BLACK SOFT

Soffice cioccolato

miscela per la produzione di dolci al cioccolato

KOMPLET ITALIA

Caratteristiche

- Amabile gusto di cioccolato, ideale per la realizzazione delle tradizionali Sacher
- Versatilità: molteplici varianti di ricetta, dalle torte da forno ai dessert, fino alla biscotteria
- Praticità: semplice e rapido da utilizzare, con sola aggiunta di olio o burro, uova ed acqua
- Freschezza e fragranza nel tempo, abbinate ad un risultato costante
- Idoneo per surgelazione: il prodotto può essere cotto direttamente da impasti surgelati!

Ricetta base

	Base	Muffin
Black Soft	**1.000 g**	**1.000 g**
Olio di semi	450 g	450 g
Uova	200 g	300 g
Acqua	200 g	200 g
Goccine cioccolato	**-**	**400 g**

modalità d'impiego

*Mescolare **Black Soft**, olio, acqua e uova in planetaria con spatola alla media velocità per 3 minuti circa.*

Per la ricetta Muffin al cioccolato, aggiungere le goccine a fine impasto mescolando brevemente.

cottura

Per Torte 180°C per circa 40 minuti. Per Muffin 190°C per circa 25 minuti (pezzatura da 70 g).

Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Sacher

Black Soft	***1.000 g***
Uova	*500 g*
Burro sciolto	*500 g*

modalità d'impiego

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola a media velocità per tre minuti. Versare il composto in stampi unti ed infarinati.

cottura

170°C per 35 minuti circa. Quando completamente fredda, farcire con ***Confibel 100****, nel frattempo portare ad ebollizione 1.000 g di* ***Confibel 100****, con 200 g d'acqua, quindi pennellare la superficie della torta. Appoggiare la torta su griglia e glassare con* ***Kiddy choko****.*

Choko cookies

Black Soft	***1.000 g***
Burro morbido	*200 g*
Uova	*200 g*
Goccine cioccolato	***200 g***

modalità d'impiego

Mescolare black soft, burro e uova in planetaria con spatola a media velocità per 3 minuti circa. Aggiungervi quindi le goccine di cioccolato mescolando brevemente. Formare un cilindro del diametro cm 4 e posizionarlo in frigorifero per circa 2 ore. Estrarre dal frigorifero e tagliarvi dei dischi di 1 cm di spessore. Distribuire su teglia con carta da forno.

cottura

10 minuti circa 220°C cielo e 200°C platea.

Black Soft

Torta pere e cioccolato

Black Soft	***1.000 g***
Uova	*400 g*
Olio di semi	*500 g*

modalità d'impiego

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta per 3 minuti circa a media velocità. Colare in stampi unti all'altezza di 2 cm. Aiutandosi con sac à poche, colare ***Delifruit Classic Pera*** *a spirale sopra l'impasto e decorare con pere sciroppate tagliate sottili.*

cottura

170°C per 50 minuti circa. Quando fredda, gelatinare con ***Belnap neutra*** *e spolverare con* ***Polvere di neve extra****.*

Tenerina all'amarena

Black Soft	***1.000 g***
Burro	*400 g*
Uova	*400 g*
Delifruit Daily Ciliegia Amarena	***600 g***

modalità d'impiego

Miscelare ***Black Soft****, il burro sciolto e le uova con spatola alla media velocità per tre minuti. Aggiungervi* ***Delifruit Daily Ciliegia Amarena*** *mescolando brevemente. Colare su teglia 60 x 40 cm con carta da forno. Quando fredda, porzionare a piacere.*

cottura

190°C per 20 minuti circa.

go-on.srl

Assistenza tecnica
Numero Verde
800-251859

KOMPLET ALIMENTARI

KOMPLET ITALIA s.r.l. SEMILAVORATI PER PANETTERIE, PASTICCERIE, GELATERIE ED HO.RE.CA.
24050 Grassobbio (BG) • Tel. +39 035 42 42 742 • Fax +39 035 42 42 744 • info@kompletitalia.it • www.kompletitalia.it