



Caratteristiche:

- Alta resa e grande sviluppo in cottura.
- Facile e veloce da ricettare.
- Morbidezza e freschezza prolungata dei prodotti finiti.
- Ottima stabilità anche in surgelazione.
- Confezione: sacco da 10 kg.

KOMPLET Dolce Margherita

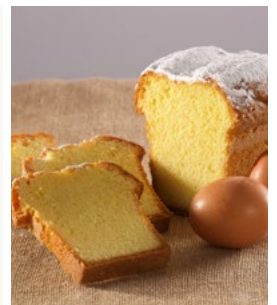
Miscela per la produzione di dolci montati e biscotteria.

Plum Cake (ricetta base)

KOMPLET Dolce Margherita	1.000 g
Uova	500 g
Burro o margarina morbidi	500 g

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

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



Amorpolenta

KOMPLET Dolce Margherita	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: Forno statico 190°C per 40 min.
Rotor 170 °C.



Biscotto del pescatore

KOMPLET Dolce Margherita	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: Forno statico 200°C per 20 min. ca.
Rotor 180 °C.



Cantucci

KOMPLET Dolce Margherita	1.000 g
Farina debole	500 g
Tuorli	200 g
Uova	200 g
Mandorle grezze	500 g
KOMPLET Orobianco	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: Forno statico 200°C per 15 min. ca.
Rotor 180°C. Quando cotti, tagliare in obliquo e tostare, appoggiati sul lato, per ulteriori 5 minuti.



Caprese al limone

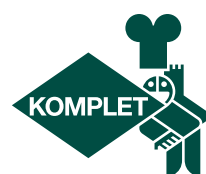
KOMPLET Dolce Margherita	600 g
Pasta di Mandorle MO "Premium"	1.000 g
Burro o margarina morbidi	700 g
Uova	700 g
Cabo Blanco	200 g
KOMPLET Pastlimone	60 g
Granella di mandorle tostate	150 g

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: Forno 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!



LA QUALITÀ
PIACE!