

ELENCO PRODOTTI

CODICE	ARTICOLO	DESCRIZIONE	CONF.	KG.
KOM1520	BUTTERTOAST Belle Fleur	pan carré, panini. Focacce, ecc. al burro	sacco	25
KOM1521	BUTTERTOAST Belle Fleur	Freeze - Gastronomici al burro - idoneo surg.	sacco	10
KOM1070	BONFRITTO&FORNO	mix per Bigné fritti (mix + acqua) e da forno	sacco	10
KOM1340	CREME BECHAMEL	mix per besciamella istantanea a freddo	sacco	10
KOM1341	CREME BECHAMEL	mix per besciamella istantanea a freddo	sacc. in cart	5x1=5
KOM1753	MIXED SEEDS	miscela di semi per la decorazione	cartone	2x2,5
KOM1755	TOMATOSNACK	miscela aromatica a base di pomodoro liofilizzato	cartone	2x2,5
KOM1752	PESTOSNACK	miscela aromatica in cui prevale aglio e basilico	sacchetto	5
D2037	EMULSHINE EXTRA	miscela liquida UHT per lucidare in bott. 1l	6 bottiglie	1l
VAR2012	KIT MINI TULIPE	150 x 4 colori = 600 mini Tulipe + 20 vassoi 12 fiori	cartone	kit
KOM5045	TEGLIA DOLCI AL TAGLIO	in alluminio - 60 x 20 x 5h con bordo estraibile	singola	1



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 1858



SNACK ed APPETIZER

...Tante sfiziosità per aperitivi e rinfreschi di qualità!



TARTINE AL BURRO

Miscela di semi:

MIXED SEEDS 100 g

Acqua fredda 100 g

Tostare **MIXED SEEDS**, ed appena tolti dal forno versarli nell'acqua fredda.

Lasciare raffreddare per 30 min.

BUTTERTOAST 1.000 g

Acqua 500 g

Lievito di birra 40 g

Miscela di semi 200 g

modalità d'impiego:

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso

Tempo d'impasto: 3 min. 1° velocità +7 min. 2° velocità.

Temperatura d'impasto: 24 - 26°C

Riposo: 10 min. Pezzare 25 g ca. arrotondare e posizionare su teglia.

Lievitazione: 30°C U.R. 75% per 40 min. ca.

cottura: Statico 210°C con vapore per 7 min. valvola chiusa + 5 ca. valvola aperta, Rotor 190°C.



BRETZEL GOURMET

Ricetta

BUTTERTOAST

al burro

1.000 g

allo strutto

1.000 g

Acqua 450 g

450 g

Lievito 30 g

30 g

Burro 50 g

-

Strutto -

50 g

modalità d'impiego:

impastare tutti gli ingredienti.

Tempo d'impasto: 6 min. 1° velocità + 3 min. 2° velocità.

Riposo dell'impasto: 10 min.

Spezzare 90 g di pasta, allungare a 45 cm e formare.

Lievitazione: 15 min. a 30°C con 75% UR.

Porre in congelatore fino al completo indurimento.

Prima della cottura, immergere completamente in **EMULSHINE** e depositare su teglia con carta da forno, decorare con sale grosso, incidere.

Riposo: 20 min. a temperatura ambiente.

cottura: Statico 260°C cielo - 220°C platea per 14 min.ca. Rotor 230°C.



CUBETTI SALATI

CAKE SALE' GOURMET	700 g
Uova	70 g
Acqua o vino Bianco	500 g
Olio	280 g
Prosciutto, olive, formaggi a piacere.	700 g

modalità d'impiego:

Mescolare il tutto in planetaria con spatola 1 min. a bassa velocità e 3 min. a media velocità. Incorporare la farcitura (Prosciutto, olive, formaggi, ecc..) mescolando un ulteriore min. Colare in **TEGLIA DOLCI AL TAGLIO (60X20)**, cospargere con **Crumble Salato**, Ultimare con una spruzzata di Olio e Aceto Balsamico.

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

Crumble Salato

CAKE SALE' GOURMET	1.000 g
Burro	500 g
Uova	150 g
Grana	200 g

modalità d'impiego:

Impastare il tutto in planetaria con spatola a media velocità fino ad ottenere un impasto granulare.



MINI TULIPE SALATO

CAKE SALE' GOURMET	1.000 g
Acqua o Vino Bianco	900 g
Uova	200 g
Olio	400 g
Prosciutto, olive, formaggi a piacere.	800-1.000 g

modalità d'impiego:

Mescolare il tutto in planetaria con spatola 1 min. a bassa velocità e 3 min. a media velocità. Incorporare la farcitura tagliata sottile (Prosciutto, olive, formaggi, ecc..) mescolando un ulteriore min.

Colare in stampi **MINI TULIPE** aiutandosi con sac a poché, decorare singolarmente con **Crumble Salato**.

cottura: Statico 190°C per 30 min. ca. Rotor 175°C.

Crumble Salato

CAKE SALE' GOURMET	1.000 g
Burro	500 g
Uova	100 g

modalità d'impiego:

Impastare il tutto in planetaria con spatola a media velocità fino ad ottenere un impasto granulare.



BISCOTTI SALATI

CAKE SALE' GOURMET	700 g
Amido di mais	300 g
Uova	100 g
Burro	500 g
Acqua	150 g
Zucchero a Velo	40 g
Formaggio Grana (facoltativo)	50 g

modalità d'impiego:

Impastare il tutto con spatola in planetaria a bassa velocità fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Stendere all'altezza di 4 mm, lucidare con uovo intero, stampare a piacere, depositare su carta da forno e decorare con rosmarino e sale.

cottura: Statico 190°C per 13 min. ca. Rotor 175°C.



BIGNE' SALATI FRITTI

BONFRITTO&FORNO	1.000 g
Acqua	1.900 g
a piacere incorporare:	
PESTO SNACK O TOMATO SNACK	30-50 g

modalità d'impiego:

Mescolare in planetaria con spatola a media / alta velocità tutti gli ingredienti sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Formare come d'abitudine.

cottura: Friggere a 175°C fino a completa doratura.
Farcire a piacere con **Crema Salata** da farcitura.

Crema Salata

CREME BECHAMEL RICETTA BASE	500 g
Panna	100 g
Prosciutto cotto, carciofini funghetti, gorgonzola, olive sminuzzate etc...	150 g

modalità d'impiego:

mescolare in planetaria con frusta **CREME BECHAMEL** base e panna sino ad ottenere una crema liscia ed omogenea, aggiungervi l'ingrediente caratterizzante prescelto mescolando brevemente. Correggere con sale, pepe, limone e/o ingredienti aromatizzanti a piacere.



BIGNE' SALATI FRITTI GOURMET

BONFRITTO&FORNO 1.000 g
Acqua 1.900 g

modalità d'impiego:

mescolare in planetaria con spatola a media / alta velocità tutti gli ingredienti sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

Mortadella a cubetti 300 g
Zucchine a cubetti 300 g
Carote a cubetti 300 g
Emmenthal a cubetti 300 g

Aggiungere a bassa velocità mescolando brevemente.
Formare a piacere.

cottura: Friggere a 175°C fino a completa doratura.



MINI KRANZ SALATO

BUTTERTOAST 1.000 g
Acqua 550 g
Lievito di birra 40 g
Burro/margarina 250 g

modalità d'impiego:

Impastare tutti gli ingredienti tranne il burro/margarina fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso. Tempo d'impasto: 3 min 1° velocità +7 min. 2° velocità
Temperatura d'impasto: 24-26°C
Riposo: 10 min. Sfogliare, incorporando 250 g di burro/margarina dando tre pieghe a tre. Riposo: 30 min. a +4°C.

Crema alle olive

CREME BECHAMEL 150 g
Acqua 500 g
Olive sminuzzate 80 g
Formaggio grana in polvere 80 g

modalità d'impiego:

Miscelare in planetaria con frusta a forte velocità **CREME BECHAMEL** ed acqua fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo, aggiungere poi le olive e il formaggio grana mescolando a bassa velocità per un ulteriore min.

composizione:

Stendere un foglio largo 40 cm alto 3 mm, spalmarvi la farcitura alle olive altezza 2 mm, tagliare in 4 pezzi di 10 cm l'uno. Appoggiare un pezzo sopra l'altro, facendo combaciare le due parti con la farcitura, ottenendo due strisce complete. Tagliare in pezzi da 1 cm l'uno, formare e disporre su teglia.
Lievitazione: 30°C U.R. 75% per 10 min. ca.
Lucidare con uovo e semi di sesamo.

cottura: Statico 200°C per 20 min. ca.
Rotor 185°C.



SALATINI SFOGLIATI

BUTTERTOAST	1.000 g
Acqua	550 g
Lievito di birra	40 g
Burro/margarina	450 g

modalità d'impiego:

Impastare tutti gli ingredienti tranne il burro/margarina fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso

Tempo d'impasto: 3 min. 1° velocità + 7 min. 2° velocità.

Temperatura d'impasto: 24-26°C.

Riposo: 10 min.

Sfogliare, incorporando 450 g di burro/margarina, dando tre pieghe a tre.

Riposo: 30 min. a +4°C.

Stendere, formare e disporre su teglia.

Lievitazione: 30°C U.R. 75% per 20 min. ca.

Lucidare con uovo, farcire con verdura o frutta secca a piacere, salare.

cottura: Statico 200°C per 20 min. ca. Rotor 185°C.



PIZZETTE SFOGLIATE

BUTTERTOAST	1.000 g
Acqua	550 g
Lievito di birra	40 g
Burro/margarina	450 g

modalità d'impiego:

Impastare tutti gli ingredienti tranne il burro/margarina fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso.

Tempo d'impasto: 3 min. 1° velocità + 7 min. 2° velocità.

Temperatura d'impasto: 24-26°C.

Riposo: 10 min.

Sfogliare, incorporando 450 g di burro/margarina, dando tre pieghe a tre.

Riposo: 30 min. a +4°C.

Stendere, formare e disporre su teglia.

Lievitazione: 30°C U.R. 75% per 20 min. ca.

Lucidare con uovo e farcire a piacere.

cottura: Statico 200°C per 20 min. ca. Rotor 185°C.

