



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 nocciole 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 nocciole 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