



Semilavorati per Panetterie, Pasticcerie, Gelaterie ed Ho.re.ca.

Linea Pasticceria e Snack



Linea Pasticceria e Snack



LA QUALITÀ PIACE



Gentile Cliente,

Con grande piacere Le presentiamo i prodotti della Linea Pasticceria a marchio KOMPLET e KESSKO.

Da oltre 30 anni la nostra Azienda si impegna a fornire prodotti di alta qualità, sempre innovativi, garantendo un servizio pre e post vendita a 360° grazie ai nostri ricettari sempre aggiornati, ricchi di idee, consigli e suggerimenti pratici.

Questo prezioso supporto Le consentirà di avere una visione generale ma allo stesso tempo dettagliata di tutti gli articoli che siamo certi miglioreranno la qualità del Suo lavoro, auspicandoci di incontrare il Suo gradimento nonché apprezzamento.

I nostri Distributori, Agenti di Zona e il nostro Staff restano sempre a Sua disposizione per qualsiasi informazione!

Buon lavoro dal Suo partner di fiducia

KOMPLET ITALIA

MISCELE E MONTANTE PER PAN DI SPAGNA



B + S

concentrato per la produzione di Pan di Spagna, arrotolati, torte e biscotteria dal risultato garantito. Montata unica degli ingredienti, altissima resa, ottima tenuta della bagna, volume e morbidezza incomparabili.



B + S FULL

miscela completa elaborata sulla base del concentrato B+S con la sola aggiunta di acqua e uova.



CHOQUIT

miscela per la produzione di soffici Pan di Spagna e arrotolati al cacao. Morbidezza garantita nel tempo. Colore intenso e gusto caratteristico.



SUPER BISCUIT

miscela per la produzione di Pan di Spagna e arrotolati ad alta resa. Alveolatura omogenea per un'ottima tenuta della bagna.



TURBO

montante in pasta per emulsionare paste battute come Pan di Spagna, arrotolati, dolci montati, etc... e per il gelato. Risultato costante, utilizzabile sia a caldo che a freddo.



Ricetta per torta Sacher

B + S	600 g
Farina debole	500 g
Cacao	100 g
Zucchero	800 g
Uova	1.400 g
Cioccolato fondente	400 g
Margarina/burro	600 g

MODALITÀ D'IMPIEGO

Montare in planetaria **B+S**, farina, cacao, zucchero e uova con frusta a forte velocità per 10 minuti circa. A parte far fondere cioccolato e burro aggiungendoli alla montata a bassa velocità. Colare su stampi unti.

COTTURA

180°C per 35 minuti con valvola semiaperta. Farcire con CONFIBEL ALBICOCCA e glassare con KIDDY CHOKO.

MISCELE PER DOLCI IN STAMPO



AMERICAN MUFFIN

miscela per la produzione di Muffin, Plumcake e Cookies "American Style". Semplice da preparare, di lunga freschezza, viene presentato negli originali Pirottini per Muffin. (vedi stampi pag. 14).



BLACK SOFT

miscela per la produzione di dolci al cacao. Grandi e piccoli dolci dall'ottimo sapore di cioccolato e la garanzia di un ineguagliabile freschezza.



DOLCE AMOR - DOLCEMARGHERITA

miscela per la produzione del classico dolce "Amor Polenta" ed altre fragranti specialità. Ideale per la vostra biscotteria secca.



DOLCEORO

miscela con fumetto di mais e nocciole tostate finemente macinate per la produzione di dolci in stampo, muffin, biscotteria, ecc..



MANDELSTOFT

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



TORTA FACILE

miscela per la produzione di torte da forno di semplice esecuzione e di alta qualità: Plumcake, Torta alle Mandorle, Torta alle Carote, e tante altre specialità. Ideale per la copertura di Torte a base frolla.



VALBELLA SOFT

miscela a base di nocciole tritate e tostate per la produzione di specialità da forno, torte, ciambelle e biscotti. Una bontà di nocciole di sicuro successo.



YOGOSOFT

miscela allo yogurt per la produzione semplice e veloce di Torte da forno, Plum Cake, Muffin ecc. Ottima tenuta di frutta e farciture in superficie. Morbidezza che dura nel tempo.

CONCENTRATO PER DOLCI IN STAMPO



EXTRACAKE KONZ

miscela concentrata per la produzione di dolci montati da forno e Muffins di lunga durata. Ottimo binomio qualità - prezzo.

MISCELE E NUCLEO PER PRODOTTI "LIEVITATI"



BUTTERKUCHEN

miscela al burro per la produzione di Paste Lievitate come Croissant, Brioche, Trecce, ecc...di qualità e freschezza insuperabili.



BRIOCHE

miscela ricca di uova specifica per la produzione di lievitati di ottima qualità, stabili in surgelazione e con freschezza prolungata nel tempo.



CROISSANT + S

miscela bilanciata senza grassi per la produzione di croissant sfogliati di grande volume e leggerezza "alla francese".



DOLCE FRESH 20

concentrato per la produzione di paste lievitate di freschezza incomparabile nel tempo e con costi ricetta contenuti. È stabile in surgelazione, ideale per fermalievitazione e idoneo per la lavorazione con impianti industriali.



SUPER KOMPLET

miscela per la produzione di Brioche, Croissant e Krapfen. Idoneo alla surgelazione. Ideale per la produzione di Croissant pre-lievitati surgelati pronto forno.



YOGOFINE

miscela allo Yogurt per la produzione di specialità lievitate: Krapfen (mediante l'apposita teglia a pag. 14), cannoli, ciambelle, brioche... tutte rigorosamente al forno. Morbidezza e fragranza prolungata nel tempo.

MISCELE PER PRODOTTI "FRITTI"



BONFRITTO&FORNO

miscela ricca di uova in polvere che in pochi minuti permette di ottenere un impasto per la produzione di Bigné e zeppole fritte o cotte al forno. L'aggiunta di mele, riso o ricotta permette inoltre di creare gustose specialità. Basso assorbimento di grassi.



BONINI'S

miscela con Yogurt e ricotta in polvere per la produzione di deliziose frittelle o mini krapfen dal cuore morbido e gustoso con una superficie croccante dal sapore delicato. Idoneo anche per specialità salate. I Bonini's possono essere gustati tal quali o farciti a piacere.



GALA BERLINER

miscela bilanciata per la produzione di Krapfen, Bomboloni soffici e con minimo assorbimento d'olio.



TOP KRAPFEN BURRO

miscela contenente burro in polvere per la produzione di Krapfen e Bomboloni. Sofficità ineguagliabile, semplicità d'impiego e minimo assorbimento d'olio.

Ricetta per le chiacchiere con Buttertoast

*Fragranti e leggere, le chiacchiere prodotte con **BUTTERTOAST** sono ricche di burro e non assorbono l'olio in frittura!*

BUTTERTOAST	1.000 g
Farina tipo "0"	500 g
Vino bianco.....	300 g
Uova.....	350 g
Zucchero.....	150 g

MODALITÀ D'IMPIEGO

*Impastare tutti gli ingredienti sino ad ottenere un impasto omogeneo, che risulterà piuttosto consistente. Formare in sfogliatrice dando una piega a tre e stendere all'altezza di 1 mm. Tagliare nella forma desiderata e friggere a 175°C. Passare in zucchero semolato e spolverare con zucchero a velo non igroscopico **POLVERE DI NEVE EXTRA**.*



MISCELE SPECIALI



FROLLA MIX

miscela per la produzione rapida e semplice di pasta frolla di qualità ottima e costante, ideale come base per crostate, torte, frollini montati e biscotteria.



KOKOSMAKRONEN

miscela a base di cocco rapé per la produzione di biscotteria e pasticceria di qualità costante e prolungato mantenimento della freschezza.



PRESTO CREPE

miscela di semplice impiego per la produzione di crêpes dolci e salate. Ottima plasticità: dopo la cottura le crêpes non tendono a rompersi.



PRONTOMELA

miscela a base di mele essiccate a cubetti. Idonee in cottura e surgelazione. L'alta diluizione con acqua rende il prodotto economico. Può essere mantenuto in frigo per alcuni giorni.



LEBKUCHEN

miscela per i tipici biscotti natalizi al miele della Tradizione Mitteleuropea.



RISOLATTE

crema a base di riso cotto in latte intero e zucchero, per tutte le applicazioni di Pasticceria, Gelateria, Ristorazione e Catering. Senza coloranti né conservanti, stabile in cottura e surgelazione.

Ricetta per Canestrelli

FROLLA MIX	1.000 g
Burro o margarina.....	500 g
Tuorli d'uovo cotti.....	200 g

MODALITÀ D'IMPIEGO

Impastare in planetaria con spatola a bassa velocità burro-margarina con i tuorli cotti fino ad ottenere un impasto liscio, aggiungervi **FROLLA MIX** mescolando fino ad ottenere un impasto omogeneo. Stendere all'altezza di 7 mm e stampare con tagliapasta Ø 4 cm asportando il centro. Cottura 180°C per 12 min. ca. Ancora tiepidi spolverare con **POLVERE DI NEVE EXTRA**.

MISCELE PER SNACK – CREMA GASTRONOMICA



BUTTERTOAST

miscela al burro per Snack gastronomici, Croissant salati, focacce, panini ed altre specialità.



CREME BECHAMEL

miscela istantanea a freddo per la produzione di un'ottima crema besciamella. Base ideale per farcire torte salate, salatini e piatti gastronomici. Stabile in cottura e surgelazione.



CAKE SALÉ GOURMET

miscela versatile e personalizzabile per la produzione di snack ed appetizer per aperitivi e Buffet. Ottimo da abbinare anche a prodotti "km 0" della propria tradizione in base alla regione.



PEPITAS MIX

miscela per la realizzazione di sfiziosi snack al formaggio, a base di farina di tapioca... Naturalmente priva di Glutine! Da cuocere in forno e ottime anche fritte, posso essere congelate prima della cottura.



DECOR ORIENTALE

miscela naturalmente priva di glutine, unica ed originale, a base di mais estruso, semi e spezie, per la decorazione di Pepitas, pani speciali, grissini, snack e tanti altri prodotti da forno.

MISCELE PER CREME PASTICCERE A FREDDO E A CALDO



CREME DANI

miscela per crema pasticcera a freddo da farcitura e da forno. Stabile in surgelazione. Ottimo rapporto qualità – prezzo.

CREME FLOU

miscela per crema pasticcera a freddo, ideale per forno. Delicato sapore di vaniglia.

CREME RICO

miscela per crema pasticcera a freddo da farcitura e cottura, stabile in surgelazione. Ottimo binomio qualità – prezzo.

CREMOLAIT

miscela per crema pasticcera a freddo senza grassi vegetali, con sola aggiunta di latte (fresco o a lunga conservazione, a scelta: intero, parzialmente scremato, scremato o in polvere).

SUPREMA

miscela addensante per la produzione di Crema Pasticcera a caldo. Idonea per cuocicrema e pastorizzatori.

MISCELE PER CREME DA FARCITURA E DA FORNO



CREMLIMON

miscela in polvere per la produzione di crema da forno al gusto di limone per torte e tartellette. Ottima tenuta in cottura e surgelazione, non "crepa", non si separa dalla frolla.



GOURMET KASEKUCHEN

miscela per la produzione di una squisita farcitura cremosa per torte da forno alla ricotta e Cheese Cake. Buona stabilità al taglio e idonea alla surgelazione.



OVOCREM

miscela in polvere per crema all'uovo per la produzione di svariate tipologie di torte da forno. Semplice e rapida da utilizzare, dal sapore neutro che ben si abbina agli ingredienti aggiunti. Stabile al taglio.



ADDENSANTE - MOUSSE



DENSITY

addensante in polvere neutro a freddo per passate di pomodoro, ricotta, succhi di frutta, ecc. Stabile in cottura e surgelazione.



MOUSSE AU CHOCOLAT

miscela per la produzione di mousse al cucchiaio dal sapore intenso di cioccolato. Struttura cremosa, stabile a temperature positive e negative. Ideale per salsa Profiterol.



MOUSSE NEUTRA

miscela a base di gelatina solubile che stabilizza la panna montata garantendo la tenuta della forma dei semifreddi e torte alla panna dopo lo scongelamento. Idoneo alla surgelazione.

PASTE DI MANDORLA - MARZAPANE

PERSIPAN - PASTE PRONTE



MARZAPANE 50/50

pasta pronta alle mandorle (ca. 30%) per coperture di torte, tableaux e per modellare soggetti.



PASTA DELIZIA

pasta al gusto mandorla (5%) per la produzione di biscotteria e copertura di Torta Delizia. Ottimo rapporto qualità – prezzo.



PASTA MANDORLE MO

pasta concentrata di mandorle per la produzione di biscotteria alle mandorle di alta qualità, morbidezza e durata prolungata nel tempo.



PERSIPAN

pasta concentrata di armelline per la produzione di biscotteria al gusto di mandorle di alta qualità. Morbidezza e durata prolungata nel tempo.



PRONTOMANDORLA

pasta di mandorle pronta all'uso. Basta aprire la confezione, formare ed infornare!



PRONTOPERSIPAN +M

pasta di armelline e mandorle pronta all'uso. Basta aprire la confezione, formare ed infornare!



ZUCCHERI SPECIALI



FLORENTA

miscela per produrre Croccantini e Fiorentine di ottima qualità e risultato costante. Disponibile nei seguenti formati:

- Sacchetto da 500 g (10x500 g) = cartone da 5 kg
- Sacco da 10 kg
- Sacco da 25 kg



FLORENTA IN PASTA

miscela in pasta per produrre Croccantini e Fiorentine di ottima qualità e risultato costante.



MAGIC FONDANT

zucchero fondente di alta qualità, di colore perlato e impareggiabile lucentezza. Non opacizza, non screpola e non si scioglie sul prodotto finito. Colorabile ed aromatizzabile a piacere. Idoneo per applicazioni a pennello e con macchine a spruzzo.



POLVERE DI NEVE EXTRA

miscela in polvere non igroscopica per spolvero. Rimane bianca e non viene assorbita sul prodotto ancora caldo (fino a 40°C). Ideale per prodotti fritti e da surgelare.



DOLCE DEKOR

miscela non igroscopica per spolvero a base di zucchero a velo e materie prime di alta qualità tra cui burro di Sal e aroma naturale di vaniglia. Ottima per decorare prodotti ancora caldi come fritti, torte da forno, paste lievitate, biscotteria, ecc...

Ricetta per Crema al burro

MAGIC FONDANT	1.000 g
Burro o margarina.....	1.000 g
Alcolato 70°.....	50 - 100 g

MODALITÀ D'IMPIEGO

Montare in planetaria con frusta ad alta velocità il burro (morbido), unirvi il **MAGIC FONDANT** e continuare a montare a forte velocità fino ad ottenere una crema soffice e vellutata. Aggiungere l'alcolato montando per un ulteriore minuto. La ricetta base può essere aromatizzata a piacere con paste di nocciola, caffè, pistacchio, cacao, ecc.

BAKING



BACK PULVER

lievito chimico bilanciato ad alta resa.
Sapore neutro. Disponibile in bricchi graduati da 2,5 kg, secchi da 8 kg o sacchi da 25 kg.



STACCANTI



CARTA FORNO

carta da forno bisiliconata – garantisce min. 10 cotture.

KOMPLETIN SPRAY

staccante spray ecologico in bombolette da 500 ml ad alta resa.
Perfetta nebulizzazione, non lascia retrogusto, risparmio del 70% rispetto all'applicazione tradizionale con pennello.

KOMPLETIN FLUSSIG

olio staccante al 100% di grassi vegetali per teglie e stampi.
Applicabile con pennello o pistola spray.

KOMPLETIN PAST

staccante in pasta con cera d'api ad alta resa. Usato regolarmente forma una simil – teflonatura sulla teglia.

AROMI



AROMI PASTA TOP

aromi in pasta a base di estratti aromatici naturali, consentono un'ottima aromatizzazione sia a freddo che in cottura.

AROMI PASTA

aromi in pasta per aromatizzare e colorare sia a freddo che in cottura, ottimo rapporto qualità – prezzo.

OROBIANCO

aroma in polvere al gusto di panna / vaniglia per Biscotteria, Paste Lievitate e Paste Montate. Conferisce al prodotto finito un gusto ed un aroma delicato di panna e vaniglia.

PASTA ZABAJONE

Crema zabaione di ottima qualità e gusto delicato, ideale per aromatizzare creme, panna, zucchero fondente e gelati.

CHELLIES GELÉE



CHELLIES

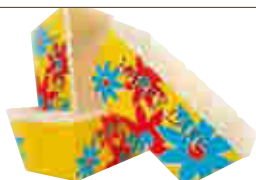
perle di gelatina Ø 12 mm per decorazione. Rimangono lucide anche dopo la cottura. Colori disponibili: rosso, verde e arancio.

STAMPI DA FORNO - TEGLIE SPECIALI



PIROTTINI MUFFIN

stampini per Muffin in vassoio da 12 pirottini. Confezione: cartone da 25 vassoi (300 pirottini).



STAMPINI MINICAKE

stampini colorati 10x5x4 cm in vassoio da 20 pezzi – cartone da 25 vassoi (500 stampini).



STAMPI CUORE

in carta avana a forma di cuore 130/35 mm – cartone da 300 pezzi.



STAMPI ROTONDI

in carta avana 170/35 mm – cartone da 240 pezzi.



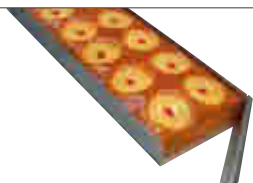
STAMPI STELLA

in carta avana a forma di stella 125/35 mm – cartone da 300 pezzi.



STAMPI “VARIOFORM”

in carta avana quadrato 170x170 mm – h 320 mm – cartone da 240 pezzi. Ottimi sia per torte dolci che salate.



TEGLIA DOLCI AL TAGLIO

in acciaio inox 60 cm x 20 cm x h 5 cm con bordo estraibile: facilita l'inserimento della paletta per estrarre il trancio di torta. Ottima per l'esposizione al banco.



TEGLIA KRAPPEN DA FORNO

in lamiera alluminata 60 x 40 cm – 15 forme da 55 g Garantisce la tipica forma del Krapfen “fritto”, abbinata al nostro articolo YOGOFINE (pag. 6).



TEGLIA MINIKRAPFEN

in lamiera alluminata 60 x 40 cm – 24 forme da 30 g Abbinata al nostro articolo YOGOFINE (pag. 6).

KIT STAMPI DA FORNO - CON RICETTARIO



KIT MINI TULIPE

600 Mini Tulipe nei 4 colori (150 x colore) + 20 vassoi 12 fori

KIT TULIPE

500 Tulipe nei 4 colori (125 x colore) + 20 vassoi 6 fori



KIT MINI STECCO

2 stampi in silicone + due vassoi trasparenti + 100 bastoncini alimentari

LINEA CREME “KIDDY” – ARTICOLI DI CIOCCOLATO



KIDDY CHOKO

crema al cacao per glassare e da forno. Lucida, plastica, stabile al taglio. Non screpola. Ideale per la copertura di Sacher.

KIDDY CHOKO SOFTY

crema al cacao da forno e farcitura. Ottima spalmabilità.

KIDDY NOISETTE

crema alle nocciole e cacao per farcitura. Ottima spalmabilità.

KIDDY NOISETTE FORNO

crema al cacao e nocciole da forno e farcitura.

KIDDY SCURA

crema al cacao per tingere ed aromatizzare.

KIDDY CREM BIANCA

crema bianca per farciture da aromatizzare a piacere.

KIDDY GUSTO SOFTY

golosa e delicata crema chiara alle nocciole al gusto di latte, ideale per la farcitura di Paste lievitate Muffin, Tartellette di frolla ecc...



CHICCHI CIOCCOLATO CAFFÈ

chicchi lucidi di cioccolato al gusto caffè, per decorazione.

CIOCCOSTECHE

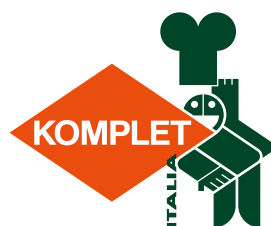
barrette fondenti (g 5,5) da forno, ideali per farcire Croissant e Fagottini.

GOCCINE CIOCCOLATO MIGNON

da forno fondenti (12.000 / Kg.), stabili in cottura.



Linea Pasticceria e Snack



KOMPLET ITALIA s.r.l.
24050 Grassobbio (BG)
Via E. Fermi, 4
Tel. +39 035 42 42 742
Fax +39 035 42 42 744
info@kompletitalia.it
www.kompletitalia.it

Assistenza
tecnica

Numero Verde
800-251859