

C O L L E C T I O N

—
0 1

PASTICCERIA



Ricard Mançó.

Il tuo alleato per dolci impeccabili

La pasticceria e la gelateria sono mondi di **creatività, precisione e passione**, ma anche di sfide quotidiane. Oggi, i professionisti di questo settore devono confrontarsi con tempi sempre più serrati e con l'esigenza di **creare dessert** che siano **belli, buoni** e, al tempo stesso, **pratici da realizzare**.

I nostri ingredienti sono molto più che strumenti, sono veri alleati per chi vuole realizzare **dolci di alta qualità, contemporanei e sicuri**. Pensati per semplificare il lavoro quotidiano, i prodotti Comprital vi permettono di risparmiare tempo, ottimizzare i costi e affrontare con sicurezza anche le lavorazioni più complesse, trasformandole in **successi assicurati**.

Il **Ricettario Pasticceria**, realizzato in collaborazione con il **Maestro pasticciere Riccardo Magni**, nasce per rispondere a queste esigenze. Qui troverete **soluzioni innovative, concrete e alla portata di tutti, che valorizzano al massimo le potenzialità dei prodotti Comprital**. Che siate **gelatieri, pasticcieri o professionisti della ristorazione**, questo ricettario vuole ispirarvi e supportarvi nel trasformare i nostri ingredienti in creazioni uniche, capaci di distinguersi nel mercato e conquistare i palati più esigenti.



All'interno di questo ricettario troverete idee esteticamente accattivanti e dal gusto ricercato, realizzabili con la **praticità necessaria al lavoro quotidiano**. Ogni proposta è pensata per essere facilmente replicabile e adattabile alle vostre esigenze, senza mai perdere di vista la fattibilità produttiva.

Riccardo Magni e Athenaeum Comprital vi invitano a scoprire come **qualità, innovazione e semplicità** possano diventare i vostri migliori alleati nella sfida quotidiana verso l'eccellenza.

Indice



PANNA TROPICAL pag. 4

Difficoltà:
◆ ◇ ◇



TARTELLETTA FRUTTI ROSSI pag. 28

Difficoltà:
◆ ◇ ◇



BIANCOMANGIARE IN ROSSO pag. 8

Difficoltà:
◆ ◇ ◇



PRALINÉ pag. 31

Difficoltà:
◆ ◇ ◇



COCOTTE VANILLE pag. 12

Difficoltà:
◆ ◇ ◇



CHEESECAKE GOLOSA pag. 35

Difficoltà:
◆ ◆ ◇



TIRAMISÙ AL PIATTO pag. 16

Difficoltà:
◆ ◇ ◇



FORESTA NERA pag. 38

Difficoltà:
◆ ◆ ◇



TARTE GOLOSA pag. 20

Difficoltà:
◆ ◆ ◇



PAVLOVA ALLE FRAGOLE pag. 42

Difficoltà:
◆ ◆ ◆



ASSIETTE PISTACCHIO E AGRUMI pag. 24

Difficoltà:
◆ ◇ ◇



CASSIS pag. 45

Difficoltà:
◆ ◆ ◆

Legenda difficoltà:

◆ ◇ ◇ Facile

◆ ◆ ◇ Media

◆ ◆ ◆ Difficile

01.

PANNA TROPICAL

**Difficoltà:****Composizione del dolce:**

- ◆ Crema di panna cotta alla Vaniglia Tahiti
- ◆ Gelée al Mango Alphonso e frutto della passione
- ◆ Crumble rocher bianco alla mandorla e cocco
- ◆ Dadolata di mango fresco

Ingredienti**Crema di panna cotta alla Vaniglia Tahiti**

- 680g** Panna
200g Latte
30g Pasta Vaniglia Tahiti La Preferita
(codice prodotto: 04555C001)
90g Base Dessert Comprital
(codice prodotto: B950)

Suggerimento:

Per aumentare l'ariosità del prodotto, sostituire il 20% di panna liquida con panna montata lucida.

Crumble rocher bianco alla mandorla e cocco

- 225g** Crumble
90g Cioccolato bianco
50g Pasta Mandorla 1957 La Preferita
(codice prodotto: 04401A50B)
35g Cocco rapè tostato

Gelée al mango Alphonso e frutto della passione

- 95g** Acqua
670g Purea di mango Alphonso
85g Base Gelée +4 Comprital
(codice prodotto: B948)
150g Succo di frutto della passione

Procedimento**◆ Crema di panna cotta alla Vaniglia Tahiti**

Scaldare a 45° il latte, metà della quantità di panna e la pasta Vaniglia Tahiti. Unire la base dessert e mixare, facendo attenzione a non incorporare bolle d'aria. Unire la restante panna fredda. Terminare l'emulsione con il mixer a immersione.

◆ Crumble rocher bianco alla mandorla e cocco

Fondere il cioccolato bianco ed emulsionare la Pasta Mandorla 1957. Aggiungere il crumble, il cocco rapè e amalgamare bene. Disporre il composto ben separato su una teglia con carta da forno o silpat e far cristallizzare.

◆ Gelée al mango Alphonso e frutto della passione

Scaldare a 45°C l'acqua e metà purea di mango. Unire la Base Gelée e mixare, facendo attenzione a non creare schiuma. Aggiungere la restante purea di mango e il succo di frutto della passione e mixare.



Ordine di montaggio

- 1 Colare la crema di panna cotta e stabilizzare
- 2 Colare la gelée di mango e frutto della passione e stabilizzare

Utilizzi diversi

- ◆ La struttura ottenuta con questa panna cotta e la resistenza al congelamento, rendono possibile l'utilizzo in stampi o come inserimento di torte e monoporzioni.

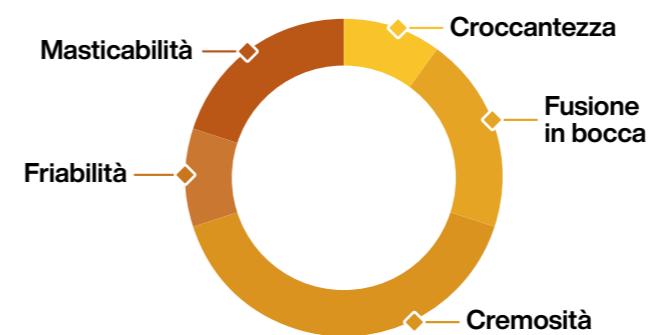
Finitura

- ◆ Strato di Crumble rocher mandorla e cocco
- ◆ Decorare con dadolata di mango fresco
- ◆ Zest di lime grattugiata

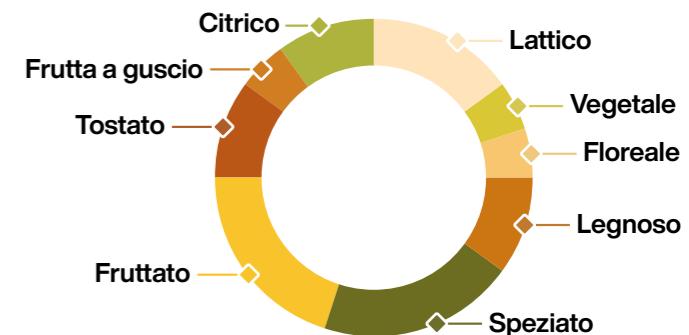
Modalità di conservazione e degustazione suggerite

- ◆ È possibile abbattere e conservare il prodotto a -18°C e decongelarlo in frigorifero rispettando una tempistica adeguata alla dimensione del prodotto finito.
- ◆ Consumare il prodotto a +6/+7°C
- ◆ Durata di conservazione in frigorifero: 3 giorni

Indicatori di struttura



Indicatori aromatici



02.

BIANCOMANGIARE IN ROSSO

**Difficoltà:****Composizione del dolce:**

- ◆ Disco di frolla
- ◆ Crema biancomangiare alla mandorla cruda
- ◆ Cremoso ai frutti rossi
- ◆ La Glassa ai Frutti di Bosco Comprital
- ◆ Mandorle Pralinate La Preferita
- ◆ Crumble
- ◆ Frutti di bosco misti

Ingredienti**Biancomangiare alla mandorla cruda**

- 500g** Latte
- 250g** Panna
- 25g** Zucchero semolato
- 85g** **Base Dessert Comprital**
(codice prodotto: **B950**)
- 120g** **Pasta Mandorla 1957 La Preferita**
(codice prodotto: **04401A50B**)
- 20g** **Pasta Vaniglia Giubileo Madagascar**
(codice prodotto: **PC636PB**)

Suggerimento:

È possibile sostituire metà del latte con latte di mandorla non zuccherato (se è già dolcificato, eliminare lo zucchero semolato dalla ricetta).

Cremoso ai frutti rossi

- 560g** Purea di frutti rossi
- 65g** **Base Dessert Comprital**
(codice prodotto: **B950**)
- 55g** Zucchero semolato
- 200g** Cioccolato bianco
- 120g** Burro

Frutti di bosco marinati in glassa ai frutti di bosco

- 425g** Frutti di bosco misti a pezzi
- 75g** **La Glassa ai Frutti di Bosco Comprital**
(codice prodotto: **PC817**)

Procedimento**◆ Biancomangiare alla mandorla cruda**

Scaldare a 45°C la metà della quantità di latte.
Unire la base dessert, lo zucchero e mixare, facendo attenzione a non incorporare bolle d'aria.
Completare con la restante quantità di latte e gli ingredienti rimanenti.
Affinare la struttura con il mixer a immersione.

◆ Cremoso ai frutti rossi

Scaldare la purea di frutti rossi a 40°C e mixare con lo zucchero e la Base Dessert.
In due contenitori separati, scaldare il burro e il cioccolato a 35°C.
Emulsionare il cioccolato al mix di frutta e terminare con il burro.
Completare l'emulsione.
Stabilizzare in frigorifero per 4-6 ore.

◆ Frutti di bosco marinati in glassa ai frutti di bosco

Miscelare i frutti di bosco alla Glassa ai Frutti di Bosco Comprital e uniformare.



Ordine di montaggio

- 1 Inserire i frutti rossi marinati e stabilizzare
- 2 Colare la crema biancomangiare e stabilizzare
- 3 Dressare il cremoso ai frutti rossi con una bocchetta liscia

Suggerimento:

In alternativa al disco di frolla, è possibile aggiungere un crumble legato con il 15% di cioccolato bianco oppure costruire il dessert direttamente in una tartelletta di frolla.

Utilizzi diversi

- ◆ È possibile proporre la crema Biancomangiare in bicchiere, evitando l'utilizzo dello stampo.
- ◆ La crema è ideale per creare abbinamenti di struttura con altre creme più leggere.

Finitura

- ◆ Mandorle Pralinate La Preferita in pezzi (codice prodotto: 02590C00G)
- ◆ Frutti di bosco
- ◆ Petali di fiori edibili

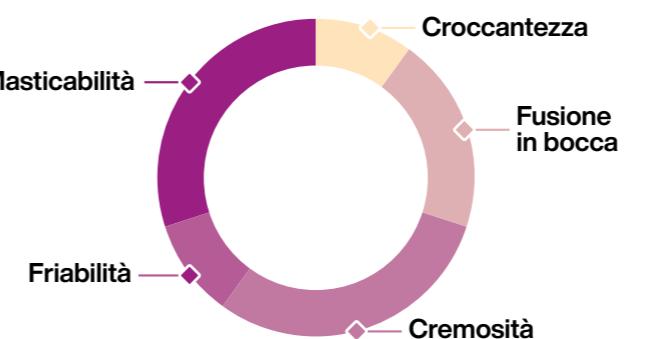
Suggerimento:

Spennellare i frutti di bosco messi in decorazione con glassa neutra.

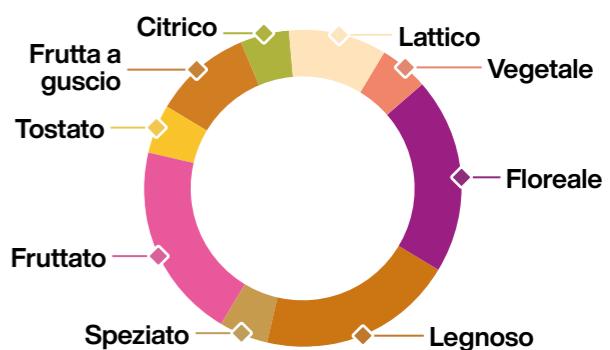
Modalità di conservazione e degustazione suggerite

- ◆ È possibile abbattere e conservare il prodotto a -18°C e decongelarlo in frigorifero rispettando una tempistica adeguata alla dimensione del prodotto finito.
- ◆ Consumare il prodotto a +6/+7°C
- ◆ Durata di conservazione in frigorifero: 3 giorni

Indicatori di struttura



Indicatori aromatici



03.

COCOTTE VANILLE

**Difficoltà:****Composizione del dolce:**

- ◆ Coulis ai lamponi
- ◆ Creme brûlée alla Vaniglia Tahiti
- ◆ Caramello al pepe Sarawak
- ◆ Germogli verdi
- ◆ Bacche di ribes rosso

Ingredienti**Creme brûlée alla vaniglia**

- 715g** Panna
- 175g** Tuorlo pastorizzato
- 85g** **Base Dessert Comprital**
(codice prodotto: **B950**)
- 25g** **Pasta Vaniglia Tahiti La Preferita**
(codice prodotto: **04555C001**)

Coulis di lampone

- 805g** Purea di lampone
- 80g** Zucchero semolato
- 40g** Destrosio
- 75g** **Base Gelée +4 Comprital**
(codice prodotto: **B948**)

Caramello al pepe di Sarawak

- 230g** Zucchero di canna
- 3g** Pepe di Sarawak
- 50g** Burro

Procedimento**◆ Creme brûlée alla vaniglia**

Unire metà quantità di panna al tuorlo e scaldare a 45°C.
Unire la Base Dessert, la Pasta Vaniglia Tahiti e mixare facendo attenzione a non incorporare bolle d'aria.
Terminare con la restante panna fredda e completare l'emulsione con il mixer a immersione.

◆ Coulis di lampone

Scaldare a 45°C la metà della quantità di purea di lampone.
Unire lo zucchero, il destrosio, la Base Gelée +4 e mixare.
Unire la rimanente purea di lampone e uniformare con il mixer a immersione e stabilizzare.

◆ Caramello al pepe di Sarawak

Caramellare lo zucchero a secco con il pepe macinato.
Unire il burro e stendere su una teglia con tappetino in silicone.
Raffreddare.
Macinare con cutter e setacciare.

Suggerimento:

La creazione del caramello in precedenza permette di ottenere una struttura interessante ed evitare di dover caramellare lo zucchero scaldando la crema e incorrendo in disomogeneità di cottura. È comunque possibile procedere all'aggiunta dello zucchero e alla caramellizzazione secondo metodo classico.



Ordine di montaggio

- 1 Colare la coulis di lampone e stabilizzare
- 2 Colare la creme brûlée e stabilizzare

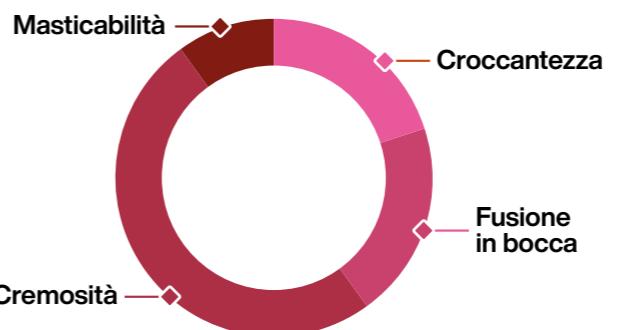
Modalità di conservazione e degustazione suggerite

- ◆ È possibile abbattere e conservare il prodotto a -18°C e decongelarlo in frigorifero rispettando una tempistica adeguata alla dimensione del prodotto finito.
- ◆ Consumare il prodotto a +6/+7°C
- ◆ Durata di conservazione in frigorifero: 3 giorni

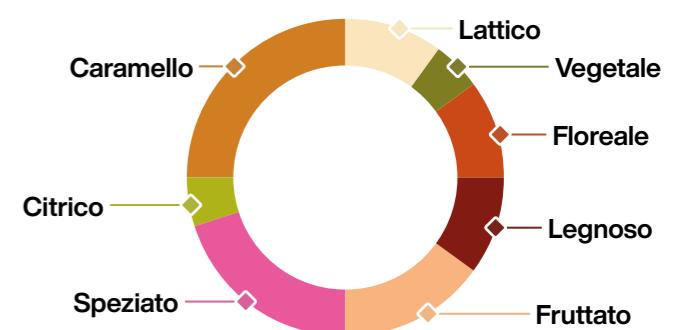
Finitura

- ◆ Caramello al pepe di Sarawak
- ◆ Germogli verdi
- ◆ Bacche di ribes rosso

Indicatori di struttura



Indicatori aromatici



04.

TIRAMISÙ

**Difficoltà:****Composizione del dolce:**

- ◆ Crema al mascarpone
- ◆ Cremoso di cioccolato al latte e caffè speziato
- ◆ Biscuit al cacao e bagna al caffè
- ◆ Topping al caramello
- ◆ Cioccolato fondente grattugiato

Ingredienti**Cremoso di cioccolato al latte e caffè speziato****Per la crema inglese**

- 370g Latte
- 370g Panna
- 145g Tuorlo Pastorizzato
- 115g **Base Crema Pasticciera Comprital**
(codice prodotto: B952)

Suggerimento:

È possibile sostituire un 20% circa della panna con mascarpone fresco o inserire tuorlo pastorizzato.

Per il cremoso al cioccolato al latte e caffè speziato

- 400g Crema inglese
- 160g Panna
- 40g **Base Gelée +4 Comprital**
(codice prodotto: B948)
- 370g Cioccolato al latte
- 30g **Pasta Caffè del Nonno Giubileo Comprital**
(codice prodotto: PC626PB)
- 3g Cannella in polvere
- 1,5g Cardamomo in polvere

Crema al mascarpone

- 840g Panna
- 160g **Base Crema al Mascarpone Comprital**
(codice prodotto: B953)

Bagna al caffè

- 460g Acqua
- 440g Zucchero semolato
- 100g **Pasta Caffè del Nonno Giubileo Comprital**
(codice prodotto: PC626PB)

Procedimento**◆ Cremoso di cioccolato al latte e caffè speziato****Per la crema inglese**

Unire il latte, la panna e il tuorlo e scaldare a 45°C.
Unire la Base Crema Pasticciera ed emulsionare con il mixer a immersione.

Per il cremoso al cioccolato al latte e caffè speziato

Unire la panna, le spezie, la pasta caffè alla crema inglese e scaldare in microonde a 45°C, unire la Base Gelée +4 e mixare.
Scaldare a parte il cioccolato senza fonderlo.
Aggiungere il cioccolato al primo mix ed emulsionare con il mixer a immersione.

Suggerimento:
Non abbattere il cremoso al cioccolato al latte in modo che la crema al mascarpone si leghi meglio al cremoso.

◆ Crema al mascarpone

Mixare i due ingredienti a freddo e montare in planetaria con la frusta.
Ottenere una struttura ben areata ma ancora liscia e lucida.

◆ Bagna al caffè

Creare uno sciroppo scaldando tutti gli ingredienti insieme.



Ordine di montaggio

- 1 Colare il cremoso al cioccolato al latte e caffè speziato nello stampo e stabilizzare in frigorifero.
- 2 Dressare la crema al mascarpone alternando due biscuit al cacao, precedentemente bagnati con la bagna al caffè, uno a metà e uno come base del dolce.

Utilizzi diversi

- ◆ La crema al mascarpone in ricetta è utilizzabile anche in bicchierino o barattolo, per creare un classico tiramisù al cucchiaio.

Finitura

- ◆ **Topping al Caramello Comprital**
(codice prodotto: PC315)
- ◆ Cioccolato fondente grattugiato

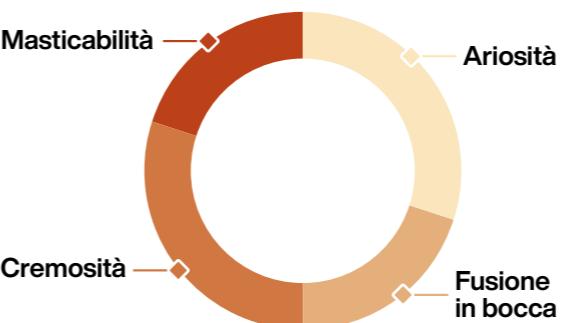
Suggerimento:

Il topping è ideale per il servizio al piatto, se si riproduce il dolce in bicchiere o monoporzione, sostituire il topping caramello con **La Glassa Caramello al Burro Salato Comprital** (codice prodotto: PC759) che garantisce una tenuta ottimale nel tempo.

Modalità di conservazione e degustazione suggerite

- ◆ È possibile abbattere e conservare il prodotto a -18°C e decongelarlo in frigorifero rispettando una tempistica adeguata alla dimensione del prodotto finito.
- ◆ Consumare il prodotto a +6/+7°C
- ◆ Durata di conservazione in frigorifero: 3 giorni

Indicatori di struttura



Indicatori aromatici



05.

TARTE GOLOSA

**Difficoltà:****Composizione del dolce:**

- ◆ Tarteletta di frolla al cacao
- ◆ Pralinato di nocciola in emulsione
- ◆ Cremoso di cioccolato al latte
- ◆ Nocciole caramellate

Ingredienti**Cremoso di cioccolato al latte**Per la crema inglese

- 370g** Latte
- 370g** Panna
- 145g** Tuorlo Pastorizzato
- 115g** **Base Crema Pasticciera Comprital**
(codice prodotto: **B952**)

Per il cremoso al cioccolato al latte

- 430g** Crema inglese
- 150g** Panna
- 40g** **Base Gelée +4 Comprital**
(codice prodotto: **B948**)
- 380g** Cioccolato al latte

Pralinato in emulsione

- 215g** **Pralinato Nocciola La Preferita**
(codice prodotto: **05000B00B**)
- 110g** Latte intero

Procedimento**◆ Cremoso di cioccolato al latte**Per la crema inglese

Unire il latte, la panna e il tuorlo e scaldare a 45°C.
Unire la Base Crema Pasticciera ed emulsionare con il mixer a immersione.

Per il cremoso al cioccolato al latte

Unire la panna alla crema inglese e scaldare in microonde a 45°C, unire la Base Gelée +4 e mixare.
Unire il cioccolato scaldato precedentemente e mixare.

◆ Pralinato in emulsione

Raffinare il pralinato con l'utilizzo di un cutter, frullatore o mixer a immersione.
Scaldare il latte a 35°C, versarlo sul pralinato ed emulsionare.
Stabilizzare in frigorifero.

Suggerimento:

Il pralinato in emulsione esalta l'effetto colante al taglio. È comunque possibile utilizzare il pralinato in purezza seguendo i medesimi passaggi indicati in ricetta.



Ordine di montaggio

- 1 Dressare il pralinato in emulsione nello stampo per l'inserto e abbattere.
- 2 Posizionare il pralinato in emulsione abbattuto al centro della tartelletta.
- 3 Colare il cremoso di cioccolato al latte e stabilizzare.

Suggerimento:

Il pralinato in emulsione può essere dressato direttamente nella tartelletta senza l'utilizzo di stampistica in silicone.

Utilizzi diversi

- ◆ Entrambe le strutture di questa ricetta si prestano a essere utilizzate come elementi di una torta o monoporzione, in abbinamento a creme più leggere.

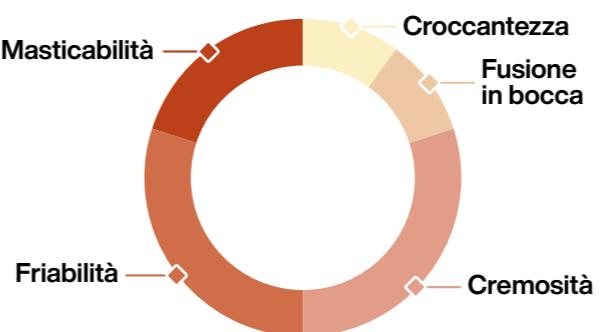
Finitura

- ◆ Nocciole caramellate
- ◆ Gocce di pralinato in emulsione
- ◆ Foglie d'oro

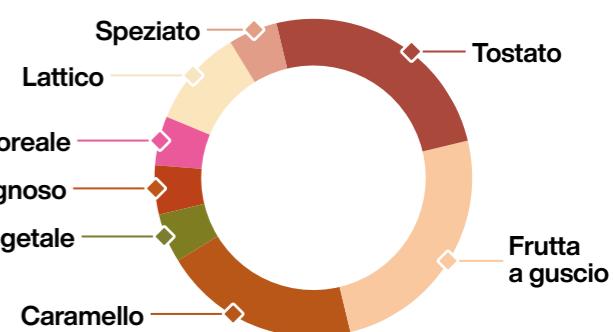
Modalità di conservazione e degustazione suggerite

- ◆ È possibile abbattere e conservare il prodotto a -18°C e decongelarlo in frigorifero rispettando una tempistica adeguata alla dimensione del prodotto finito.
- ◆ Consumare il prodotto a +6/+7°C
- ◆ Durata di conservazione in frigorifero: 3 giorni

Indicatori di struttura



Indicatori aromatici



ASSIETTE PISTACCCHIO E AGRUMI



Difficoltà:



Composizione del dolce:

- ◆ Bavarese di cioccolato bianco e arancia
- ◆ Cremoso al pistacchio
- ◆ Croccantino di crumble e pistacchio
- ◆ Arance pelate a vivo
- ◆ Biscuit al sifone

Ingredienti

Bavarese cioccolato bianco e arancia

Per la crema inglese

- 370g Latte
- 370g Panna
- 145g Tuorlo Pastorizzato
- 115g **Base Crema Pasticciera Comprital**
(codice prodotto: B952)

Per la bavarese

- 210g Crema inglese
- 4g Zest di arancia
- 55g **Base Gelée +4 Comprital**
(codice prodotto: B948)
- 300g Cioccolato bianco
- 435g Panna montata lucida

Biscuit Sifone

- 90g Acqua
- 35g **Base Meringa Comprital**
(codice prodotto: B951)
- 20g Tuorlo Pastorizzato
- 200g Latte
- 175g Zucchero semolato
- 100g Farina
- 50g Olio girasole
- 100g **Pasta Pistacchio Verde di Bronte DOP Color Comprital**
(codice prodotto: PC624PB)
- 2g Sale

Cremoso al pistacchio

- 400g Crema inglese
- 70g **Base Gelée +4 Comprital**
(codice prodotto: B948)
- 160g Latte
- 200g **Pasta Pistacchio 1957 La Preferita**
(codice prodotto: 04165A50B)
- 170g Cioccolato bianco

Croccantino di crumble e pistacchio

- 250g Crumble in polvere
- 75g Cioccolato bianco
- 50g **Pasta Pistacchio 1957 La Preferita**
(codice prodotto: 04165A50B)
- 7g Olio di girasole

Suggerimento:

È possibile sostituire la farina del **biscuit al sifone** con farina di riso per creare una versione senza glutine.



Procedimento

◆ Bavarese cioccolato bianco e arancia

Per la crema inglese

Unire il latte, la panna e il tuorlo e scaldare a 45°C.

Unire la Base Crema Pasticciera ed emulsionare con il mixer a immersione.

Per la bavarese

Unire la Base Gelée +4 e la zest di arancia alla crema inglese a 45°C e uniformare la struttura.

Aggiungere il cioccolato leggermente scaldato in microonde ed emulsionare.

Alleggerire con la panna montata lucida.

◆ Cremoso al pistacchio

Unire il latte alla crema inglese, scaldare in microonde a 45°C, unire la Base Gelée +4 e mixare.

Scaldare leggermente il cioccolato in microonde ed emulsionarlo alla Pasta Pistacchio La Preferita.

Unire il primo mix all'emulsione ottenuta con cioccolato e pasta di pistacchio, uniformare con il mixer.

◆ Croccantino di crumble e pistacchio

Fondere il cioccolato bianco ed emulsionare con la pasta di pistacchio.

Aggiungere il crumble e amalgamare bene.

Tirare tra due fogli di acetato, raffreddare in congelatore e poi formare con un coppapasta.

Suggerimento:

Il croccantino al pistacchio necessita di essere steso sottile, per favorire una rapida fusione.

◆ Biscuit Sifone

Unire tutti gli ingredienti e uniformare con un cutter o blender.

Setacciare e colare nel sifone riempiendo a metà. Inserire due cariche e stabilizzare in frigo capovolto per 2-3 ore.

Sifonare in bicchiere di carta e cuocere in microonde per circa 40 secondi in base alla quantità.

Raffreddare capovolto su griglia.

Suggerimento:

Il biscuit al sifone può essere cotto in precedenza e conservato nei bicchieri di carta coperti con pellicola alimentare. Decongelare in frigorifero prima dell'uso.

Ordine di montaggio

1 Colare la bavarese cioccolato bianco e arancia nello stampo, stabilizzare e sformare

2 Posizionare la bavarese sul disco di croccantino al pistacchio

3 Dressare il cremoso al pistacchio

Finitura

- ◆ Arance pelate a vivo
- ◆ Biscuit al sifone
- ◆ Pistacchi verdi tostati e lucidati con glassa neutra
- ◆ Zest di arancia

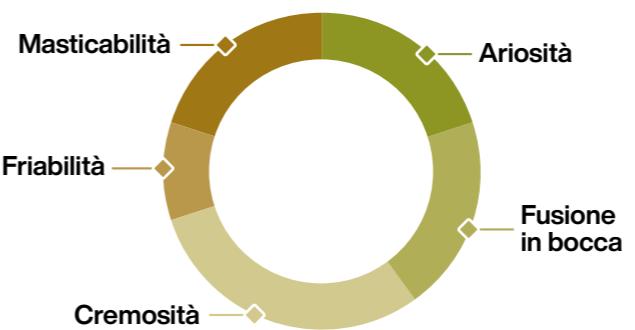
Utilizzi diversi

- ◆ Gli elementi di questa ricetta possono essere utilizzati per creare dolci differenti come bicchieri, torte, monoporzioni e mignon.
- ◆ Il croccantino, tirato molto sottile, può essere utilizzato come stratificazione oppure steso direttamente su biscuit o pan di spagna.

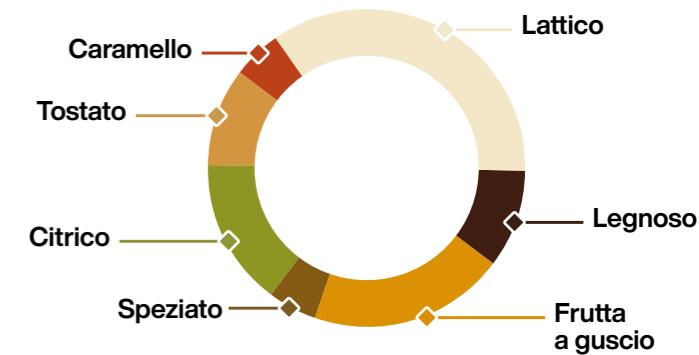
Modalità di conservazione e degustazione suggerite

- ◆ È possibile abbattere e conservare il prodotto a -18°C e decongelarlo in frigorifero rispettando una tempistica adeguata alla dimensione del prodotto finito.
- ◆ Consumare il prodotto a +6/+7°C
- ◆ Durata di conservazione in frigorifero: 3 giorni

Indicatori di struttura



Indicatori aromatici



07.

TARTELLETTA FRUTTI ROSSI

**Difficoltà:****Composizione del dolce:**

- ◆ TarTELetta di frolla
- ◆ Variegato Vaniglia Croquant
- ◆ Crema pasticciera alla Vaniglia Tahiti
- ◆ Gelée di Lampone e lime
- ◆ Frutti di bosco misti
- ◆ Zest di lime

Ingredienti**Crema pasticciera alla vaniglia**

- 235g** Acqua
- 140g** Panna
- 200g** Latte intero
- 260g** Base Crema Pasticciera Comprital
(codice prodotto: **B952**)
- 150g** Tuorlo pastorizzato
- 25g** Pasta Vaniglia Tahiti La Preferita
(codice prodotto: **04555C001**)

Gelée lampone e lime

- 740g** Purea di lampone
- 70g** Succo di lime
- 60g** Zucchero semolato
- 30g** Destrosio
- 100g** Base Gelée +4 Comprital
(codice prodotto: **B948**)
- 4g** Zest di lime

**Procedimento****◆ Crema pasticciera alla vaniglia**

Unire latte, acqua, panna, pasta vaniglia, tuorlo d'uovo pastorizzato e scaldare a 45°C.
Aggiungere la Base Crema Pasticciera, disperdere con la frusta e mixare fino a ottenere una struttura liscia e omogenea.

◆ Gelée lampone e lime

Scaldare a 45°C metà della quantità della purea di lampone,
unire la Base Gelée +4 e mixare.
Completare con i restanti ingredienti, mixare e stabilizzare in frigorifero.

PRALINÉ

Ordine di montaggio

- 1 Stendere uno strato sottile di variegato vaniglia croquant
- 2 Gelée di lampone e lime
- 3 Crema pasticciera alla vaniglia

Suggerimento:

Spennellare la tartelletta con burro di cacao fuso per impermeabilizzare la frolla.

Finitura

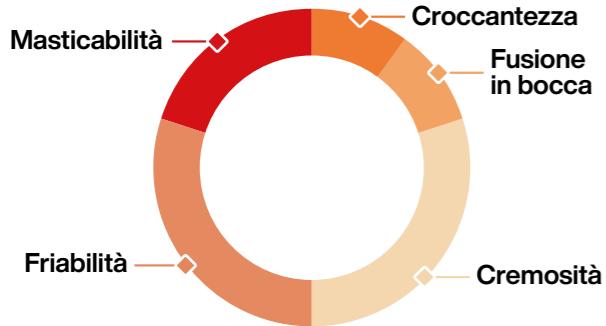
- ♦ Fragole e lamponi freschi
- ♦ La Glassa Neutra Comprital (codice prodotto: PC748)
- ♦ Zest di lime grattugiata



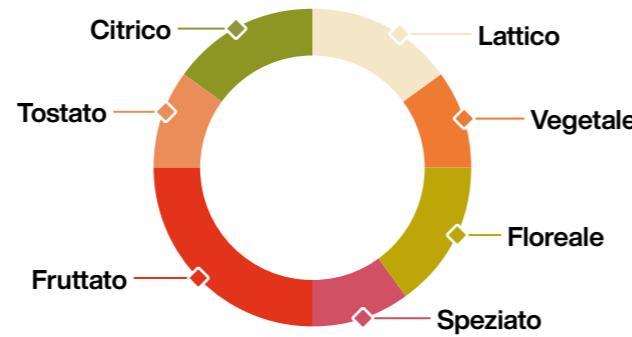
Modalità di conservazione e degustazione suggerite

- ♦ È possibile abbattere e conservare il prodotto a -18°C e decongelarlo in frigorifero rispettando una tempistica adeguata alla dimensione del prodotto finito.
- ♦ Consumare il prodotto a +6/+7°C
- ♦ Durata di conservazione in frigorifero: 3 giorni

Indicatori di struttura



Indicatori aromatici



Difficoltà:



Composizione del dolce:

- ♦ Crema bavarese al pralinato nocciola
- ♦ Croccantino pralinato
- ♦ Pan di spagna roulé al cacao
- ♦ Glassa Rocher cioccolato al latte
- ♦ Chantilly cioccolato al latte

Ingredienti

Crema bavarese al pralinato di nocciola

Per la crema inglese

370g Latte

370g Panna

145g Tuorlo Pastorizzato

115g Base Crema Pasticciera Comprital

(codice prodotto: B952)

Per la crema bavarese al pralinato di nocciola

295g Crema inglese

65g Base Gelée +4 Comprital

(codice prodotto: B948)

200g Pralinato Nocciola La Preferita

(codice prodotto: 05000B00B)

440g Panna montata lucida

Chantilly cioccolato al latte e nocciola

430g Panna

50g Base Gelée +4 Comprital

(codice prodotto: B948)

155g Pasta Nocciola Anniversario

La Preferita

(codice prodotto: 09000A50B)

65g Cioccolato al latte

300g Panna



Procedimento

◆ Crema bavarese al pralinato di nocciola

Per la crema inglese

Unire il latte, la panna e il tuorlo e scaldare a 45°C.

Unire la Base Crema Pasticciera ed emulsionare con il mixer a immersione.

Per la Crema bavarese al pralinato di nocciola

Unire la Base Gelée +4 alla crema inglese a 45°C e uniformare la struttura.

Aggiungere il pralinato, precedentemente raffinato con mixer o cutter, alternandolo alla panna montata.

◆ Croccantino pralinato

Unire i due ingredienti e mescolare.

◆ Chantilly cioccolato al latte e nocciola

Scaldare a 45°C la prima parte di panna.

Unire la Base Gelée +4 e mixare.

Aggiungere la pasta nocciola e il cioccolato.

Emulsionare con mixer a immersione e stabilizzare in frigorifero per 6-8 ore.

Montare la quantità necessaria con la foglia prima dell'uso.

◆ Glassa rocher gianduia

Fondere il cioccolato e il burro di cacao, unire la Glassa Gianduia Crock Comprital e uniformare.

Scaldare in microonde a 28-29°C prima dell'uso.

Ordine di montaggio

1 Croccantino pralinato

2 Bavarese al pralinato di nocciola

Suggerimento:

Prestare attenzione al montaggio della chantilly in quanto la cristallizzazione eccessiva del grasso può portare a un risultato non liscio e poco setoso.

Finitura

◆ Glassa Rocher

◆ Chantilly al cioccolato al latte e nocciola con bocchetta Saint Honoré

◆ Nocciole caramellate

Suggerimento:

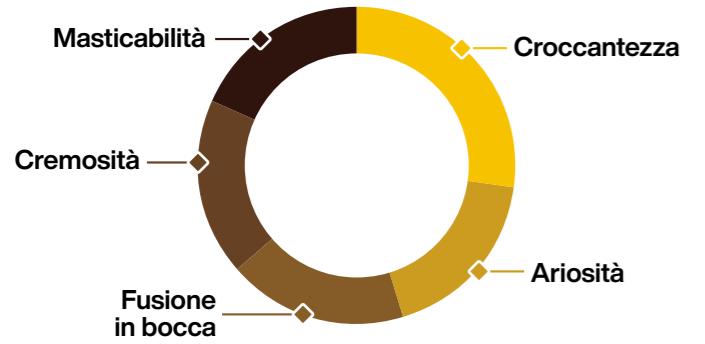
Una volta glassati i bordi della barretta con la glassa Rocher aiutandosi con due stuzzicadenti, pulire la base facendo scivolare la barretta su un tappetino in silicone.

CHEESECAKE GOLOSA

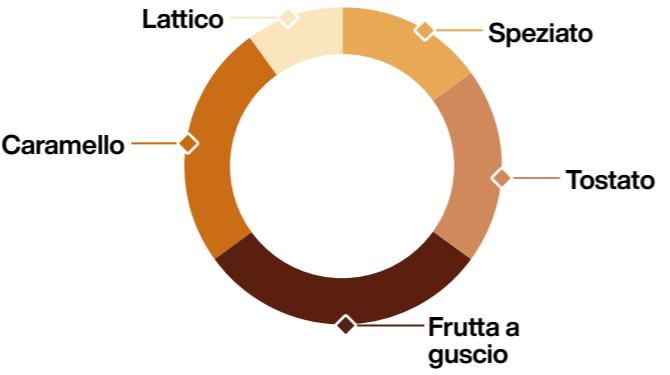
Modalità di conservazione e degustazione suggerite

- È possibile abbattere e conservare il prodotto a -18°C e decongelarlo in frigorifero rispettando una tempistica adeguata alla dimensione del prodotto finito.
- Consumare il prodotto a +6/+7°C
- Durata di conservazione in frigorifero: 3 giorni

Indicatori di struttura



Indicatori aromatici



Difficoltà:



Composizione del dolce:

- Crema cheesecake alla vaniglia Tahiti
- Frolla ricomposta
- La Glassa Caramello al Burro Salato Comprital
- Noci pecan

Ingredienti

Crema cheesecake

- 265g Panna
- 50g Tuorlo pasteurizzato
- 25g Pasta Vaniglia Tahiti La Preferita
(codice prodotto: 04555C001)
- 160g Base Crema al Mascarpone Comprital
(codice prodotto: B953)
- 500g Formaggio spalmabile

Glassa caramello per temperatura positiva

- 1000g La Glassa Caramello al Burro Salato Comprital
(codice prodotto: PC759)
- 84g Massa gelatina



Procedimento

◆ Crema cheesecake

Unire tutti gli ingredienti e mixare.
Scaldare in microonde a 40°C.
Usare a colaggio.

◆ Frolla ricomposta

Fondere il burro e unirlo ai biscotti tritati.
Con l'aiuto di un cucchiaio, creare un guscio di frolla all'interno di un anello di acciaio.

Suggerimento:

Per sformare il biscotto dallo stampo, scaldare il bordo dell'anello con una pistola ad aria calda o con un cannello.

◆ Glassa caramello per temperatura positiva

Creare la massa gelatina unendo 14g di gelatina in polvere e 70g di acqua.
Scaldare in microonde e unire alla Glassa Caramello al Burro Salato.
Mixare e far stabilizzare in frigorifero.

Ordine di montaggio

- 1 Frolla ricomposta
- 2 Crema cheesecake

Suggerimento:

Non colare la crema cheesecake sul biscotto abbattuto per evitare che i due elementi rimangano separati creando difetto al taglio.

Utilizzi diversi

- È possibile ricreare la cheesecake in modo classico stratificando i vari elementi o creare una cheesecake al bicchiere.

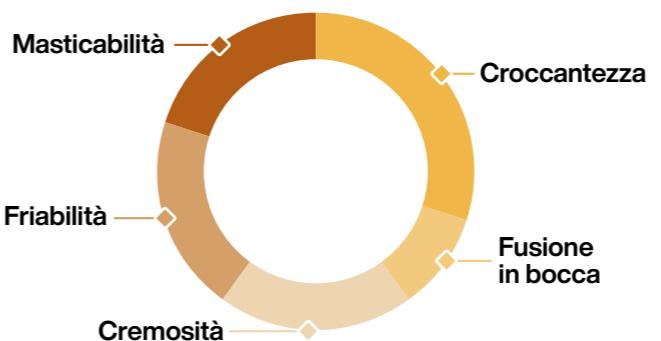
Finitura

- ◆ Glassa caramello al burro salato
- ◆ Noci pecan

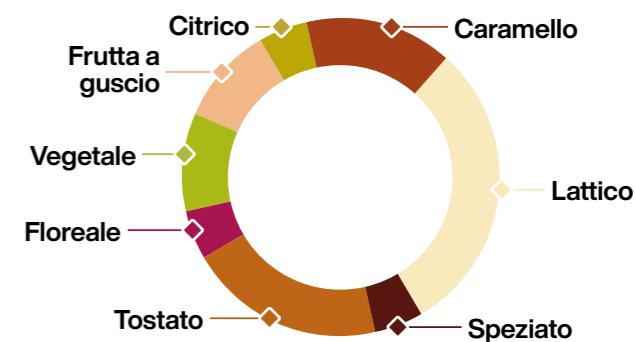
Modalità di conservazione e degustazione suggerite

- È possibile abbattere e conservare il prodotto a -18°C e decongelarlo in frigorifero rispettando una tempistica adeguata alla dimensione del prodotto finito.
- Consumare il prodotto a +6/+7°C
- Durata di conservazione in frigorifero: 3 giorni

Indicatori di struttura



Indicatori aromatici



10.

FORESTA NERA

**Difficoltà:****Composizione del dolce:**

- ◆ Arrotolato cacao
- ◆ Bagna al Kirsch
- ◆ Variegato amarena leggermente mixato
- ◆ Bavarese di Cioccolato fondente 60%
- ◆ Bavarese alla Vaniglia Tahiti
- ◆ Chantilly alla vaniglia

Ingredienti**Bavarese al Cioccolato fondente 60%****Per la crema inglese**

- 370g** Latte
- 370g** Panna
- 145g** Tuorlo Pastorizzato
- 115g** **Base Crema pasticciera Comprital**
(codice prodotto: B952)

Per la bavarese al Cioccolato fondente 60%

- 260g** Crema inglese
- 65g** **Base Gelée +4 Comprital**
(codice prodotto: B948)
- 265g** Cioccolato fondente 60%
- 440g** Panna montata

Chantilly al Mascarpone

- 400g** Panna
- 50g** **Base Gelée +4 Comprital**
(codice prodotto: B948)
- 250g** Mascarpone fresco
- 30g** **Pasta Vaniglia Tahiti La Preferita**
(codice prodotto: 04555C001)
- 270g** Panna

Arrotolato al cacao

- 288g** Acqua
- 118g** **Base Meringa Comprital**
(codice prodotto: B951)
- 124g** Zucchero semolato
- 330g** Tuorlo
- 130g** Zucchero semolato
- 30g** Miele
- 20g** Acqua calda
- 300g** Farina per frolla
- 15g** Cacao

Bavarese alla vaniglia Tahiti**Per la crema inglese**

- 370g** Latte
- 370g** Panna
- 145g** Tuorlo Pastorizzato
- 115g** **Base Crema pasticciera Comprital**
(codice prodotto: B952)

Per la bavarese alla Vaniglia Tahiti

- 365g** Crema inglese
- 90g** **Base Gelée +4 Comprital**
(codice prodotto: B948)
- 30g** **Pasta Vaniglia Tahiti La Preferita**
(codice prodotto: 04555C001)
- 500g** Panna montata

Bagna al Kirsch

- 250g** Zucchero semolato
- 250g** Acqua
- 125g** Kirsch



Procedimento

◆ Bavarese al Cioccolato fondente 60%

Per la crema inglese

Unire il latte, la panna e il tuorlo e scaldare a 45°C.

Unire la Base Crema Pasticciera ed emulsionare con il mixer a immersione.

Per la bavarese al Cioccolato fondente 60%

Unire la Base Gelée +4 alla crema inglese a 45°C e uniformare la struttura.

Aggiungere il cioccolato fuso in microonde ed emulsionare.

Alleggerire con la panna montata lucida.

Suggerimento:

Nella preparazione della bavarese al cioccolato, tenere la panna molto lucida in quanto potrebbe sovraccristallizzare a seguito dell'aggiunta del cioccolato.

◆ Chantilly al Mascarpone

Scaldare a 40°C la prima parte di panna insieme allo zucchero e alla vaniglia.

Versare il composto alla Base Gelée +4 ed emulsionare.

Versare sul mascarpone, unire la seconda parte di panna fredda, emulsionare con il mixer a immersione e lasciare riposare in frigorifero per 6 ore.

Montare e usare in sac a poche.

◆ Bavarese alla vaniglia Tahiti

Per la crema inglese

Unire il latte, la panna e il tuorlo e scaldare a 45°C.

Unire la Base Crema Pasticciera ed emulsionare con il mixer a immersione.

Per la bavarese alla Vaniglia Tahiti

Unire la Base Gelée +4 alla crema inglese a 45°C e mixare.

Aggiungere la pasta vaniglia, mixare e alleggerire con la panna montata lucida con l'aiuto di una marisa.

◆ Bagna al Kirsch

Creare uno sciroppo con acqua e zucchero, raffreddare e unire il Kirsch.

◆ Arrotolato al cacao

Mixare l'acqua con il Meringa più e montare aggiungendo lo zucchero.

Montare il tuorlo con il miele, la seconda parte di zucchero e l'acqua calda.

Unire le due masse montate aggiungendo la farina setacciata con il cacao.

Stendere e cuocere a 240/250°C per 4/5 minuti, raffreddare velocemente e cospargere con lo zucchero semolato i fogli prima di sovrapporre.

Ordine di montaggio

- 1 Montaggio in cornice acciaio
- 2 Biscuit al cacao con bagna al Kirsch
- 3 Bavarese al cioccolato
- 4 Biscuit al cacao con bagna al Kirsch e abbattere
- 5 Bavarese alla vaniglia Tahiti e aggiungere il variegato in modo irregolare
- 6 Biscuit al cacao con bagna al Kirsch e abbattere

Finitura

- ◆ Porzionare creando rettangoli 12 cm x 3 cm
- ◆ Dressare la chantilly al mascarpone
- ◆ Cioccolato fondente grattugiato
- ◆ Amarene a metà
- ◆ Foglie d'argento

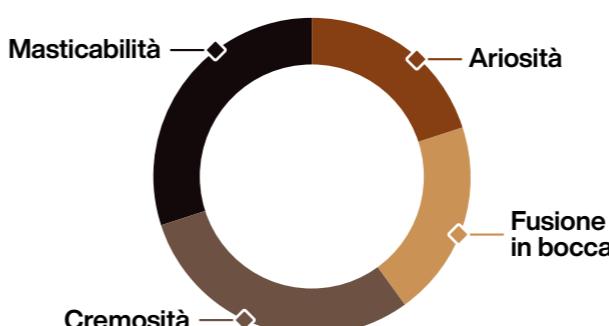
Utilizzi diversi

- ◆ È possibile utilizzare la medesima stratificazione per creare una torta o monoporzione classica

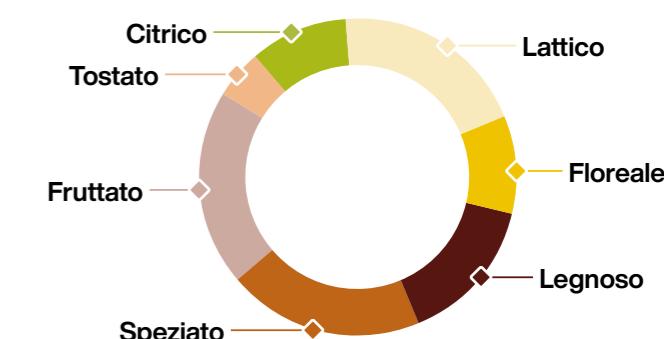
Modalità di conservazione e degustazione suggerite

- ◆ È possibile abbattere e conservare il prodotto a -18°C e decongelarlo in frigorifero rispettando una tempistica adeguata alla dimensione del prodotto finito.
- ◆ Consumare il prodotto a +6/+7°C
- ◆ Durata di conservazione in frigorifero: 3 giorni

Indicatori di struttura



Indicatori aromatici



11.

PAVLOVA ALLE FRAGOLE

**Difficoltà:****Composizione del dolce:**

- ◆ Guscio di meringa bianca essiccata al forno
- ◆ Composta gelificata di fragole
- ◆ Namelaka alla vaniglia Madagascar

Ingredienti**Meringa essiccata per gusci**

- 220g Acqua
- 90g **Base Meringa Comprital**
(codice prodotto: B951)
- 185g Zucchero semolato
- 20g **Pasta Vaniglia Giubileo Madagascar**
(codice prodotto: PC636PB)
- 250g Zucchero a velo

Namelaka alla vaniglia

- 240g Panna
- 35g **Base Gelée +4 Comprital**
(codice prodotto: B948)
- 30g **Pasta Vaniglia Giubileo Madagascar**
(codice prodotto: PC636PB)
- 280g Cioccolato bianco
- 415g Panna

Composta gelificata alla fragola

- 860g Purea di Fragola
- 55g Zucchero semolato
- 85g **Base Dessert Comprital**
(codice prodotto: B950)
- 150g Dadolata di fragole fresche

Procedimento**◆ Meringa essiccata per gusci**

Unire l'acqua, la Pasta Vaniglia e la Base Meringa a freddo.
Mixare, scaldare in microonde a 40°C, mescolando di tanto in tanto.
Montare in planetaria fino a raffreddamento aggiungendo lo zucchero semolato in 2-3 volte.
Terminare con lo zucchero a velo mescolando delicatamente.
Dressare sul dorso di uno stampo a semisfera e seccare in forno a 90°C per 2-3 ore a valvola aperta.

◆ Namelaka alla vaniglia

Scaldare la prima parte di panna a 45°C. Mixare con la Base Gelée +4 e il cioccolato bianco.
Aggiungere la seconda parte di panna ed emulsionare.
Stabilizzare in frigorifero per 6-8 ore e montare in planetaria con la foglia.

Suggerimento:

Prestare attenzione al montaggio della chantilly in quanto la cristallizzazione eccessiva del grasso può portare a un risultato non liscio e setoso.

◆ Composta gelificata alla fragola

Scaldare metà purea a 45°C.
Unire la Base Dessert, lo zucchero e mixare.
Completare con la restante purea di fragola e mixare.
Unire la dadolata di fragola, mescolare e stabilizzare.

CASSIS

Ordine di montaggio

1 Composta di fragola

2 Namelaka alla vaniglia

Finitura

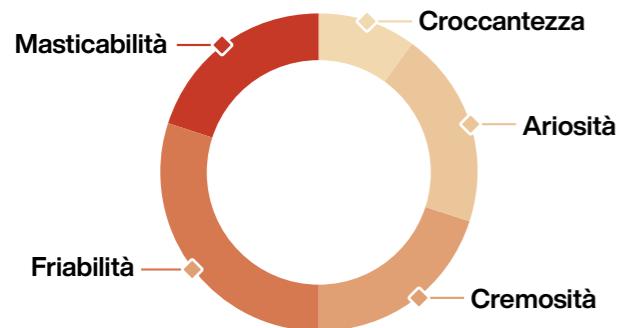
- ◆ Fragole fresche gelatinate
- ◆ Crispy di fragola



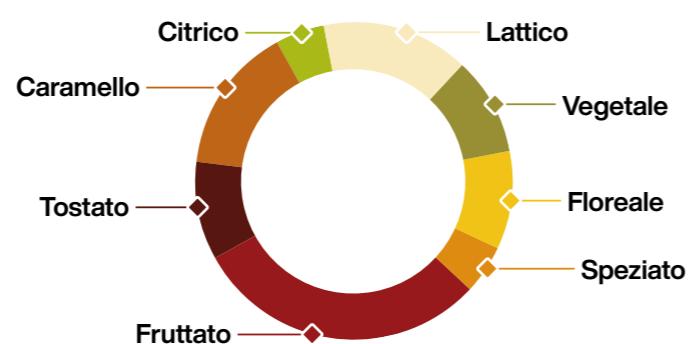
Modalità di conservazione e degustazione suggerite

- ◆ È possibile abbattere e conservare il prodotto a -18°C e decongelarlo in frigorifero rispettando una tempistica adeguata alla dimensione del prodotto finito.
- ◆ Consumare il prodotto a +6/+7°C
- ◆ Durata di conservazione in frigorifero: 3 giorni

Indicatori di struttura



Indicatori aromatici



Difficoltà:



Composizione del dolce:

- ◆ Croccante di corn flakes e riso soffiato
- ◆ Bavarese alla fragola
- ◆ Gelée cremosa al cassis
- ◆ La Glassa Neutra Comprital
- ◆ Meringa svizzera al cassis

Ingredienti

Croccante cornflakes e riso soffiato

180g Pasta Mandorla
30g Burro di cacao
90g Cioccolato bianco
120g Cornflakes e riso soffiato

Gelée cremosa al cassis

810g Purea di cassis
155g Acqua
60g Zucchero semolato
85g Base Dessert Comprital
(codice prodotto: B950)

Meringa al cassis

250g Purea di cassis
100g Acqua
115g Base Meringa Comprital
(codice prodotto: B951)
535g Zucchero semolato

Bavarese alla fragola

Per la crema inglese

370g Latte
370g Panna
145g Tuorlo Pastorizzato
115g Base Crema Pasticciera Comprital
(codice prodotto: B952)

Per la bavarese alla fragola

440g Purea di frutta
170g Crema inglese
95g Base Gelée +4 Comprital
(codice prodotto: B948)
300g Panna montata



Procedimento

◆ Croccante cornflakes e riso soffiato

Fondere il cioccolato e il burro di cacao.
Unire i restanti ingredienti e mescolare.
Stendere su teglia con carta forno o silpat e far cristallizzare.

◆ Gelée cremosa al cassis

Scaldare a 45°C la metà del quantitativo di purea.
Unire la Base Dessert, lo zucchero e mixare.
Completare con la restante purea di cassis e mixare.
Stabilizzare.

◆ Meringa al cassis

Unire tutti gli ingredienti a freddo e mixare.
Scaldare in microonde a 60°C miscelando di tanto in tanto.
Montare in planetaria fino a raffreddamento.

◆ Bavarese alla fragola

Per la crema inglese
Unire il latte, la panna e il tuorlo e scaldare a 45°C.
Aggiungere la Base Crema Pasticciera ed emulsionare con il mixer a immersione.

Bavarese alla fragola

Unire la Base Gelée +4 nella crema inglese a 45°C.
Completare alternando la purea e la panna montata lucida.

Ordine di montaggio

- 1 Gelée cassis e stabilizzare
- 2 Croccante cornflakes e riso soffiato
- 3 Bavarese alla fragola

Finitura

- ◆ Meringa al cassis
- ◆ Fiori edibili

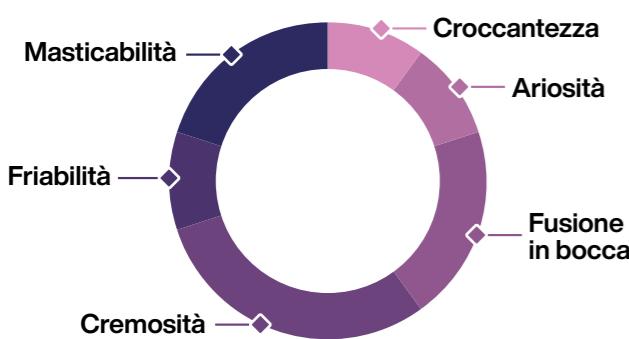
Suggerimento:

Caramellare la superficie della meringa dressata
in modo da migliorarne e prolungarne la durata.

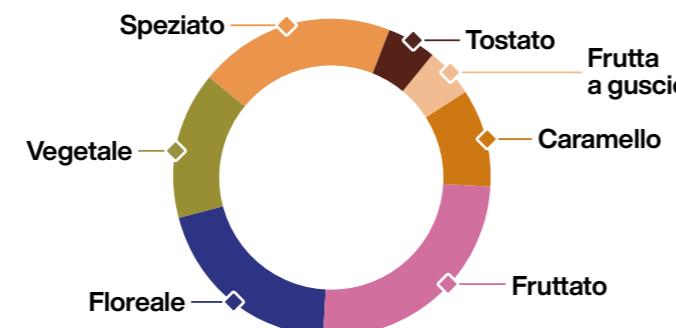
Modalità di conservazione e degustazione suggerite

- ◆ È possibile abbattere e conservare il prodotto a -18°C e decongelarlo in frigorifero rispettando una tempistica adeguata alla dimensione del prodotto finito.
- ◆ Consumare il prodotto a +6/+7°C
- ◆ Durata di conservazione in frigorifero:
3 giorni

Indicatori di struttura



Indicatori aromatici



Riccardo Magni

Chef Pasticcere con oltre vent'anni di esperienza nel settore, inizia il suo percorso accanto al padre Paolo, alternando il lavoro in laboratorio con un intenso percorso di formazione sotto la guida di grandi professionisti.

Frequenta prestigiose scuole, come l'Ecole Lenotre e Bellouet Conseil in Francia, e il Richemont di Lucerna in Svizzera. Grazie a queste esperienze, ha acquisito una solida preparazione e ha lavorato in contesti di grande prestigio, sia a livello nazionale che internazionale.

Nel corso degli anni, ha collaborato con importanti realtà della pasticceria in Italia e all'estero, ed è stato protagonista di numerose pubblicazioni sulle principali riviste del settore. Attualmente ricopre il ruolo di consulente e docente, collaborando con aziende di primo piano e nel campo della formazione. Il suo percorso professionale si è evoluto dalla figura di chef pasticcere a quella di consulente, impegnandosi in progetti internazionali in vari settori della pasticceria, dal Mediterraneo all'Asia, dall'Europa ai paesi arabi.

Si occupa di sviluppo di progetti, pubblicazioni, attività didattiche e dimostrazioni. Nel 2015, ha fatto parte del Team Switzerland, finalista alla Coupe du Monde de la Pâtisserie a Lione, dove ha conseguito un eccellente secondo posto nella presentazione dell'entremet glacé.

Riccardo Magni



Pasticceria Veloce

Una linea di ingredienti per chi vuole realizzare dolci di qualità, contemporanei e sicuri. Pensati per semplificare il lavoro quotidiano, risparmiare tempo, ottimizzare i costi e affrontare con sicurezza anche le lavorazioni più complesse.

Alphabetum

Le descrizioni dell'aroma, della struttura e delle caratteristiche sensoriali sono frutto di un approccio innovativo, di alta qualità e precisione:
Alphabetum by Athenaeum Comprital.
Un sistema strutturato che aiuta a identificare e valorizzare in modo accurato ogni singolo prodotto, enfatizzando le peculiarità.



Codice	Articolo e Descrizione	Stato	Dose	Kg	Pz	Gusto	C/F					
B949	BASE GELÉE -18 Miscela di zuccheri e gelatina a freddo, perfetta per creare gelée da inserto per torte gelato e semifreddi utilizzando variegati e puree di frutta.	Polvere	8-10%	1	10	Neutro	C		•	•		
B950	BASE DESSERT Prodotto in polvere con etichetta pulita ideale per realizzare dessert classici dalla struttura liscia e cremosa come panna cotta, crema catalana, budini ed inserti cremosi.	Polvere	100g/L	1	10	Neutro	C		•	•		
B948	BASE GELÉE +4 Prodotto in polvere con funzione gelificante e stabilizzante. Perfetto per la realizzazione di mousse, bavaresi, panna cotta, inserti alla frutta e aspic.	Polvere	130 / 150g/L	1	10	Latte	stemperare il prodotto in acqua a 35-40°C			•	•	
B953	BASE CREMA AL MASCARPONE Prodotto in polvere per creare una crema al mascarpone stabile a temperatura positiva. Abbinate ad altri prodotti di pasticceria positiva ideale per realizzare dessert classici come tiramisù e cheesecake.	Polvere	180g/L di panna - 15% su miscela totale	1	10	Mascarpone	F			•		
B952	BASE CREMA PASTICCIERA Prodotto in polvere ideale per creare la crema pasticciera in modo semplice e veloce. Ottimo anche per la realizzazione di preparazioni a base di tuorlo d'uovo come cremosi, crema inglese, bavaresi e semifreddi.	Polvere	300g/L	1	10	Latte	F/C			•		
B951	BASE MERINGA Prodotto in polvere ideale per la realizzazione di prodotti a base di albumi d'uovo come meringhe per semifreddi, meringhe da forno, dacquoise e macaron.	Polvere	400g/L	1	10	Neutro	F/C			•	•	•

Elenco referenze e codici

- ◆ **Base Dessert Comprital** B950
- ◆ **Base Gelée +4 Comprital** B948
- ◆ **Base Crema al Mascarpone Comprital** B953
- ◆ **Base Crema Pasticciera Comprital** B952
- ◆ **Base Meringa Comprital** B951
- ◆ **Topping al Caramello Comprital** PC315
- ◆ **Pasta Pistacchio Verde di Bronte DOP Color Comprital** PC624PB
- ◆ **La Glassa Neutra Comprital** PC748
- ◆ **La Glassa Caramello al Burro Salato Comprital** PC759
- ◆ **La Glassa Frutti di Bosco Comprital** PC817
- ◆ **La Glassa Gianduia Crock Comprital** PC796
- ◆ **Pasta Caffè del Nonno Giubileo Comprital** PC626PB
- ◆ **Pasta Vaniglia Giubileo Madagascar Comprital** PC636PB
- ◆ **Pasta Vaniglia Tahiti La Preferita** 04555C00I
- ◆ **Pasta Nocciola Anniversario La Preferita** 09000A50B
- ◆ **Pasta Pistacchio 1957 La Preferita** 04165A50B
- ◆ **Pralinato Nocciola La Preferita** 05000B00B
- ◆ **Mandorle Pralinate La Preferita** 02590C00G
- ◆ **Pasta Mandorla 1957 La Preferita** 04401A50B

Scopri
di più sulla
Pasticceria
Veloce





COMPRITAL S.p.A.

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