



JOGOSOFT®

Semplicemente...ottimo!

miscela per la produzione di specialità da forno allo yogurt



Caratteristiche

- La presenza di Yogurt esalta il gusto fresco, ineguagliabile e piacevole al palato, come la ricetta tradizionale
- Semplice da utilizzare: per la ricetta base è sufficiente aggiungere olio o burro ed acqua
- Molteplici varianti di ricetta: dai dolci da forno alla biscotteria, fino al fritto!
- Ottima tenuta di frutta e farciture in superficie
- Garanzia di un prodotto finito di qualità costante
- Mantenimento della freschezza dei prodotti finiti nel tempo
- Stabile in surgelazione
- Se stoccato in negativo, può essere cotto o fritto direttamente

Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it



Linea Pasticceria



Torta di mele

(ricetta base)

| | Base | Al burro |
|-----------------|----------------|----------------|
| JOGOSOFT | 1.000 g | 1.000 g |
| Acqua | 500 g | 400 g |
| Olio di semi | 400 g | - |
| Burro/Margarina | - | 400 g |
| Uova | - | 100 g |

modalità d'impiego:

Mescolare **JOGOSOFT**, materia grassa, acqua e uova (se in ricetta) con spatola a forte velocità per 3 min. Colare in tortiera unta fino ai $\frac{3}{4}$ dello stampo. (per stampo carta Ø 17 cm, colare 400 g d'impasto). Prima della cottura decorare a piacere, con mele, pere, zucchero in granella, frutta sciroppata, farciture di frutta a scelta, frutta secca, crema pasticcera, cioccolato...

cottura:

180°C per 40 min. ca.

Quando fredda, gelatinare, spolverare con **POLVERE DI NEVE EXTRA** e decorare a piacere.

NOTA: per impasto al cioccolato, incorporare alla ricetta base 160 g di **KIDDY SCURA** da aggiungersi mescolando a fine impasto.



Monoporzioni

| | |
|-----------------|----------------|
| JOGOSOFT | 1.000 g |
| Acqua | 450 g |
| Olio di semi | 300 g |
| Burro sciolto | 100 g |

modalità d'impiego:

Mescolare **JOGOSOFT**, materia grassa e acqua con spatola a forte velocità per 3 min.

Aggiungervi Pasta Pistacchio pura o Pasta nocciola pura, oppure **KIDDY SCURA** 150g, mescolando brevemente fino ad ottenere una variegatura.

Colare in stampi e decorare a piacere con (granella di pistacchio, granella di nocciole, **GOCCINE CIOCCOLATO**, zucchero in granella).

Spolverare con **POLVERE DI NEVE EXTRA**.

cottura: 180°C per 30 min. ca.



Torta Melissa

| | |
|--------------------------|----------------|
| JOGOSOFT | 1.000 g |
| Acqua | 500 g |
| Olio di semi | 400 g |
| DELIFRUIT XTRA | |
| MELA PEZZI GROSSI | 1.000 g |
| DELIFRUIT DAILY | |
| UVETTA AL RHUM | 200 g |
| Noci in pezzi | 150 g |

modalità d'impiego:

Mescolare **JOGOSOFT**, acqua ed olio con spatola a forte velocità per 3 min.

Aggiungervi **DELIFRUIT XTRA MELA PEZZI GROSSI**, **DELIFRUIT DAILY UVETTA AL RHUM** e le noci mescolando brevemente.

Colare in tortiera unta per i $\frac{3}{4}$ dello stampo. Cospargere con zucchero semolato.

cottura: 180°C per 50 min. ca.

Jogosoft



Torta 3 gusti

BASE FROLLA

FROLLA MIX

1.000 g

Margarina/burro

400 g

Uova

150 g

Impastare il tutto a frolla.

FARCITURA

CREME RICO

400 g

Acqua

1.000 g

Miscelare il tutto sino ad ottenere una crema liscia ed omogenea.

IMPASTO ALLO YOGURT E VANIGLIA

JOGOSOFT

1.000 g

Olio

600 g

Acqua

250 g

Uova

300 g

MAURITIUS VANIGLIA

15 g

modalità d'impiego:

Mescolare il tutto a media velocità per 3 min. ca. con spatola. In tortiera con bordo, stendere uno strato di pasta frolla all'altezza di 4 mm, colare la farcitura all'altezza di 1 cm e guarnire con **DELIFRUIT DAILY CILIEGIA AMARENA**. Coprire con l'impasto allo yogurt e vaniglia. Decorare con pinoli.

cottura: 180°C per 40 min.ca. Quando fredda, spolverare con **POLVERE DI NEVE EXTRA**.

Crostata morbida alla frutta

JOGOSOFT

1.000 g

Acqua

500 g

Olio di semi

400 g

modalità d'impiego:

Mescolare **JOGOSOFT**, acqua e olio a forte velocità con spatola per 3 min. Colare in tortiera unta all'altezza di 1,5 cm, stendervi uno strato uniforme di **DELIFRUIT** vari gusti e grigliare con sac à poche (bocchetta fine).

cottura: 180°C per 35 min. ca.

Quando fredda, gelatinare e decorare a piacere.