



UTILIZZI SPEEDY



COMPRITAL
GROUP

UTILIZZI SPEEDY



1. GELATO

MACCHINA NECESSARIA: **MANTECATORE**

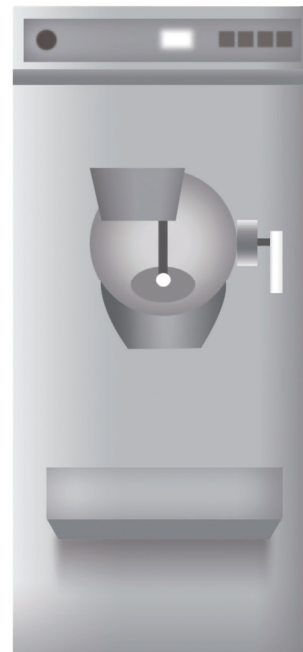
RICETTA STANDARD: **COME DA SACCHETTO**

T° SERVIZIO: **-12/-14°C**



ACQUA/LATTE +DUREZZA

ACQUA/LATTE +MORBIDEZZA



TIP 1

Liquidi per diluizione.

SPEEDY CLASSIC

- Latte: per avere un risultato migliore, si consiglia di utilizzare latte tiepido
- Acqua: dove presente, per una corretta e rapida idratazione della frutta liofilizzata, si consiglia di utilizzare acqua tiepida.

SPEEDY NATURE

- Sorbetti: dove presente, per una corretta e rapida idratazione della frutta liofilizzata, si consiglia di utilizzare acqua tiepida.
- Creme: utilizzare acqua bollente

TIP 2

È possibile modificare la diluizione base aggiungendo altri ingredienti, ad esempio:

- Frutta – Succhi – Estratti
- Yogurt
- Panna

Nel caso in cui si utilizzino ingredienti contenenti zucchero, questi andranno inevitabilmente a modificare la morbidezza finale del prodotto. Si consiglia pertanto di ricalibrare il totale zuccheri aumentando la quantità di acqua totale. Si consiglia in ogni caso di non superare i 500g in sostituzione.

2. GELATO SOFT

MACCHINA NECESSARIA: MACCHINA SOFT

SPEEDY CLASSIC: aumento di 600g-700g
della diluizione standard

SPEEDY NATURE: aumento di 500g-600g
della diluizione standard

T° SERVIZIO: -7/-8°C



TIP 1

La struttura può variare in base alle caratteristiche della macchina.
Si consiglia di partire con la diluizione consigliata ed effettuare regolazioni di macchina (aria, temperatura, durezza). Solo nel caso in cui le modifiche non portino al risultato desiderato, eseguire correzioni di ricetta.

TIP 2

Per i sorbetti si consiglia di utilizzare speedy senza pezzi, in modo da non interferire con il tiraggio della macchina.

Nel caso in cui si vogliano utilizzare speedy con pezzi, si consiglia di idratare il contenuto della busta con metà dell'acqua necessaria, frullare molto bene, filtrare, aggiungere la restante acqua e miscelare per rendere uniforme.

3. CREMA FREDDA

**MACCHINA NECESSARIA:
GRANITORE-SORBETTIERA**

SPEEDY CLASSIC: aumento di 700g-800g
della diluizione standard

SPEEDY NATURE: aumento di 600g-700g
della diluizione standard

T° SERVIZIO: -4/-5°C



TIP 1

La struttura può variare in base alle caratteristiche della macchina.
Si consiglia di partire con la diluizione consigliata ed effettuare regolazioni di macchina (aria, temperatura, durezza). Solo nel caso in cui le modifiche non portino al risultato desiderato, eseguire correzioni di ricetta.

TIP 2

Si consiglia di utilizzare gusti latte come Nocciola, pistacchio, tiramisù, mascarpone ecc.

4. GRANITA

**MACCHINA NECESSARIA:
GRANITORE-SORBETTIERA**

SPEEDY CLASSIC: aumento di 700g-1000g
della diluizione standard

SPEEDY NATURE: aumento di 500g-800g
della diluizione standard

T° SERVIZIO: -4/-5°C



TIP 1

La struttura può variare in base alle caratteristiche della macchina.
Si consiglia di partire con la diluizione consigliata ed effettuare regolazioni di macchina (aria, temperatura, durezza). Solo nel caso in cui le modifiche non portino al risultato desiderato, eseguire correzioni di ricetta.

TIP 2

Si consiglia di utilizzare gusti frutta come fragola, limone, soleada, frutti rossi ecc.
Nel caso in cui si vogliano mantenere i pezzi di frutta liofilizzata morbidi, si consiglia di diluire il contenuto della busta in acqua calda e lasciar riposare per almeno 2 ore.

5. SMOOTHIE

**MACCHINA NECESSARIA:
GRANITORE-SORBETTIERA-BLENDER**

T° SERVIZIO: -3/-4°C



TIP 1

La struttura può variare in base alle caratteristiche della macchina.
Si consiglia di partire con la diluizione consigliata ed effettuare regolazioni di macchina (aria, temperatura, durezza). Solo nel caso in cui le modifiche non portino al risultato desiderato, eseguire correzioni di ricetta.

TIP 2

Per avere differenti risultati, è possibile lavorare su diverse combinazioni, come ad esempio

Acqua	Speedy alla frutta	Yogurt fresco
3000g	1 busta	800g
Latte	Speedy yogurt	Speedy alla frutta
3600g	550g	625g
Latte	Acqua	Speedy yogurt/mascarpone/fiordilatte
1500g	2000g	1 busta

1. Personalizzazione con topping in frullatore o macchina per frappè.
2. Personalizzazione con frutta fresca o puree in frullatore o macchina per frappè

6. GELATO ESPRESSO

**MACCHINA NECESSARIA:
GRANITORE POTENZIATO**

SPEEDY CLASSIC: aumento di 700g-800g
della diluizione standard

SPEEDY NATURE: aumento di 600g-700g
della diluizione standard

T° SERVIZIO: -8/-9°C (temperatura mostrata dalla macchina)

TIP

La struttura può variare in base alle caratteristiche della macchina.
Si consiglia di partire con la diluizione consigliata ed effettuare regolazioni di macchina (aria, temperatura, durezza). Solo nel caso in cui le modifiche non portino al risultato desiderato, eseguire correzioni di ricetta.



7. FRUTTINO

MACCHINA NECESSARIA: ABBATTITORE

SPEEDY CLASSIC: aumento di 500g-700g
della diluizione standard

SPEEDY NATURE: aumento di 500g-600g
della diluizione standard

T° DI CONSERVAZIONE: -18/-20°C

T° SERVIZIO: -11/-15°C

TIP

Frullare lo speedy con l'acqua cercando di non incorporare aria. Colare nello stampo desiderato e abbattere.

8. BLENDER

MACCHINA NECESSARIA: BLENDER

Speedy 50-70g

Acqua/latte 100-120g

Ghiaccio 180-200g

Frullare alla massima velocità per 25-30 secondi.

TIP 1

Utilizzare ghiaccio a temperatura non inferiore ai -10°C.

TIP 2

È possibile sostituire l'acqua e il ghiaccio in modo da poter personalizzare il frozen drink:

- Caffè
- Tè-tisane-infusi-estratti
- Panna
- Bevande alcoliche e distillati

TIP 3

È possibile miscelare differenti tipologie di speedy per creare infinite combinazioni di gusto, esempio:

- Caffè-mandorla
- Ananas-cocco
- Cioccolato-menta
- Yogurt-mango



9. GELÈE ICE

MACCHINA NECESSARIA: ABBATTITORE

CON SPEEDY GUSTI FRUTTA

260g Speedy gusti frutta
560g Acqua tiepida

PROCEDIMENTO

Miscelare lo speedy con acqua tiepida, lasciar riposare circa 20 minuti. Colare nello stampo per vaschetta e abbattere. Sformare e posizionare sulla vaschetta gelato.

TIP 1

Consigliamo l'utilizzo di speedy con pezzi. In fase di miscelazione, mixare grossolanamente la frutta. In questo caso è importante eseguire una corretta idratazione della frutta lasciando riposare lo speedy con acqua tiepida per 20-30 minuti circa.

TIP 2

Utilizzando il latte in sostituzione dell'acqua, si ottiene un risultato più cremoso e più simile ad una gelèe classica.

CON SPEEDY FRUTTA

320g Polpa mango Alphonso comprital
260g Speedy frutta
320g Acqua

PROCEDIMENTO

Miscelare lo speedy frutta con acqua tiepida, lasciar riposare circa 20 minuti, poi aggiungere la polpa di mango Alphonso e mixare nuovamente facendo attenzione a non incorporare bolle d'aria. Colare nello stampo per vaschetta e abbattere. Sformare e posizionare sulla vaschetta gelato.

TIP

Utilizzando il latte in sostituzione dell'acqua, si ottiene un risultato più cremoso e più simile ad una gelèe classica.

UTILIZZI SPEEDY



CON SPEEDY GUSTI CREME

280g Speedy gusti creme
620g Acqua

PROCEDIMENTO

Miscelare lo speedy con acqua tiepida, lasciar riposare circa 20 minuti. Colare nello stampo per vaschetta e abbattere. Sformare e posizionare sulla vaschetta gelato.

CON SPEEDY CIOCCOLATO ELVETIA EXTRA BITTER

320g Speedy gran cioccolato elvetia extra bitter
580g Acqua bollente

PROCEDIMENTO

Miscelare lo speedy con acqua bollente, lasciar riposare circa 20 minuti e mixare nuovamente.

Colare nello stampo per vaschetta e abbattere. Sformare e posizionare sulla vaschetta gelato.

TIP

Utilizzando il latte in sostituzione dell'acqua, si ottiene un fantastico effetto budino freddo cremoso.

10. SEMIFREDDO

**MACCHINA NECESSARIA:
PLANETARIA**



**250g SPEEDY
750g PANNA 35% m.g.**

**Mixare lo speedy nella panna senza montare.
Montare in planetaria fino a consistenza e utilizzare come semifreddo.**

T° DI CONSERVAZIONE: -18/20°C

T° DI SERVIZIO: -13/-15°C