



KOMPLET ITALIA s.r.l.
24050 Grassobbio (BG)
Via Enrico Fermi, 4
Tel. +39 035 42 42 742
Fax +39 035 42 42 744
info@kompletitalia.it
www.kompletitalia.it

Assistenza tecnica
Numero Verde
800-25 1859



Pasticceria Mignon

a lunga durata



Perchè realizzare Pasticceria Mignon a lunga durata ?



Questo ricettario nasce dalla necessità di avere - esattamente come nel banco della Pasticceria classica - la parte secca accompagnata da Mignon a base cremosa che possa conservarsi però per più giorni rispetto alla fresca. Grazie alle ricette presenti in questa raccolta, è possibile realizzare Mignon a lunga durata, decorate con gelatine colorate (tipiche delle Mini Mousse). Il risultato? Un banco mignon ricco di tante referenze diverse, colorate ed accattivanti!

VANTAGGI

- Tutte le basi sono cotte al forno ma a differenza della normale pasticceria secca, vi è anche una parte cremosa (OVOCREM - CHEESE CAKE MIX), anch'essa cotta al forno.
- La produzione può essere abbattuta e conservata a - 18°C e tagliata al momento, in considerazione del consumo. Ciò permette di ridurre lo spreco ad un limite accettabile.
- La resa delle torte è molto vantaggiosa: per le Mignon si ottiene una resa di circa 120 pz (3x3 cm) su teglia 60 x 20. Dalla stessa teglia si possono ottenere monoporzioni e tranci.
- Una volta nel banco frigo a +5°C, i prodotti si mantengono freschi per 7-8 giorni.
- Le glasse studiate per la copertura di queste torte consentono una maggiore durata nel tempo.

MATERIALE NECESSARIO

TEGLIA DOLCI AL TAGLIO: si raccomanda l'utilizzo della nostra teglia specifica! Tutte le ricette riportate sono state elaborate sulla base delle nostre teglie 60 x 20 con bordo estraibile. Le torte dopo la cottura devono essere glassate all'interno della teglia ed è quindi necessario avere la possibilità di estrarla senza capovolverla. In alternativa è possibile adoperare cornici in acciaio.

CARTA DA FORNO: sul fondo della teglia va posizionato metà foglio (60 x 40) di carta da forno: questo faciliterà successivamente l'estrazione dalla torta.

CONSIGLI

- Non ungere le pareti della teglia (o delle cornici): il prodotto in forno deve crescere parallelo. L'unto farebbe prima salire i bordi con conseguente aumento del ripieno verso il centro, sbilanciando tutta la struttura della torta.
- Per estrarre la torta finita dalla teglia passare con una lama i bordi, rimuovere il bordo estraibile e far scorrere la torta orizzontalmente al piano.

PANNA E ZABAIONE

Cake al cacao:

BLACK SOFT	500 g
Burro sciolto	200 g
Uova	200 g

Mescolare il tutto in planetaria con spatola a media velocità per 3 min. fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

Crema alla panna:

OVOCREM	600 g
Acqua	900 g
OROBIANCO	10 g
Panna fresca	600 g

Mescolare in planetaria con frusta alla media velocità **OVOCREM** ed acqua fino ad ottenere una crema liscia, incorporarvi poi panna fresca e **OROBIANCO** continuando a mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo.

Crema allo zabaione:

OVOCREM	200 g
Acqua	300 g
PASTA ZABAIONE	100 g

Mescolare in planetaria con frusta alla media velocità **OVOCREM** ed acqua fino ad ottenere una crema liscia, incorporarvi poi **PASTA ZABAIONE** continuando a mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo.

composizione:

Colare **cake al cacao** in **TEGLIA DOLCI AL TAGLIO** foderata con carta da forno, precuocere alla temperatura di 200° C per 10 min.

Colarvi poi a griglia la **crema alla panna** livellandola ed ultimare alternando con **crema allo zabaione**.

cottura: 180° C per 35 min. ca.

Glassare con **Glassa bianca** e decorare a piacere.



ORIENTE

Cake alle mandorle:

MANDELSOFT	500 g	Mescolare il tutto in planetaria con spatola a media velocità per 3 min. fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.
Burro fuso	250 g	
Uova intere	250 g	

Crema al riso:

OVOCREM	400 g	Mescolare OVOCREM e acqua assieme quindi aggiungere gli altri ingredienti fino ad ottenere un composto omogeneo.
Acqua	600 g	
RISOLATTE	1.500 g	
Panna liquida	100 g	
Liquore Cointreau	50 g	

composizione:

Colare **Cake alla mandorla** in **TEGLIA DOLCI AL TAGLIO** foderata con carta da forno, precuocere alla temperatura di 180°C per 15 min. Colarvi poi a griglia **KIDDY FRUIT ARANCIO**, colarvi la crema al riso livellandola.

cottura: 180° C per 25 min. ca.

Glassare poi con **Glassa all'arancia** e decorare a piacere.



COCCO BELLO

Frolla al cacao

BLACKSOFT	1.000 g
Farina tipo "0" debole	500 g
Burro	500 g
Uova	300 g
OROBIANCO	10 g

Farcitura al cocco:

KOKOSMAKRONEN	1.000 g
Acqua (30°C)	300 g

Crema al cioccolato:

OVOCREM	400 g
Acqua	600 g
SAN FELIPE	400 g
Olio di semi	40 g

Impastare il tutto fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Lasciar riposare in frigorifero un'ora prima dell'utilizzo.

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

Mescolare in planetaria con frusta alla media velocità **OVOCREM** e acqua, fino ad ottenere una crema liscia, incorporarvi poi **SAN FELIPE** e olio di arachidi precedentemente sciolti assieme fino ad ottenere un composto omogeneo.

composizione:

Stendere uno strato di **frolla al cacao** in **TEGLIA DOLCI AL TAGLIO** foderata con carta da forno all'altezza di 5 mm, formare a griglia delle strisce di **Farcitura al cocco**, colarvi poi la **crema al cioccolato** livellandola.

cottura: 190° C per 30 min. ca.

Glassare con **Glassa choko** e decorare a piacere.



MINI TIRAMISU'

Frolla al caffè:

JOGOSOFT	1.000 g	<i>Impastare il tutto fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Lasciar riposare in frigorifero un'ora prima dell'utilizzo.</i>
Farina tipo "0" debole	300 g	
Burro	400 g	
Uova	150 g	
COMPOUND MOCCA	100 g	

Crema al mascarpone:

OVOCREM	600 g	<i>Sciogliere in planetaria con frusta a bassa velocità il mascarpone nell'acqua, incorporarvi OVOCREM e continuare a mescolare fino ad ottenere una crema liscia ed omogenea.</i>
Acqua	900 g	
Mascarpone	750 g	

Gelatina Neutra:

BELNAP NEUTRA	1.000 g	<i>Miscelare e portare ad ebollizione.</i>
Acqua	400 g	

composizione:

Stendere uno strato di **frolla al caffè** in **TEGLIA DOLCI AL TAGLIO** foderata con carta da forno all'altezza di 5 mm, colarvi la **crema al mascarpone** livellandola.

cottura: 180°C per 40 minuti circa.

Glassare con **Gelatina neutra**, spolverare con **POLVERE DI NEVE EXTRA** e cacao amaro.



PERE E CIOCCOLATO

Frolla al cacao:

BLACK SOFT	1.000 g	<i>Impastare il tutto fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Lasciar riposare in frigorifero un'ora prima dell'utilizzo.</i>
Farina di grano tenero	500 g	
Burro	500 g	
Uova	300 g	

Crema al cioccolato e pera:

OVOCREM	600 g	<i>Mescolare in planetaria con frusta alla media velocità OVOCREM e acqua, fino ad ottenere una crema liscia, incorporarvi poi SAN FELIPE e olio di arachidi precedentemente sciolti assieme, in ultimo aggiungervi il DELIFRUIT PERA mescolando fino ad ottenere un composto omogeneo.</i>
Acqua	900 g	
SAN FELIPE	600 g	
Olio di arachidi	60 g	
DELIFRUIT PERA	750 g	

composizione:

Stendere uno strato di **frolla al cacao** in **TEGLIA DOLCI AL TAGLIO** foderata con carta da forno all'altezza di 5 mm, colarvi la **crema al cioccolato e pera** livellandola.

cottura: a 200°C per 35 min. ca.

Glassare con **Glassa al cioccolato** decorare a piacere.



NOCCIOLA E ZABAIONE

Cake alla nocciola:

VALBELLA SOFT	500 g	Mescolare il tutto in planetaria con spatola a forte velocità per 3 min.
Acqua	35 g	
Olio di semi	225 g	
Uova	150 g	

Crema allo zabaione:

CHEESE CAKE MIX	500 g	Mescolare il tutto in planetaria con frusta alla media velocità fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.
Latte	1.000 g	
Panna fresca	500 g	
Uova	250 g	
PASTA ZABAIONE	80 g	

composizione:

Colare cake alla nocciola in **TEGLIA DOLCI AL TAGLIO** foderata con carta da forno, precuocere alla temperatura di 180° C per 10 min.

Colarvi poi a griglia **KIDDY CHOCO SOFTY**, ed ultimare con crema allo zabaione livellandola.

cottura: 180° C per 50 min. ca.

Glassare con Glassa al cioccolato fondente decorare a piacere.



TRICOLORE

Cake alla menta:

JOGOSOFT	500 g	Mescolare il tutto in planetaria con spatola a forte velocità per 3 min. fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.
Acqua	200 g	
Olio di semi	200 g	
Sciroppo alla menta		
per granite	75 g	
Uova	50 g	

Crema al Philadelphia:

CHEESE CAKE MIX	450 g	Mescolare il tutto in planetaria con frusta alla media velocità fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.
Latte	675 g	
Panna fresca	225 g	
Formaggio Philadelphia	450 g	
Uova	300 g	

composizione:

Colare cake alla menta in **TEGLIA DOLCI AL TAGLIO** foderata con carta da forno, precuocere alla temperatura di 180° C per 10 min.

Colarvi poi a griglia **DELIFRUIT MIRTILLO** ed ultimare con crema al Philadelphia livellandola.

cottura: 180° C per 45 min. ca.

Glassare con Glassa al mirtillo decorare a piacere.



CREMINO

Frolla al pistacchio:

JOGOSOFT	1.000 g
Farina	300 g
Burro	400 g
Pasta pistacchio	100 g
Pistacchi in granella	100 g
Uova	200 g

Impastare il tutto fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Lasciar riposare in frigorifero un'ora prima dell'utilizzo.

Crema al cioccolato bianco:

OVOCREM	400 g
Acqua	600 g
CABO BLANCO	400 g
Olio di semi	40 g

Mescolare in planetaria con frusta alla media velocità **OVOCREM** e acqua, fino ad ottenere una crema liscia, incorporarvi poi **CABO BLANCO** e olio di arachidi precedentemente sciolti assieme fino ad ottenere un composto omogeneo.

Crema al ciocc. fondente:

OVOCREM	400 g
Acqua	600 g
SAN FELIPE	400 g
Olio di semi	40 g

Mescolare in planetaria con frusta alla media velocità **OVOCREM** e acqua, fino ad ottenere una crema liscia, incorporarvi poi **SAN FELIPE** e olio di arachidi precedentemente sciolti assieme fino ad ottenere un composto omogeneo.

composizione:

Stendere uno strato di **frolla al pistacchio** in **TEGLIA DOLCI AL TAGLIO** foderata con carta da forno all'altezza di 3 mm, colarvi la **crema al cioccolato bianco** livellandola e poi la **crema al cioccolato fondente** livellandola a sua volta.

cottura: 190° C per 35 min. ca.

Glassare con **Glassa al pistacchio** e decorare a piacere.



SINFONIA

Cake al cacao:

BLACK SOFT	500 g
Burro sciolto	250 g
Uova	250 g

Mescolare il tutto in planetaria con spatola a media velocità per 3 min. fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

Crema allo yogurt:

OVOCREM	750 g
Acqua	900 g
Yogurt naturale	750 g

Mescolare in planetaria con frusta alla media velocità **OVOCREM** ed acqua fino ad ottenere una crema liscia, incorporarvi lo yogurt fino ad ottenere un composto omogeneo.

composizione:

Colare **cake al cacao** in **TEGLIA DOLCI AL TAGLIO** foderata con carta da forno, precuocere alla temperatura di 180° C per 10 min.

Colarvi poi a griglia **DELIFRUIT LAMPONE** ed ultimare con **crema allo yogurt** livellandola.

cottura: a 180° C per 30 min. ca.

Quando fredda completare con **Glassa al Lampone** e decorare a piacere.



CIOCCOARANCIO

Frolla al Cacao

BLACK SOFT	1.000 g
Farina tipo "0" debole	500 g
Burro	500 g
Uova intere	300 g
OROBIANCO	10 g

Impastare tutti gli ingredienti assieme fino ad ottenere una frolla. Far riposare 1 ora in frigorifero prima dell'utilizzo.

Crema all'arancia:

OVOCREM	400 g
Acqua	600 g
KIDDY FRUIT	
ARANCIO	300 g
PASTARANCIO	10 g
CABO BLANCO	400 g
Olio di semi	40 g

Mescolare **OVOCREM**, acqua, **KIDDY FRUIT ARANCIO** e **PASTARANCIO** fino ad ottenere una crema liscia. Sciogliere assieme **CABO BLANCO** e olio di semi e incorporare al composto di **OVOCREM** fino ad ottenere una crema omogenea.

composizione:

Stendere la **frolla al cacao** in **TEGLIA DOLCI AL TAGLIO** foderata con carta da forno all'altezza 5 mm, colarvi delle strisce di **KIDDY FRUIT ARANCIO** e coprire con **crema all'arancia** livellandola.

cottura: 190°C per 35 min. ca.

Glassare poi con **Glassa all'arancia**.



BANANA CIOCK

Frolla al cacao:

BLACKSOFT	1000 g
Farina tipo "0" debole	00 g
Burro	500 g
Uova	300 g
OROBIANCO	10 g

Impastare tutti gli ingredienti assieme fino ad ottenere una frolla. Far riposare 1 ora in frigorifero prima dell'utilizzo.

Crema alla banana:

OVOCREM	400 g
Acqua	600 g
Banane frullate	600 g
Limoncello	100 g

Mescolare in planetaria con frusta alla media velocità **OVOCREM** e acqua, fino ad ottenere una crema liscia, incorporarvi poi le banane frullate e il limoncello fino ad ottenere un composto omogeneo.

Crema al cioccolato:

OVOCREM	300 g
Acqua	450 g
SAN FELIPE	300 g
Olio di arachidi	30 g

Mescolare in planetaria con frusta alla media velocità **OVOCREM** e acqua, fino ad ottenere una crema liscia, incorporarvi poi **SAN FELIPE** e olio di arachidi precedentemente sciolti assieme fino ad ottenere un composto omogeneo.

composizione:

Stendere uno strato di **frolla al cacao** in **TEGLIA DOLCI AL TAGLIO** foderata con carta da forno all'altezza di 5 mm, colarvi la crema alla banana livellandola e poi la **crema al cioccolato** livellandola a sua volta.

cottura: 180° C per 35 min. ca.

Glassare poi con **Glassa al limone** e decorare a piacere



RICETTARIO GLASSE

Glassa al limone

Acqua 600 g
KIDDY FRUIT LIMONE 400 g
 miscelare e portare ad ebollizione.
INSTANT JELLY 50 g
 Zucchero 200 g
 miscelare ed aggiungere al composto precedente,
 portare nuovamente ad ebollizione.

Glassa all'arancia

Acqua 600 g
KIDDY FRUIT ARANCIO 400 g
 miscelare e portare ad ebollizione.
INSTANT JELLY 50 g
 Zucchero 200 g
 miscelare ed aggiungere al composto precedente,
 portare nuovamente ad ebollizione.

Glassa al lampone

Acqua 600 g
DELIFRUIT LAMPONE 400 g
 miscelare e portare ad ebollizione.
INSTANT JELLY 50 g
 Zucchero 200 g
 miscelare ed aggiungere al composto precedente,
 portare nuovamente ad ebollizione.

Glassa al mirtillo

Acqua 600 g
DELIFRUIT MIRTILLO 400 g
 miscelare e portare ad ebollizione.
INSTANT JELLY 50 g
 Zucchero 200 g
 miscelare ed aggiungere al composto precedente,
 portare nuovamente ad ebollizione.

Glassa al pistacchio

DECORGEL BIANCO 750 g
CABO BLANCO 300 g
 Olio di semi 30 g
 Pasta pistacchio 100 g
SANATINE 75 g
 Zucchero 150 g
 Acqua 150 g
 Sciogliere **CABO BLANCO** ed incorporarvi il
DECORGEL BIANCO e la pasta pistacchio, a parte
 mescolare zucchero, **SANATINE** ed acqua e portare
 ad ebollizione. Miscelare i due composti fino ad
 ottenere una glassa omogenea.

Glassa al cioccolato

Acqua 600 g
MIRROR GLAZE CHOKO 400 g
 miscelare e portare ad ebollizione.
INSTANT JELLY 50 g
 Zucchero 200 g
 miscelare ed aggiungere al composto precedente,
 portare nuovamente ad ebollizione.

Glassa al cioccolato fondente

MIRROR GLAZE CHOKO 750 g
SAN FELIPE 300 g
 Olio di semi 30 g
SANATINE 75 g
 Zucchero 150 g
 Acqua 150 g
 Sciogliere **SAN FELIPE** ed incorporarvi il **MIRROR
 GLAZE CHOKO**, a parte mescolare zucchero,
SANATINE ed acqua e portare ad ebollizione.
 Miscelare i due composti fino ad ottenere una glassa
 omogenea.

Glassa Choko

KIDDY CHOKO 750 g
SAN FELIPE 250 g

Sciogliere il tutto mescolando fino ad ottenere una
 glassa omogenea.

Glassa bianca

DECORGEL BIANCO 750 g
CABO BLANCO 300 g
 Olio di semi 30 g
SANATINE 75 g
 Zucchero 150 g
 Acqua 150 g

Sciogliere **CABO BLANCO** ed incorporarvi il
DECORGEL BIANCO, a parte mescolare zucchero,
SANATINE ed acqua e portare ad ebollizione.
 Miscelare i due composti fino ad ottenere una glassa
 omogenea.

ELENCO PRODOTTI

CODICE	ARTICOLO	DESCRIZIONE	confezione	Peso Kg.
KOM1049	JOGOSOFT	mix per Torte, Muffin allo yogurt	sacco	10
KOM1069	BLACK SOFT	mix per specialità da Forno al cioccolato	sacco	10
KOM1098	VALBELLA SOFT	mix per specialità da forno con nocciole tritate	sacco	10
KOM1103	MANDELSOFT	mix per specialità da forno con farina di mandorle	sacco	10
KES2100	OVOCREM	mix per crema da forno all'uovo	cartone	5
D03903	CHEESE CAKE MIX	mix per torte alla ricotta - cheese cake	sacc. in cartone	5 (2x2,5Kg.)
D03634	SANATINE	stabil.a caldo in polv.x bavaresi-panna cotta	sacc. in cartone	5 (2x2,5Kg.)
FRU01	SAN FELIPE P5009 semifluido	cacao minimo 58%	sacc. in cartone	4x5Kg=20
FRU05	CABO BLANCO W5005 fluido	cacao minimo 33%	sacc. in cartone	4x5Kg=20
VAR8203	KIDDYFRUIT ARANCIO	crema pronta all'arancia per farc.e forno	secchio	4xKg,2,5=10
VAR8201	KIDDYFRUIT LIMONE	crema pronta al limone per farc. e forno	secchio	4xkg,2,5=10
FRU1010	DELIFRUIT CLASSIC MIRTILLO	mirtillo canadese intero	latta	3xKg,2,7=8,1
FRU1008	DELIFRUIT CLASSIC LAMPONE	lamponi in purea con semi	latta	3xKg,2,7=8,1
FRU1007	DELIFRUIT CLASSIC PERA	pere a cubetti	latta	3xKg,2,7=8,1
FRU4004	BELNAP NEUTRAL	gelatina concentrata neutra	secchio	7
CA5052	MIRROR GLAZE CHOKO	al gusto di cioccolato	latta	3xKg,3,15=9,45
FRU9011	DECORGEL BIANCO	bianco coprente x stampa su torte	latta	3xKg,3,15= 9,45
D03595	INSTANT JELLY	concentrato in polvere per gelatine	sacc. in cartone	4x1 Kg.
VAR9070	PASTA ZABAJONE	pasta zabajone per pasticc. e gelateria	vaso vetro	6x1,7Kg.=10,2
KOM1790	OROBIANCO	aroma panna - vaniglia in polvere - alta resa	secchiello	1
D02032	COMPOUND MOCCA	con estratto di caffè	barat.PE in cart.	4x1 Kg.
VAR4461	PASTARANCIO	per arom.e colorare a freddo e da forno	bottiglia in PE	6x1 Kg.=6
KOM1760	POLVERE DI NEVE EXTRA	miscela dolce non igroscopica per spolvero	sacco	10
KOM5045	TEGLIA DOLCI al TAGLIO	in alluminio - 60x20x5h con bordo estraibile	singola	1 pz
KOM1771	KOKOSMAKRONEN	mix per biscotteria, dolci al cocco	sacc. in cartone	2x5kg=10
VAR8802	RISOLATTE	per specialità di riso, torte da forno e dessert	latta	6xkg,2,5=15