



JOGOSOFT®

Miscela per la produzione di specialità da forno allo yogurt

Ricettario



Indice

Torta allo Yogurt

Torta alle mele

Muffin

Trancio alla frutta

Cubetti dolci al miele

Carrot cake

Brownies al cioccolato bianco

Biscotti

Red Velvet Cake

Torta allo yogurt



JOGOSOFT	1.000 g
Burro sciolto	500 g
Uova	150 g
Acqua	350 g

modalità d'impiego:

Mescolare in planetaria con spatola a forte velocità per 3 minuti ca. tutti gli ingredienti. Colare in stampi unti.

Ricetta per 4 stampi tondi diam. 17 cm.

cottura: 180°C per 50 minuti ca.

Quando fredda spolverare con zucchero a velo.



Torta alle mele



Ricetta base:	<u>con olio</u>	<u>con burro</u>
JOGOSOFT	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 **Jogosoft**, olio (o burro), acqua ed uova (se in ricetta) con spatola a forte velocità per 3 minuti.

Colare in tortiera unta 450 g d'impasto.

Prima della cottura decorare a piacere con mele a fette.

Ricetta per 4 stampi tondi diam. 17 cm.

cottura: 180°C per 40 minuti ca. Quando fredda, gelatinare o decorare a piacere.



Muffin



JOGOSOFT 1.000 g

Olio di semi 300 g

Uova 100 g

Acqua 500 g

modalità d'impiego:

Mescolare in planetaria con spatola per 3 minuti tutti gli ingredienti.

Colare negli appositi pirottini 60 g cadauno.

Ricetta per 30 muffin.

cottura: 180°C per 30 minuti ca.

Per muffin al cioccolato:

Cacao 100 g

Zucchero 100 g

Olio di semi 100 g

Mescolare il tutto con frusta fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Aggiungerlo a tutti gli altri ingredienti e seguire le indicazioni della ricetta Muffin.

La ricetta base può essere addizionata con 200 g di: gocce di cioccolato, frutta candita, uvetta sultanina, etc...



Trancio alla frutta



JOGOSOFT 1.000 g

Acqua 500 g

Olio di semi 400 g

modalità d'impiego:

Impastare gli ingredienti con frusta a media velocità per 3 minuti ca. sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

Colare in teglia precedentemente unta.

Decorare con sac à poche alternando crema pasticcera e **Delifruit Lampone** (confettura di lampone), completare con pesche sciropate a fette.

Ricetta per una teglia 60 x 20 cm.

cottura: 190°C per 60 minuti ca.

Quando fredda gelatinare.



Cubetti dolci al miele



JOGOSOFT	1.000 g
Acqua	500 g
Olio di semi	300 g
Miele	200 g

modalità d'impiego:

Mescolare in planetaria con spatola a media velocità per 3 minuti tutti gli ingredienti. Colare in stampo unto.

Ricetta per 4 stampi tondi diam. 17 cm.

cottura: 180°C per 40 minuti ca.

Quando fredda decorare con zucchero a velo.



Carrot Cake



JOGOSOFT	1.000 g
Acqua	450 g
Olio di semi	360 g
Carote grattugiate	250 g
Cannella	5 g
Noci in granella	150 g

modalità d'impiego:

Mescolare in planetaria con spatola a media velocità per 3 minuti ca. tutti gli ingredienti, tranne le noci, da aggiungere a fine impasto mescolando brevemente. Colare in stampo unto.

Ricetta per 4 stampi tondi diam. 17 cm.

cottura: 190°C per 40 minuti ca. Quando fredda glassare con ghiaccia reale.



Brownies al cioccolato bianco



JOGOSOFT	1000 g
Farina debole	300 g
Burro	500 g
Uova	300 g
Cioccolato bianco (sminuzzato)	300 g
Mirtilli disidratati	150 g

modalità d'impiego:

Mescolare in planetaria con spatola a bassa velocità per 3 minuti tutti gli ingredienti, tranne il cioccolato e i mirtilli da aggiungere a fine impasto mescolando brevemente. Colare in stampo unto.

Ricetta per 5 stampi tondi diam. 17 cm.

cottura: 190°C per 30 minuti ca.

Quando fredda decorare con zucchero a velo.



Biscotti



JOGOSOFT 1.000 g

Farina tipo debole 300 g

Burro 400 g

Uova intere 200 g

modalità d'impiego:

Mescolare in planetaria con spatola a bassa velocità tutti gli ingredienti per 3 minuti ca. fino ad ottenere un impasto a frolla.

Formare dei cilindri del diametro di 4 cm, tagliare a fette all'altezza di 2 cm, depositare su carta da forno.

cottura: 200°C per 15 minuti ca.

La ricetta base può essere addizionata con 100/150 g di: gocchine di cioccolato, uvetta sultanina, pistacchio tritato, muesli di frutta...



Red Velvet Cake



JOGOSOFT	1.000 g
Burro sciolto	400 g
Acqua	300 g
Uova intere	150 g
Cacao amaro	20 g
Colorante rosso	10 g

modalità d'impiego:

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.

Ricetta per 4 stampi tondi diam. 17 cm.

cottura: 190°C per 30 minuti ca.

Farcitura – Cake Frosting

Zucchero fondente	500 g
Burro morbido	250 g
Philadelphia	250 g

modalità d'impiego:

Montare il tutto fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo.

Tagliare la Velvet Red Cake in tre strati e farcire con il Cake Frosting ricomponendo la torta. Spalmare tutta la superficie con la stessa crema e decorare con briciole della stessa.

Registrati alla sezione Premium del sito
www.kompletitalia.it ed accedi ad un mondo
di altre ricette!

Seguici anche su:



*Le nostre miscele,
la tua fantasia!*



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
800-251859