



**VERSATILE E PERFORMANTE,  
IDEALE PER RICETTE TRADIZIONALI  
E CONTEMPORANEE.**

- Alta resa e grande sviluppo in cottura.
- Facile e veloce da ricettare.
- Morbidezza e freschezza prolungata dei prodotti finiti.
- Ottima stabilità anche in surgelazione.

## KOMPLET Dolce Margherita

Miscela per la produzione di dolci montati e biscotteria.

### Plum Cake (ricetta base)

#### KOMPLET Dolce Margherita

Uova

Burro o margarina morbidi

1.000 g

500 g

500 g

#### Modalità:

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola a media velocità, fino ad ottenere un composto soffice ed omogeneo.

#### Cottura:

Statico 190°C per 45 min. Rotor 170 °C. (Per 400 g). Per uno spacco regolare, incidere con spatola unta, prima della cottura.



## Amorpolenta

<b>KOMPLET Dolce Margherita</b>	1.000 g
Farina gialla fine (fumetto)	100 g
Farina di nocciole tostate	50 g
Burro morbido	500 g
Uova intere	500 g

**Modalità:** Montare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola per 3 min. ca. a media velocità. Versare negli appositi stampi unti.

**Cottura:** Statico 190°C per 40 min. Rotor 170 °C.



## Biscotto del pescatore

<b>KOMPLET Dolce Margherita</b>	2.200 g
Farina debole	800 g
Burro o margarina	1.000 g
Uova	1.200 g
Mandorle	800 g
Uvetta	1.000 g

**Modalità:** Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola, a bassa velocità, per 3 min. ca. Aggiungervi la frutta secca mescolando brevemente.

**Cottura:** Statico 200°C per 20 min. ca. Rotor 180 °C.



## Cantucci

<b>KOMPLET Dolce Margherita</b>	1.000 g
Farina debole	500 g
Tuorli	200 g
Uova	200 g
Mandorle grezze	500 g
<b>KOMPLET Orobianco</b>	10 g

**Modalità:** Impastare tutti gli ingredienti, tranne le mandorle, in planetaria con spatola per 3 minuti ca. Aggiungervi poi le mandorle grezze, miscelando il tutto per un ulteriore minuto. Formare dei filoni da 2-3 cm. Posizionarli su carta da forno a 3-4 cm l'uno dall'altro e pennellarli con uova.

**Cottura:** Statico 200°C per 15 min. ca. Rotor 180°C. Quando cotti, tagliare in obliqui e tostare, appoggiati sul lato, per ulteriori 5 minuti.



## Caprese al limone

<b>KOMPLET Dolce Margherita</b>	600 g
<b>Pasta di Mandorle</b>	
<b>MO "Premium"</b>	1.000 g
Burro o margarina morbidi	700 g
Uova	700 g
<b>Cabo Blanco</b>	200 g
<b>KOMPLET Pastlimone</b>	60 g
Granella di mandorle tostate	150 g

**Modalità:** Montare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola a media velocità per 6 min. ca. Colare su stampo unto ed infarinato fino ai 3/4.

**Cottura:** Statico 170°C per 45 min. Rotor 160°C. Sformare quando ancora caldo e spruzzare la superficie con limoncello. Dopo il raffreddamento, decorare con **KOMPLET Polvere di neve extra** o **KOMPLET Dolcedekor**.



Scopri  
altre  
ricette!