



DOLCE AMOR

La tradizione fatta semplicità

Semilavorato per la realizzazione di specialità da forno, torte, biscotti e prodotti classici.



Caratteristiche

- Prodotto versatile per realizzare molte ricette differenti.
- Semplicità d'uso: con sola aggiunta di burro e uova.
- Mantenimento nel tempo della freschezza dei prodotti finiti.
- Garanzia di un prodotto finito di qualità costante.
- Stabile in surgelazione.
- Alta resa, grande sviluppo.

Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it



Linea Pasticceria



Plum Cake

DOLCE AMOR	1.000 g
Uova	500 g
Burro-margarina	500 g

Modalità d'impiego:

Montare il tutto in planetaria con spatola a media velocità, fino ad ottenere un composto soffice ed omogeneo.

per Dolce bicolore aggiungere ad 1/3 dell'impasto:

KIDDY SCURA 50 g
alternando i due impasti (base e cioccolato) nello stampo.

Cottura: 180°C per 45 min. ca. (per 400 g)

Per uno spacco regolare, dopo i primi 10 min. di cottura, incidere la superficie con un coltellino per la sua intera lunghezza.



Rose del deserto

DOLCE AMOR	500 g
Farina di grano tenero debole	500 g
Burro-margarina	250 g
Zucchero	200 g
Uova	300 g
BACK PULVER	5 g
Uvetta sultanina	300 g
PASTLIMONE TOP	20 g
Corn Flakes	q.b.

Modalità d'impiego:

Mescolare in planetaria con spatola a bassa velocità tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto omogeneo, aggiungervi poi l'uvetta mescolando brevemente. Formare delle palline, rotolandole nei corn flakes.

Depositare su teglia con carta da forno.

Cottura: 200°C per 15 min. ca.



Sbrisolona all'Albicocca

DOLCE AMOR	1.000 g
Farina di grano tenero debole	400 g
Burro-margarina	400 g
Fumetto di mais	150 g
Acqua	100 g
Farina di mandorle	200 g
CITRONOVA	4 g

Modalità d'impiego:

Impastare il tutto in planetaria con spatola alla media velocità fino ad ottenere un impasto granuloso, qualora si compattasse, passare il tutto al setaccio a maglia grossa.

In **STAMPO VARIOFORM**, sparpagliare l'impasto all'altezza di 1 cm, farcire con **CONFIBEL 100** (confettura Albicocca) e ricoprire con un ulteriore strato di 1 cm dello stesso impasto.

Cottura: 180°C per 35 min. ca.



Torta pere e cioccolato

DOLCE AMOR	1.000 g
PASTA MANDORLE (MO)	500 g
Burro	500 g
Uova	300 g
CABO BLANCO (Cioccolato bianco sciolto)	200 g

Modalità d'impiego:

Montare burro e pasta di mandorle in planetaria con spatola a media velocità per 2 min. ca. Aggiungervi i restanti ingredienti e montare per ulteriori 5 min.

Aggiungere mescolando brevemente:

DELIFRUIT CLASSIC PERA	600 g
GOCCINE DI CIOCCOLATO	100 g

Colare su stampo unto ed infarinato fino ai 3/4 dello stesso.

Cottura: 180°C per 50 min. ca. (per 600 g)

Frollini montati

DOLCE AMOR	1.000 g
Burro	900 g
Uova	500 g

Modalità d'impiego:

Montare tutto in planetaria con spatola alla media velocità.

Aggiungere mescolando brevemente:

Farina di grano tenero debole	500 g
Fecola	400 g

Formare con bocchetta liscia Ø 2 su carta da forno.

Cottura: 190°C per 15 min. ca.

