



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
800-251858



I FRITTI DI CARNEVALE

... ogni dolce vale!



INDICE RICETTE

FRITTELLE

FRITTELLE YOGURT E RICOTTA

ZEPPOLE

CASTAGNOLE

FRITTELLE DI RISO

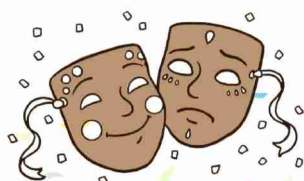
FRITTELLE VENEZIANE

FRITTELLE CON MELE A CUBETTI

FRITTELLE CON MELE FRESCHE

CHIACCHIERE

CROSTOLI



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. 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.

FRITTELLE ALLO YOGURT

YOGOSOFT	500 g
Farina debole	200 g
Acqua	300 g
Vino Bianco	300 g

CON MELE A CUBETTI - Surgela e friggi

**DELIFRUIT XTRA
MELA10/10** **600 g**

Cannella 5 g

Miscelare tutti gli ingredienti tranne le mele per 3 minuti alla media velocità in planetaria con spatola. Quindi incorporare **Delifruit xtra mela 10/10**. Colare in forme di silicone (Sfere, coni, piramidi, savarin). Abbattere e friggerli da surgelati. Friggere a 180°C. Passare in zucchero semolato.



CON MELE FRESCHE

Miscelare gli ingredienti in planetaria con spatola per 3 minuti alla media velocità.

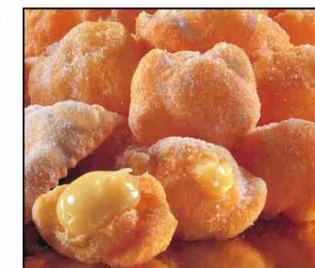
Immergervi fette di mela tagliate ad un'altezza di 2 - 3 mm e strisciarne entrambi i lati lungo la bacinella per eliminare la pastella in eccesso.

Friggere a 180°C, 40 sec. per lato. Cinque minuti dopo la cottura, cospargere le frittelle rigirandole in zucchero semolato miscelato con cannella in polvere.



FRITTELLE

BONFRITTO&FORNO **1.000 g**
Acqua 30°C 1.900 g



Mescolare in planetaria con spatola **Bonfritto&forno** e acqua sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Formare come d'abitudine e friggere a 175°C. Passare in zucchero semolato.

FRITTELLE YOGURT E RICOTTA

BONINI'S **1.000 g**
Acqua fredda 1.300-1.400 g
Olio di semi 200 g



Sbattere a media velocità tutti gli ingredienti per 2 - 3 minuti. Formare con sac à poche o con dosatore per gelato. Alla ricetta base si possono aggiungere a fine impasto 300 g di mela a cubetti o 250 g di uvetta sultanina, oppure 100 g di **Komplet Natural 10%** per Bonini's integrali. Friggere a 175°C sino a completa doratura. Passare in zucchero semolato.

ZEPPOLE

BONFRITTO & FORNO 1.000 g

Acqua 30°C 1.700 g

Uova 200 g



Mescolare in planetaria con spatola tutti gli ingredienti per 4/5 minuti alla 2° velocità sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Formare ad anello e friggere a 175°C. Passare in zucchero semolato.

CASTAGNOLE

BONFRITTO & FORNO 1.000 g

Farina W 350 1.500 g

Zucchero 1.000 g

Acqua 700 g

Burro 500 g

BELMONTE RUM 80 g



Impastare il tutto a frolla. Preferibilmente lasciar riposare l'impasto a +5°C per una notte. Stendere a filone del Ø di 2 cm e tagliarvi dei gnocchetti da 2x2 cm. Arrotondare a pallina.

Friggere a 175°C per 7 min. ca.

FRITTELLE DI RISO

RISOLATTE 2.000 g

BONFRITTO&FORNO 1.500 g

Acqua 1.500 g

Uova 400 g

Zucchero a velo 400 g



Mescolare **Bonfritto&forno** e zucchero a velo quindi, aggiungere l'acqua e le uova. Mescolare fino ad ottenere un impasto liscio, incorporare poi **Risolatte**. Friggere a 180°C fino a completa doratura.

Spolverare con **Polvere di neve extra**.

FRITTELLE VENEZIANE

BONFRITTO & FORNO 700 g

Farina W200 300 g

Zucchero 150 g

Acqua 1.300 g

Olio di semi 200 g



Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola per 3-4 minuti ca. a media velocità. E' possibile aggiungere a fine impasto mescolando brevemente:

Mele fresche a cubetti 500 g

Uvetta sultanina 200 g

Formare con sac à poche su carta da forno Ø 3 cm a crudo Friggere a 175°C per 10 min. ca.

Farcire se desiderato con crema pasticcera o varianti. Spolverare con **Polvere di neve extra**.