



# MANDELSOFT

*Naturalmente mandorla*

semilavorato a base di mandorle per la produzione di specialità da forno, madeleine, torte, biscotti e crostate



## Caratteristiche

- L'alta percentuale di farina di mandorle nella miscela, conferisce al prodotto finito un delicato gusto ed aroma di mandorle
- Prodotto versatile per realizzare molte ricette differenti
- Semplicità d'uso: con sola aggiunta di olio o burro, uova e acqua
- Buona tenuta delle farciture in superficie
- Garanzia di un prodotto finito di qualità costante
- Mantenimento nel tempo della freschezza dei prodotti finiti
- Idoneo per la surgelazione

Molte altre ricette su:  
[www.kompletitalia.it](http://www.kompletitalia.it)



## Ricetta base

	Torte	Madeleine	Madeleine al burro
<b>Mandelsoft</b>	<b>1.000 g</b>	<b>1.000 g</b>	<b>1.000 g</b>
Olio di semi	450 g	450 g	-
Burro sciolto	-	-	450 g
Uova	400 g	300 g	400 g
Acqua	-	100 g	-

### modalità d'impiego

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola alla media velocità per 3 minuti circa.

### torte

Colare in stampo unto all'altezza di 2 cm. Stendervi uno strato di **Kiddyconfi Albicocca** e formare con sac à poche una griglia con bocchetta sottile. Decorare con mandorle affettate.

**cottura:** 180°C per 40 minuti circa. Dopo la cottura spolverare con **Polvere di neve extra**.

### madeleine

Colare in stampo Madeleine riempiendo i 2/3 dello stesso. Cottura: 190° C per 15 minuti circa.





## *Cake alle mandorle*

<b>Mandelsoft</b>	<b>1.000 g</b>
Burro morbido	400 g
Uova	400 g

### **modalità d'impiego**

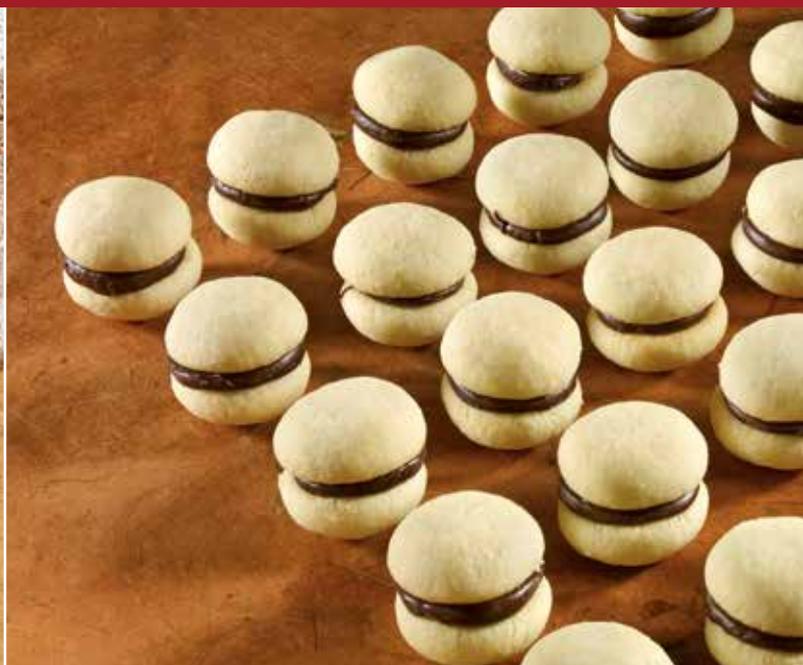
Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola alla media velocità per 3 minuti circa.

<b>Goccine di cioccolato</b>	100 g
Arancio candito 6x6	200 g
Aggiungere mescolando lentamente.	

Colare negli appositi stampi unti.

### **cottura**

per stampi da gr 450: 50 minuti circa a 180°C. Quando freddi capovolgere e decorare con **Polvere di neve extra**.



## *Baci di dama alle mandorle*

<b>Mandelsoft</b>	<b>700 g</b>
Burro	500 g
Farina di grano tenero debole	500 g

### **modalità d'impiego**

Impastare il tutto fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Stendere all'altezza di cm 1 e stampare dei dischetti con taglia pasta, formando poi delle palline.

Distribuirle su teglia con carta da forno.

### **cottura**

180°C per 15 minuti circa con valvola chiusa. Quando freddi accoppiare con cioccolato di copertura fondevole **San Felipe**.

# *Mandelsoft*



## Crostata alle mandorle e ciliege

<b>Mandelsoft</b>	<b>700 g</b>
Farina debole di grano tenero	300 g
Burro	400 g
Uova	150 g

### modalità d'impiego

Impastare **Mandelsoft** e burro, aggiungervi poi le uova e in ultimo la farina, mescolando brevemente. Stendere all'altezza di 7 mm, foderarvi uno stampo per crostate. Formare il bordo e colarvi all'interno **Kiddyconfi ciliegia**. Formare una griglia con lo stesso impasto.

### cottura

190°C per 25 minuti circa. Quando fredda decorare il bordo con **Polvere di neve extra**.

## Muffin alle mandorle

<b>Mandelsoft</b>	<b>1.000 g</b>
Uova	300 g
Acqua	300 g
Olio	300 g

### modalità d'impiego

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola alla media velocità per 3 minuti circa.

Colare in **stampi Tulipe** 100 g cadauno.

La ricetta base può essere addizionata di:

<b>Goccine di cioccolato</b>	200 g
Uva sultanina	300 g
Mele in cubetti e cannella	300 g
Mirtilli	200 g

Prima della cottura decorare con frutta secca o zucchero in granella.

### cottura

190°C per 25 minuti circa.

Assistenza tecnica

Numero Verde

**800-251859**

