



KOMPLET Linea Creme

Miscele per la produzione di crema tipo pasticceria a freddo e pasticceria a caldo.

CREME PASTICCERE A FREDDO

KOMPLET Creme Flou

Miscela per la produzione di crema tipo pasticcera, stabile in cottura e surgelazione. Ideale per torte da forno.

Ricetta base

KOMPLET Creme Flou	400 g	Modalità: Mescolare in planetaria con frusta ad alta velocità KOMPLET Creme Flou e acqua fino ad ottenere una crema liscia e lucida. Lasciare riposare 15-20 minuti. Rimescolare la crema in planetaria prima dell'utilizzo.
Acqua	1.000 g	

 Suggerimento di applicazione - Crema alla zucca

KOMPLET Creme Flou	400 g	Modalità: Mescolare in planetaria con frusta ad alta velocità KOMPLET Creme Flou e acqua fino ad ottenere una crema liscia e lucida. Incorporare la zucca ed il liquore. Lasciar riposare il tutto per 15-20 min. ca. Rimescolare la crema in planetaria prima dell'utilizzo.
Acqua	1.000 g	
Purea di zucca cotta	500 g	
Liquore d'amaretto	50 g	
Per la ricetta completa Torta alla crema di zucca visita il nostro sito!		



KOMPLET Creme Rico

Miscela per la produzione di crema tipo pasticcera, stabile in cottura e surgelazione. Ideale per la farcitura di torte e mignon.

Ricetta base

KOMPLET Creme Rico	300-350 g	Modalità: Mescolare in planetaria con frusta ad alta velocità KOMPLET Creme Rico e acqua fino ad ottenere una crema liscia e lucida. Lasciare riposare 15-20 minuti. Rimescolare la crema in planetaria prima dell'utilizzo.
Acqua	1.000 g	

 Suggerimento di applicazione - Crema al caffè

KOMPLET Creme Rico	350 g	Modalità: Mescolare in planetaria con frusta ad alta velocità tutti gli ingredienti fino ad ottenere una crema liscia e lucida. Lasciare riposare 15-20 minuti. Rimescolare la crema in planetaria prima dell'utilizzo.
Acqua	1.000 g	
Compound Mocca	50 g	

Per la ricetta completa Tuliipe mandorla e caffè visita il nostro sito!



KOMPLET Cremolait

Miscela per la produzione di crema tipo pasticceria, stabile in cottura e surgelazione. Ideale per farcitura e decorazione.

Ricetta base

Per farcitura e decorazione
KOMPLET Cremolait 220-250 g
Latte 1.000 g

Per torte da forno
KOMPLET Cremolait 250-300 g
Latte 1.000 g

Modalità: Mescolare in planetaria con frusta ad alta velocità **KOMPLET Cremolait** e il latte fino ad ottenere una crema liscia e lucida. Rimescolare la crema in planetaria prima dell'utilizzo.

Per ottenere una crema più compatta, utilizzare in sostituzione del latte una miscela di latte in polvere (100g) addizionata a 900 g di acqua e procedere secondo le indicazioni sopra riportate.



Suggerimento di applicazione - Farcitura fresca al latte

KOMPLET Cremolait 300 g
Latte temp. ambiente 1.000 g
Panna montata 500 g
Fond neutro 200 g
Acqua 200 g

Modalità: Mescolare in planetaria con frusta ad alta velocità **KOMPLET Cremolait** e il latte fino ad ottenere una crema liscia e lucida. A parte sciogliere il **Fond neutro** nell'acqua, mescolare i due composti e in ultimo aggiungere la panna montata fino ad ottenere un composto omogeneo.

Per la ricetta completa Torta fresco d'estate visita il nostro sito!



KOMPLET Vega Creme

Miscela per la produzione di crema vegana tipo pasticceria. Ideale per farcire cannoncini, paste lievitate, tartellette e per dolci al cucchiaio vegani.

Ricetta base

KOMPLET Vega Creme 350-400 g
Acqua min. 25°C 1.000 g

Modalità: Mescolare in planetaria con frusta ad alta velocità **KOMPLET Vega Creme** e acqua fino ad ottenere una crema liscia e lucida. Rimescolare la crema in planetaria prima dell'utilizzo.



Suggerimento di applicazione - Torta della nonna vegana

Usa la ricetta base insieme a **KOMPLET Vega Cake** e otterrai la versione vegana della tradizionale torta della nonna.

Per la ricetta completa visita il nostro sito!



CREMA PASTICCERA A CALDO

KOMPLET Suprema

Miscela addensante bilanciata a base di amidi per crema pasticcera a caldo.

Caratteristiche

- Struttura cremosa e liscia al palato.
- Facile nella lavorazione con sac a poche.
- Idonea per cuocicrema e pastorizzatori.
- Stabile in cottura e surgelazione.



Ricetta base

	senza tuorli	con tuorli
KOMPLET Suprema	100 g	80-100 g
Tuorli d'uovo	-	120-240 g
Latte	1.000 g	1.000 g
Zucchero	300-500 g	300-500 g

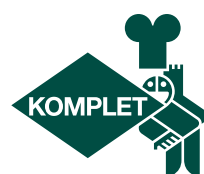
Modalità: Portare ad ebollizione 800 g di latte, nel frattempo, a parte miscelare zucchero, **KOMPLET Suprema** e i tuorli (se presenti in ricetta) e il restante latte. Aggiungervi il latte in ebollizione miscelando continuamente con frusta fino a riportare il tutto ad ebollizione per 2-3 min. ca. Raffreddare aiutandosi con abbattitore e portare la crema alla temperatura di +4°C.

Per cuocicrema e pastorizzatori, si consiglia di mescolare **KOMPLET Suprema** e zucchero, aggiungere i tuorli (se in ricetta) e poi il latte. Completare il processo di pastorizzazione.

UTILIZZALA ANCHE PER
FARCIRE BIGNÈ,
CANNONCINI, CANNOLI
FRITTI, ETC.



Scopri
altre
ricette!



LA QUALITÀ
PIACE!