



# JOGOSOFT®

*Semplicemente...ottimo!*

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)



Linea Pasticceria



## Torta di mele

(ricetta base)

	Base	Al burro
<b>JOGOSOFT</b>	<b>1.000 g</b>	<b>1.000 g</b>
Acqua	500 g	400 g
Olio di semi	400 g	-
Burro/Margarina	-	400 g
Uova	-	100 g

### modalità d'impiego:

Mescolare **JOGOSOFT**, materia grassa, acqua e uova (se in ricetta) con spatola a forte velocità per 3 min. Colare in tortiera unta fino ai  $\frac{3}{4}$  dello stampo. (per stampo carta Ø 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 min. ca.

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.



## Monoporzioni

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

### modalità d'impiego:

Mescolare **JOGOSOFT**, materia grassa e acqua con spatola a forte velocità per 3 min.

Aggiungervi Pasta Pistacchio pura o Pasta nocciola pura, oppure **KIDDY SCURA** 150g, mescolando brevemente fino ad ottenere una variegatura.

Colare in stampi e decorare a piacere con (granella di pistacchio, granella di nocciole, **GOCCINE CIOCCOLATO**, zucchero in granella).

Spolverare con **POLVERE DI NEVE EXTRA**.

**cottura:** 180°C per 30 min. ca.



## Torta Melissa

<b>JOGOSOFT</b>	<b>1.000 g</b>
Acqua	500 g
Olio di semi	400 g
<b>DELIFRUIT XTRA</b>	
<b>MELA PEZZI GROSSI</b>	1.000 g
<b>DELIFRUIT DAILY</b>	
<b>UVETTA AL RHUM</b>	200 g
Noci in pezzi	150 g

### modalità d'impiego:

Mescolare **JOGOSOFT**, acqua ed olio con spatola a forte velocità per 3 min.

Aggiungervi **DELIFRUIT XTRA MELA PEZZI GROSSI**, **DELIFRUIT DAILY 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 min. ca.

# Jogosoft



## Torta 3 gusti

### BASE FROLLA

#### FROLLA MIX

1.000 g

Margarina/burro

400 g

Uova

150 g

Impastare il tutto a frolla.

### FARCITURA

#### CREME RICO

400 g

Acqua

1.000 g

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

### IMPASTO ALLO YOGURT E VANIGLIA

#### JOGOSOFT

1.000 g

Olio

600 g

Acqua

250 g

Uova

300 g

#### MAURITIUS VANIGLIA

15 g

### modalità d'impiego:

Mescolare il tutto a media velocità per 3 min. ca. 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 **DELIFRUIT DAILY CILIEGIA AMARENA**. Coprire con l'impasto allo yogurt e vaniglia. Decorare con pinoli.

**cottura:** 180°C per 40 min.ca. Quando fredda, spolverare con **POLVERE DI NEVE EXTRA**.

## Crostata morbida alla frutta

### JOGOSOFT

1.000 g

Acqua

500 g

Olio di semi

400 g

### modalità d'impiego:

Mescolare **JOGOSOFT**, acqua e olio a forte velocità con spatola per 3 min. 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 min. ca.

Quando fredda, gelatinare e decorare a piacere.