


DOLCE
ASPORTO



*Dolci perfetti,
dal freezer alla
tavola, con le Basi
Dolce Asporto*



“

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

Comprital propone due basi studiate appositamente per soddisfare le esigenze della moderna pasticceria gelata da asporto.

Le basi **Dolce Asporto** regalano un prodotto innovativo:

- ◆ **RESISTENTE ALLO SCIoglimento DURANTE L'ASPORTO**
- ◆ **CREAZIONI PERFETTE PER ESSERE CONSUMATE APPENA TOLTE DAL FREEZER**





INNOVATIVE

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
ed il consumo anche a **-18°C**
eliminando i tempi di attesa.



base bianca

Dolce Asporto

I laboratori Comprital hanno sviluppato un'innovativa base **neutra** versatile, dall'**elevata stabilità** e **spatolabilità**. La sua resistenza allo scioglimento e allo scongelamento la rendono perfetta per la realizzazione di prodotti di pasticceria gelata.

base cioccolato

Dolce Asporto

Versione al **cioccolato**, dal **gusto ricco** e **persistente**. Le stesse caratteristiche tecniche della base bianca la rendono ideale per realizzare dolci perfetti dal "**freezer alla tavola**".





Ricette
base





BASE

Dolce Asporto Pasta Zuccherina 50 gr

INGREDIENTI		PROCEDIMENTO
Acqua temperatura ambiente	1430 gr	Mixare gli ingredienti, tranne la panna, a temperatura ambiente, raffreddare in frigorifero a 4°C (o lasciar riposare almeno 15 minuti), inserire la panna fredda, emulsionare delicatamente per qualche secondo.
Zucchero	370 gr	
Base Dolce Asporto	650 gr	
Panna Fredda	1190 gr	
Pasta Zuccherina 50 gr/kg	175 gr	
Destrosio	35 gr	

BASE

Dolce Asporto Pasta Zuccherina 100 gr

INGREDIENTI		PROCEDIMENTO
Acqua temperatura ambiente	1360 gr	Mixare gli ingredienti, tranne la panna, a temperatura ambiente, raffreddare in frigorifero a 4°C (o lasciar riposare almeno 15 minuti), inserire la panna fredda, emulsionare delicatamente per qualche secondo.
Zucchero	300 gr	
Base Dolce Asporto	650 gr	
Panna Fredda	1190 gr	
Pasta Zuccherina 100 gr/kg	350 gr	

BASE

Dolce Asporto Pasta Grassa

INGREDIENTI		PROCEDIMENTO
Acqua temperatura ambiente	1550 gr	Mixare gli ingredienti, tranne la panna, a temperatura ambiente, raffreddare in frigorifero a 4°C (o lasciar riposare almeno 15 minuti), inserire la panna fredda, emulsionare delicatamente per qualche secondo.
Zucchero	400 gr	
Destrosio	100 gr	
Base Dolce Asporto	650 gr	
Panna Fredda	800 gr	
Pasta grassa	350 gr	



BASE

Bianca

INGREDIENTI		PROCEDIMENTO
Acqua temperatura ambiente	1550 gr	Miscelare e frullare la base con acqua a temperatura ambiente e zucchero, lasciare riposare in frigorifero per almeno 15 minuti. Aggiungere la panna fredda, emulsionare delicatamente per qualche secondo.
Zucchero	400 gr	
Destrosio	100 gr	
Base dolce asporto bianca <i>Comprital</i>	650 gr	
Panna Fresca	1150 gr	

BASE

Cioccolato

INGREDIENTI		PROCEDIMENTO
Latte	1500 gr	Scaldare 1Kg di latte a 50°C. Mixare con la base dolce asporto cioccolato. Inserire il restante latte freddo e mixare. Far raffreddare a 25-30°C. Unire la panna fredda, mixare e mantecare.
Base dolce asporto cioccolato	1200 gr	
Panna	1080 gr	



Ricette
“d’asporto” personalizzate
Saima





STECCO

Nocciola

INGREDIENTI

Base dolce asporto bianca
Pasta nocciola
Glassa di Fusto al caramello e burro salato
Glassa di Fusto gianduia Crock
Copertura al cioccolato

GELATO DOLCE ASPORTO ALLA NOCCIOLA

Acqua temperatura ambiente	1550 g
Zucchero	400 g
Destrosio	100 g
Base dolce asporto bianca <i>Comprital</i>	650 g
Pasta nocciola	350 g
Panna Fredda	800 gr

PER LA COPERTURA

Glassa gianduia crock	700 g
Copertura al cioccolato	300 g

PROCEDIMENTO

GELATO DOLCE ASPORTO ALLA NOCCIOLA

Mixare gli ingredienti, tranne la panna, a temperatura ambiente, raffreddare in frigorifero a 4°C (o lasciar riposare almeno 15 minuti), inserire la panna fredda, emulsionare delicatamente per qualche secondo. Mantecare.

PER LA COPERTURA

Fondere le coperture al cioccolato, unire la glassa gianduia crock ed emulsionare con una spatola morbida. Utilizzare a circa 28-30°C per immersione.

MONTAGGIO

Dressare il gelato nello stampo e creare un incavo con un cucchiaio. Inserire lo stecco di legno e creare un ripieno di glassa caramello con l'aiuto di una sac a poche. Pulire lo stampo con una spatola e abbattere per qualche minuto. Completare lo stampo con il gelato alla nocciola e livellare. Abbattere. Sformare gli stecchi e glassarli per immersione nella copertura precedentemente scaldata.



STECCO

Fior di latte

INGREDIENTI

GELATO FIOR DI PANNA DOLCE ASPORTO

Acqua temperatura ambiente	1550 g
Zucchero	400 g
Destrosio	100 g
Base dolce asporto bianca <i>Comprital</i>	650 g
Panna Fresca	1150 g

PROCEDIMENTO

- Miscelare e frullare la base con acqua a temperatura ambiente e zucchero, lasciare riposare in frigorifero per almeno 15 minuti. Aggiungere la PANNA FREDDA, emulsionare delicatamente per qualche secondo. Mantecare.
- Riempire gli stampi stecco ed abbattere. Glassare con copertura ice fondente Callebaut

STECCO

Arachide e caramello

INGREDIENTI

GELATO ARACHIDI DOLCE ASPORTO

Acqua temperatura ambiente	1550 g
Zucchero	400 g
Destrosio	100 g
Base Dolce Asporto bianca <i>Comprital</i>	650 g
Panna Fredda	800 g
Pasta Arachide	350 g

PROCEDIMENTO

- Mixare gli ingredienti, tranne la panna, a temperatura ambiente, raffreddare in frigorifero a 4°C (lasciar riposare almeno 15 minuti), inserire la panna fredda, emulsionare delicatamente per qualche secondo. Mantecare.
- Riempire gli stampi stecco ed abbattere. Glassare con copertura ice gold callebaut.



STECCO

Mascarpone e Ruby

INGREDIENTI

GELATO AL MASCARPONE DOLCE ASPORTO

Acqua temperatura ambiente	1430 g
Zucchero	370 g
Base Dolce Asporto bianca <i>Comprital</i>	650 g
Panna Fredda	1190 g
Mascarpone 30	175 g
Destrosio	35 g

PROCEDIMENTO

- Mixare gli ingredienti, tranne la panna, a temperatura ambiente, raffreddare in frigorifero a 4°C (lasciar riposare almeno 15 minuti), inserire la panna fredda, emulsionare delicatamente per qualche secondo
- Riempire gli stampi stecco ed abbattere. Glassare con copertura ice ruby Callebaut.

STECCO

Crema al limone

INGREDIENTI

GELATO CREMA

Acqua temperatura ambiente	1360 g
Zucchero	300 g
Base Dolce Asporto bianca <i>Comprital</i>	650 g
Panna Fredda	1190 g
Pasta Crema di Parma <i>La Preferita</i>	350 g

PROCEDIMENTO

- Mixare gli ingredienti, tranne la panna, a temperatura ambiente, raffreddare in frigorifero a 4°C (lasciar riposare almeno 15 minuti), inserire la panna fredda emulsionare delicatamente per qualche secondo. Mantecare.
- Riempire gli stampi stecco ed abbattere. Glassare con copertura limone sicilia Iannino.



TORTA

Crostata all'albicocca

INGREDIENTI

GELATO GUSTO FROLLA DOLCE ASPORTO

Acqua temperatura ambiente	1360 g
Zucchero	300 g
Base dolce asporto bianca <i>Comprital</i>	650 g
Panna Fredda	1190 g
Variegato gusto Frolla <i>Giuso</i>	350 g

PROCEDIMENTO

- Mixare gli ingredienti, tranne la panna, a temperatura ambiente, raffreddare in frigorifero a 4°C (lasciar riposare almeno 15 minuti), inserire la panna fredda, emulsionare delicatamente per qualche secondo. Mantecare.

- Sul fondo del disco in acciaio stendere uno strato di crumble addizionato al 10% di burro sciolto, abbattere leggermente. Ricoprire i crumble con il gelato precedentemente preparato ed abbattere. Ricoprire la parte superiore della torta con il variegato albicocca, e creare con il variegato gusto frolla le tipiche strisce della crostata.

(Si consiglia l'utilizzo di stampi altezza 3 / 3,5 cm)

TORTA

Torta della nonna

INGREDIENTI

GELATO TORTA DELLA NONNA DOLCE ASPORTO

Acqua temperatura ambiente	1360 g
Zucchero	300 g
Base dolce asporto bianca <i>Comprital</i>	650 g
Panna Fredda	1190 g
Pasta gusto Frolla <i>Giuso</i>	350 g

PROCEDIMENTO

- Mixare gli ingredienti, tranne la panna, a temperatura ambiente, raffreddare in frigorifero a 4°C (lasciar riposare almeno 15 minuti), inserire la panna fredda, emulsionare delicatamente per qualche secondo. Mantecare.

- Sul fondo del disco in acciaio stendere uno strato di crumble addizionato al 10% di burro sciolto, abbattere leggermente. Ricoprire i crumble con il gelato precedentemente preparato ed abbattere. Ricoprire la parte superiore della torta con il variegato crema pasticceria e ricoprire con i crumble pinoli e frolla.

(Si consiglia l'utilizzo di stampi altezza 3 / 3,5 cm)



TORTA

Cheesecake ai frutti di bosco

INGREDIENTI

PROCEDIMENTO

GELATO CHEESECAKE DOLCE ASPORTO

Acqua Temperatura ambiente	1430 g
Zucchero	370 g
Base dolce asporto bianca <i>Comprital</i>	650 g
Panna fresca	1190 g
Base Cheesecake <i>Giuso</i>	105 g
Pasta Crema di Parma <i>La Preferita</i>	70 g
Destrosio	35 g

- Mixare gli ingredienti, tranne la panna, a temperatura ambiente, raffreddare in frigorifero a 4 °C (lasciare riposare almeno 15 minuti), inserire la panna fredda, emozionare delicatamente per qualche secondo

- Sul fondo del disco in acciaio stendere uno strato di crumble torronalba ai frutti rossi addizionato al 10% di burro sciolto, abbattere leggermente. Ricoprire i crumble con il gelato precedentemente preparato ed abbattere. Ricoprire la parte superiore della torta con il variegato frutti di bosco e decorare a piacere.

(Si consiglia l'utilizzo di stampi altezza 3 / 3,5 cm)



TORTA

Foresta nera

INGREDIENTI

GELATO AL CIOCCOLATO DOLCE ASPORTO

Base dolce asporto cioccolato <i>Comprital</i>	1200 g
Latte 50°C	1500 g
Panna Fredda	1080 g

GELATO FIOR DI PANNA DOLCE ASPORTO

Acqua Temperatura ambiente	1550 g
Zucchero	400 g
Destrosio	100 g
Base dolce asporto bianca <i>Comprital</i>	650 g
Panna Fredda	1150 g

PROCEDIMENTO

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

- Mixare gli ingredienti, tranne la panna, a temperatura ambiente, raffreddare in frigorifero a 4 °C (lasciare riposare almeno 15 minuti), inserire la panna fredda, emulsionare delicatamente per qualche secondo. Mantecare.

PREPARAZIONE TORTA

- Stagliare due rolle' al cacao imbibiti con bagna al maraschino, ricoprire uno con il variegato amarena kirsh e su di un altro il variegato al cacao. Abbattere. Sul fondo dello stampo inserire il rollè con il variegato al cacao, poi creare sul rolle' e sulle pareti dello stampo in acciaio uno strato di gelato dolce asporto bianco ed abbattere leggermente. Inserire il gelato al cioccolato fino a meta' stampo circa ed inserire il rollè con il variegato amarena kirsh, ricoprire con altro gelato fino a chiusura. Abbattere. Decorare con ricci di dolce asporto bianco e al cioccolato, decorare con amarene e sfoglie di cioccolato.



TORTA

Tronchetto nocciola e cioccolato

INGREDIENTI

GELATO ALLA NOCCIOLA DOLCE ASPORTO

Acqua temperatura ambiente	1550 g
Zucchero	400 g
Destrosio	100 g
Base dolce asporto bianca <i>Comprital</i>	650 g
Panna fredda	800 g
Pasta nocciola	350 g

GELATO AL CIOCCOLATO DOLCE ASPORTO

Base dolce asporto cioccolato <i>Comprital</i>	1200 g
Latte 50°C	1500 g
Panna Fredda	1080 g

PROCEDIMENTO

- Mixare gli ingredienti, tranne la panna, raffreddare in frigorifero a 4° c (lasciar riposare almeno 15 minuti), inserire la panna fredda, emulsionare delicatamente per qualche secondo.
Mantecare.

PREPARAZIONE TRONCHETTO

- Riempire uno stampo da inserimento per tronchetto con il dolce asporto al cioccolato, chiudere l'inserimento con un rolle' bianco bagnato al rhum e farcito con crema Chococrunch Giuso. Abbattere.

- Creare una camicia di gelato dolce asporto alla nocciola in uno stampo da tronchetto ed inserire il cuore al cioccolato precedentemente preparato, ricoprire fino a chiusura con altro gelato dolce asporto alla nocciola. Chiudere il tutto con un rolle' bianco bagnato al rhum e farcito con crema Chococrunch Giuso. Abbattere.

- Glassare con glassa crock gianduia.



Tartufo

INGREDIENTI

Base dolce asporto cioccolato
Uvetta disidratata
Cointreau
Granella di nocciola pralinata
Copertura al cioccolato
Cacao amaro
Polvere d'oro spray

PER IL GELATO DOLCE ASPORTO AL CIOCCOLATO

Latte	1500 gr
Base dolce asporto cioccolato	1200 gr
Panna	1080 gr

PER L'UVETTA AL COINTREAU

Succo di arancia	100 gr
Uvetta	500 gr
Cointreau	400 gr

PROCEDIMENTO

PER IL GELATO DOLCE ASPORTO AL CIOCCOLATO

Scaldare 1Kg di latte a 50°C. Mixare con la base dolce asporto cioccolato. Inserire il restante latte freddo e mixare. Far raffreddare a 25-30°C. Unire la panna fredda, mixare e mantecare. In uscita dal mantecatore, unire l'uvetta al cointreau e la granella.

PER L'UVETTA AL COINTREAU

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

MONTAGGIO

Dressare il gelato nello stampo e abbattere. Sformare e con l'aiuto di uno stuzzicadenti, immergere nella copertura al cioccolato fusa a 28-30°C. Tuffare immediatamente nel cacao amaro e ricoprire uniformemente. Stabilizzare in congelatore. Con l'aiuto di un pennello togliere l'eventuale cacao in eccesso. Decorare con polvere d'oro spray.



Pralina millefoglie

INGREDIENTI

Base dolce asporto bianca
Pasta crema di Parma La Preferita
Pasta Vaniglia Tahiti La Preferita
Variegato speculoos Comprital
Cioccolato bianco caramellato
Variegato Vaniglia Croquant La Preferita
Crumble al caramello
Biscuit alla mandorla
Mandorle pralinate

PER IL GELATO CREMA VANIGLIA

Acqua temperatura ambiente	1550 gr
Zucchero	400 gr
Destrosio	100 gr
Base Dolce Asporto bianca	650 gr
Pasta nocciola	350 gr
Panna Fredda	800 gr

PER LA COPERTURA

MILLEFOGLIE CARAMELLATA

Variegato vaniglia croquant La Preferita	640 gr
Cioccolato bianco caramellato	270 gr
Burro di cacao	90 gr

CROCCANTINO SPECULOOS

Crumble caramello	800 gr
Variegato Speculoos Comprital	200 gr

PROCEDIMENTO

PER IL GELATO CREMA VANIGLIA

Mixare gli ingredienti, tranne la panna, a temperatura ambiente, raffreddare in frigorifero a 4°C (lasciar riposare almeno 15 minuti), inserire la panna fredda, emulsionare delicatamente per qualche secondo. Mantecare.

PER LA COPERTURA MILLEFOGLIE CARAMELLATA

Fondere il cioccolato e il burro di cacao in microonde, unire il variegato vaniglia croquant. Utilizzare a circa 28-30°C.

CROCCANTINO SPECULOOS

Unire i due ingredienti e uniformare.

MONTAGGIO

Dressare il gelato nello stampo, aggiungere il crumble arricchito di variegato speculoos e chiudere con il biscuit alla mandorle e abbattere. Coprire con la copertura millefoglie e decorare con una mandorla oro.

Snack caramello e cioccolato

INGREDIENTI

Base dolce asporto bianca
Pasta caramello salato Giubileo Comprital
Base dolce asporto cioccolato
Pasta Perdue La Preferita
Biscuit al cacao
Crumble al caramello
Glassa di Fusto caramello al burro salato

PER IL GELATO DOLCE ASPORTO AL CARMELLO SALATO

Acqua temperatura ambiente	1360 gr
Zucchero	300 gr
Base Dolce Asporto bianca	650 gr
Pasta caramello salato Giubileo	350 gr
Panna Fredda	1190 gr

PER IL GELATO DOLCE ASPORTO AL CIOCCOLATO

Latte	1500 gr
Base dolce asporto cioccolato	1200 gr
Panna	1080 gr

PER LA FARCITURA PERDUE

Pasta Perdue La Preferita	850 gr
Olio di semi di girasole	150 gr

PROCEDIMENTO

PER IL GELATO DOLCE ASPORTO AL CARMELLO SALATO

Mixare gli ingredienti, tranne la panna, a temperatura ambiente, raffreddare in frigorifero a 4°C (lasciar riposare almeno 15 minuti), inserire la panna fredda, emulsionare delicatamente per qualche secondo. Mantecare.

PER IL GELATO DOLCE ASPORTO AL CIOCCOLATO

Scaldare 1Kg di latte a 50°C. Mixare con la base dolce asporto cioccolato. Inserire il restante latte freddo e mixare. Far raffreddare a 25-30°C. Unire la panna fredda, mixare e mantecare. In uscita dal mantecatore, unire l'uvetta al cointreau e la granella ricoperta.

PER LA FARCITURA PERDUE

Unire i due ingredienti e uniformare.

MONTAGGIO

Dressare uno strato di gelato al caramello nello stampo. Aggiungere la farcitura perdue e abbattere. Completare con il gelato al cioccolato e chiudere con il biscuit al cacao. Sformare, decorare con glassa caramello al burro salato, crumble al caramello e cacao amaro.

Barretta mandorla-pistacchio

INGREDIENTI

Base dolce asporto bianca
Pasta mandorla
Pasta pistacchio
Monella pistacchio
Variegato amarena
Biscuit al cacao
Glassa pistacchio Crock

PER IL GELATO DOLCE ASPORTO ALLA MANDORLA CRUDA

Acqua temperatura ambiente	1550 gr
Zucchero	400 gr
Destrosio	100 gr
Base Dolce Asporto bianca	650 gr
Panna Fredda	800 gr
Pasta mandorla	350 gr

PER IL GELATO DOLCE ASPORTO AL PISTACCHIO

Acqua temperatura ambiente	1550 gr
Zucchero	400 gr
Destrosio	100 gr
Base Dolce Asporto bianca	650 gr
Pasta pistacchio	350 gr
Panna Fredda	800 gr

PROCEDIMENTO

PER IL GELATO DOLCE ASPORTO ALLA MANDORLA CRUDA

Mixare gli ingredienti, tranne la panna, a temperatura ambiente, raffreddare in frigorifero a 4°C (lasciar riposare almeno 15 minuti), inserire la panna fredda, emulsionare delicatamente per qualche secondo. Mantecare.

PER IL GELATO DOLCE ASPORTO AL PISTACCHIO

Mixare gli ingredienti, tranne la panna, a temperatura ambiente, raffreddare in frigorifero a 4°C (o lasciar riposare almeno 15 minuti), inserire la panna fredda, emulsionare delicatamente per qualche secondo. Mantecare.

MONTAGGIO

Dressare il gelato nello stampo, farcire con la monella al pistacchio. Continuare con il gelato, inserire le amarene e chiudere con il biscuit. Abbattere. Sformare, decorare la superficie della barretta con il gelato al pistacchio utilizzando una bocchetta liscia. Abbattere. Glassare con la glassa pistacchio crock uniformata e scaldata a 30°C.



Pralinato e caffè

INGREDIENTI

Base dolce asporto bianca
Pasta caffè
Pasta pralinato nocciola La Preferita
Mandorle pralinate
Biscuit al cacao
Glassa gianduia crock
Monello salato
Meringa
Caffè macinato

PER IL GELATO DOLCE ASPORTO AL CAFFÈ

Acqua temperatura ambiente	1430 gr
Zucchero	370 gr
Base Dolce Asporto bianca	650 gr
Panna Fredda	1190 gr
Pasta caffè	175 gr
Destrosio	35 gr

PER IL GELATO DOLCE ASPORTO AL PRALINATO DI NOCCIOLA

Acqua temperatura ambiente	1450 gr
Zucchero	250 gr
Destrosio	100 gr
Base Dolce Asporto bianca	650 gr
Pasta pralinato nocciola la Preferita	450 gr
Panna Fredda	950 gr

PER LA MERINGA AL CAFFÈ

Acqua	130 gr
Meringa	60 gr
Pasta caffè	50 gr
Zucchero semolato	165 gr
Trealosio	90 gr
Caffè macinato	5 gr

PROCEDIMENTO

PER IL GELATO DOLCE ASPORTO AL CAFFÈ

Mixare gli ingredienti, tranne la panna, a temperatura ambiente, raffreddare in frigorifero a 4°C (lasciar riposare almeno 15 minuti), inserire la panna fredda, emulsionare delicatamente per qualche secondo.

PER IL GELATO DOLCE ASPORTO AL PRALINATO DI NOCCIOLA

Mixare gli ingredienti, tranne la panna, a temperatura ambiente, raffreddare in frigorifero a 4°C (lasciar riposare almeno 15 minuti), inserire la panna fredda, emulsionare delicatamente per qualche secondo. Mantecare.

PER LA MERINGA AL CAFFÈ

Mixare tutti gli ingredienti, portare a 50°C in microonde. Montare in planetaria a velocità media.

MONTAGGIO

Dressare il gelato al pralinato di nocciola nello stampo fino a metà dell'altezza. Aggiungere le mandorle pralinate rotte grossolanamente. Completare con il gelato al caffè e il biscuit al cacao. Abbatte. Sformare e colare il monello salato nell'incavo dello stampo e stabilizzare in abbattitore. Glassare con la glassa gianduia crock. Decorare con la meringa dressata a bocchetta liscia.



per ulteriori informazioni
rivolgiti al tuo agente di zona o chiama
al numero 0823 408200