Athenaeum
COMPRITAL

DOLCE
ASPORTO

Ricettario 2025

40°
COMPRITAL

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

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

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

Ricettario a cura di Mattia Mainardi.

INDICE

Cheesecake al mango pag. 4

Declinazioni:

- **Tronchetto**
- **Barattolo**
- **Stecco**

Cioccolato, lampone e pistacchio pag. 8

Declinazioni:

- **Tronchetto**
- **Barattolo**
- **Stecco**

CODICI PRODOTTI:

BASE BIANCA DOLCE ASPORTO	**B924**
BASE CIOCCOLATO DOLCE ASPORTO	**B1034A**
BASE FRUTTA DOLCE ASPORTO	**B947**
COPERTURA BIANCA	**PC828**
LA GLASSA BIANCA CROCK	**PC794**
LA GLASSA PISTACCHIO CROCK	**PC804**
MANGO ALPHONSO POLPA	**PF273**
PASTA CREAM CHEESE	**PC770**

Cheesecake al mango

Gelato Dolce Asporto Cheesecake

Ingredienti:

350g	Acqua temperatura ambiente
75g	Zucchero semolato
170g	Base Bianca Dolce Asporto
95g	Pasta Cream Cheese
310g	Panna Fredda

Preparazione:

Mixare a temperatura ambiente tutti gli ingredienti tranne la panna. Far raffreddare in frigorifero a 4°C (lasciar riposare almeno 15 minuti). A questo punto inserire la panna fredda ed emulsionare delicatamente per qualche secondo. Infine mantecare.

Sorbetto Dolce Asporto al mango

Ingredienti:

350g	Acqua temperatura ambiente
200g	Base Frutta Dolce Asporto
30g	Zucchero semolato
400g	Purea 100% Mango Alphonso
20g	Destrosio

Preparazione:

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

Copertura rocher bianca per stecchi

Ingredienti:

600g	La Glassa Bianca Crock
400g	Copertura Bianca

Preparazione:

Fondere la copertura a 30°C, unire alla glassa e uniformare. Utilizzare a 28-30°C circa.

Base croccante

Ingredienti:

250g	Crumble
150g	Cornflakes
100g	Cioccolato bianco
3g	Zest arancia
1g	Sale

Preparazione:

Fondere il cioccolato e amalgamare agli altri ingredienti. Mettere su teglia e riporre qualche minuto in congelatore e sgranare fino a ottenere dei pezzetti separati. Una volta che il cioccolato si sarà ricristallizzato, la base rimarrà separata e impermeabilizzata.

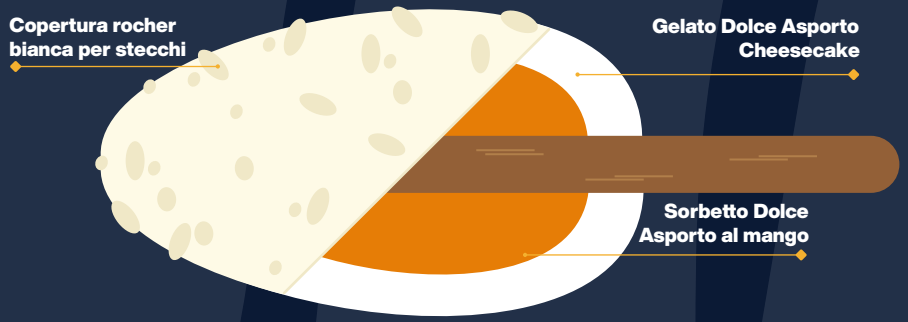
Montaggi

Per la torta:

Creare un inserto in uno stampo di acciaio stratificando un biscuit, la base croccante e i due sorbetti. Abbattere e tagliare a misura, leggermente più piccolo della dimensione della torta. Dressare il gelato Cheesecake nello stampo per torta riempiendo circa per ¾, e inserire l'inserto mantenendo il biscuit verso l'esterno della torta. Lisciare e abbattere. Glassare il dolce abbattuto con La Glassa Bianca Crock precedentemente emulsionata con una marisa e scaldata a 30-31°C.

Per lo Stecco:

Dressare il gelato Cheesecake riempiendo a ¾ lo stampo per stecco. Inserire lo stecchino di legno e completare con il sorbetto al mango. Scaldare la glassa bianca rocher per stecchi a 28°C circa e ricoprire gli stecchi abbattuti.
È possibile colorarla con un colorante liposolubile per richiamare il colore del mango.



Per il barattolo:

Creare uno strato nel barattolo con la base croccante. Dressare il sorbetto al mango. Completare con uno strato di gelato cheesecake.
Decorare la parte superificiale con la base croccante.

Cioccolato, lampone e pistacchio

Gelato Dolce Asporto al cioccolato

Ingredienti:

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

Preparazione:

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.

Base croccante

Ingredienti:

425g Crumble al cacao
75g Cioccolato fondente

Preparazione:

Fondere il cioccolato e amalgamare i due ingredienti. Mettere su teglia e riporre qualche minuto in congelatore. Successivamente sgranare fino ad ottenere dei pezzetti separati. Una volta che il cioccolato si sarà ricristallizzato la base rimarrà separata e impermeabilizzata.

Sorbetto Dolce Asporto al lampone

Ingredienti:

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

Preparazione:

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

Copertura rocher al pistacchio per stecchi

Ingredienti:

600g La Glassa Pistacchio Crock
400g Copertura Bianca

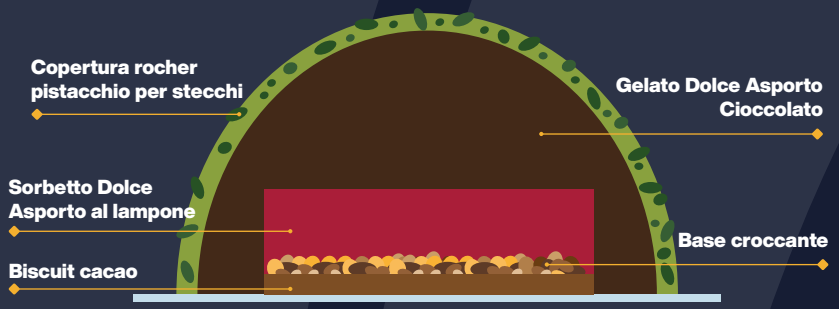
Preparazione:

Fondere la copertura a 30°C, unire alla glassa e uniformare. Utilizzare a 28-30°C circa.

Montaggi

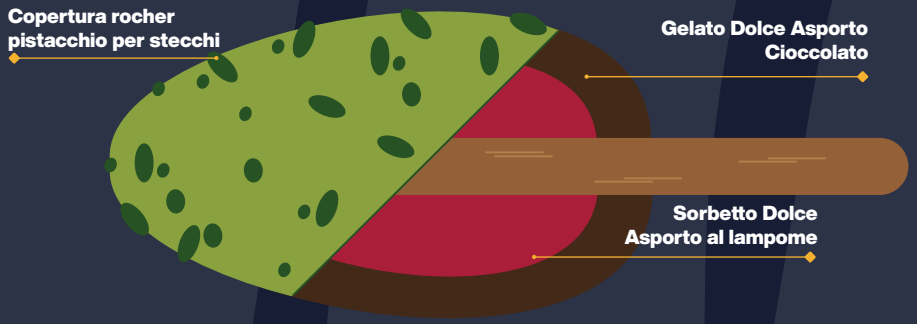
Per la torta:

Creare un inserto in uno stampo di acciaio, stratificando un biscuit, la base croccante e il sorbetto di lampone. Abbattere e tagliare a misura, leggermente più piccolo della dimensione della torta.
Dressare il gelato Cheesecake nello stampo per torta riempiendo circa per ¾ e inserire l'inserto mantenendo il biscuit verso l'esterno della torta.
Lisciare ed abbattere. Glassare il dolce abbattuto con La Glassa Pistacchio Crock precedentemente emulsionata con una marisa e scaldata a 30-31°C.



Per lo Stecco:

Dressare il gelato al cioccolato riempiendo a ¾ lo stampo per stecco. Inserire lo stecchino di legno e completare con il sorbetto al mango.
Scaldare la glassa bianca rocher per stecchi a 28°C circa e ricoprire gli stecchi abbattuti. È possibile colorarla con un colorante liposolubile per richiamare il colore del mango.



Per il barattolo:

Creare uno strato nel barattolo con la base croccante. Dressare il gelato al cioccolato. Completare con uno strato di sorbetto al lampone.
Completare con la base croccante e terminare decorando con La Glassa Pistacchio Crock.

DOLCE
ASPORTO

Inquadra il QR code per ulteriori proposte

COMPRITAL S.p.A.
Via Verdi, 53 - 20049 Settala - Milano - Italy - Tel. +39 02 95770829
www.comprital.com – comprital@comprital.com