOLA	con purea di fragole	barat.PE in cart.	4x1 Kg.	24,80
D02032	MOCCA	con estratto di caffè	barat.PE in cart.	4x1 Kg.	30,60
D02011	NOCCIOLA	con pasta di nocciola	barat.PE in cart.	4x1 Kg.	29,50
D02044	CHAMPAGNE	con estratti di Champagne	barat.PE in cart.	4x1 Kg.	32,10
D02012	BANANA *s.o.*	con purea di banana	barat.PE in cart.	4x1 Kg.	21,30
D02002	ANANAS *s.o.*	con succo concentrato d'ananas	barat.PE in cart.	4x1 Kg.	22,30
D02020	LAMPONE *s.o.*	con purea di lamponi	barat.PE in cart.	4x1 Kg.	25,00
D02005	CILIEGIA *s.o.*	con purea di ciliegie	barat.PE in cart.	4x1 Kg.	25,00

DOLCI AL CUCCHIAIO

KOM1990	MOUSSE au chocolat *s.o.*	mix a freddo x mousse al cioccolato	secchio	4	7,70	...	2,57
D03338	DESSERT CREME BRULEE *s.o.*	mix per Creme Brulee	sacc. in cartone	5 (2x2,5Kg.)	7,00	...	4,22
D03403	PANNA COTTA *s.o.*	mix per Panna Cotta	sacc. in cartone	5 (2x2,5Kg.)	7,00	...	4,22



CODICE	ARTICOLO	DESCRIZIONE	confezione	Peso Kg.	Dettaglio € al Kg.	Pallet / confxtrato
--------	----------	-------------	------------	-------------	-----------------------	------------------------

AROMI CONCENTRATI IN EMULSIONE con resa: 3-5 g x 1.000 g

Stabili in cottura e surgelaz.

D01900	PALERMO LIMONE	Aroma naturale limone	bottiglia PE in cart.	4x1 Kg.	13,50	384/24
D01800	MAURITIUS VANIGLIA	Aroma vaniglia	bottiglia PE in cart.	4x1 Kg.	17,20	384/24
D01700	BELMONTE RUM	Aroma Rum	bottiglia PE in cart.	4x1 Kg.	14,90	384/24
D01600	BARI MANDORLA AMARA	Aroma mandorla amara	bottiglia PE in cart.	4x1 Kg.	12,40	384/24
D01317	FAVORIT ORANGE	Aroma arancia	bottiglia PE in cart.	4x1 Kg.	12,20	384/24
D01639	FAVORIT BURRO	Aroma burro	bottiglia PE in cart.	4x1 Kg.	11,90	384/24
D01624	FAVORIT HEFETEIG	Aroma per Paste Lievitate	bottiglia PE in cart.	4x1 Kg.	10,90	384/24

AROMI GRANULARI
Per aromatizzare prodotti da forno e creme - stabili in surgelazione


D01367	CITRONOVA	Aroma naturale (agrumi) (1-2 gr.:1.000gr.)	sacc.in cartone	4x1,5 Kg.	24,00	...
D01363	VANISTAR	Aroma naturale (vaniglia) (5-10:1.000gr)	sacc.in cartone	4x1 Kg.	65,00	...

LINEA TOP - Aromi in pasta con resa: 5-10 g x 1.000 g


VAR4482	PASTLIMONE TOP colorato	a base di estratti aromatici naturali	bottiglia in PE	12x1 Kg.=12	14,20	...
VAR4480	PASTARANCIA TOP color.	a base di estratti aromatici naturali	bottiglia in PE	12x1 Kg.=12	14,20	...
VAR4484	PASTAFRAGOLA TOP	a base di estratti aromatici	bottiglia in PE	12x1 Kg.=12	17,20	...
VAR4487	PASTAPISTACCHIO TOP	a base di estratti aromatici	bottiglia in PE	12x1 Kg.=12	15,00	...
VAR4492	PASTLIMONE TOP bianco	a base di estratti aromatici *s.o.* min. 1 ct	bottiglia in PE	12x1 Kg.=12	14,20	...
VAR4497	PASTMOKA TOP	a base di estratti aromatici *s.o.* min. 1 ct	bottiglia in PE	12x1 Kg.=12	29,00	...
VAR4496	PASTMANDARINO TOP	a base di estratti aromatici *s.o.* min. 1 ct	bottiglia in PE	12x1 Kg.=12	26,70	...
VAR4498	PASTBANANA TOP	a base di estratti aromatici *s.o.* min. 1 ct	bottiglia in PE	12x1 Kg.=12	14,00	...

AROMI IN PASTA con resa: 5-10 g x 1.000 g


VAR4460	PASTLIMONE	per arom.e colorare a freddo e da forno	bottiglia in PE	6x1 Kg.=6	10,50	...
VAR4461	PASTARANCIO	per arom.e colorare a freddo e da forno	bottiglia in PE	6x1 Kg.=6	10,50	...
VAR4465	PASTCROISSANT	per aromatizzare a freddo e da forno	bottiglia in PE	6x1 Kg.=6	10,70	...
VAR4466	PASTPANETTONE	per aromatizzare a freddo e da forno	bottiglia in PE	6x1 Kg.=6	10,50	...

ALTRI ARTICOLI PER AROMATIZZARE


VAR9070	PASTA ZABAJONE	pasta zabajone per pasticc. e gelateria	vaso vetro	6x1,7Kg.=10,2	13,20	...
KOM1790	OROBIANCO	aroma panna - vaniglia in polvere - alta resa	secchiello	1	20,30	...



LINEA FARCITURE DI FRUTTA

CODICE	ARTICOLO	DESCRIZIONE	confezione	Peso Kg.	Dettaglio € al Kg.	Pallet / confxtrato
--------	----------	-------------	------------	----------	--------------------	---------------------

DELIFRUIT XTRA: farciture di frutta al 90% pronte all'uso

FRU3000	XTRA MELA pezzi grossi	a pezzi grossi e irregolari in secchi	secchio	5,5	4,50	550/20
FRU3010	XTRA MELA 10/10	a cubetti 10/10 mm.	latta	3xKg.2,5=7,5	4,70	742,5/11
FRU3012	XTRA MELA 10/10	a cubetti 10/10 mm. in secchi	secchio	11	4,05	605/11
FRU3009	XTRA MELA 10/10	a cubetti 10/10 mm.	secchio	5,5	4,20	550/20
FRU3020	XTRA PERA 10/10	a cubetti 10/10 mm. in secchi	secchio	5,5	6,50	550/20

DELIFRUIT: farciture di frutta pronte all'uso

FRU1006	CLASSIC ALBICOCCA	albicocca a cubetti	latta	3xKg.2,7=8,1	7,90	801,9/11
FRU1004	CLASSIC ANANAS	ananas a cubetti	latta	3xKg.2,7=8,1	7,25	801,9/11
FRU999	CLASSIC CILIEGIA ROSSA	ciliegie intere	latta	3xKg.2,7=8,1	8,00	801,9/11
FRU1002	CLASSIC CILIEGIA NERA	ciliegie intere	latta	3xKg.2,7=8,1	7,70	801,9/11
FRU1012	CLASSIC FRAGOLA	fragole intere	latta	3xKg.2,7=8,1	7,90	801,9/11
FRU1020	CLASSIC FRUTTI DI BOSCO	frutti misti interi	latta	3xKg.2,7=8,1	7,40	801,9/11
FRU1008	CLASSIC LAMPONE	lamponi in purea con semi	latta	3xKg.2,7=8,1	8,90	801,9/11
FRU1010	CLASSIC MIRTILLO	mirtillo canadese intero	latta	3xKg.2,7=8,1	9,60	801,9/11
FRU1022	CLASSIC MORA	more intere	latta	3xKg.2,7=8,1	8,40	801,9/11
FRU1007	CLASSIC PERA	pere a cubetti	latta	3xKg.2,7=8,1	6,60	801,9/11
FRU1015	CLASSIC RIBES ROSSO	ribes interi	latta	3xKg.2,7=8,1	7,80	801,9/11
FRU1024	CLASSIC MANGO *s.o.*	mango in pezzi	latta	3xKg.2,7=8,1	7,70	801,9/11
FRU1011	DAILY ARANCIA	arance in purea	latta	3xKg.2,7=8,1	6,00	801,9/11
FRU1073	DAILY Ciliegia Amarena	ciliegie gusto amarena	latta	3xKg.2,7=8,1	7,20	801,9/11
FRU1013	DAILY LIMONE	limone in purea-per aromatizzare	latta	3xKg.2,7=8,1	5,30	801,9/11
FRU1009	DAILY MELA	mele a cubetti	latta	3xKg.2,7=8,1	4,75	801,9/11
FRU1023	DAILY UVETTA AL RHUM	uvetta imbevuta nel Rhum	latta	3xKg.3,1=9,3	7,30	920,7/11

FARCITURE di mele a cubetti

VAR8650	FRUIT FILLING MELA	farcitura pronta al 70% di mele in cubetti 10/10	secchio	5,5	4,40	495/18
KOM5022	PRONTOMELA	mix a base di mele disidratate in cesta promoz.	sacch.in cesta	10x1,25=12,5	10,90	350/4

CREME DI FRUTTA

VAR8201	KIDDYFRUIT LIMONE	crema pronta al limone per farc.e forno	secchio	4xKg.2,5=10	4,80	600/10
VAR8200	TOPFRUIT LEMON	crema pronta al limone per farc.e forno	secchio	6	4,55	540/18
VAR8203	KIDDYFRUIT ARANCIO	crema pronta all'arancia per farc.e forno	secchio	4xKg.2,5=10	4,95	600/10

FARCITURE DI FRUTTA

FRU7001	CONFIBEL 100	farcitura di albicocche	secchio	13	4,00	715/11
VAR4805	KIDDYCONFI ALBICOCCA	farcitura a base di confettura di albicocca	secchio	12,5	2,75	687,5/11
VAR4810	KIDDYCONFI CILIEGIA	farcitura a base di confettura di ciliegie	secchio	6	3,65	600/20
VAR4803	KIDDYCONFI FRUTTI di BOSCO	farcitura a base di confettura di frutti di bosco	secchio	5	5,90	450/18
FRU7006	CONFIBEL LAMPONE	farcitura di lamponi - con semi	secchio	6,5	6,40	650/20
FRU2003	CORIN PRUGNA BRUSCA	farcitura ad alto contenuto di prugne	secchio	6	5,60	600/20



GELATINE A CALDO

CODICE ARTICOLO	DESCRIZIONE	confezione	Peso Kg.	Dettaglio € al Kg.	Pallet / confxtrato	
LINEA BELNAP Dawn Alta resa: da 50 fino a 70% d'acqua						
FRU4001	BELNAP ALBICOCCA	gelatina concentrata albicocca	secchio	14	3,70	770/11
FRU4000	BELNAP ALBICOCCA	gelatina concentrata albicocca	secchio	7	3,90	700/20
FRU4005	BELNAP NEUTRAL	gelatina concentrata neutra	secchio	14	3,65	770/11
FRU4004	BELNAP NEUTRAL	gelatina concentrata neutra	secchio	7	3,85	700/20
FRU4003	BELNAP FRAGOLA	gelatina concentrata fragola	secchio	7	4,40	700/20
LINEA KIDDY Resa: da 50 fino a 80% d'acqua						
KOM5009	KIDDYGEL NEUTRA 	gelatina concentrata neutra	secchio	7	3,55	630/18
LINEA SOFTGEL Dawn Resa: da 30 fino a 50% d'acqua						
D03574	SOFTGEL GIALLO	gelatina concentrata albicocca	secchio	7	4,35	700/20
D03565	SOFTGEL NEUTRO	gelatina concentrata neutra	secchio	7	4,35	700/20
LINEA ex CAULLET Dawn Resa: da 30 fino a 50% d'acqua						
CA4000	SUPERNAP NEUTRA	diluizione 10-20%	secchio	14	2,95	770/11
CA4001	TOPPING BRILLANCE BLOND	diluizione 20% - gusto albicocca	secchio	14	3,00	770/11
CA4002	TOPPING BRILLANCE BLOND	diluizione 20% - gusto albicocca	secchio	7	3,20	700/20
CA4003	EXCELLENCE APRICOT *s.o.*	diluizione 30-60%	secchio	14	3,55	770/11
GELATINE PRONTO USO PER MACCHINE SPRAY						
FRU5000	GELOMAT NEUTRO GT 	gusto neutro in BIB	bag in box	13	3,15	741/19
FRU5001	GELOMAT YELLOW GT 	gusto albicocca in BIB	bag in box	13	3,15	741/19
KOM5010	KIDDYGEL SPRAY ALBICOCCA 	gusto albicocca in tanica	tanica	12,5	3,00	750/20
CONCENTRATI IN POLVERE PER GELATINE Dawn						
D03595	INSTANT JELLY	in polvere - stabile acidi della frutta	sacc. in cartone	4x1 Kg.	14,00	...
D03596	JELLY GLAZE NEUTRAL *s.o.*	in polvere - non crea schiuma	sacc. in cartone	2x2,5 Kg.	12,50	...



GELATINE A FREDDO PRONTO USO

CODICE ARTICOLO	DESCRIZIONE	confezione	Peso Kg.	Dettaglio € al Kg.	Pallet / confxtrato
LINEA DECORGEL Dawn®					
FRU9002	DECORGEL NEUTRO	gusto neutro - ideale per specchiare	latta	8xKg.1=8	7,10 ...
FRU9001	DECORGEL NEUTRO	gusto neutro - ideale per specchiare	latta	3xKg.3,15= 9,45	4,90 935,5/11
FRU9015	DECORGEL NEUTRO	gusto neutro - ideale per specchiare	secchio	7	4,40 700/20
FRU8992	DECORGEL CLASSIC	gusto neutro fluido per uso a pennello	secchio	7	4,40 700/20
FRU8980	DECORGEL Plus Glamour Silver	neutro - effetto brillante e scintillante	latta	3xKg.3,15= 9,45	8,00 935,5/11
FRU9006	DECORGEL CIOCCOLATO	al gusto e colore cioccolato	latta	3xKg.3,15= 9,45	7,00 935,5/11
FRU9011	DECORGEL BIANCO	bianco coprente x stampa su torte	latta	3xKg.3,15= 9,45	6,30 935,5/11

LINEA EX CAULLET Dawn®					
CA5050	MIROIR NEUTRA	base pectina - semifluida	secchio	4	3,55 480/20
CA5051	MIROIR DIAMOND *s.o.*	base agar agar - aroma albicocca	secchio	4	3,90 480/20

PIPING JELLY: Gelatine pronte per decorare o scrivere su torte

VAR8302	NEUTRO		da colorare a piacere	secchio	4xKg.2= 8	6,00 480/10
VAR8300	GIALLO ORO		ottima tenuta e fluidità	secchio	4xKg.2= 8	6,80 ...
VAR8304	MARRONE		ottima tenuta e fluidità	secchio	4xKg.2= 8	6,80 ...
PALS05	ROSSO		ottima tenuta e fluidità	secchio	6xKg.1,3= 7,8	9,00 ...
PALS03	VERDE		ottima tenuta e fluidità	secchio	6xKg.1,3= 7,8	9,00 ...
PALS06	ROSA		ottima tenuta e fluidità	secchio	6xKg.1,3= 7,8	9,00 ...
PALS07	CELESTE		ottima tenuta e fluidità	secchio	6xKg.1,3= 7,8	9,00 ...

CHELLIES GELEE : perle di gelatina per decorazione



VAR3925	CHELLIES ROSSE	diametro 12 mm	secchio	3	6,00 441/21
VAR3926	CHELLIES VERDI	diametro 12 mm	secchio	3	6,00 441/21
VAR3927	CHELLIES ARANCIO	diametro 12 mm	secchio	3	6,00 441/21


LINEA CIOCCOLATO - CREME

CODICE	ARTICOLO	DESCRIZIONE	Confezione	Peso Kg.	Dettaglio € al Kg.	Pallet / confxtrato
--------	----------	-------------	------------	----------	--------------------	---------------------

LINEA DI CIOCCOLATO DI COPERTURA IN GOCCE

Fondente "SAN FELIPE"

FRU06	P5005	fluido	cacao minimo 60%	sacc. in cartone	4x5Kg=20	9,40	480/8
FRU01	P5009	semifluido	cacao minimo 58%	sacc. in cartone	4x5Kg=20	9,30	480/8
FRU09	P9005	extrabitter	cacao minimo 73%	sacc. in cartone	4x5Kg=20	9,90	480/8

Latte "MARACAIBO"

FRU03	M5009	semifluido	cacao minimo 44%	sacc. in cartone	4x5Kg=20	9,90	480/8
-------	--------------	-------------------	------------------	------------------	--------------------------	-------------	-------

Bianco "CABO BLANCO"

FRU05	W5005	fluido	cacao minimo 33%	sacc. in cartone	4x5Kg=20	9,90	480/8
-------	--------------	---------------	------------------	------------------	--------------------------	-------------	-------

ARTICOLI VARI DI CIOCCOLATO - SURROGATO FONDENTE

KES08	KOBLENZ  *s.o.*	ciocc.copertura fond. - cacao min. 59%	panetti in cartone	5x2,5Kg=12,5		11,00	...
VAR2501	GOCCINE CIOCCOLATO mignon	da forno fond. (12.000/Kg.) -54% cacao	sacc. in cartone	2x5Kg=10		6,30	480/12
KES2280	CHICCHI CIOCC. CAFFE' 	chicchi ciocc.to al gusto caffè	scatole in cartone	12x1Kg.=12		17,20	...
KOM1740	CIOCCOSTECHE	barrette fond. (gr.5,5) da forno	scatole in cartone	15x1,6Kg.=24		8,10	720/6
KES0024	PALMANOVA 	surrogato fondente in chips	cartone	12,5		4,60	

LINEA CREME "KIDDY"

VAR7013	KIDDY NOISETTE	crema nocchie e cacao da farcitura	secchio	6		4,60	540/15
VAR7037	KIDDY NOISETTE FORNO	crema cacao e nocchie da forno e farc.	secchio	13		4,40	572/11
VAR7016	KIDDY CHOKO	crema cacao nocc.le x glassare/forno	secchio	6		5,10	540/15
VAR7007	KIDDY CHOKO SOFTY	crema cacao da forno e farcitura	secchio	10		4,60	520/13
VAR7034	KIDDY GUSTO SOFTY	crema chiara alle nocchie da farcitura	secchio	10		5,40	520/13
VAR7011	KIDDY CREM BIANCA	crema bianca da farcitura	secchio	6		3,90	540/15
VAR7040	KIDDY SCURA	crema cacao x tingere e aromatizzare	secchio	10		5,20	520/13

Legenda: % cacao minimo = massa di cacao + burro di cacao
sacc. = sacchetti termosaldati

La
qualità
piace

SEMILAVORATI E MATERIE PRIME PER PANETTERIE, PASTICCERIE, GELATERIE

