

KOMPLET DOLCE FRESH 20



è un concentrato per la produzione di Paste Lievitate di freschezza incomparabile nel tempo e con costi ricetta contenuti. E' stabile in surgelazione, ideale per fermentazione e idoneo per la lavorazione con impianti industriali.

La qualità, piace!

Croissant

Ricetta:

KOMPLET Dolce Fresh 20	200 g
Zucchero	120 g
Farina di grano tenero (320 W)	1.000 g
Burro / margarina	50 g
Lievito	75 g
Uova	200 g
Acqua	350 g
Aromi a piacere	q.b.

1.995 g

Margarina per sfogliare	500 g
-------------------------	-------

Totale	2.495 g
--------	---------

Modalità d'impiego:

Impastare gli ingredienti della ricetta fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso.

Temperatura

dell'impasto : 25 °C

Riposo dell'impasto: 15 minuti

Sfogliare con la margarina dando una piega a 3 ed una a 4. Lasciare riposare 30 minuti in frigorifero.

Stendere all'altezza di 5 mm, formare.

Lievitazione: 30 °C 75% U.R. per 60 minuti ca.

Cottura: 210° C per 16 minuti ca.



Trecce

KOMPLET Dolce Fresh 20



Ricetta:

KOMPLET Dolce Fresh 20	200 g
Farina di grano tenero (320 W)	1.000 g
Zucchero	180 g
Burro / margarina	200 g
Lievito	90 g
Uova	200 g
Acqua	300 g
Aroma Mauritius Vaniglia	15 g
Totale	2.185 g

Modalita' d'impiego:

Impastare il tutto fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso, a fine impasto aggiungere:

Uvetta sultanina: 500 g

Mescolare brevemente.

Temperatura

dell'impasto : 25 °C

Riposo dell'impasto: 30 minuti a 30 °C
con 75 % U.R.

Porzionare in pezzature da gr. 200, formare utilizzandone 3 per ogni treccia.

Lievitazione: 60 minuti ca. a 30 °C
con 75 % U.R.

Lucidare con uovo e cospargere con zucchero in granella.

Cottura: 180 °C per 30 minuti ca

Krapfen

KOMPLET Dolce Fresh 20



La qualità, piace!

Ricetta:

KOMPLET Dolce Fresh 20	200 g
Farina di grano tenero (320 W)	1.000 g
Olio di semi	60 g
Margarina	60 g
Lievito	60 g
Uova	280 g
Acqua	275 g
Aromi a piacere	q.b.
Totale	1.935 g

Modalità d'impiego:

Impastare il tutto fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso.

Temperatura

dell'impasto : 24 °C

Riposo dell'impasto: 15 minuti ca.

Spezzare e formare.

Lievitazione: 30 °C 70 % U.R. per 50 minuti.

Dopo la lievitazione lasciar riposare all'aperto per 15 minuti. Friggere come d'abitudine.

Temperatura dell'olio: 170° C

Veneziane

KOMPLET Dolce Fresh 20



La qualità, piace!

Ricetta:

KOMPLET Dolce Fresh 20	200 g
Farina di grano tenero (320 W)	1.000 g
Zucchero	100 g
Burro / margarina	140 g
Lievito	60 g
Uova	100 g
Acqua	450 g
Aromi a piacere	q.b.

Totale ca. 2.050 g

Modalità d'impiego:

Impastare il tutto fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso.

Temperatura

dell'impasto : 25 °C

Riposo dell'impasto: 10 minuti

Porzionare in pezzature da gr. 50, formare.

Lievitazione:

50 minuti ca. a 30 °C
con 75 % U.R.

Glassare con:

Persipan	1.000 g
Albume	500 g
Zucchero a velo	500 g
Amido	200 g

Mescolare fino ad ottenere un impasto omogeneo, aggiungere l'albume gradualmente.

Cospargere con zucchero in granello e zucchero a velo.

Cottura:

180 °C per 15 minuti ca.



Prodotto in Germania e distribuito da:

KOMPLET ITALIA SRL

Via E. Fermi, 4 - 24050 GRASSOBBIO (BG)

Tel. 035-42.42.742 - Fax 035-42.42.744 N. Verde: 800.251.859

www.kompletitalia.it · info@kompletitalia.it