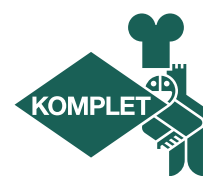




KOMPLET Superkomplet

Miscela per la produzione di croissant, brioche e specialità lievitate.



LA QUALITÀ
PIACE!

KOMPLET Superkomplet

KOMPLET Superkomplet è una miscela polivalente che ti permette di produrre croissant sfogliati, croissant pronto forno, brioche (senza sfogliature), krapfen e cannoli fritti.

Questa miscela può essere utilizzata al 100% o come nucleo per stabilizzare l'impasto, lasciandoti la libertà di personalizzare la ricetta come preferisci.

Caratteristiche:

- Versatile: tante ricette disponibili, dalle classiche alle più moderne.
- Contiene uova.
- Idoneo alla produzione di croissant "pronto forno".
- Stabile alla surgelazione.
- Adattabile a ricette specifiche e alle esigenze del cliente.
- Qualità costante, risultato garantito nel tempo.

KOMPLET Superkomplet

Confezione: sacco da 25 Kg.

UN MODO
DIVERSO PER CUOCERE
I CROISSANT



Sfoggia
il ricettario
croffle!

Croissant (ricetta base)

KOMPLET Superkomplet	1.000 g
Acqua	400-450 g
Lievito di birra	50 g
Aromi a piacere	q.b.

Per sfogliare	
Burro/margarina	300-400 g

Modalità: Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso.
Temperatura impasto: 24-26°C.
Riposo dell'impasto: 15 min.
Sfogliare con burro/margarina dando 2 pieghe a 4.
Riposo: 20 min. a +4°C. Stendere e formare, disporre su teglia.
Lievitazione: 60 min. ca. a 30°C con 75%U.R.
Lucidare a piacere.

Cottura: Forno statico 190°C. per 18 min. ca. Rotor 175°C.

Croissant - Variante PRONTOFORNO

KOMPLET Superkomplet	1.000 g
Acqua	400-450 g
Lievito di birra	50 g
Aromi a piacere	q.b.

Per sfogliare	
Burro/margarina	300-400 g

Modalità: Seguire le modalità della ricetta base fino al punto di lucidare a piacere. Abbattere i croissant portandoli a una temperatura interna di -18°C. Stoccare in conservatore a -18°C. Al bisogno estrarre i croissant dal conservatore e posizionare su teglia 10 min. prima della cottura scongelandoli leggermente.

Cottura: Forno statico 190°C. per 20 min.ca. Rotor 170 °C.



Brioche con il tuppo

KOMPLET Superkomplet	1.000 g
Acqua	350 g
Lievito di birra	50 g
Uova intere	200 g
Burro	125 g
Aromi a piacere	q.b.

Modalità: Impastare tutti gli ingredienti tranne il burro, sino ad ottenere un impasto liscio e cordoso. Incorporare in ultimo il burro. Temperatura impasto: 27- 29°C. Riposo dell'impasto: 10 min. Pezzare 70 g per la base e 15 g per la parte superiore, formare. Lievitazione: 60 min. ca. a 30°C con 75% U.R. A piena lievitazione, allargare il centro della sfera base ed inserirvi la sfera più piccola. Lucidare a piacere.

Cottura: Forno statico 190°C. per 18 min. ca. Rotor 175° C.



Cruffin a lievitazione giornaliera

KOMPLET Superkomplet	1.000 g
Farina 360W	500 g
Acqua	550 g
Tuorli	100 g
Zucchero	150 g
Lievito di birra	75 g
Sale	8 g
Aromi a piacere	q.b.

Per sfogliare	
Burro/margarina	650 g

Modalità: Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso. Tempo d'impasto: 3 min 1°vel + 7 min 2°vel. Temperatura d'impasto: 24-26°C. Riposo: passare in abbattitore per 20 min ca. Sfogliare, incorporando burro/margarina, dando due pieghe a quattro. Riposo: 30 min. a +4°C. Stendere all'altezza di 3,5 mm, tagliare dei rettangoli da 2,5 x 15 cm. Per ogni cruffin utilizzare due rettangoli, sovrapporli ed avvolgere a girella, ripiegando i due lembi finali sotto. Posizionare in **Pirottini Muffin**. Lievitazione: 30°C U.R. 75% per 2 ore circa. Lucidare con uovo.

Cottura: Forno statico 205°C per 20 min. ca. Rotor 180°C. Quando freddi farcire a piacere.



Maritozzi

KOMPLET Superkomplet	250 g
Farina 240 W	750 g
Latte	200 g
Lievito di birra	50 g
Uova intere	350 g
Zucchero	140 g
Sale	10 g
Burro	140 g
Aromi a piacere	q.b.

Modalità: Impastare tutti gli ingredienti tranne il burro, sino ad ottenere un impasto liscio e cordoso. Incorporare in ultimo il burro. Temperatura impasto: 24 – 26°C. Riposo dell'impasto: 10 min. Pezzare 70 g circa, formare. Lievitazione: 120 min. ca. a 30°C con 75% U.R. Lucidare a piacere.

Cottura: Forno statico 190°C. per 13 min. ca. Rotor 180°C.



Krapfen e cannoli fritti

KOMPLET Superkomplet	700 g
Farina 320W	300 g
Uova	200 g
Acqua	250 g
Zucchero	100 g
Lievito di birra	50 g
Aromi a piacere	q.b.

Modalità: Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso. Temperatura impasto: 24-26°C. Riposo dell'impasto: 5 min. Per i krapfen, spezzare nel formato desiderato, arrotondare e depositare su teglia infarinata. Comprimere le palline ottenute con un'altra teglia. Lievitazione: 60 min. ca. a 30°C con 75% U.R. Per i cannoli, stendere la pasta all'altezza di 4 mm, tagliarvi delle liste di 3 cm. Procedere e arrotolare in maniera concentrica su cannule per cannoncini. Lievitazione: 60 min. ca. a 30°C con 75% U.R.

Cottura: Friggere a 170°C per 8-10 min. ca.



Croissant, girelle e fagottini

KOMPLET Superkomplet	1.000 g
Farina 360W	500 g
Acqua	550 g
Tuorli	100 g
Zucchero	150 g
Lievito di birra	75 g
Sale	8 g
Aromi a piacere	q.b.

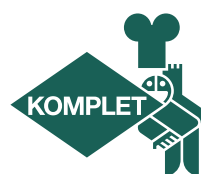
Per sfogliare	
Burro/margarina	750 g

Modalità: Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso. Temperatura impasto: 24-26°C. Riposo: 10 min. Sfogliare con burro/margarina dando 3 pieghe a 3. Riposo: 20 min. a +4°C. Stendere, formare e disporre su teglia. Lievitazione: 60 min. ca. a 30 °C con 75% U.R. Lucidare a piacere.

Cottura: Forno statico 190°C. per 18 min. ca. Rotor 175°C.



Scopri
altre
ricette!



LA QUALITÀ
PIACE!