



DOLCE
ASPORTO

Ricettario
2025

Edizione Stecchi



COMPRITAL

**Sfoggia il nostro ricettario
Dolce Asporto e realizza
dolci perfetti dal
freezer alla tavola!**



Ricettario a cura di Mattia Mainardi.

LE TRE BASI DOLCE ASPORTO SONO:

INNOVATIVE

Sono studiate per essere facilmente **lavorabili a temperatura ambiente**.

IMPECCABILI

L'**elevata stabilità** rende le tue creazioni **perfettamente glassabili e pulite al taglio**.

IMMEDIATE

Consentono il **porzionamento** e il **consumo** anche a **-18°C** eliminando i tempi di attesa.

INDICE

◆ **Gelato Dolce Asporto alla Vaniglia Tahiti** pag. 4

◆ **Sorbetto Dolce Asporto Frutta** pag. 5

◆ **Montaggi e Finitura** pag. 6

◆ **Consigli di abbinamento** pag. 7

Gelato Dolce Asporto alla Vaniglia Tahiti

Ingredienti:

370g	Acqua temperatura ambiente
95g	Zucchero semolato
170g	Base Bianca Dolce Asporto cod. B924
310g	Panna fredda
45g	Pasta vaniglia Tahiti cod. 04555C001
10g	Destrosio

Procedimento:

- ◆ Mixare a temperatura ambiente tutti gli ingredienti, tranne la panna.
- ◆ Raffreddare in frigorifero a 4°C e lasciar riposare almeno 15 minuti.
- ◆ In seguito inserire la panna fredda ed emulsionare delicatamente per qualche secondo.



Sorbetto Dolce Asporto Frutta

Frutta 8-12°Bx

Ingredienti:

260g	Acqua temperatura ambiente
60g	Zucchero semolato
200g	Base Frutta Dolce Asporto cod. B947
450g	Purea di frutta
30g	Destrosio

Frutta 13-15°Bx

Ingredienti:

280g	Acqua temperatura ambiente
40g	Zucchero semolato
200g	Base Frutta Dolce Asporto cod. B947
450g	Purea di frutta
30g	Destrosio

Frutta 16-18°Bx

Ingredienti:

310g	Acqua temperatura ambiente
20g	Zucchero semolato
200g	Base Frutta Dolce Asporto cod. B947
450g	Purea di frutta
20g	Destrosio

Procedimento:

- ◆ Mixare tutti gli ingredienti in polvere con l'acqua a temperatura ambiente (25-30°C).
- ◆ Unire la frutta, mixare e lasciar maturare in frigorifero per 15 minuti.
- ◆ Mantecare.

Montaggi e Finitura

Per lo Stecco gelato:

- ◆ Preraffreddare gli stampi in congelatore.
- ◆ Dressare il gelato nello stampo, inserire il bastoncino di legno e livellare con la spatola.
- ◆ Abbattere.
- ◆ Sformare gli stecchi e immergerli nella COPERTURA preriscaldata a circa 30°C.

Per il Bon Bon:

- ◆ Preraffreddare gli stampi in congelatore.
- ◆ Dressare il gelato nello stampo, livellare con la spatola e abbattere.
- ◆ Sformare e immergerli nella COPERTURA preriscaldata a circa 30°C aiutandosi con uno stuzzicadenti.

Consigli di abbinamento tra copertura e sorbetto o gelato

Abbinamenti della Copertura **Yogurt con Frutti rossi** cod. PC830



Sorbetto alla Fragola

Sorbetto al Lampone

Sorbetto alla Ciliegia

Sorbetto alla Pesca

Sorbetto ai Frutti di bosco

Sorbetto al Mango (utilizzando PF273 Mango Alphonso Polpa)

Gelato allo Yogurt (utilizzando P1187 Yogurt greco)

Gelato al Mascarpone (utilizzando P408A Mascargel Giubileo)

Gelato Cheesecake (utilizzando PC770 Cream Cheese)

Gelato alla Vaniglia (utilizzando 04555C001 Vaniglia Tahiti)



Consigli di abbinamento tra copertura e sorbetto o gelato



Abbinamenti della Copertura
Fondente con Cocco
cod. PC829

Sorbetto al Lampone

Sorbetto al Mango (utilizzando PF273 Mango Alphonso Polpa)

Gelato al Cocco (utilizzando PC634PB Cocco Giubileo)

Gelato al Caramello salato (utilizzando PC646P Caramello salato Giubileo)

Gelato al Cioccolato (utilizzando P1101 Knam Professional)

Gelato al Cioccolato Bianco (utilizzando P1188 Cioccolato bianco)

Gelato alla Mandorla (utilizzando 04401A50B Mandorla 1957)

Gelato al Pistacchio (utilizzando 04165A50B Pistacchio 1957)

Gelato alla Nocciola (utilizzando 09000A50B Nocciola Anniversario)

Gelato alla Vaniglia (utilizzando 04555C00I Vaniglia Tahiti)



Consigli di abbinamento tra copertura e sorbetto o gelato

Abbinamenti della Copertura
**Fondente con Pop Corn
Caramellato**
cod. PC831



Gelato al Caramello (utilizzando PC637PB Caramel mou Giubileo)

Gelato al Caffè (utilizzando PC626PB Caffè del nonno Giubileo)

Gelato allo Zabaione (utilizzando PC638PB Zabaione di Zibibbo Giubileo)

Gelato al Frollino (utilizzando PC507P Frollino)

Gelato all'arachide (utilizzando PC720P Arachide tostata)

Gelato al Rhum (utilizzando PF035P Croccantino al Rhum)

Gelato al Gianduia (utilizzando PC569P Gianduia Premium)

Gelato al Mascarpone (utilizzando P408A Mascargel Giubileo)

Gelato alla Nocciola (utilizzando 09000A50B Nocciola Anniversario)

Gelato alla Vaniglia (utilizzando 04555C00I Vaniglia Tahiti)





**Scopri tutta la nuova gamma
di Coperture Comprital**



COMPRITAL S.p.A.

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