KOMPLET Creme Kiddy

Creme pronte all'uso a base di cacao, latte, nocciole e pistacchio per farcire, glassare ed aromatizzare.

KOMPLET

LA QUALITÀ PIACE!

info@kompletitalia.it | www.kompletitalia.it | N. verde assistenza tecnica: 800.251859

KOMPLET Creme Kiddy

KOMPLET Kiddy Noisette Forno
Crema al cacao e nocciole. Da forno e farcitura.
Secchio da 13 kg.

KOMPLET Kiddy Choco Softy
Crema al cacao. Da forno e farcitura.
Secchio da 10 kg.

KOMPLET Kiddy Choco
Crema al cacao e nocciole per glassare / decorare e da forno.
Utilizzo: portare **KOMPLET Kiddy Choco** alla temperatura di 30°C e procedere alla glassatura.
Secchio da 6 kg.

KOMPLET Kiddy Scura
Crema al cacao per tingere e aromatizzare cake, panna e creme.
Utilizzo: aggiungere 100 g di **KOMPLET Kiddy Scura** ogni 1.000 g di crema/panna/composto.
Secchio da 6 kg.

KOMPLET Kiddy Creme Bianca
Crema bianca al latte da farcitura.
Secchio da 6 kg.

KOMPLET Kiddy Creme Pistacchio
Crema anidra al pistacchio (15%) per farcire, decorare ed aromatizzare.
Secchio da 6 kg.

Copertura (profiterol classica)

KOMPLET Kiddy Choco Softy	4.000 g
Latte	1.200 g
Panna fresca o vegetale	800 g

Modalità: Sciogliere **KOMPLET Kiddy Choco Softy** alla temperatura di 40-45°C, aggiungervi il latte e la panna, mescolare. Lasciar raffreddare.
All'occorrenza portare alla temperatura di utilizzo: 30-35°C.

Torrone morbido (al latte - bianco - fondente)

Cioccolato al latte Maracaibo	2.000 g
KOMPLET Kiddy	
Noisette Forno	2.000 g
Frutta secca tostata	2.000 g
Cioccolato bianco Cabo Blanco	2.000 g
KOMPLET Kiddy Creme Bianca	2.000 g
Aromi o Paste aromatizzanti	q.b.
Frutta secca tostata	2.000 g
Cioccolato fondente San Felipe	2.000 g
KOMPLET Kiddy Choco Softy	2.000 g
Frutta secca tostata	2.000 g

Modalità: Sciogliere separatamente il cioccolato con la **KOMPLET Kiddy**. Unire le due creme ottenute e gli eventuali aromi o paste aromatizzanti, incorporare la frutta secca (mandorle, nocciole, ecc...). Mescolare e colare su carta da forno in teglia 60x40 cm con sponde alte 3 cm. Lasciare raffreddare in frigorifero, porzionare a piacere.
Eventualmente glassare con cioccolato di copertura.

Salsa per profiterol

Fondente	
KOMPLET Kiddy Choco Softy	4.000 g
Latte	2.000 g
KOMPLET Turbo (montante)	50 g
Bianca	
KOMPLET Kiddy	
Creme Bianca	4.000 g
Panna vegetale	1.000 g
Latte	1.000 g
KOMPLET Turbo (Montante)	50 g
Bianca	
KOMPLET Kiddy	
Creme Bianca	4.000 g
Panna fresca	1.500 g
Latte	500 g
KOMPLET Turbo (montante)	100 g

Nocciola	
KOMPLET Kiddy	
Noisette Forno	4.000 g
Panna vegetale	1.000 g
Latte	1.000 g
KOMPLET Turbo (montante)	50 g
Nocciola	
KOMPLET Kiddy	
Noisette Forno	4.000 g
Panna fresca	1.500 g
Latte	500 g
KOMPLET Turbo (montante)	100 g

modalità d'impiego:
Montare il tutto, glassare i bigné.

Torta tipo Sacher

KOMPLET Black Soft	1.000 g
Uova	500 g
Burro sciolto	500 g

Modalità: Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola a media velocità per 3 minuti. Versare il composto in stampi unti ed infarinati.

Cottura: Forno statico 170°C per circa 35 minuti. forno Rotor 165°C.
Quando completamente fredda, farcire con **KOMPLET Kiddy Confi Albicocca**, nel frattempo portare ad ebollizione 1.000 g di **KOMPLET Kiddy Confi Albicocca**, con 200 g d'acqua, quindi pennellare la superficie della torta. Appoggiare la torta su griglia e glassare con **KOMPLET Kiddy Choco**.

Cheesecake al pistacchio

Crumble al pistacchio	
KOMPLET Frolla mix	1.000 g
Burro	400 g
Uova	150 g
Burro morbido	300 g
Zucchero a velo	100 g
Pistacchi in granella tostati	300 g

Modalità: Impastare **KOMPLET Frolla mix**, burro e uova fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Stendere all'altezza di 4 mm.

Cottura: Forno statico 200° C per 15 minuti circa, forno Rotor 185° C. Quando cotta mescolare in planetaria aggiungendo il burro morbido, lo zucchero a velo e la granella di pistacchi, fino ad ottenere un impasto granulare.

Farcitura Cheesecake	
Fond Neutro	335 g
Acqua calda	335 g
Formaggio tipo Philadelphia	450 g
Panna fresca montata lucida	1.125 g

Modalità: Mescolare il formaggio con acqua fino ad ottenere un composto liscio. Aggiungere **Fond neutro**, continuare a mescolare, in ultimo aggiungere la panna montata.

Composizione: In anello di acciaio depositare il crumble al pistacchio all'altezza di 1 cm. Comprimere leggermente, versare la farcitura cheesecake, stabilizzare in freezer. Quando fredda lucidare con **Decorgel Neutro** e decorare con **KOMPLET Kiddy Creme Pistacchio**.

Cheesecake bicolore

Cake al cacao	
KOMPLET Black Soft	1.000 g
Burro sciolto	400 g
Uova	400 g
Impasto base	
KOMPLET Gourmet Cheesecake	550 g
Ricotta	800 g
Olio di Semi	100 g
Uova	200 g
Acqua	550 g
Impasto al cioccolato	
KOMPLET Gourmet Cheesecake	500 g
Ricotta	700 g
Olio di Semi	80 g
Uova	170 g
Acqua	450 g
KOMPLET Kiddy Choco Softy	300 g

Modalità: Seguire le stesse modalità per i tre impasti (cake al cacao, impasto base e impasto al cioccolato).
Mescolare il tutto in planetaria con frusta alla media velocità per tre minuti fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.
Colare Cake al cacao in anelli d'acciaio imburrati diam. 18. Precuocere a 200°C per 10 min. ca. Ricetta per 6 stampi. Alternare (x 3 volte) i due impasti cioccolato e base, depositandoli al centro dell'anello in acciaio.

Cottura: Forno statico 190°C per 55 min. ca. forno Rotor 170°C.

Scopri altre ricette!

LA QUALITÀ PIACE!

info@kompletitalia.it | www.kompletitalia.it | N. verde assistenza tecnica: 800.251859