



KOMPLET Creme Kiddy

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

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

Farcitura Cheesecake

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

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).

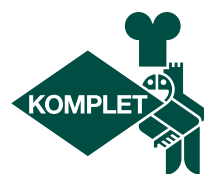
Mescolare il tutto in planetaria con frusta alla media velocità per tre minuti fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

Colare Cake al cacao in anelli d'acciaio imburattati 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!