



KOMPLET ITALIA s.r.l.
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

Assistenza
tecnica

Numero Verde
800-261868



Pasticceria Mignon a lunga durata



ELENCO PRODOTTI

Perchè realizzare Pasticceria Mignon a lunga durata ?



Tutto nasce dalla collaborazione con un nostro grossista dell'Umbria, sulla base della necessità dei suoi clienti di avere esattamente come nel banco della pasticceria classica, la parte secca accompagnata da Mignon a base cremosa che potesse però conservarsi per più giorni. Così è nato il nostro ricettario, che presenta la possibilità di produrre Mignon a lunga durata, decorate con gelatine colorate (tipiche delle mini mousse) : il risultato ? il banco delle mignon diverso dall'abituale, colorato e accattivante!

VANTAGGI

- Tutte le basi sono cotte al forno ma a differenza della normale pasticceria secca, vi è anche una parte cremosa (OVOCREM – CHEESE CAKE MIX), anch'essa cotta al forno.

- La produzione può essere abbattuta e conservata a – 18°C e tagliata al momento, in considerazione del consumo. Ciò permette di ridurre lo spreco ad un limite accettabile.

- La resa delle torte è molto vantaggiosa: per le Mignon si ottiene una resa di circa 120 pz (3x3 cm) su teglia 60 x 20. Dalla stessa teglia si possono ottenere monoporzioni e tranci.

- Una volta nel banco frigo a +5°C, i prodotti si mantengono freschi per 7-8 giorni .

- Le glasse studiate per la copertura di queste torte consentono una maggiore durata nel tempo.

MATERIALE NECESSARIO

TEGLIA DOLCI AL TAGLIO: si raccomanda l'utilizzo della nostra teglia specifica! Tutte le ricette riportate sono state elaborate sulla base delle nostre teglie 60 x 20 con bordo estraibile. Le torte dopo la cottura devono essere glassate all'interno della teglia ed è quindi necessario avere la possibilità di estrarla senza capovolgerla. In alternativa è possibile adoperare cornici in acciaio.

CARTA DA FORNO: sul fondo della teglia va posizionato metà foglio (60 x 40) di carta da forno: questo faciliterà successivamente l'estrazione dalla torta.

CONSIGLI

- Non ungere le pareti della teglia (o delle cornici): il prodotto in forno deve crescere parallelo. L'unto farebbe prima salire i bordi con conseguente aumento del ripieno verso il centro, sbilanciando tutta la struttura della torta.

- Per estrarre la torta finita dalla teglia passare con una lama i bordi, rimuovere il bordo estraibile e far scorrere la torta orizzontalmente al piano.

CODICE	ARTICOLO	DESCRIZIONE	confezione	Peso Kg.
KOM1049	YOGOSOFT	mix per Torte, Muffin allo yogurt	sacco	10
KOM1069	BLACK SOFT	mix per specialità da Forno al cioccolato	sacco	10
KOM1098	VALBELLA SOFT	mix per specialità da forno con nocchie tritate	sacco	10
KOM1103	MANDELSOFT	mix per specialità da forno con farina di mandorle	sacco	10
KES2100	OVOCREM	mix per crema da forno all'uovo	cartone	5
D03903	CHEESE CAKE MIX	mix per torte alla ricotta - cheese cake	sacc. in cartone	5 (2x2,5Kg.)
D03634	SANATINE	stabil.a caldo in polv.x bavaresi-panna cotta	sacc. in cartone	5 (2x2,5Kg.)
VAR2501	GOCCINE CIOCCOLATO mignon	da forno fond. (12.000/Kg.) -54% cacao	sacc. in cartone	2x5Kg=10
FRU01	SAN FELIPE P5009 semifluido	cacao minimo 58%	sacc. in cartone	4x5Kg=20
FRU05	CABO BLANCO W5005 fluido	cacao minimo 33%	sacc. in cartone	4x5Kg=20
VAR7037	KIDDY NOISETTE FORNO	crema cacao e nocchie da forno e farc.	secchio	13
VAR8203	KIDDYFRUIT ARANCIO	crema pronta all'arancia per farc.e forno	secchio	4xKg.2,5=10
FRU1010	DELIFRUIT CLASSIC MIRTILLO	mirtillo canadese intero	latta	3xKg.2,7=8,1
FRU1008	DELIFRUIT CLASSIC LAMPONE	lamponi in purea con semi	latta	3xKg.2,7=8,1
FRU1007	DELIFRUIT CLASSIC PERA	pere a cubetti	latta	3xKg.2,7=8,1
FRU4004	BELNAP NEUTRAL	gelatina concentrata neutra	secchio	7
FRU9006	DECORGEL CIOCCOLATO	al gusto e colore cioccolato	latta	3xKg.3,15= 9,45
FRU9011	DECORGEL BIANCO	bianco coprente x stampa su torte	latta	3xKg.3,15= 9,45
D03595	INSTANT JELLY	concentrato in polvere per gelatine	sacc. in cartone	4x1 Kg.
VAR9070	PASTA ZABAJONE	pasta zabajone per pastic. e gelateria	vaso vetro	6x1,7Kg.=10,2
KOM1790	OROBIANCO	aroma panna - vaniglia in polvere - alta resa	secchiello	1
D02032	COMPOUND MOCCA	con estratto di caffè	barat.PE in cart.	4x1 Kg.
VAR4461	PASTARANCIO	per arom.e colorare a freddo e da forno	bottiglia in PE	6x1 Kg.=6
KOM1760	POLVERE DI NEVE EXTRA	miscela dolce non igroscopica per spolvero	sacco	10
KOM5045	TEGLIA DOLCI al TAGLIO	in alluminio - 60x20x5h con bordo estraibile	singola	1 pz

RICETTARIO GLASSE

Glassa al limone :

Acqua	600 g
KIDDY FRUIT LIMONE	400 g
miscelare e portare ad ebollizione.	
INSTANT JELLY	50 g
Zucchero	200 g
miscelare ed aggiungere al composto precedente, portare nuovamente ad ebollizione.	

Glassa all'arancia :

Acqua	600 g
KIDDY FRUIT ARANCIO	400 g
miscelare e portare ad ebollizione.	
INSTANT JELLY	50 g
Zucchero	200 g
miscelare ed aggiungere al composto precedente, portare nuovamente ad ebollizione.	

Gelatina al lampone :

Acqua	600 g
DELIFRUIT LAMPONE	400 g
miscelare e portare ad ebollizione.	
INSTANT JELLY	50 g
Zucchero	200 g
miscelare ed aggiungere al composto precedente, portare nuovamente ad ebollizione.	

Gelatina al mirtillo :

Acqua	600 g
DELIFRUIT MIRTILLO	400 g
miscelare e portare ad ebollizione.	
INSTANT JELLY	50 g
Zucchero	200 g
miscelare ed aggiungere al composto precedente, portare nuovamente ad ebollizione.	

Glassa al pistacchio :

DECORGEL BIANCO	750 g
CABO BLANCO	300 g
Olio di semi	30 g
Pasta pistacchio	100 g
SANATINE	75 g
Zucchero	150 g
Acqua	150 g

Sciogliere **Cabo Blanco** ed incorporarvi il **Decorgel Bianco** e la pasta pistacchio, a parte mescolare zucchero, **Sanatine** ed acqua e portare ad ebollizione. Miscelare i due composti fino ad ottenere una glassa omogenea.

Gelatina al cioccolato :

Acqua	600 g
DECORGEL CIOCCOLATO	400 g
miscelare e portare ad ebollizione.	
INSTANT JELLY	50 g
Zucchero	200 g
miscelare ed aggiungere al composto precedente, portare nuovamente ad ebollizione.	

Glassa al cioccolato fondente :

DECORGEL CIOCCOLATO	750 g
SAN FELIPE	300 g
Olio di semi	30 g
SANATINE	75 g
Zucchero	150 g
Acqua	150 g

Sciogliere **San Felipe** ed incorporarvi il **Decorgel Cioccolato**, a parte mescolare zucchero, **Sanatine** ed acqua e portare ad ebollizione. Miscelare i due composti fino ad ottenere una glassa omogenea.

Glassa Choko :

KIDDY CHOKO	750 g
SAN FELIPE	250 g

Sciogliere il tutto mescolando fino ad ottenere una glassa omogenea .

Glassa bianca :

DECORGEL BIANCO	750 g
CABO BLANCO	300 g
Olio di semi	30 g
SANATINE	75 g
Zucchero	150 g
Acqua	150 g

Sciogliere **Cabo Blanco** ed incorporarvi il **Decorgel Bianco**, a parte mescolare zucchero, **Sanatine** ed acqua e portare ad ebollizione. Miscelare i due composti fino ad ottenere una glassa omogenea.

Gelatina alla Batida de coco :

Acqua	500 g
Batida de Coco	100 g
DECORGEL BIANCO	400 g
INSTANT JELLY	50 g
Zucchero	200 g
miscelare ed aggiungere al composto precedente, portare nuovamente ad ebollizione.	

PANNA E ZABAIONE

Cake al cacao:

BLACKSOFT	500 g	Mescolare il tutto in planetaria con spatola a media velocità per 3 min. fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.
Burro sciolto	200 g	
Uova	200 g	

Crema alla panna:

OVOCREM	600 g	Mescolare in planetaria con frusta alla media velocità OVOCREM ed acqua fino ad ottenere una crema liscia, incorporarvi poi panna fresca e OROBIANCO continuando a mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo.
Acqua	900 g	
OROBIANCO	10 g	
Panna fresca	600 g	

Crema allo zabaione:

OVOCREM	200 g	Mescolare in planetaria con frusta alla media velocità OVOCREM ed acqua fino ad ottenere una crema liscia, incorporarvi poi PASTA ZABAIONE continuando a mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo.
Acqua	300 g	
PASTA ZABAIONE	100 g	

Composizione:

Colare cake al cacao in **TEGLIA DOLCI AL TAGLIO** foderata con carta da forno, precuocere alla temperatura di 200° C per 10 min.

Colarvi poi a griglia la crema alla panna livellandola ed ultimare alternando con crema allo zabaione.

Cottura: 180° C per 35 min. ca.

Glassare con Glassa bianca e decorare a piacere.



CIOCO CARIBE

Cake al cacao:

BLACKSOFT	500 g	Mescolare il tutto in planetaria con spatola a media velocità per 3 min. fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.
Burro	200 g	
Uova	200 g	

Crema al Cocco:

CHEESE CAKE MIX	500 g	Mescolare il tutto in planetaria con frusta alla media velocità fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.
PRONTOCOCCO	500 g	
Latte	1.000 g	
Uova	200 g	

Composizione:

Colare cake al cacao in **TEGLIA DOLCI AL TAGLIO** foderata con carta da forno, precuocere alla temperatura di 180° C per 10 min.

Colarvi poi a griglia **KIDDY NOISETTE FORNO**, colarvi poi la crema al cocco livellandola.

Cottura: 180° C per 45 min. ca.

Glassare poi con Glassa alla Batida de Coco e decorare a piacere.

BANANA CIOCK

Frolla al cacao:

BLACKSOFT	1000 g	Impastare il tutto fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Lasciar riposare in frigorifero un'ora prima dell'utilizzo.
Farina tipo "0" debole	500 g	
Burro	500 g	
Uova	300 g	
OROBIANCO	10 g	

Crema alla banana:

OVOCREM	400 g	Mescolare in planetaria con frusta alla media velocità OVOCREM e acqua, fino ad ottenere una crema liscia, incorporarvi poi le banane frullate e il limoncello fino ad ottenere un composto omogeneo.
Acqua	600 g	
Banane frullate	600 g	
Limoncello	100 g	

Crema al cioccolato:

OVOCREM	300 g	Mescolare in planetaria con frusta alla media velocità OVOCREM e acqua, fino ad ottenere una crema liscia, incorporarvi poi SAN FELIPE e olio di arachidi precedentemente sciolti assieme fino ad ottenere un composto omogeneo.
Acqua	450 g	
SANFELIPE	300 g	
Olio di arachidi	30 g	

Composizione:

Stendere uno strato di frolla al cacao in **TEGLIA DOLCI AL TAGLIO** foderata con carta da forno all'altezza di 5 mm, colarvi la crema alla banana livellandola e poi la crema al cioccolato livellandola a sua volta.

Cottura: 180° C per 35 min. ca.

Glassare poi con Glassa al limone e decorare a piacere



CIOCCOARANCIO

Frolla al Cacao

BLACK SOFT	1.000 g	Impastare tutti gli ingredienti assieme fino ad ottenere una frolla. Far riposare 1 ora in frigorifero. Stendere su TEGLIA DOLCI AL TAGLIO foderata con carta da forno un strato di frolla al cacao h 5 mm. Stendere sul fondo delle strisce di KIDDY FRUIT ARANCIO e coprire poi con.
Farina tipo "0" debole	500 g	
Burro	500 g	
Uova intere	300 g	
OROBIANCO	10 g	

Crema all'arancio:

OVOCREM	400 g	Mescolare fino ad ottenere una crema liscia quindi aggiungere.
Acqua	600 g	
KIDDY FRUIT ARANCIO	300 g	
PASTARANCIO	10 g	

Incorporare bene poi aggiungere:

Cabo blanco	400 g
Olio di semi	40 g

Sciolti assieme e mescolati fino ad ottenere una crema omogenea. Versare sulla frolla al cacao livellare e cuocere a 190° C per 35 min. ca.

Glassare poi con *Glassa all'arancio.*



COCCO BELLO

Frolla al cacao

BLACKSOFT	1.000 g	Impastare il tutto fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Lasciar riposare in frigorifero un'ora prima dell'utilizzo.
Farina tipo "0" debole	500 g	
Burro	500 g	
Uova	300 g	
OROBIANCO	10 g	

Crema al cioccolato:

OVOCREM	400 g	Mescolare in planetaria con frusta alla media velocità OVOCREM e acqua, fino ad ottenere una crema liscia, incorporarvi poi SAN FELIPE e olio di arachidi precedentemente sciolti assieme fino ad ottenere un composto omogeneo.
Acqua	600 g	
SAN FELIPE	400 g	
Olio di semi	40 g	

Composizione:

Stendere uno strato di frolla al cacao in **TEGLIA DOLCI AL TAGLIO** foderata con carta da forno all'altezza di 5 mm, formare a griglia delle strisce di **PRONTOCOCO**, colarvi poi la crema al cioccolato livellandola.

Cottura: 190° C per 30 min. ca.

Glassare con *Glassa choko* e decorare a piacere.



MINI TIRAMISU'

Frolla al caffè:

YOGOSOFT	1.000 g	Impastare il tutto fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Lasciar riposare in frigorifero un'ora prima nell'utilizzo.
Farina tipo "0" debole	300 g	
Burro	400 g	
Uova	150 g	
COMPOUND MOCCA	100 g	

Crema al mascarpone:

OVOCREM	600 g	Sciogliere in planetaria con frusta a bassa velocità mascarpone nell'acqua, incorporarvi OVOCREM e continuare a mescolare fino ad ottenere una crema liscia ed omogenea.
Acqua	900 g	
Mascarpone	750 g	

Gelatina Neutra:

BELNAP NEUTRA	1.000 g	Miscelare e portare ad ebollizione.
Acqua	400 g	

Composizione:

Stendere uno strato di frolla al caffè in **TEGLIA DOLCI AL TAGLIO** foderata con carta da forno all'altezza di 5 mm, colarvi la crema al mascarpone livellandola.

Cottura: 180°C per 40 minuti circa.

Glassare con Gelatina neutra, spolverare con **POLVERE NEVE EXTRA** e cacao amaro.
Porzionare a piacere.



SINFONIA

Cake al cacao:

BLACKSOFT	500 g	Mescolare il tutto in planetaria con spatola a media velocità per 3 min. fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.
Burro sciolto	250 g	
Uova	250 g	

Crema allo yogurt:

OVOCREM	750 g	Mescolare in planetaria con frusta alla media velocità OVOCREM ed acqua fino ad ottenere una crema liscia, incorporarvi lo yogurt fino ad ottenere un composto omogeneo.
Acqua	900 g	
Yogurt naturale	750 g	

Composizione:

Colare cake al cacao in **TEGLIA DOLCI AL TAGLIO** foderata con carta da forno, precuocere alla temperatura di 180° C per 10 min.

Colarvi poi a griglia **DELIFRUIT LAMPONE** ed ultimare con crema allo yogurt livellandola.

Cottura: a 180° C per 30 min. ca.

Quando fredda completare con Gelatina al Lampone e decorare a piacere.



CREMINO

Frolla al pistacchio:

YOGOSOFT	1.000 g
Farina	300 g
Burro	400 g
Pasta pistacchio	100 g
Pistacchi in granella	100 g
Uova	200 g

Impastare il tutto fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Lasciar riposare in frigorifero un'ora prima dell'utilizzo.

Crema al cioccolato bianco:

OVOCREM	400 g
Acqua	600 g
CABO BLANCO	400 g
Olio di semi	40 g

Mescolare in planetaria con frusta alla media velocità **OVOCREM** e acqua, fino ad ottenere una crema liscia, incorporarvi poi **CABO BLANCO** e olio di arachidi precedentemente sciolti assieme fino ad ottenere un composto omogeneo.

Crema al cioccolato fondente:

OVOCREM	400 g
Acqua	600 g
SAN FELIPE	400 g
Olio di semi	40 g

Mescolare in planetaria con frusta alla media velocità **OVOCREM** e acqua, fino ad ottenere una crema liscia, incorporarvi poi **SAN FELIPE** e olio di arachidi precedentemente sciolti assieme fino ad ottenere un composto omogeneo.

Composizione:

Stendere uno strato di frolla al pistacchio in **TEGLIA DOLCI AL TAGLIO** foderata con carta da forno all'altezza di 3 mm, colarvi la crema al cioccolato bianco livellandola e poi la crema al cioccolato fondente livellandola a sua volta.

Cottura: 190° C per 35 min. ca.

Glassare con Glassa al pistacchio e decorare a piacere.



PERE E CIOCCOLATO

Frolla al cacao:

BLACKSOFT	1.000 g
Farina di grano tenero	500 g
Burro	500 g
Uova	300 g

Impastare il tutto fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Lasciar riposare in frigorifero un'ora prima dell'utilizzo.

Crema al cioccolato e pera:

OVOCREM	600 g
Acqua	900 g
SAN FELIPE	600 g
Olio di arachidi	60 g
DELIFRUIT PERA	750 g

Mescolare in planetaria con frusta alla media velocità **OVOCREM** e acqua, fino ad ottenere una crema liscia, incorporarvi poi **SAN FELIPE** e olio di arachidi precedentemente sciolti assieme, in ultimo aggiungervi il **DELIFRUIT PERA** mescolando fino ad ottenere un composto omogeneo.

Composizione:

Stendere uno strato di frolla al cacao in **TEGLIA DOLCI AL TAGLIO** foderata con carta da forno all'altezza di 5 mm, colarvi la crema al cioccolato e pera livellandola.

Cottura: a 200°c per 35 min. ca.

Glassare con Glassa al cioccolato decorare a piacere.



NOCCIOLA E ZABAIONE

Cake alla nocciola:

VALBELLA SOFT	500 g	Mescolare il tutto in planetaria con spatola a forte velocità per 3 min.
Acqua	35 g	
Olio di semi	225 g	
Uova	150 g	

Crema allo zabaione:

CHEESE CAKE MIX	500 g	Mescolare il tutto in planetaria con frusta alla media velocità fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.
Latte	1.000 g	
Panna fresca	500 g	
Uova	250 g	
PASTA ZABAIONE	80 g	

Composizione:

Colare cake alla nocciola in **TEGLIA DOLCI AL TAGLIO** foderata con carta da forno, precuocere alla temperatura di 180° C per 10 min.

Colarvi poi a griglia **KIDDY CHOKO SOFTY**, ed ultimare con crema allo zabaione livellandola.

Cottura: 180° C per 50 min. ca.

Gelatinare con Glassa al cioccolato fondente decorare a piacere.



7 - Pasticceria Mignon a lunga durata

TRICOLORE

Cake alla menta:

YOGOSOFT	500 g	Mescolare il tutto in planetaria con spatola a forte velocità per 3 min. fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.
Acqua	200 g	
Olio di semi	200 g	
Sciroppo alla menta per granite	75 g	
Uova	50 g	

Crema al Philadelphia:

CHEESE CAKE MIX	450 g	Mescolare il tutto in planetaria con frusta alla media velocità fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.
Latte	675 g	
Panna fresca	225 g	
Formaggio Philadelphia	450 g	
Uova	300 g	

Composizione:

Colare cake alla menta in **TEGLIA DOLCI AL TAGLIO** foderata con carta da forno, precuocere alla temperatura di 180° C per 10 min.

Colarvi poi a griglia **DELIFRUIT MIRTILLO** ed ultimare con crema al Philadelphia livellandola.

Cottura: 180° C per 45 min. ca.

Glassare con Gelatina al mirtillo decorare a piacere.



8 - Pasticceria Mignon a lunga durata