



Caratteristiche:

- Mix con cannella, anice, coriandolo, chiodi di garofano, scorza d'arancia, pepe di Giamaica e zenzero.
- Ideale per la produzione di specialità natalizie della tradizione mitteleuropea (biscotti, casette, cake da forno).
- Articolo stagionale disponibile **solo su prenotazione** a novembre e dicembre
- Confezione: sacc. in cartone 15 kg

KOMPLET Lebkuchen

Miscela con spezie per la produzione di specialità natalizie.

Ricetta base - Biscotti

Miele	450 g
Acqua	250 g
KOMPLET Lebkuchen	1.000 g
Farina tipo "0"	500 g

Casette Natalizie



Miele	450 g
Acqua	250 g
KOMPLET Lebkuchen	750 g
Farina tipo "0"	500 g

Modalità: Scaldare il miele e l'acqua ad una temperatura di 45°C (non oltre), aggiungere **KOMPLET Lebkuchen**, amalgamare ed aggiungere la farina mescolando lentamente. Lasciare riposare l'impasto coperto con pellicola trasparente per 24 ore in frigorifero in modo che i biscotti possano avere un volume ottimale. Stendere all'altezza di 6-8 mm, stampare nelle forme desiderate e depositare su teglia con carta da forno.

Cottura: 220° per 5-8 min. ca. con doppia teglia e valvola chiusa. Per le casette natalizie, dopo la cottura e il raffreddamento decorare a piacere le pareti ed il tetto. Lasciar asciugare, quindi accoppiare con la glassa da decorazione.



LA QUALITÀ
PIACE!

Mini tulipe di Natale

KOMPLET Black Soft	1.000 g
KOMPLET Lebkuchen	250 g
Olio	4,0 kg
Acqua	4,4 kg
Uova	1,8 kg
Miele	3,5 kg

Da aggiungere:

Goccine di cioccolato	100 g
Nocciole tritate tostate	125 g
*Uvetta sultanina	110 g
*Rum	15 g

Modalità: Mescolare tutti gli ingredienti (tranne l'uvetta al rum) in planetaria con spatola alla media velocità per 3 min. ca.
Incorporare l'uvetta al rum, quindi colare in stampi **KOMPLET Mini Tulipe**.

*L'uvetta sultanina e il Rum sono da miscelare a parte e lasciare riposare per almeno 24 ore in un contenitore chiuso.

Cottura: Forno statico 190°C per 25-30 minuti.
Rotor 175°C.
Quando freddi decorare a piacere.



Stella d'inverno

KOMPLET Jogosoft	1.100 g
KOMPLET Lebkuchen	275 g
Miele	55 g
Olio	550 g
Acqua	660 g

Copertura:

Goccine di cioccolato, nocciole streusel	50 g
--	------

Modalità: Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola a forte velocità per 3 min. ca.
Versare in **KOMPLET Stampi Stella** 150 g di impasto e coprire con gocce di cioccolato, nocciole e streusel.

Cottura: 180°C per 25-30 min. ca.
Decorare a piacere.



Glassa trasparente

Zucchero	1.000 g
Acqua	500 g

Modalità: Cuocere fino a raggiungere la temperatura di 110°C. Togliere dal fuoco e continuare a mescolare sino ad ottenere una glassa bianca. Una volta raffreddati, decorare i biscotti con la glassa ottenuta. La glassa può essere riutilizzata riscaldandola.

Glassa da decorazione

Zucchero a velo	500 g
Albume	100 g
Acido citrico	q.b.

Modalità: Miscelare montando leggermente il tutto, aggiungere poi l'acido citrico e colorare a piacere.



Scopri
altre
ricette!