

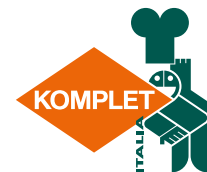


**KOMPLET ITALIA s.r.l.**  
24050 Grassobbio (BG)  
Via Enrico Fermi, 4  
Tel. +39 035 42 42 742  
Fax +39 035 42 42 744  
info@kompletitalia.it  
www.kompletitalia.it

Assistenza tecnici  
Numero Verde  
**800-25 1859**



# Raccolta Biscotteria



## FROLLA MIX

### Frollini montati

#### FROLLA MIX

Burro-Margarina morbidi

Uova

**1.000 g** **modalità d'impiego:**  
Montare in planetaria con spatola ad alta velocità le uova e il burro/margarina sino ad ottenere un impasto soffice, aggiungervi **FROLLA MIX** mescolando lentamente fino ad ottenere un composto omogeneo. Formare con sac à poche su carta da forno.

**cottura:** 200° C per 12 min. ca.

### Frollini Albicocca

#### FROLLA MIX

Burro-Margarina morbidi

Uova

**1.000 g** **modalità d'impiego:**  
Mescolare in planetaria con spatola a bassa velocità tutti gli ingredienti. Stendere all'altezza di 5 mm. Stampare con tagliapasta Ø 6 cm, lucidare con acqua e zucchero, decorare con zucchero semolato e depositare su carta da forno. Ultimare con **CONFIBEL ALBICOCCA**.

**cottura:** 200° C per 15 min. ca.

### Canestrelli

#### FROLLA MIX

Burro-Margarina

Tuorli d'uovo cotti

**1.000 g** **modalità d'impiego:**  
Impastare in planetaria con spatola a bassa velocità burro-margarina con i tuorli cotti fino ad ottenere un impasto liscio, aggiungervi **FROLLA MIX** mescolando fino ad ottenere un impasto omogeneo. Stendere all'altezza di 7 mm e stampare con tagliapasta Ø 4 cm asportando il centro.

**cottura:** 180° C per 12 min. ca.

Ancora tiepidi spolverare con **POLVERE DI NEVE EXTRA**.

## AMERICAN MUFFIN

### Cookies Biscotti

#### AMERICAN MUFFIN

Uova

Olio di semi

Acqua

**GOCCINE DI CIOCCOLATO**

**1.500 g** **modalità d'impiego:**  
Mescolare in planetaria con spatola a media velocità **AMERICAN MUFFIN**, uova, olio ed acqua fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Aggiungere poi mescolando brevemente le **GOCCINE DI CIOCCOLATO**. Formare con bocchetta Ø 2 cm su carta da forno dischetti di Ø 3 - 4 cm.

**cottura:** 200° C per 15 min. ca.

## VALBELLA SOFT

#### VALBELLA SOFT

Farina debole

Burro

**800 g** **modalità d'impiego:**  
Mescolare in planetaria a bassa velocità tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto omogeneo. Stendere all'altezza di 1 cm e stampare dei dischetti con taglia pasta, formandovi poi delle palline. Distribuire su teglia con carta da forno.

**cottura:** 180° C per 20 min. ca. con valvola chiusa. Quando freddi, accoppiare con cioccolato di copertura fondente **SAN FELIPE**.

#### VALBELLA SOFT

Farina debole

Burro

Uova

**COMPOUND MOCCA**

**1.000 g** **modalità d'impiego:**  
Mescolare in planetaria a bassa velocità tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto omogeneo. Stendere all'altezza di 6 mm. Stampare con tagliapasta ovale e depositare su teglia con carta da forno.

**cottura:** 190° C per 12 min. circa.

## MANDEL SOFT

#### MANDEL SOFT

Burro

Uova

**GOCCINE CIOCCOLATO**

**1.000 g** **modalità d'impiego:**  
Mescolare **MANDEL SOFT** burro e uova in planetaria con spatola alla bassa velocità fino ad ottenere un impasto omogeneo. Aggiungervi poi le **GOCCINE CIOCCOLATO** mescolando brevemente. Formare un cilindro del Ø 4 cm e posizionare in frigorifero per 2 ore ca. Estrarre dal frigorifero e tagliarvi dei dischi di 1 cm di spessore e depositare su teglia con carta da forno.

**cottura:** 220° C cielo - 200° C platea per 10 min. ca.

#### MANDEL SOFT

Farina debole

Burro

**700 g** **modalità d'impiego:**  
Mescolare in planetaria a bassa velocità tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto omogeneo. Stendere all'altezza di 1 cm e stampare dei dischetti con taglia pasta, formandovi poi delle palline. Distribuire su teglia con carta da forno.

**cottura:** 180° C per 15 min. ca. con valvola chiusa. Quando freddi, accoppiare con cioccolato di copertura fondente **SAN FELIPE**.

### Biscotti al caffè

**1.000 g** **modalità d'impiego:**  
Mescolare in planetaria a bassa velocità tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto omogeneo. Stendere all'altezza di 6 mm. Stampare con tagliapasta ovale e depositare su teglia con carta da forno.

**cottura:** 190° C per 12 min. circa.

### Almond Cookies

**1.000 g** **modalità d'impiego:**  
Mescolare **MANDEL SOFT** burro e uova in planetaria con spatola alla bassa velocità fino ad ottenere un impasto omogeneo. Aggiungervi poi le **GOCCINE CIOCCOLATO** mescolando brevemente. Formare un cilindro del Ø 4 cm e posizionare in frigorifero per 2 ore ca. Estrarre dal frigorifero e tagliarvi dei dischi di 1 cm di spessore e depositare su teglia con carta da forno.

**cottura:** 220° C cielo - 200° C platea per 10 min. ca.

### Baci di dama alla mandorla

**700 g** **modalità d'impiego:**  
Mescolare in planetaria a bassa velocità tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto omogeneo. Stendere all'altezza di 1 cm e stampare dei dischetti con taglia pasta, formandovi poi delle palline. Distribuire su teglia con carta da forno.

**cottura:** 180° C per 15 min. ca. con valvola chiusa. Quando freddi, accoppiare con cioccolato di copertura fondente **SAN FELIPE**.

## B+S

### Anicini

#### B+S

Farina debole

Zucchero

Uova

Semi di anice

200 g

500 g

350 g

750 g

50 g

#### modalità d'impiego:

Montare in planetaria con frusta a forte velocità **B+S**, zucchero, uova e 250 g di farina per 10 min. ca. Aggiungere mescolando a mano la restante farina e i semi di anice. Colare su carta da forno con bocchetta Ø 30 mm.

**cottura:** 200° per 9 min. ca. Dopo la cottura tagliare in obliquo e tostare appoggiati di lato.

### Mandorlato

#### B+S

Farina debole

Zucchero

Uova

Mandorle intere

200 g

500 g

350 g

750 g

400 g

#### modalità d'impiego:

Montare in planetaria con frusta a forte velocità **B+S**, zucchero, uova e 250 g di farina per 10 min. ca. Aggiungere mescolando a mano la restante farina e le mandorle. Colare su carta da forno con bocchetta Ø 30 mm.

**cottura:** 200° per 9 min. ca. Dopo la cottura tagliare in obliquo e tostare appoggiati di lato.

## DOLCEORO

### Tegole croccanti

#### DOLCEORO

Burro sciolto

Acqua

1.000 g

150 g

250 g

#### modalità d'impiego:

Impastare il tutto in planetaria con spatola a bassa velocità. Formare su carta da forno con sac a poche, bocchetta diam. 10 mm.

**cottura:** 210°C per 7 minuti ca. con valvola aperta. La ricetta base può essere addizionata di frutta secca in granella nell'ordine del 10% su ricetta aggiungendola a fine impasto mescolando brevemente.

### Zaletti al mais

#### DOLCEORO

Farina debole

Burro

Uova

700 g

300 g

400 g

150 g

#### modalità d'impiego:

Mescolare in planetaria con spatola a bassa velocità **DOLCEORO** e burro, aggiungervi poi le uova ed in ultimo la farina mescolando brevemente. Stendere all'altezza di 7 mm. Stampare con tagliapasta Ø 6 cm. Lucidare con acqua e zucchero. Ultimare con zucchero di canna.

**cottura:** 190°C per 15 minuti ca.

## YOGOSOFT

#### YOGOSOFT

Farina debole

Burro

Uova intere

Vino rosso

Uvetta Sultanina

1.000 g

400 g

400 g

200 g

150 g

400 g

#### modalità d'impiego:

Mescolare in planetaria con spatola a bassa velocità **YOGOSOFT**, farina, burro, uova e vino fino ad ottenere un impasto omogeneo. Aggiungere poi l'uvetta mescolando brevemente. Formare un cilindro Ø 3 cm, spezzare in parti regolari e depositare su carta da forno.

**cottura:** 200°C per 12 min. ca.

### Biscotti Pieris

### Deliziosi bianchi e neri

1.000 g

500 g

250 g

300 g

5 g

200 g

200 g

200 g

#### modalità d'impiego:

Mescolare in planetaria con spatola a bassa velocità **YOGOSOFT**, farina, miele, acqua e cannella fino ad ottenere un impasto omogeneo. Aggiungere poi l'uvetta e i canditi mescolando brevemente. Formare un cilindro Ø 3 cm, tagliare in obliquo parti regolari e depositare su carta da forno.

**cottura:** 200°C per 7 min. ca.

Quando fredde glassare con cioccolato di copertura.

## BLACKSOFT

#### BLACKSOFT

Farina debole

Burro

Uova intere

Grappa

Cubetti d'arancia

1.000 g

500 g

400 g

200 g

100 g

300 g

#### modalità d'impiego:

Mescolare in planetaria con spatola a bassa velocità **BLACKSOFT**, farina, burro, uova e grappa fino ad ottenere un impasto omogeneo. Aggiungere poi i cubetti di arancia mescolando brevemente. Formare un cilindro Ø 4 cm e tagliarvi dei dischi di 1,5 cm di spessore. Distribuire su teglia con carta da forno.

**cottura:** 180°C per 10 min. ca.

### Spiritosi

### Choko Cookies

#### BLACKSOFT

Burro morbido

Uova

**GOCCINE CIOCCOLATO**

1.000 g

200 g

200 g

200 g

#### modalità d'impiego:

Mescolare in planetaria con spatola a bassa velocità **BLACKSOFT**, burro e uova fino ad ottenere un impasto omogeneo. Aggiungere poi le **GOCCINE CIOCCOLATO** mescolando brevemente. Formare un cilindro Ø 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:** 220°C cielo e 200°C platea per 10 min. ca.

## PASTA MANDORLE MO -PERSIPAN

### Esse alle mandorle

#### PASTA MANDORLE MO O PERSIPAN

Farina debole  
Burro morbido  
Zucchero a velo  
Uova

150 g  
1.000 g  
600 g  
300 g  
200 g

#### modalità d'impiego:

Montare in planetaria con spatola ad alta velocità **PASTA MANDORLE MO** o **PERSIPAN**, burro e zucchero fino ad ottenere un composto soffice. Aggiungervi poi le uova ed in ultimo la farina mescolando brevemente.

Formare con sac à poche su carta da forno.

**cottura:** 180° C per 12 minuti circa.

### Favette dei morti

#### PASTA MANDORLE MO

Zucchero a velo  
Albume

5.000 g  
4.600 g  
400 g

#### BACK PULVER

Ammonio bicarbonato  
Aromi - colori - zucchero semolato

25 g  
20 g  
q.b.

#### modalità d'impiego:

Impastare **PASTA MANDORLE MO** con lo zucchero a velo, l'albume, il **BACK PULVER** e l'ammonio bicarbonato, sino ad ottenere una pasta omogenea. Aggiungere aroma e colore nella quantità desiderata. Formare dei cilindri di Ø 1-2 cm, tagliare a cubetti e arrotondare. Passare poi in zucchero semolato.

**cottura:** 110° - 140°C fino a leggera doratura.

## FLORENTA

### Fiorentine

#### FLORENTA

Mandorle bastoncino  
Cubetti d'arancia candita

500 g  
300 g  
100 g

#### modalità d'impiego:

Mescolare tutti gli ingredienti, porzionare il composto ottenuto in stampi di silicone o anelli precedentemente unti, Ø 8-10 cm.

**cottura:** 200°C per 7 min. ca.

### Foglie da Thé

#### FLORENTA

Burro morbido  
Albume temperatura ambiente  
Farina debole  
Mandorle - pistacchi in granella

150 g  
100 g  
100 g  
50 g  
100 g

#### modalità d'impiego:

Mescolare in planetaria a bassa velocità burro ed albume. Aggiungervi poi la **FLORENTA** e la farina mescolando brevemente ed in ultimo le mandorle-pistacchi in granella.

Formare con bocchetta Ø 5 mm su carta da forno.

**cottura:** 200°C per 10 min. ca.

## KOKOSMAKRONEN

#### KOKOSMAKRONEN

Acqua

1.000 g  
250-300 g

#### modalità d'impiego:

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta a media velocità. Lasciar riposare l'impasto per 15 min. Formare su carta da forno con bocchetta liscia o riccia a piacere.

**cottura:** 200° C fino a leggera doratura.

#### KOKOSMAKRONEN

Farina debole  
Burro  
Zucchero  
Uova intere  
Sale

150 g  
1000 g  
300 g  
200 g  
200 g  
5 g

#### modalità d'impiego:

Mescolare in planetaria con spatola a bassa velocità **KOKOSMAKRONEN**, burro e zucchero. Aggiungervi poi le uova, il sale e la farina mescolando brevemente. Stendere all'altezza di 5 mm, stampare con tagliapasta Ø 6 cm e depositare su carta da forno.

**cottura:** 180°C per 15 min. ca.

## DOLCE AMOR

#### DOLCE AMOR

Farina debole  
Burro-Margarina  
Uova  
Mandorle  
Uvetta

1.100 g  
400 g  
500 g  
600 g  
400 g  
500 g

#### modalità d'impiego:

Mescolare in planetaria con spatola a bassa velocità **DOLCE AMOR**, farina debole, burro- margarina e uova fino ad ottenere un impasto omogeneo, aggiungervi poi le mandorle e l'uvetta mescolando brevemente. Formare dei panetti da 50 g, depositare su teglia con carta da forno, pennellare con uovo e decorare con mandorle.

**cottura:** 200°C per 20 min. ca.

#### DOLCE AMOR

Farina debole  
Burro-margarina  
Zucchero  
Uova  
**BACK PULVER**  
Uvetta sultanina  
**PASTLIMONE TOP**  
Corn Flakes

500 g  
500 g  
250 g  
200 g  
300 g  
10 g  
300 g  
20 g  
q.b.

#### modalità d'impiego:

Mescolare in planetaria con spatola a bassa velocità **DOLCE AMOR**, farina debole, burro-margarina, zucchero, uova, **BACK PULVER** e **PASTLIMONE TOP** fino ad ottenere un impasto omogeneo, aggiungervi poi l'uvetta mescolando brevemente. Formarvi delle palline, rotolandole nei corn flakes. Depositare su teglia con carta da forno, pennellare con uovo e decorare con mandorle.

**cottura:** 200°C per 15 min. ca.

### Biscotti al cocco

### Frollini al cocco

### Biscotto del pescatore

### Rose del deserto