

Ricette ed applicazioni

KIDDY CREME

PISTACCHIO





CHEESECAKE AL PISTACCHIO

Crumble al pistacchio

FROLLA MIX	1000 g
Burro	400 g
Uova	150 g
Burro morbido	300 g
Zucchero a velo	100 g
Pistacchi in granella tostati	300 g

modalità d'impiego:

Impastare **FROLLA MIX**, 400 g di burro e uova fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Stendere all'altezza di 4 mm.

Cottura: statico 200° C per 15 minuti circa – Rotor 185° C

Quando cotta mescolare in planetaria aggiungendo il burro morbido, lo zucchero a velo e la granella di pistacchi, fino ad ottenere un impasto granulare

Farcitura Cheesecake

FOND NEUTRO	335 g
Acqua calda	335 g
Formaggio tipo Philadelphia	450 g
Panna fresca montata lucida	1125 g

modalità d'impiego:

Mescolare il formaggio con acqua fino ad ottenere un composto liscio. Aggiungere **FOND NEUTRO**, continuare a mescolare, in ultimo aggiungere la panna montata.

Composizione:

in anello di acciaio depositare il **Crumble al pistacchio** all'altezza di 1 cm. Comprimere leggermente, versare la **farcitura Cheesecake**, stabilizzare in freezer.

Quando fredda lucidare con **DECORGEL NEUTRO** e decorare con **KIDDY CREME PISTACCHIO**.

La qualità piace!



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859





BACI AL PISTACCHIO

VALBELLA SOFT	800 g
Farina tipo "0" debole	500 g
Burro	500 g

modalità d'impiego:

Impastare il tutto sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Stendere all'altezza di 1 cm e stampare dei dischetti con tagliapasta (diametro 3 cm). Formare poi delle palline. Distribuire su teglia con carta da forno.

Cottura: Statico 180°C per 20 minuti circa. Rotor 170°C con valvola chiusa.

Quando freddi accoppiare con **KIDDY CREME PISTACCHIO**.

La qualità piace!



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it





CROISSANT PRELIEVITATO

SUPERKOMPLET	1000 g
Acqua	400-450 g
Lievito di birra	40-60 g
Aromi a piacere	q.b.
Burro o margarina per sfogliare	300-400 g

modalità d'impiego:

Impastare tutti gli ingredienti tranne il burro/la margarina finché l'impasto risulti liscio e cordoso.

Temperatura della pasta: 24-26°C.

Riposo: 20 min. ca.

Tirare a sfoglia dando due pieghe a quattro, aggiungendo il burro o la margarina per sfoglia.

Stendere, tagliare a triangoli e formare.

Disporre i Croissant su carta da forno.

Lievitazione: 30°C per 50 min. ca. U.R. 70%

Una volta completamente lievitati, abbattere i Croissant portandoli a una temperatura interna di -18°C.

Stoccare in conservatore.

Al momento della cottura su piastra, estrarre i croissant dal conservatore 10 minuti prima della cottura scongelandoli leggermente.

Cottura Forno Rotor: 170 °C per 15-20 min. ca.

Farcire con **KIDDY CREME PISTACCHIO**.

La qualità piace!



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859





CROFFLE

Lo preferisci in versione CROFFLE?

Stessa ricetta, diversa cottura!

Cottura piastra Waffle: stampo unto, riferimento di cottura circa 190°C per 3 minuti circa.
Decorare a piacere.

Farcire con **KIDDY CREME PISTACCHIO**.

La qualità piace!



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859





WAFFEL

WAFFEL MIX 1.000 g

Acqua
o latte freddo (+5°C) 1.100 g

Burro sciolto 425 g

modalità d'impiego:

Mescolare il tutto in planetaria con frusta a media velocità fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

Riposo dell'impasto: 10 min.

Versare su piastra unta.

Cottura:

180°C per 5 min. ca.

Quando cotto, farcire con **KIDDY CREME PISTACCHIO**.

La qualità piace!



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859





PANCAKE

PANCAKE MIX	200 g
Olio	30 g
Acqua/latte	200 - 250 g

modalità d'impiego:

Mescolare brevemente gli ingredienti sino ad ottenere un composto omogeneo.

Lasciar riposare 10 minuti circa.

Procedere come d'abitudine.

Quando pronti, farcire con **KIDDY CREME PISTACCHIO**.

La qualità piace!



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859





KOMPLET ITALIA S.R.L.

24050 Grassobbio (BG)
Via Enrico Fermi, 4
Tel. +39 035 42 42 742
info@kompletitalia.it
www.kompletitalia.it

