DOLCE ASPORTO

Athenaeum
COMPRITAL

Crea a temperatura ambiente, assapora a -18°C!

Ricettario a cura di **Mattia Mainardi**

COMPRITAL

DOLCE ASPORTO

Gelato Dolce Asporto Fiordipanna

INGREDIENTI:

- **385** g Acqua temperatura ambiente
- **110** g Zucchero
- **170** g Base Bianca Dolce Asporto
- **310** g Panna Fredda
- **25** g Destrosio

Le immagini sono solo a scopo illustrativo

PROCEDIMENTO:

- **Mixare** gli ingredienti, tranne la panna, a temperatura ambiente.
- **Raffreddare** in frigorifero a 4°C e lasciar **riposare** almeno 15 minuti.
- **Inserire** la panna fredda, **emulsionare** delicatamente per qualche secondo.
- **Mantecare**.

COMPRITAL

DOLCE ASPORTO

Gelato Dolce Asporto con Pasta Zuccherina 50 g

INGREDIENTI:

- **370** g Acqua temperatura ambiente
- **90** g Zucchero
- **170** g Base Bianca Dolce Asporto
- **310** g Panna Fredda
- **50** g Pasta Zuccherina 50g/Kg
- **10** g Destrosio

PROCEDIMENTO:

- **Mixare** gli ingredienti, tranne la panna, a temperatura ambiente.
- **Raffreddare** in frigorifero a 4°C e lasciar **riposare** almeno 15 minuti.
- **Inserire** la panna fredda ed **emulsionare** delicatamente per qualche secondo.
- **Mantecare**.

Le immagini sono solo a scopo illustrativo

COMPRITAL

DOLCE ASPORTO

Gelato Dolce Asporto con Pasta Zuccherina 100 g

INGREDIENTI:

- **350** g Acqua temperatura ambiente
- **75** g Zucchero
- **170** g Base Bianca Dolce Asporto
- **310** g Panna Fredda
- **95** g Pasta Zuccherina 100g/Kg

Le immagini sono solo a scopo illustrativo

PROCEDIMENTO:

- **Mixare** gli ingredienti, tranne la panna, a temperatura ambiente.
- **Raffreddare** in frigorifero a 4°C e lasciar **riposare** almeno 15 minuti.
- **Inserire** la panna fredda, **emulsionare** delicatamente per qualche secondo.
- **Mantecare**.

COMPRITAL

DOLCE ASPORTO

Gelato Dolce Asporto con Pasta Grassa

INGREDIENTI:

- **395** g Acqua temperatura ambiente
- **105** g Zucchero
- **25** g Destrosio
- **170** g Base Bianca Dolce Asporto
- **210** g Panna Fredda
- **95** g Pasta Grassa

PROCEDIMENTO:

- **Mixare** gli ingredienti, tranne la panna, a temperatura ambiente.
- **Raffreddare** in frigorifero a 4°C e lasciar **riposare** almeno 15 minuti.
- **Inserire** la panna fredda ed **emulsionare** delicatamente per qualche secondo.
- **Mantecare**.

Le immagini sono solo a scopo illustrativo

COMPRITAL

DOLCE ASPORTO

Gelato Dolce Asporto cioccolato

INGREDIENTI:

- **400** g Latte intero
- **315** g Base Cioccolato Dolce Asporto
- **285** g Panna Fredda

PROCEDIMENTO:

- **Scaldare** 1 litro di latte e **mixare** con la base.
- **Aggiungere** la restante parte di latte fredo e **mixare**.
- **Raffreddare** la miscela a 30°C.
- **Inserire** la panna fredda, **emulsionare** delicatamente per qualche secondo.
- **Mantecare**.

Le immagini sono solo a scopo illustrativo

COMPRITAL

DOLCE ASPORTO

Due basi gelato studiate appositamente per soddisfare le esigenze della moderna pasticceria gelata da asporto.

Le **basi Dolce Asporto** regalano un prodotto innovativo, lavorabile a temperatura ambiente e resistente allo scioglimento durante l'asporto.

Disponibili in due versioni:

- **BASE CIOCCOLATO** DOLCE ASPORTO B1034A
- **BASE BIANCA** DOLCE ASPORTO B924

Inquadra il QR code per ulteriori proposte

COMPRITAL