



**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  
**800-25 1859**



# QUINOA BREAD 50

Pane, Snack e Dolci alla Quinoa



## ELENCO RICETTE

*Pane alla Quinoa*

*Pane dolce Quinoa e nocciole*

*Focaccia alla Quinoa*

*Croissant salato alla Quinoa*

*Grissini alla Quinoa*

*Cracker alla Quinoa*

*Biscotti alla Quinoa*

*Biscotti yogurt e Quinoa*

*QuinoaSoft*

## PANE ALLA QUINOA

*Ricetta Base*

<b>QUINOA BREAD 50</b>	<b>5.000 g</b>
Farina di grano tenero 320-340 W	5.000 g
Olio extra vergine di oliva	300 g
Lievito di birra	300 g
Acqua	7.000 g

### **modalità d'impiego:**

*Impastare gli ingredienti e lasciar riposare.*

*Impasto (spirale) 3 min. 1° velocità + 8 min. 2° velocità.*

*Temperatura impasto: 25°C ca.*

*Riposo impasto: 25 min. ca.*

*Spezzare, formare, inumidire la superficie e passare nella decorazione.*

*Porre in stampi e far lievitare: impasto da 600 g per pani da 500 g. Lievitazione:*

*35-45 min. a 30°C e 70% U.R. incidere la superficie in profondità, infornare.*

*Dopo 2 min. aprire la valvola per 5 min.*

**cottura:** Statico 40-45 min. a 220-230°C con vapore, Rotor 190°C.

### **Decorazione:**

Semi di sesamo	250 g
<b>QUINOA BREAD 50</b>	<b>250 g</b>

**Info: Quinoa in ricetta 4,9% ca.**



# PANE DOLCE QUINOA E NOCCIOLE

<b>QUINOA BREAD 50</b>	<b>1.000 g</b>
Farina di grano tenero 340 W	1.500 g
Acqua	1.300 g
Burro	200 g
Zucchero	200 g
Uova intere	200 g
Miele	160 g
Cacao	60 g
Lievito di birra	100 g
Nocciole intere	250 g

## **modalità d'impiego:**

Impastare tutti gli ingredienti, ad esclusione delle nocciole intere, fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso. Aggiungere in ultimo le nocciole mescolando per un ulteriore minuto.

Temperatura dell'impasto: 24-26°C.

Riposo dell'impasto: 40 min. a 30°C.

Pezzature: 350 g – depositare in stampo **EASY BACKFORM (KOM5046)**.

Lievitazione: 30°C 75% di U.R. per 90 min. ca.

Incidere a croce.

**cottura:** Statico 200 °C per 35 min. con vapore di cui 5 con valvola aperta, Rotor 185°C. Sfnare e pennellare con **MAGIC FONDANT** portato ad ebollizione.

**Info: Quinoa in ricetta 3,4% ca.**



# FOCACCIA ALLA QUINOA

<b>QUINOA BREAD 50</b>	<b>100 g</b>
<b>BUTTERTOAST</b>	<b>900 g</b>
Acqua	500 g
Lievito di birra	50 g
Olio extra vergine d'oliva	50 g

## **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 min.

Stendere la pasta allo spessore di 1 cm su teglie.

Lievitazione: 30° C a 70 U.R. per 60 min. ca.

Bucare la pasta con le dita e cospargere con emulsione di acqua, olio e sale.

**cottura:** statico 210°C per 20 min.ca. con vapore, Rotor 185°C.

**Info: Quinoa in ricetta 1,0% ca.**



# CROISSANT SALATO ALLA QUINOA

<b>QUINOA BREAD 50</b>	<b>500 g</b>
Farina di grano tenero 320 W	1.500 g
Acqua	1.100 g
Olio extravergine d'oliva	100 g
Lievito di birra	100 g

## **modalità d'impiego:**

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

Temperatura dell'impasto: 24-26° C

Riposo dell'impasto 10 minuti.

Sfogliare con 500 g di burro/margarina dando due pieghe a quattro.

Riposo dell'impasto: 20 min. circa.

Stendere e formare.

Lievitazione: 30°C con 70 % di U.R. per 60 minuti circa.

Lucidare con uovo e decorare a piacere.

**cottura:** Statico 200°C per 20 min.ca. Rotor 180°C.

**Info: Quinoa in ricetta 2,2% ca.**



# GRISSINI ALLA QUINOA

<b>QUINOA BREAD 50</b>	<b>500 g</b>
Farina di grano tenero 220 W	1500 g
Acqua	900 g
Olio di oliva	200 g
Lievito di birra	100 g
Sale	20 g

## **modalità d'impiego:**

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

Temperatura dell'impasto: 24-26° C

Riposo dell'impasto 10 min.

Stendere la pasta allo spessore di 1 cm, larghezza 25 cm. Tagliarvi delle strisce dello spessore di 0,5 cm. Allungare, formare e depositare su teglia con carta da forno.

Lievitazione: 30°C con 70 % di U.R. per 20 minuti circa.

**cottura:** Statico 205°C per 20 min. ca. con vapore con valvola chiusa più 5 min con valvola aperta, Rotor 190°C.

**Info: Quinoa in ricetta 2,6% ca.**



## CRACKER ALLA QUINOA

<b>QUINOA BREAD 50</b>	<b>500 g</b>
Farina di grano tenero 180 W	1.500 g
Acqua	900 g
Olio extravergine oliva	100 g
Strutto	100 g
Lievito di birra	80 g
Sale	20 g

### **modalità d'impiego:**

Impastare tutti gli ingredienti sino ad ottenere un impasto omogeneo, stendere nell'immediato, ripiegare 2-3 volte per allineare la pasta, stendere su teglia all'altezza di 2 mm. Lasciar riposare 5 min. Bucare con buca sfoglia e tagliare con la rotella nella misura desiderata. Pennellare con olio, cospargere con sale.

**cottura:** Statico 205°C per 25 min. ca.con vapore, Rotor 190° C .

**Info: Quinoa in ricetta 2,6% ca.**



## BISCOTTI ALLA QUINOA

<b>QUINOA BREAD 50</b>	<b>250 g</b>
Farina di grano tenero 180 W	400 g
Amido	350 g
Burro	500 g
Zucchero	450 g
Uova intere	150 g

### **modalità d'impiego:**

Impastare burro e zucchero fino ad ottenere un composto omogeneo. Aggiungervi poi le uova e per ultimo **QUINOA BREAD 50**, farina e amido. Stendere all'altezza di 6 mm, tagliare con tagliapasta e distribuire su teglia con carta da forno.

**cottura:** Statico 190°C per 12 min.ca. Rotor 185°C.

**Info: Quinoa in ricetta 2,0% ca.**



## BISCOTTI YOGURT E QUINOA

<b>JOGOSOFT</b>	<b>1.000 g</b>
<b>QUINOA BREAD 50</b>	<b>200 g</b>
Farina di grano tenero 180 W	200 g
Burro	400 g
Uova intere	150 g
Acqua	100 g
<b>FAVORIT ORANGE</b>	<b>10 g</b>

### modalità d'impiego:

Impastare a frolla tutti gli ingredienti fino ad ottenere un composto omogeneo. Formare a piacere.

**cottura:** Statico 200°C per 12 min.ca. Rotor 185°C.

**Info: Quinoa in ricetta 1,6% ca.**



## QUINOASOFT - TORTA MORBIDA

<b>JOGOSOFT</b>	<b>1.000 g</b>
Olio di semi	400 g
Acqua	550 g
<b>QUINOA BREAD 50</b>	<b>100 g</b>

### modalità d'impiego:

Mescolare **QUINOA BREAD 50** ed acqua e lasciar riposare per 30 min, aggiungere i restanti ingredienti e mescolare il tutto in planetaria con spatola per 3 min. a media velocità.

Colare in stampo unto all'altezza di 3 cm. Aiutandosi con sac à poche bocchetta Ø 8 mm, stendere uno strato di **DELIFRUIT CLASSIC MIRTILLO**, decorare con mandorle affettate.

**cottura:** Statico 180°C per 40 min. ca. Rotor 165°C.

Quando fredda spolverare **DOLCEDEKOR** o **POLVERE DI NEVE EXTRA**.

**Info: Quinoa in ricetta 0,8% ca.**

