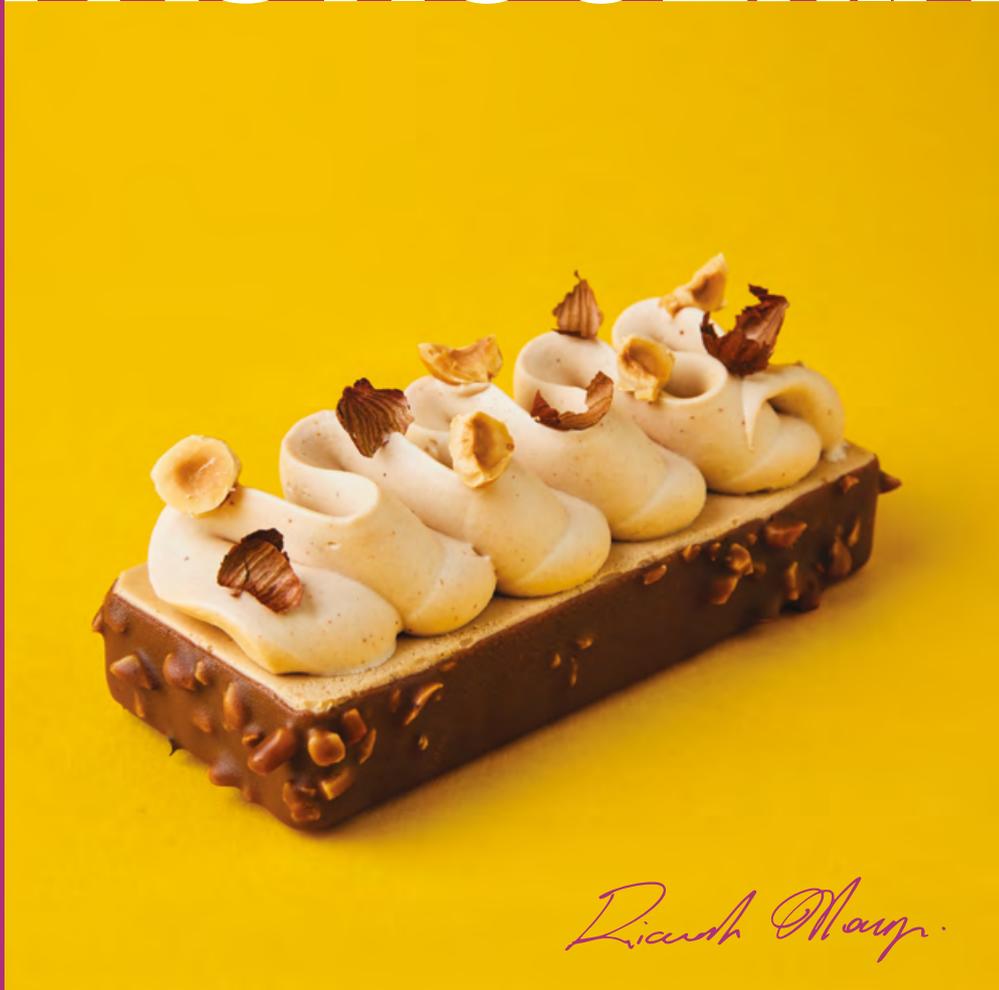


COLLECTION

—  
01

# PASTICCERIA



*Riccardo Manzoni*

# 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 pasticcere 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, pasticciere 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.

## Riccardo Magni

Riccardo Magni, Chef Pasticciere con oltre vent'anni di esperienza, consulente e docente di pasticceria riconosciuto a livello internazionale. Collabora con aziende di primo piano, sviluppando progetti in ambito formativo e creativo che spaziano dall'Europa ai paesi arabi, dal Mediterraneo all'Asia.

La sua attività si concentra nel mettere a frutto il vasto bagaglio professionale acquisito, integrando conoscenza e sensibilità per supportare realtà del settore attraverso formazione e consulenza a 360°.

*Riccardo Magni*



# Indice



**PANNA TROPICAL** pag. 4



**BIANCOMANGIARE IN ROSSO** pag. 8



**COCOTTE VANILLE** pag. 12



**TIRAMISÙ AL PIATTO** pag. 16



**TARTE GOLOSA** pag. 20



**ASSIETTE PISTACCHIO E AGRUMI** pag. 24



**TARTELLETTA FRUTTI ROSSI** pag. 28



**PRALINÉ** pag. 31



**CHEESECAKE GOLOSA** pag. 35



**FORESTA NERA** pag. 38



**PAVLOVA ALLE FRAGOLE** pag. 42



**CASSIS** pag. 45

### 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)

### 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

### Suggerimento:

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

### 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

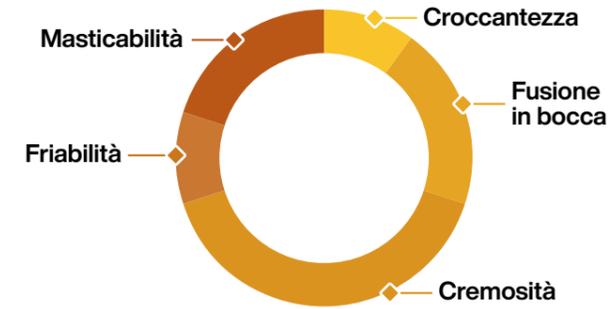
Fondere il cioccolato bianco ed emulsionare la Pasta Mandorla 1957. Aggiungere il crumble, il cocco rapè e amalgamare bene. Disporre il composto ben separato su una teglia con carta da forno o silpat e far cristallizzare.

### ◆ Gelée al mango Alphonso e frutto della passione

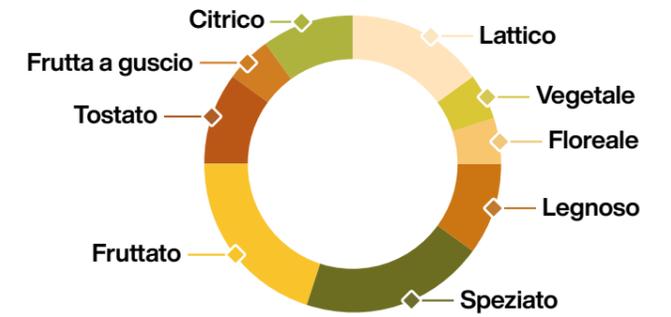
Scaldare a 45°C l'acqua e metà purea di mango. Unire la Base Gelée e mixare, facendo attenzione a non creare schiuma. Aggiungere la restante purea di mango e il succo di frutto della passione e mixare.



### Indicatori di struttura



### Indicatori aromatici



### Ordine di montaggio

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

### Finitura

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

### 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.

### Modalità di conservazione e degustazione suggerite

- ◆ È possibile abbattere e conservare il prodotto a -18°C e scongelarlo 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



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)

### Cremoso ai frutti rossi

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

## Suggerimento:

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

### 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.

## 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.

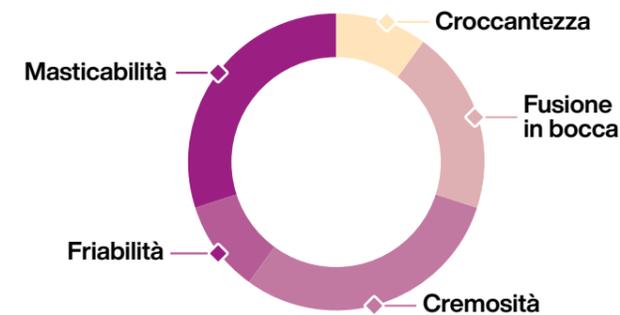
## Utilizzi diversi

- ◆ 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.

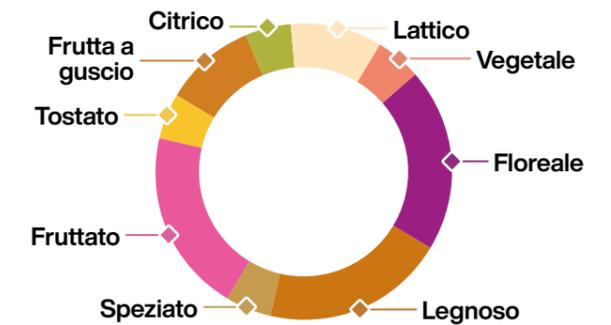
## Modalità di conservazione e degustazione suggerite

- ◆ È possibile abbattere e conservare il prodotto a -18°C e scongelarlo 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 brulée alla Vaniglia Tahiti
- ◆ Caramello al pepe Sarawak
- ◆ Germogli verdi
- ◆ Bacche di ribes rosso

## Ingredienti

### Creme brulée 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 brulée 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

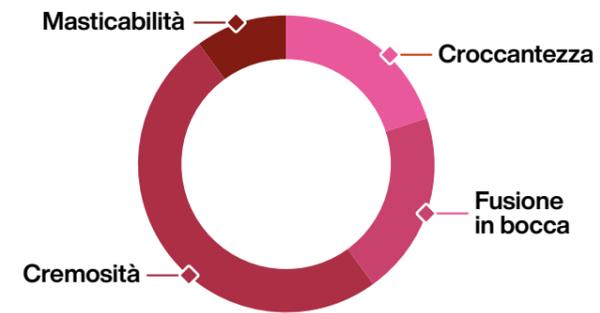
Caramellare lo zucchero a secco con il pepe macinato.  
Unire il burro e stendere su una teglia con tappetino in silicone.  
Raffreddare.  
Macinare con cutter e setacciare.

## Suggerimento:

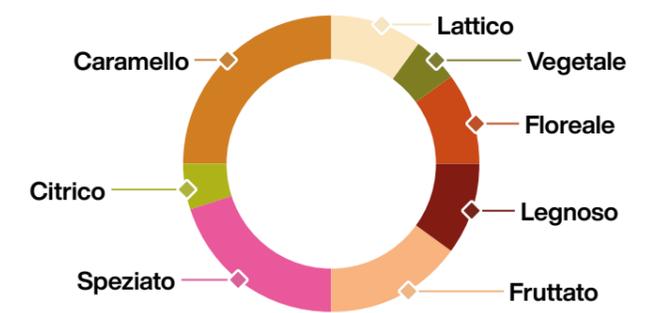
La creazione del caramello in precedenza permette di ottenere una struttura interessante ed evitare di dover caramellare lo zucchero scaldando la crema e incorrendo in disomogeneità di cottura. È comunque possibile procedere all'aggiunta dello zucchero e alla caramellizzazione secondo metodo classico.



### Indicatori di struttura



### Indicatori aromatici



### Ordine di montaggio

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

### Finitura

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

### Modalità di conservazione e degustazione suggerite

- ◆ È possibile abbattere e conservare il prodotto a -18°C e scongelarlo 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



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)

#### 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

### Suggerimento:

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

### 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.

### ◆ 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

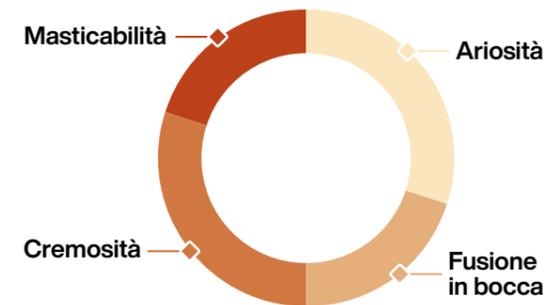
Creare uno sciroppo scaldando tutti gli ingredienti insieme.

### Suggerimento:

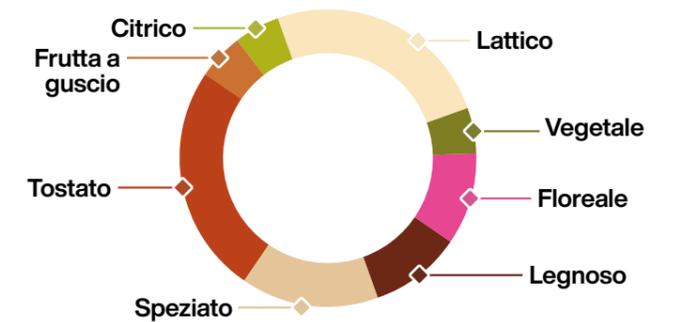
Non abbattere il cremoso al cioccolato al latte in modo che la crema al mascarpone si leghi meglio al cremoso.



## Indicatori di struttura



## Indicatori aromatici



## 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.

## 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.

## Utilizzi diversi

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

## Modalità di conservazione e degustazione suggerite

- ◆ È possibile abbattere e conservare il prodotto a -18°C e scongelarlo 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



05.

# TARTE GOLOSA



## Difficoltà:



## Composizione del dolce:

- ◆ Tartelletta 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

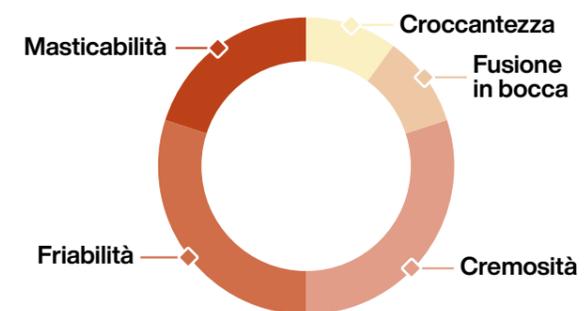
Raffinare il pralinato con l'utilizzo di un cutter, frullatore o mixer a immersione.  
Scaldare il latte a 35°C, versarlo sul pralinato ed emulsionare.  
Stabilizzare in frigorifero.

### Suggerimento:

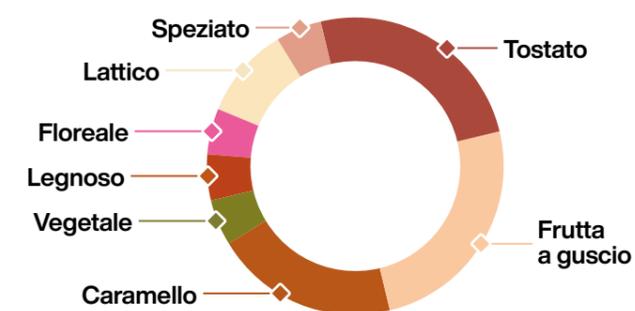
Il pralinato in emulsione esalta l'effetto colante al taglio. È comunque possibile utilizzare il pralinato in purezza seguendo i medesimi passaggi indicati in ricetta.



### Indicatori di struttura



### Indicatori aromatici



### Ordine di montaggio

- 1 Dressare il pralinato in emulsione nello stampo per l'inserito 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.

### Finitura

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

### 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.

### Modalità di conservazione e degustazione suggerite

- ◆ È possibile abbattere e conservare il prodotto a -18°C e scongelarlo 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



06.

# ASSIETTE PISTACCHIO 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

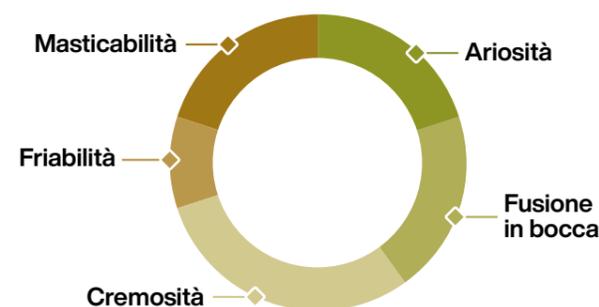
## Utilizzi diversi

- ◆ 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.

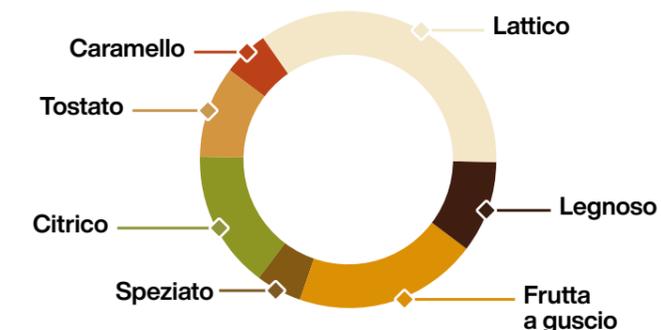
## Modalità di conservazione e degustazione suggerite

- ◆ 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:

- ◆ Tartelletta 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.

## 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.



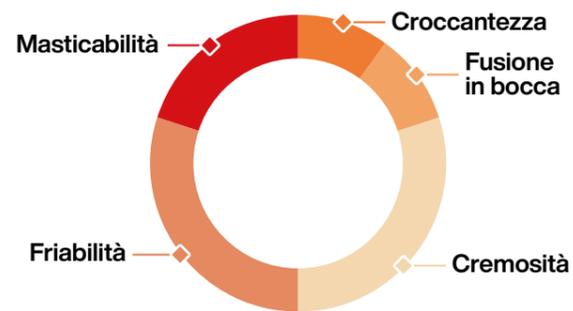
## Finitura

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

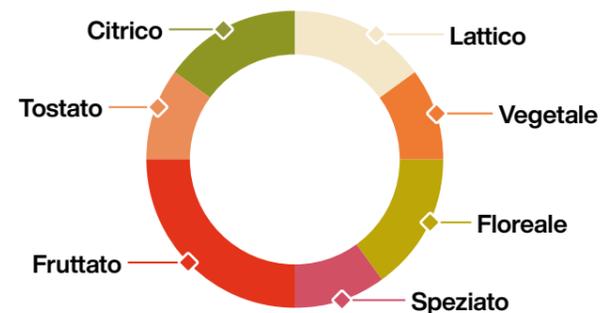
## Modalità di conservazione e degustazione suggerite

- ◆ È possibile abbattere e conservare il prodotto a -18°C e scongelarlo 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



# PRALINÉ



### 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

### Croccantino pralinato

- 150g Pralinato Nocciola La Preferita  
(codice prodotto: 05000B00B)
- 75g Cornflakes

### Glassa rocher gianduia

- 640g La Glassa Gianduia Crock Comprital  
(codice prodotto: PC796)
- 270g Cioccolato al latte
- 90g Burro di cacao



## 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:

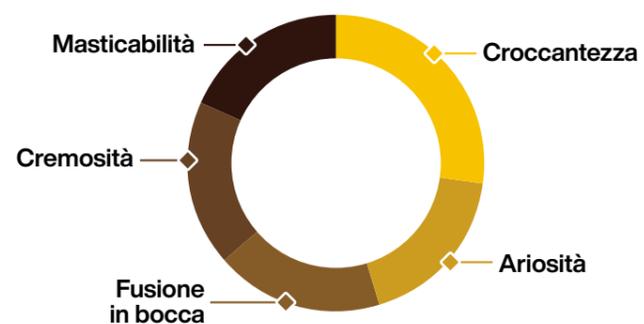
Una volta glassati i bordi della barretta con la glassa Rocher aiutandosi con due stuzzicadenti, pulire la base facendo scivolare la barretta su un tappetino in silicone.

# CHEESECAKE GOLOSA

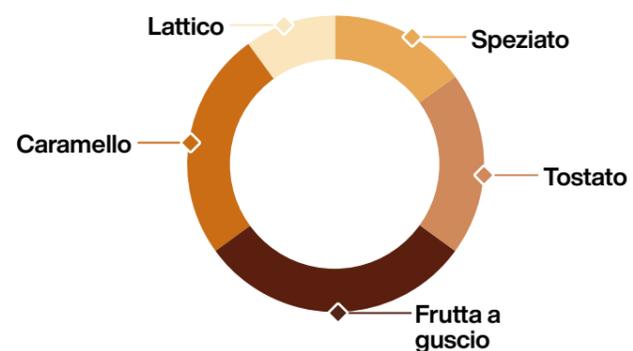
## Modalità di conservazione e degustazione suggerite

- ◆ 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 pastorizzato
- 25g Pasta Vaniglia Tahiti La Preferita  
(codice prodotto: 04555C001)
- 160g Base Crema al Mascarpone Comprital  
(codice prodotto: B953)
- 500g Formaggio spalmabile

### Frolla ricomposta

- 690g Biscotti tritati
- 150g Noci pecan tritate
- 160g Burro latteria



### Glassa caramello per temperatura positiva

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

## 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.

## Finitura

- ◆ Glassa caramello al burro salato
- ◆ Noci pecan

## Utilizzi diversi

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

## Modalità di conservazione e degustazione suggerite

- ◆ È possibile abbattere e conservare il prodotto a -18°C e scongelarlo 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

## 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.

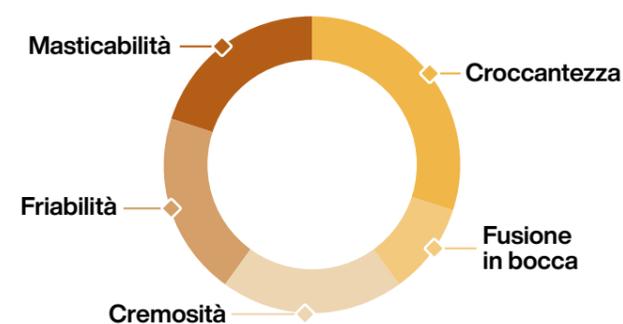
### Suggerimento:

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

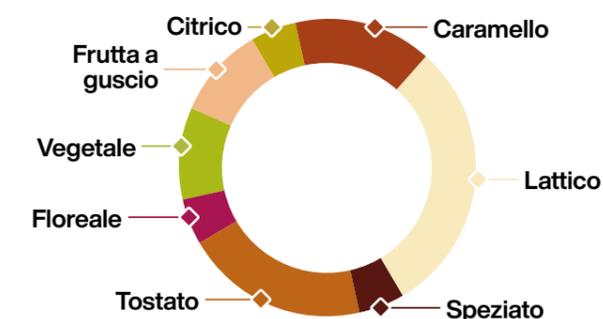
### ◆ Glassa caramello per temperatura positiva

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.

## Indicatori di struttura



## Indicatori aromatici



10.

# FORESTA NERA



## Difficoltà:



## Composizione del dolce:

- ◆ Arrotolato cacao
- ◆ Bagna al Kirsch
- ◆ Variiegato 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 sovracristallizzare 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 abattere
- 5 Bavarese alla vaniglia Tahiti e aggiungere il variegato in modo irregolare
- 6 Biscuit al cacao con bagna al Kirsch e abattere

## Finitura

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

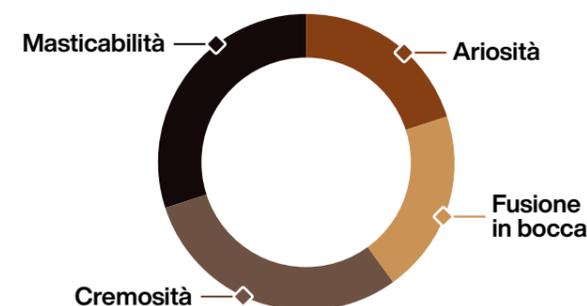
## Utilizzi diversi

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

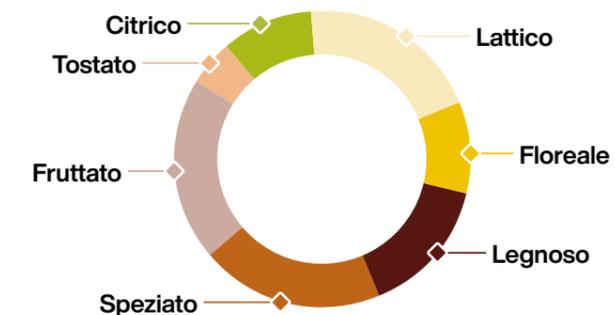
## Modalità di conservazione e degustazione suggerite

- ◆ È possibile abattere e conservare il prodotto a -18°C e scongelarlo 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

### Composta gelificata alla fragola

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

### 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

## 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

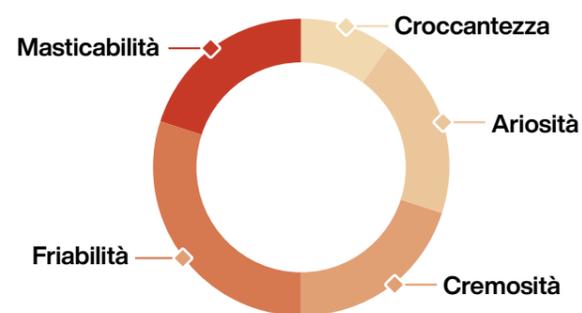
- ◆ Fragole fresche gelatinate
- ◆ Crispy di fragola



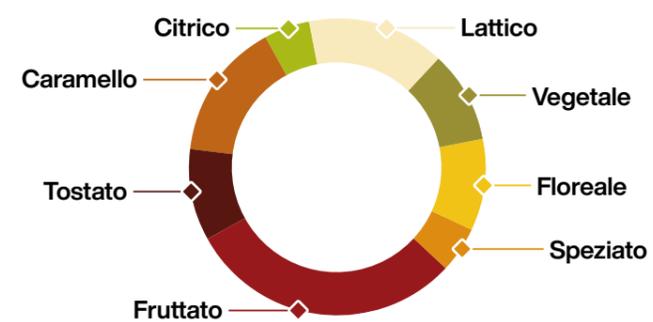
## Modalità di conservazione e degustazione suggerite

- ◆ È possibile abbattere e conservare il prodotto a  $-18^{\circ}\text{C}$  e scongelarlo in frigorifero rispettando una tempistica adeguata alla dimensione del prodotto finito.
- ◆ Consumare il prodotto a  $+6/+7^{\circ}\text{C}$
- ◆ 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

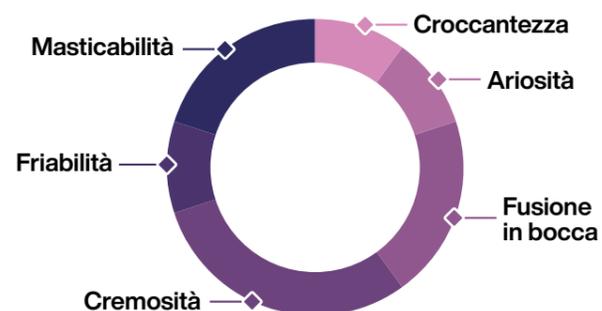
### Suggerimento:

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

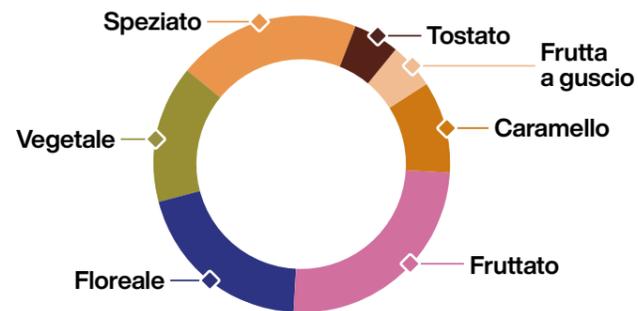
## Modalità di conservazione e degustazione suggerite

- ◆ È possibile abbattere e conservare il prodotto a -18°C e scongelarlo 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



# 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.



COMPRITAL

## 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





COMPRI TAL S.p.A.

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

[www.comprital.com](http://www.comprital.com) - [comprital@comprital.com](mailto:comprital@comprital.com)