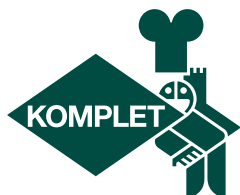




KOMPLET Black Soft

Miscela per la produzione di specialità da forno 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:
kompletitalia.it



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 min. ca. Per la ricetta Muffin al gusto di cioccolato, aggiungere le **GOCCINE DI CIOCCOLATO** a fine impasto mescolando brevemente.

Cottura:

Torte: Statico 180°C per 40 min. ca.
Rotor 170°C.

Muffin pezzatura da 70 g: Statico 190°C per 25 min. ca. Rotor 175°C.



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 min. ca. Aggiungervi quindi le **GOCCINE DI CIOCCOLATO** mescolando brevemente. Formare un cilindro del diametro 4 cm e posizionarlo in frigorifero per ca. 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 10 min. ca. Rotor 190°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 min. Versare il composto in stampi unti ed infarinati.

Cottura:

Statico 170°C per 35 min. ca. 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**.



Torta pere e streusel

Base al cacao:

BLACK SOFT	1.000 g
Olio di semi	450 g
Uova	200 g
Acqua	200 g

Modalità d'impiego:

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

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. (Ricetta con **MANDELSOFT**) e decorare con noci spezzate.

Cottura:

Statico 190°C per 35 min. ca. Rotor 175°C.



Tenerina all'amarena

BLACK SOFT	1.000 g
Burro	400 g
Uova	400 g
DELIFRUIT DAILY CILIEGIA AMARENA	600 g

Modalità d'impiego:

Mescolare **BLACK SOFT**, il burro sciolto e le uova con spatola alla media velocità per 3 min. ca. 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 20 min. ca. Rotor 175°C.