



BLACK SOFT

Soffice cacao

miscela per la produzione di dolci al gusto di cioccolato



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!

Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it



Linea Pasticceria



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 DI 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 gusto di cioccolato, aggiungere le **GOCCINE DI CIOCCOLATO** a fine impasto mescolando brevemente.

cottura

Torte: Statico 180°C per circa 40 minuti.

Rotor 170°C.

Muffin pezzatura da 70 g: Statico 190°C per circa 25 minuti. Rotor 175°C.



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 3 minuti.
Versare il composto in stampi unti ed infarinati.

cottura:

Statico 170°C per circa 35 minuti. Rotor 165°C.

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 DI 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 4 cm 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:

Statico 220°C cielo e 200°C platea per circa 10 minuti. Rotor 190°C.

Black Soft



Torta pere e streusel

Tenerina all'amarena

Base al cacao

BLACK SOFT 1.000 g

Olio di semi 450 g

Uova 200 g

Acqua 200 g

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola a media velocità per 3 minuti circa, sino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo.

Granella alle mandorle

MANDEL SOFT 1.000 g

Burro morbido 200 g

Mescolare in planetaria a bassa velocità con spatola fino ad ottenere un composto granuloso.

composizione:

Colare in tortiera unta la **base al cacao** all'altezza di 2 cm. Guarnire con **DELIFRUIT XTRA PERA 10/10**.

Ricoprire con la **granella alle mandorle** (2 cm ca.) e decorare con noci spezzate.

cottura:

Statico 190°C per circa 35 minuti. Rotor 175°C.

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 3 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:

Statico 190°C per circa 20 minuti. Rotor 175°C.



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

Seguici anche su:    

Assistenza tecnica
Numero Verde

800-251859