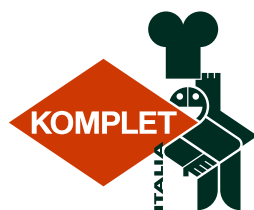




# YOGOSOFT

*Presto e bene*

miscela per la produzione di specialità da forno allo yogurt



## Caratteristiche

- La presenza di Yogurt esalta il gusto fresco, ineguagliabile e piacevole al palato, come la ricetta tradizionale
- Semplice da utilizzare: per la ricetta base è sufficiente aggiungere olio o burro ed acqua
- Molteplici varianti di ricetta: dai dolci da forno alla biscotteria, fino al fritto!
- Ottima tenuta di frutta e farciture in superficie
- Garanzia di un prodotto finito di qualità costante
- Mantenimento della freschezza dei prodotti finiti nel tempo
- Stabile in surgelazione
- Se stoccato in negativo, può essere cotto o fritto direttamente

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



## Ricetta base

	Base	Al burro
<b>Yogosoft</b>	<b>1.000 g</b>	<b>1.000 g</b>
Acqua	500 g	400 g
Olio di semi	400 g	-
Burro o margarina sciolti	-	400 g
Uova	-	100 g

### modalità d'impiego

Mescolare **Yogosoft**, materia grassa, acqua e uova (se in ricetta) con spatola a forte velocità per 3 minuti.

Colare in tortiera unta fino ai  $\frac{3}{4}$  dello stampo. (per stampo carta  $\varnothing$  17 cm, colare 400 g d'impasto). Prima della cottura decorare a piacere, con mele, pere, zucchero in granella, frutta sciroppata, farciture di frutta a scelta, frutta secca, crema pasticcera, cioccolato...

### cottura

180°C per 40 minuti circa. Quando fredda, gelatinare, spolverare con **Polvere di Neve Extra** e decorare a piacere. **NOTA:** per impasto al cioccolato, incorporare alla ricetta base 160 g di **Kiddy Scura** da aggiungersi mescolando a fine impasto



## Crostata morbida alla frutta

<b>Yogosoft</b>	<b>1.000 g</b>
Acqua	500 g
Olio di semi	400 g

### modalità d'impiego

Mescolare **Yogosoft**, acqua e olio a forte velocità con spatola per 3 minuti. Colare in tortiera unta all'altezza di 1,5 cm, stendervi uno strato uniforme di **Delifruit** vari gusti e grigliare con sac à poche (bocchetta fine).

### cottura

180°C per 35 minuti circa.  
Quando fredda, gelatinare e decorare a piacere.

Yogosoft



## Monoporzioni

<b>Yogosoft</b>	<b>1.000 g</b>
Acqua	450 g
Olio di semi	300 g
Burro sciolto	100 g

### modalità d'impiego

Mescolare **Yogosoft**, materia grassa e acqua con spatola a forte velocità per 3 minuti.

### AGGIUNGERVI

Pasta Pistacchio pura o Pasta nocciola pura, oppure **Kiddy scura** 150 g, mescolando brevemente fino ad ottenere una variegatura.

Colare 90 g in stampo **Minicake** e decorare a piacere (granella di pistacchio, granella di nocciole, **Goccine cioccolato**, zucchero in granella..). Spolverare con zucchero a velo.

### cottura

180°C per 30 minuti circa.



## Torta 3 gusti

### BASE FROLLA

<b>Frolla mix</b>	<b>1.000 g</b>
Margarina/burro	400 g
Uova	150 g

Impastare il tutto a frolla.

### FARCITURA

<b>Crema flou</b>	<b>400 g</b>
Acqua	1.000 g

Miscelare il tutto sino ad ottenere una crema liscia ed omogenea.

### IMPASTO ALLO YOGURT E VANIGLIA

<b>Yogosoft</b>	<b>1.000 g</b>
Olio	600 g
Acqua	250 g
Uova	300 g
<b>Mauritius vaniglia</b>	<b>15 g</b>

### modalità d'impiego

Mescolare il tutto a media velocità per 3 minuti circa con spatola. In tortiera con bordo, stendere uno strato di pasta frolla all'altezza di 4 mm, colare la farcitura all'altezza di 1 cm e guarnire con **Primafruit amarena**. Coprire con l'impasto allo yogurt e vaniglia. Decorare con pinoli.

### cottura

180°C per 40 minuti circa. Quando fredda, spolverare con **Polvere di neve extra**.

## Torta melissa

<b>Yogosoft</b>	<b>1.000 g</b>
-----------------	----------------

Acqua	500 g
-------	-------

Olio di semi	400 g
--------------	-------

<b>Tradition mela pezzi grossi</b>	<b>1.000 g</b>
------------------------------------	----------------

<b>Delifruit uvetta al rhum</b>	<b>200 g</b>
---------------------------------	--------------

Noci in pezzi	150 g
---------------	-------

### modalità d'impiego

Mescolare YOGOSOFT, acqua ed olio con spatola a forte velocità per 3 minuti.

Aggiungervi **Mela tradition, Delifruit uvetta al rhum** e le noci mescolando brevemente.

Colare in tortiera unta per i  $\frac{3}{4}$  dello stampo.

Cospargere con zucchero semolato.

### cottura

180°C per 50 minuti circa.