



SUPER KOMPLET

frAGRANTI e leggeri

miscela per la produzione
di Croissant, Brioche e Paste Lievitate.



Caratteristiche

- Miscela per la produzione di Croissant, Brioches, Paste Lievitate e tante altre golose idee per le prime colazioni e merende.
- Qualità costante e risultato garantito nel tempo.
- Contiene uova.
- Idoneo alla surgelazione.
- Idoneo alla produzione di Croissant "Pronto forno"
- Adattabile a ricette specifiche e alle esigenze del cliente
- Ottimo rapporto qualità/prezzo

Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it



Linea Pasticceria



Croissant

SUPERKOMPLET

1000 g

Acqua	400-450 g
Lievito di birra	50 g
Aromi a piacere	q.b.
Burro/Margarina per sfogliare	300-400 g

modalità d'impiego:

Impastare tutti gli ingredienti tranne il burro/margarina fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso. Temperatura impasto: 24-26°C.
Riposo dell'impasto: 15 minuti
Sfogliare con burro/margarina dando 2 pieghe a 4.
Riposo: 20 minuti a +4°C
Stendere e formare, disporre su teglia.
Lievitazione: 60 min. ca. a 30°C con 75% U.R.
Lucidare a piacere.

cottura:

Forno Rotor 175°C per 18 min. ca. Statico 190°C.

VARIANTE PRONTOFORNO

Seguire le modalità sopraindicate fino al punto di lucidare a piacere, proseguire abbattendo i Croissant portandoli a una temperatura interna di -18°C. Stoccare in conservatore a -18°C. Al fabbisogno estrarre i Croissant dal conservatore posizionare su teglia 10 minuti prima della cottura scongelandoli leggermente.

cottura:

Forno Rotor 170 °C per 20 min. ca. Statico 190°C



Brioche con il tupper

SUPERKOMPLET	1.000 g
Acqua	350 g
Lievito di birra	50 g
Uova intere	200 g
Burro	125 g
Aromi a piacere	q.b.

modalità d'impiego:

Impastare tutti gli ingredienti tranne il burro, sino ad ottenere un impasto liscio e cordoso.

Incorporare in ultimo il burro.

Temperatura impasto: 27- 29°C

Riposo dell'impasto: 10 minuti

Pezzare 70 g per la base e 15 g per la parte superiore, formare.

Lievitazione: 60 min. ca. a 30°C con 75% U.R.

A piena lievitazione, allargare il centro della sfera base ed inserirvi la sfera più piccola.

Lucidare a piacere.

cottura:

Forno Rotor 175°C per 18 min. ca. Statico 190°C

Maritozzi

SUPERKOMPLET	250 g
Farina 240 W	750 g
Latte	200 g
Lievito di birra	50 g
Uova intere	350 g
Zucchero	140 g
Sale	10 g
Burro	140 g
Aromi a piacere	q.b.

modalità d'impiego:

Impastare tutti gli ingredienti tranne il burro, sino ad ottenere un impasto liscio e cordoso.

Incorporare in ultimo il burro.

Temperatura impasto: 24 - 26°C

Riposo dell'impasto: 10 minuti.

Pezzare 70 g circa formare.

Lievitazione: 120 min. ca. a 30°C con 75% U.R.

Lucidare a piacere.

cottura:

Forno Rotor 180°C per 13 min. ca. Statico 190°C



photo © Matteo Belardinelli

Krapfen e Cannolo fritto

SUPERKOMPLET	700 g
Farina 320W	300 g
Uova	200 g
Acqua	250 g
Zucchero	100 g
Lievito di birra	50 g
Aromi a piacere	q.b.

modalità d'impiego:

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

Temperatura impasto: 24-26°C

Riposo dell'impasto: 5 minuti

Per i Krapfen, spezzare nel formato desiderato, arrotondare e depositare su teglia infarinata.

Comprimere le palline ottenute con un'altra teglia.

Lievitazione: 60 min. ca. a 30°C con 75% U.R.

Per i Cannoli, stendere la pasta all'altezza di 4 mm, tagliarvi delle liste di 3 cm.

Procedere e arrotolare in maniera concentrica su cannule per cannoncini.

Lievitazione: 60 min. ca. a 30°C con 75% U.R.

friggere:

170°C per 8-10 min. ca.

Croissant Girelle e Fagottini

SUPERKOMPLET	1.000 g
Farina 360W	500 g
Acqua	550 g
Tuorli	100 g
Zucchero	150 g
Lievito di birra	75 g
Sale	8 g
Aromi a piacere	q.b.
Burro/Margarina per sfogliare	750 g

modalità d'impiego:

Impastare tutti gli ingredienti tranne il burro/margarina fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso.

Temperatura impasto: 24-26°C.

Riposo: 10 minuti

Sfogliare con burro/margarina dando 3 pieghe a 3.

Riposo: 20 minuti a +4°C

Stendere e formare, disporre su teglia.

Lievitazione: 60 min. ca. a 30°C con 75% U.R.

Lucidare a piacere.

cottura:

Forno Rotor 175°C per 18 min. ca. Statico 190°C

