



DOLCE

ASPORTO



Ricettario 2024



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

Comprital propone due Basi gelato studiate appositamente per soddisfare le esigenze della moderna pasticceria gelata d'asporto. Le **Basi Dolce Asporto**, disponibili nelle versioni **BIANCA** e **CIOCCOLATO**, 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.



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

Ricettario a cura di Mattia Mainardi.

INDICE

Tronchetto al caramello salato speziato **4**

6 **Barattolo al caramello salato speziato**

Stecco al caramello salato speziato **8**

10 **Stecco al cioccolato e uvetta**

CODICI PRODOTTI:

Base Bianca Dolce Asporto.....	B924
Base Cioccolato Dolce Asporto.....	B1034A
Variegato Speculoos.....	PC816
La Glassa Gianduia Crock.....	PC796
Copert Ciok	PF026D
Crumble Nocciola La Preferita.....	02290Y00E

Tronchetto al caramello salato speziato

Ricetta gelato Dolce Asporto al

CARAMELLO SALATO

Ingredienti:

◊ Acqua a temperatura ambiente	350 g
◊ Zucchero semolato	80 g
◊ Base Bianca Dolce Asporto	170 g
◊ Panna fredda	310 g
◊ Pasta Zuccherina (100 g/kg)	90 g

Preparazione:

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 e mantecare. Una volta estratto, stabilizzare 10-15 minuti in congelatore prima dell'uso.

Ricetta gelato Dolce Asporto al

CIOCCOLATO

Ingredienti:

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

Preparazione:

Scaldare 300 g di latte a 50°C e mixare con la Base. Raffreddare a 25/30°C, inserire la panna fredda, emulsionare delicatamente per qualche secondo. Mantecare. Una volta estratto, stabilizzare 10-15 minuti in congelatore prima dell'uso.

Ricetta

CRUMBLE SPEZIATO

Ingredienti:

◊ Crumble Nocciola	850 g
◊ Variegato Speculoos	150 g

Preparazione:

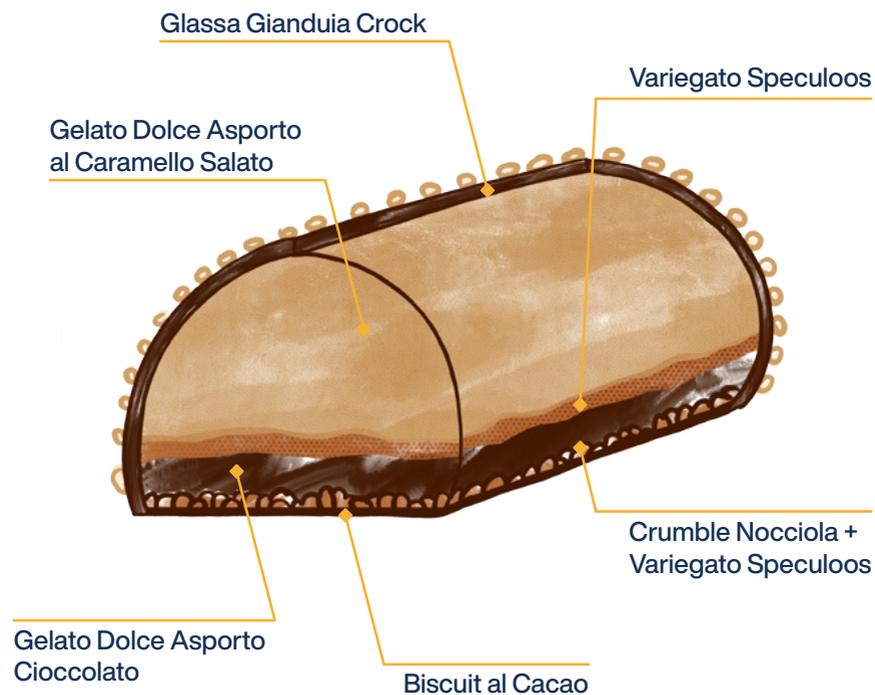
Amalgamare i due ingredienti e conservare a temperatura ambiente.

LA GLASSA GIANDUIA CROCK



Montaggio:

Stendere il **Crumble Speziato** su un biscuit al cacao e tagliare a misura. Dressare il **gelato Dolce Asporto al caramello** fino a circa metà stampo. Aggiungere il **variegato Speculoos** e abbattere. Dressare il **gelato Dolce Asporto al cioccolato** e terminare con il biscuit arricchito con il **Crumble Speziato**. Abbattere. Uniformare la **Glassa Gianduia Crock** e scaldare a 30-31°C. Colare la glassa su torta abbattuta e riporre in vetrina di vendita o congelatore.



Barattolo al caramello salato speziato

Ricetta gelato Dolce Asporto al

CARAMELLO SALATO

Ingredienti:

◆ Acqua a temperatura ambiente	350 g
◆ Zucchero semolato	80 g
◆ Base Bianca Dolce Asporto	170 g
◆ Panna fredda	310 g
◆ Pasta Zuccherina (100 g/kg)	90 g

Ricetta gelato Dolce Asporto al

CIOCCOLATO

Ingredienti:

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

Ricetta

CRUMBLE SPEZIATO

Ingredienti:

◆ Crumble Nocciola	900 g
◆ Variegato Speculoos	100 g

Preparazione:

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.

Una volta estratto, stabilizzare 10-15 minuti in congelatore prima dell'uso.

Preparazione:

Scaldare 300 g di latte a 50°C e mixare con la Base. Raffreddare a 25/30°C, inserire la panna fredda, emulsionare delicatamente per qualche secondo. Mantecare. Una volta estratto, stabilizzare 10-15 minuti in congelatore prima dell'uso.

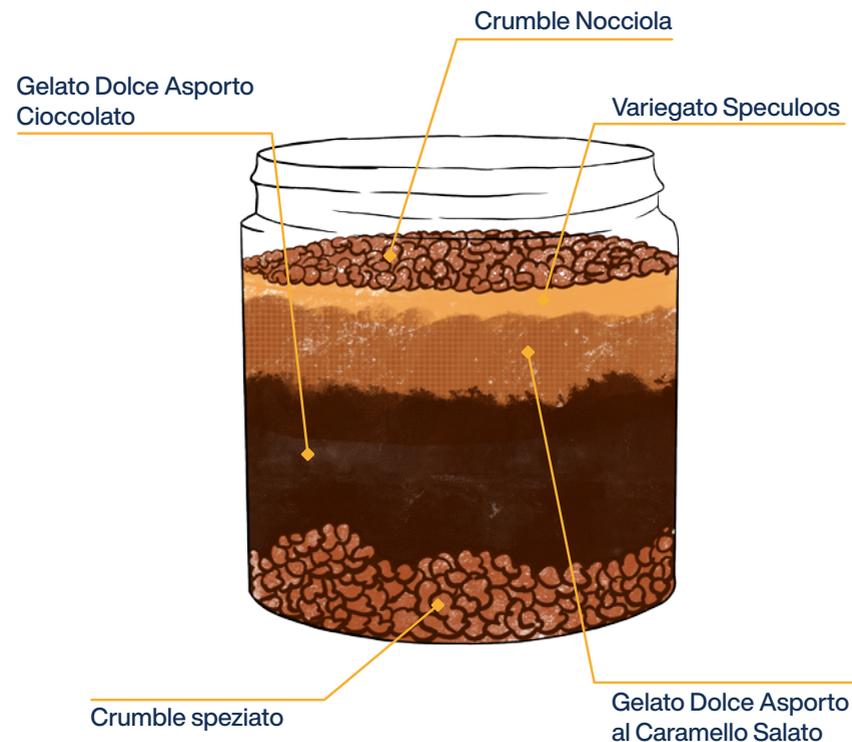
Preparazione:

Amalgamare i due ingredienti e conservare a temperatura ambiente.



Montaggio:

Aggiungere sul fondo del barattolo il **Crumble speziato** facendolo aderire alle pareti in modo irregolare. Dressare il **gelato Dolce Asporto al cioccolato** con una bocchetta liscia creando delle sfere. Stabilizzare qualche minuto in abbattitore e dressare il **gelato Dolce Asporto al caramello salato** creando uno strato regolare. Terminare con uno strato sottile di **Variegato Speculoos** e **Crumble nocciola**.



Stecco al caramello salato speziato

Ricetta gelato Dolce Asporto al

CARAMELLO SALATO

Ingredienti:

◆ Acqua a temperatura ambiente	350 g
◆ Zucchero semolato	80 g
◆ Base Bianca Dolce Asporto	170 g
◆ Panna fredda	310 g
◆ Pasta Zuccherina (100 g/kg)	90 g

Preparazione:

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. Una volta estratto, stabilizzare 10-15 minuti in congelatore prima dell'uso.

Ricetta

CRUMBLE SPEZIATO

Ingredienti:

◆ Crumble Nocciola	900 g
◆ Variegato Speculoos	100 g

Preparazione:

Amalgamare i due ingredienti e conservare a temperatura ambiente.

Ricetta

GLASSA PER COPERTURA

Ingredienti:

◆ Glassa Gianduia Crock	600 g
◆ Copert ciok (Stracciatella)	400 g

Preparazione:

Fondere la stracciatella e unire la Glassa Gianduia Crock. Uniformare.



Montaggio:

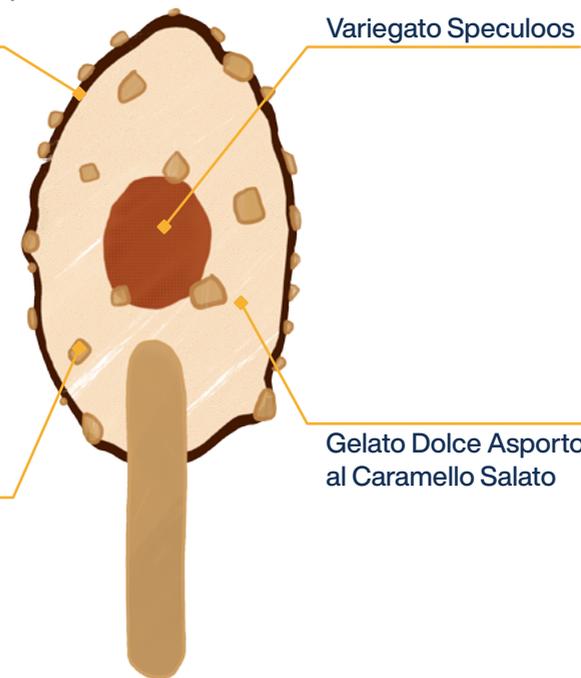
Preraffreddare lo stampo in congelatore per qualche minuto. Dressare il gelato **Dolce Asporto al Caramello Salato** nello stampo e arricchire al centro con il **Crumble speziato**.
Abbatte.
Scaldare la **glassa** a 30°C e glassare gli stecchi per immersione.

Glassa Gianduia Crock +
Copert Ciok

Variegato Speculoos

Crumble speziato

Gelato Dolce Asporto
al Caramello Salato



Stecco al cioccolato e uvetta

Ricetta gelato Dolce Asporto al
CIOCCOLATO

Ingredienti:

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

Preparazione:

Scaldare 300 g di latte a 50°C e mixare con la Base. Raffreddare a 25/30°C, inserire la panna fredda, emulsionare delicatamente per qualche secondo. Mantecare. Una volta estratto, stabilizzare 10-15 minuti in congelatore prima dell'uso.

Ricetta
UVETTA AL COINTREAU

Ingredienti:

- ◆ Succo di arancia 100 g
- ◆ Uvetta 500 g
- ◆ Cointreau 400 g

Preparazione:

Unire uvetta e succo di arancia. Scaldare in microonde. Unire il Cointreau, coprire con pellicola trasparente e lasciare in ammollo per 5-6 ore. Filtrare e asciugare per eliminare lo sciroppo in eccesso.

Ricetta
GLASSA ALLO SPECULOOS

Ingredienti:

- ◆ Variiegato Speculoos 640 g
- ◆ Cioccolato bianco 270 g
- ◆ Burro di cacao 90 g

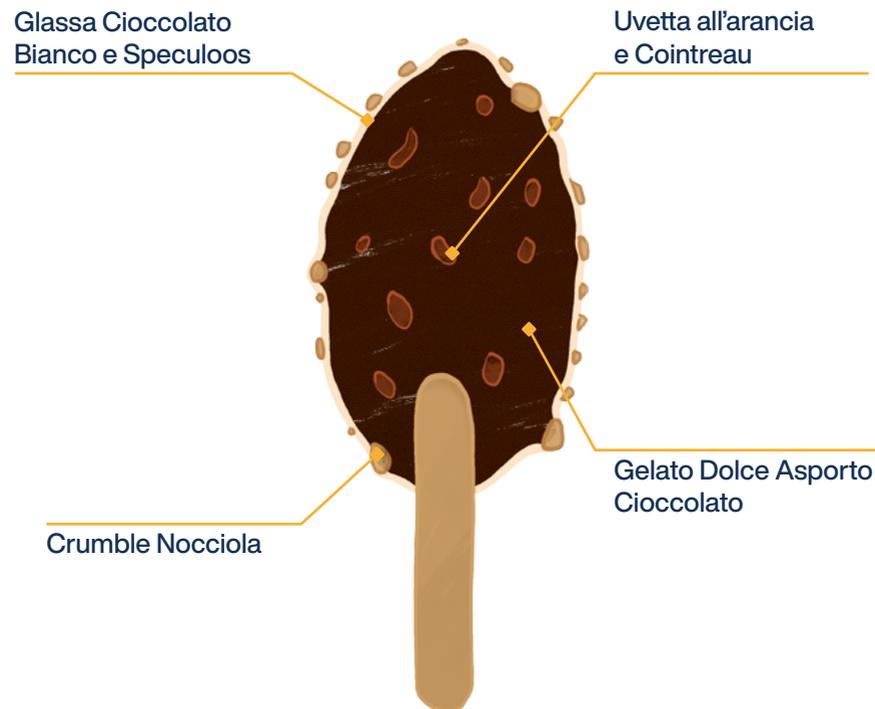
Preparazione:

Fondere il burro di cacao in microonde, aggiungere il cioccolato e fondere in microonde. Aggiungere il variiegato speculoos e uniformare.



Montaggio:

Preraffreddare lo stampo in congelatore per qualche minuto. Dressare il **gelato Dolce Asporto al Cioccolato** nello stampo e arricchire al centro con l'uvetta al Cointreau. Abbattere. Scaldare la **glassa allo Speculoos** a 30°C e glassare gli stecchi per immersione.





DOLCE

ASPORTO

Inquadra il QR code
per ulteriori proposte



COMPRI TAL S.p.A.

Via Verdi, 53 - 20049 Settala - Milano - Italy - Tel. +39 02 95770829

www.comprital.com – comprital@comprital.com