



CAKE SALE' GOURMET

Aperitivo con gusto e fantasia . . .

miscela per la produzione di snack ed appetizer per Aperitivi e Buffet



Caratteristiche

- Molto semplice da utilizzare, risultato costante e garantito.
- Versatile: miscela a cui è possibile aggiungere moltissimi ingredienti a scelta.
- Ottimo da abbinare a ingredienti a "km 0" della propria tradizione in base alla regione.
- Stabile in surgelazione.

Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it



Linea Snack



Mini Tulipe

CAKE SALE' GOURMET	1.000 g
Acqua o Vino Bianco	900 g
Uova	200 g
Olio	400 g
Prosciutto, Olive, Formaggi a piacere	800-1.000 g

modalità d'impiego:

Mescolare il tutto in planetaria con spatola per 1 min. a bassa velocità e 3. min. a media velocità. Incorporare la farcitura tagliata sottile (Prosciutto, Olive, Formaggi, ecc...) mescolando un ulteriore minuto.

Colare in stampi **Mini Tulipe** aiutandosi con sac à poche, decorare singolarmente con Crumble Salato.

cottura: 190°C per 30 min. ca.

Crumble Salato

CAKE SALE' GOURMET	1.000 g
Burro	500 g
Uova	150 g
Formaggio Grana grattugiato	200 g
Impastare il tutto in planetaria con spatola a media velocità fino ad ottenere un impasto granulare.	



Arrotolato

CAKE SALE' GOURMET	1.000 g
Uova	1.000 g
Vino Bianco	500 g

modalità d'impiego:

Mescolare il tutto in planetaria con spatola per 1 min. a bassa velocità e 3 min. a media velocità. Colare su Silpat (foglio in silicone), all'altezza di 3 mm (Teglia 60 x 40 da 600 g ca.).

cottura: 220°C per 3 min. ca.

Quando freddo farcire con **Crema Bechamel** pronta. Arrotolare, posizionare in frigorifero per 30 min. e porzionare a piacere.

Ricetta Bechamel

CREME BECHAMEL	300 g
Latte	1.000 g

Mescolare il tutto con frusta in planetaria a forte velocità fino ad ottenere una crema liscia ed omogenea.

E' possibile aggiungervi a piacere tonno, olive, prosciutto cotto sminuzzati.



Mini Panettone

CAKE SALE' GOURMET	1.000 g
Uova	1.000 g
Vino Bianco	500 g
Prosciutto, Olive, Formaggi a piacere	2.500 g

modalità d'impiego:

Mescolare il tutto in planetaria con spatola per 1 min. a bassa velocità e 3 min. a media velocità. Incorporare la farcitura tagliata sottile (Prosciutto, Olive, Formaggi, ecc..) mescolando un ulteriore minuto.

Colare in stampo Mini Panettone 170 g di impasto. Decorare con Crumble Salato

cottura: 195°C per 35 min. ca.

Crumble Salato

CAKE SALE' GOURMET	1.000 g
Burro	500 g
Uova	150 g
Formaggio Grana grattugiato	200 g

Impastare il tutto in planetaria con spatola a media velocità fino ad ottenere un impasto granulare.



Mini Stecco

CAKE SALE' GOURMET	1.000 g
Acqua	450 g
Vino Bianco	450 g
Uova	200 g
Olio	400 g
Prosciutto, Olive, Formaggi a piacere	800-1.000 g

modalità d'impiego:

Mescolare il tutto in planetaria con spatola per 1 min. a bassa velocità e per 3 min. a media velocità. Incorporare la farcitura tagliata sottile (Prosciutto, Olive, Formaggi, ecc...) mescolando un ulteriore minuto.

Colare in stampo **Mini Stecco** aiutandosi con sac à poche fino ai 2/3 dello stampo precedentemente unto, infilarvi lo stecco. Decorare a piacere.

cottura: 190°C per 15 min. ca.

Biscotto Salato

CAKE SALE' GOURMET	700 g
Amido di mais	300 g
Uova	100 g
Burro	500 g
Acqua	150 g
Zucchero a Velo	40 g

modalità d'impiego:

Impastare il tutto con spatola in planetaria a bassa velocità fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Stendere all'altezza di 4 mm, lucidare con uovo intero, stampare a piacere, depositare su carta da forno e decorare con rosmarino e sale.

cottura: 190°C per 13 min. ca.