


DOLCE

ASPORTO

Ricettario **DOLCE** **ASPORTO**




COMPRITAL

Indice

◆ COCCO - MANDORLA - MERINGA pag. 4



◆ CAFFÈ - CIOCCOLATO - CAMELLO pag. 8



◆ CHANTILLY - LAMPONE - MANGO pag. 12



Visita la sezione dedicata
a Dolce Asporto
sul nuovo sito Comprital



COCCO - MANDORLA - MERINGA

Elenco preparazioni:

Gelato Dolce Asporto al cocco

Gelato Dolce Asporto alla mandorla cruda 1957 La Preferita

Crumble di meringa

Meringa montata

Elenco ingredienti:

B924
BASE BIANCA "DOLCE ASPORTO"

B951
BASE MERINGA

PC753
LA GLASSA BIANCA

02590C00G
MANDORLE PRALINATE LA PREFERITA

PC025C
PASTA COCCO

04401A40B
PASTA MANDORLA 1957 LA PREFERITA



Gelato Dolce Asporto al cocco

225g Acqua temperatura ambiente
130g Purea di cocco
75g Zucchero semolato
170g Base Bianca Dolce Asporto
310g Panna fredda
90g Pasta Cocco

Mixare a temperatura ambiente gli ingredienti, tranne la panna.
Far raffreddare in frigorifero a 4°C lasciando riposare almeno 15 minuti.
Inserire la panna fredda, emulsionare delicatamente per qualche secondo e infine mantecare.

Crumble di meringa

100g Granella di meringa
150g Cioccolato bianco
5g Zest di limone

Fondere il cioccolato e unire la zest, uniformare il composto e completare con la granella di meringa.

Gelato Dolce Asporto alla mandorla

380g Acqua
105g Zucchero semolato
25g Destrosio
170g Base Bianca Dolce Asporto
210g Panna
110g Pasta Mandorla 1957 La Preferita

Mixare a temperatura ambiente gli ingredienti, tranne la panna.
Far raffreddare in frigorifero a 4°C lasciando riposare almeno 15 minuti.
Inserire la panna fredda ed emulsionare delicatamente per qualche secondo ed infine mantecare.

Meringa Montata

400g Acqua
90g Base Meringa
510g Zucchero semolato

Unire e mixare tutti gli ingredienti e scaldare in microonde a 50°C mescolando di tanto in tanto. Successivamente montare in planetaria.

Montaggi

Per la torta:

Creare l'inserto in uno stampo di acciaio disponendo uno strato di crumble di meringa, dressare il gelato alla mandorla e chiudere con il biscuit alla mandorla. Abbattere e tagliare a misura. Dressare il gelato al cocco nello stampo per tronchetti mantenendo il biscuit verso l'esterno. Posizionare l'inserto alla mandorla, livellare ed abbattere. Glassare con La Glassa Bianca scaldata a 29-30°C circa e mixata. Stabilizzare in congelatore. Decorare con meringa dressata a sac à poche, Mandorle Pralinate, petali di cocco e decori di cioccolato bianco.

Per il dolce al taglio:

Posizionare il biscuit alla mandorla nello stampo di acciaio e aggiungere il crumble di meringa. Dressare in sequenza i gelati al cocco e alla mandorla, lisciare con la spatola e abbattere. Sformare, glassare con La Glassa Bianca scaldata a 29-30°C circa e mixata. Rifinire i bordi con il coltello, in modo da mantenere la glassa solo sulla parte superficiale. Tagliare della dimensione desiderata ricavando dei rettangoli poi stabilizzare in congelatore. Decorare con meringa dressata a sac à poche, mandorle pralinate, petali di cocco e decori di cioccolato bianco.

Per il barattolo:

Inserire il crumble di meringa sui bordi laterali del barattolo. Con una bocchetta liscia dressare il gelato alla mandorla dal centro fino al bordo del barattolo. Dressare il gelato al cocco in uno stampo a sfera, abbattere, sformare e glassare con La Glassa Bianca scaldata a 29-30°C circa e mixata. Decorare la sfera con granella di meringa. Posizionare la sfera nel barattolo, sopra il gelato alla mandorla. Completare con la meringa montata dressata a sac à poche, Mandorle Pralinate, petali di cocco e decori di cioccolato bianco.



CAFFÈ - CIOCCOLATO - CARAMELLO

Elenco preparazioni:

Gelato **Dolce Asporto** al caffè

Gelato **Dolce Asporto** al cioccolato

Ganache con La Glassa di Fusto Caramello al burro salato

Copertura gianduia rocher per stecchi

Biscuit al cacao

Elenco ingredienti:

B924
BASE BIANCA "DOLCE ASPORTO"

B1034A
BASE CIOCCOLATO "DOLCE ASPORTO"

PF106D
COPERTURA FONDENTE

PC747
LA GLASSA CACAO

PC759
LA GLASSA CARAMELLO AL BURRO SALATO

PC796
LA GLASSA GIANDUIA CROCK

01945Y00D
NOCCIOLA PIEMONTE IGP INTERA TOSTATA LA PREFERITA

PC508P
PASTA CAFFÈ

05000B00B
PASTA PRALINATO NOCCIOLA LA PREFERITA



Gelato Dolce Asporto al caffè

370g Acqua temperatura ambiente
95g Zucchero semolato
170g Base Bianca Dolce Asporto
310g Panna Fredda
45g Pasta caffè
10g Destrosio

Mixare a temperatura ambiente gli ingredienti, tranne la panna.
Far raffreddare in frigorifero a 4°C lasciando riposare almeno 15 minuti. Inserire la panna fredda ed emulsionare delicatamente per qualche secondo ed infine mantecare.

Gelato Dolce Asporto al cioccolato

400g Latte
315g Base Cioccolato Dolce Asporto
285g Panna

Scaldare il latte a 50°C. Mixare con la Base Cioccolato Dolce Asporto, inserire il restante latte freddo e mixare. Far raffreddare a 25-30°C.
Unire la panna fredda, mixare e mantecare.

Ganache al caramello

400g La Glassa Caramello al burro salato
100g Cioccolato al latte

Fondere il cioccolato ed unire alla glassa scaldata a 35°C aiutandosi con un mixer a immersione.

Copertura gianduia rocher per stecchi

700g La Glassa Gianduia Crock
300g Copertura fondente

Sciogliere la Copertura fondente, unire La Glassa Gianduia Crock ed emulsionare con una spatola morbida. Utilizzare a circa 28-30°C per immersione.



Montaggi

Per il tronchetto:

Nello stampo da inserto dressare il gelato al cioccolato e chiudere con il biscuit al cacao precedentemente arricchito con uno strato sottile di Pasta Pralinato Nocciola. Sformare e creare uno strato di ganache al caramello sopra l'inserto, utilizzando una bocchetta piatta. Terminare con Nocciole Tostate spezzettate grossolanamente.
Dressare il gelato al caffè nello stampo per tronchetto e posizionare l'inserto, lasciando il biscuit verso la parte esterna.
Abbattere. Glassare con La Glassa Cacao precedentemente scaldata e mixata a 32-33°C poi stabilizzare in congelatore.
Decorare con ciuffi di gelato al caffè e completare con decori di cioccolato fondente.

Per la monoporzione:

Nella tartelletta di cioccolato creare uno strato sottile con la Pasta Pralinato Nocciola. Dressare il gelato al caffè alternandolo, in alcuni punti, alla ganache al caramello. Lisciare ed abbattere. Dressare il gelato al cioccolato in uno stampo sferico da mignon. Sformare le sfere e posizionarle sulla tartelletta. Completare con decoro in cioccolato e Nocciola Tostata colorata di oro.

Per lo stecco:

Dressare il gelato al caffè riempiendo lo stampo da stecco per metà. Creare un solco con il cucchiaio, inserire lo stecco di legno e dressare La Glassa Caramello al burro salato utilizzando una sac à poche. Abbattere per qualche minuto e completare con il gelato al cioccolato. Glassare con la copertura gianduia rocher e decorare con crumble colorato di oro.

CHANTILLY - LAMPONE - MANGO

Elenco preparazioni:

Gelato **Dolce Asporto** crema mascarpone

Gelato **Dolce Asporto** al lampone

Gelato **Dolce Asporto** al Mango Alphonso

Meringa al Mango Alphonso

Elenco ingredienti:

B924
BASE BIANCA "DOLCE ASPORTO"

B947
BASE FRUTTA "DOLCE ASPORTO"

B951
BASE MERINGA

PC830
COPERTURA YOGURT CON FRUTTI ROSSI

PC794
LA GLASSA BIANCA CROCK

PC748
LA GLASSA NEUTRA

PF273
MANGO ALPHONSO POLPA

P408A
MASCARGEL GIUBILEO

01490B50A
PASTA CREMA DI PARMA LA PREFERITA



Gelato Dolce Asporto crema mascarpone

345g Acqua temperatura ambiente
55g Zucchero semolato
170g Base Bianca Dolce Asporto
90g Pasta Crema Di Parma La Preferita
30g Mascargel Giubileo
310g Panna fredda

Gelato Dolce Asporto al lampone

310g Acqua temperatura ambiente
220g Base Frutta Dolce Asporto
50g Zucchero Semolato
400g Purea di lampone
20g Destrosio

Premiscelare gli ingredienti in polvere e mixare con l'acqua e la frutta precedentemente mixate.

Gelato Dolce Asporto al mango

350g Acqua temperatura ambiente
200g Base Frutta Dolce Asporto
30g Zucchero Semolato
400g Purea di mango
20g Destrosio

Meringa al mango

300g Mango Alphonso polpa
100g Acqua
90g Base Meringa
510g Zucchero semolato

Premiscelare gli ingredienti in polvere e mixare con l'acqua e la frutta precedentemente mixate.



Montaggi

Per la torta:

Creare un inserto alternando uno strato di gelato al lampone, gelato al mango, gelato al lampone e biscuit. Dressare il gelato alla crema e mascarpone nello stampo per torta, posizionando l'inserto e mantenendo il biscuit verso l'esterno. Successivamente lisciare e abbattere. Spruzzare la torta con burro di cacao di colore giallo e glassare, per immersione, nella Glassa Bianca Crock scaldata e uniformata a 31°C

Per la monoporzione:

Dressare il gelato al lampone nella tartelletta e abbattere. Formare il gelato di crema al mascarpone in uno stampo da quenelle. Sformare e glassare con La Glassa Neutra e decorare con petali gialli essiccati. Posizionare le quenelle sulle tartellette e completare con la meringa al mango dressata con bocchetta liscia. Decorare con decoro di cioccolato.

Per lo stecco:

Dressare il gelato al mango riempiendo lo stampo da stecco per metà, inserire lo stecco di legno, abbattere per qualche minuto e completare con il gelato alla crema di mascarpone. Glassare con la Copertura Yogurt con Frutti Rossi.



COMPRITAL S.p.A.

Via Verdi, 53 - 20049 Settala - Milano - Italy - Tel. +39 02 95770829
www.comprital.com - comprital@comprital.com