



GRAINSTAR

Oltre la tradizione, per un'alimentazione più sana e consapevole!

miscela per la produzione di **prodotti da forno ai fiocchi d'avena**
con semi ed altri fiocchi di cereali



Caratteristiche

Una miscela unica, per produrre uno snack gustoso e sano: **il gusto aromatico dell'avena integrale arricchita da semi e fiocchi di cereali con una delicata nota di miele**: questo è **GRAINSTAR**, un prodotto incomparabile!

Può essere consumato in momenti diversi della giornata: un'energica colazione, un ricco brunch, una sfiziosa merenda...! Tal quale, oppure arricchito da farciture dolci (burro e marmellata, crema alle nocciole) o salata (formaggio cremoso e salmone, caprino e pomodorini..)



Informazioni nutrizionali per 100 g
(valori medi) di prodotto finito (ricetta base)

Valore energetico	340 Kcal - 1423 Kj
Totale grassi	21,8 g
di cui saturi	2,6 g
Totale Carboidrati	19,4 g
di cui zuccheri	5,3 g
Proteine	12,1 g
Fibre	9,4 g
Sale	1,39 g

- Ricchissimo di semi (girasole, zucca, lino, sesamo, Psillio, Chia...)
- Senza farine
- Senza lievito
- Ricco di fibre
- Fonte di proteine
- Meno carboidrati
- Fonte di Omega-3

Conservazione: non confezionato 1 settimana a temperatura ambiente; 2 settimane in frigorifero in sacchetto microforato (o tipo Panettone); 6 mesi in freezer. Altre opzioni: in ATM o pastorizzato in sacchetti appositi (> 72°C al cuore del prodotto)

Ricetta Base

GRAINSTAR

Acqua 30°C
Miele o sciroppo d'acero
Olio di semi
Sale

3.000 g

2.250 g
200 g
200 g
65 g

Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

modalità d'impiego:

Impastare gli ingredienti in planetaria con spatola a bassa velocità per 15 min.
Temperatura impasto 30°C.

• Se **Stampi Easy Backform KOM5045**: inserire ca. 600 g di impasto per stampo, lasciar riposare 90 min. a temperatura ambiente.

cottura: 190°C per 40 min. con valvola chiusa, quindi scendere a 170°C per altri 80 min. con valvola aperta. Temperatura di riferimento (cuore): 98-100°C.

risultato: 9 stampi da 600 g ca. Con un sacco di **Grainstar** si ottengono 30 pezzi.

Facoltativo: in fase di formatura è possibile rotolare i singoli pezzi in **Mixed seeds** o altri semi a piacere.

• Se **Teglia dolci al taglio 60 x 20 cm KOM5046**: foderare la base della teglia con carta da forno, depositare direttamente il totale dell'impasto e livellarlo (aiutarsi con mani oleate).

Lasciar riposare 90 min. a temperatura ambiente.

cottura: 200°C per 40 min. con valvola chiusa, quindi scendere a 180°C per altri 80 min. con valvola aperta. Temperatura di riferimento (cuore): 98-100°C. Quando completamente freddo, porzionare in 7 rettangoli da 8 x 20 cm (750 g circa al pezzo).



KOMPLET ITALIA s.r.l. SEMILAVORATI PER PANETTERIE, PASTICCERIE, GELATERIE ED HO.RE.CA.
24050 Grassano (BG) • Tel. +39 0354242742 • Fax +39 0354242744 • info@kompletitalia.it • www.kompletitalia.it

