

RICETTARIO

Pasticceria fredda con Speedy



SPEEDY

Una linea di **preparati in polvere** pensata per realizzare, in modo semplice e veloce: gelati, semifreddi e mousse.

- ◆ **Pronti all'uso** con la sola aggiunta di **acqua, latte o panna**
- ◆ Struttura eccezionale
- ◆ Ingredienti perfettamente bilanciati
- ◆ **Oltre 65 gusti** tra frutta, creme, cioccolati e yogurt.

SPEEDY +4

Speedy +4 è un prodotto in polvere che, **aggiunto ai prodotti della linea Speedy**, consente di ottenere una **mousse stabile a temperatura positiva**.

Le mousse ottenute con Speedy +4 sono stoccabili ad una temperatura di **-18/20°C** e degustabili a **+4/6°C**.

Semifreddo: Caramello e Cioccolato



Per il dolce:

1. Biscuit al cacao - Jaconde Cacao
2. Crumble al caramello
3. Semifreddo al caramello e burro salato
4. Copertura cioccolato al latte 823 - Callebaut
5. Meringa al caffè

3. PER IL SEMIFREDDO AL CAMELLO E BURRO SALATO

750g | Panna Excellence 35% Elle & Vire

250g | **Speedy Caramello al Burro Salato Comprital**

Mixare la panna con lo speedy e montare in planetaria ben fredda.

5. PER LA MERINGA AL CAFFÈ

180g | Acqua

50g | **Pasta Caffè del Nonno Giubileo Comprital**

50g | **Base Meringa Comprital**

220g | Zucchero semolato

3g | Caffè macinato

Mixare tutti gli ingredienti a freddo. Scaldare in microonde fino a 50°C miscelando ogni 20-25 secondi. Mixare e montare in planetaria.

Semifreddo: Mandorla e Cioccolato



Per il dolce:

1. Biscuit al cacao - Jaconde Cacao
2. Crumble al cacao
3. Semifreddo cioccolato e caffè
4. Semifreddo alla mandorla
- 5. Glassa gianduia Crock Comprital**

3. PER IL SEMIFREDDO AL CIOCCOLATO E CAFFÈ

750g	Panna Excellence 35% Elle & Vire
250g	Speedy Choco Caffè Comprital

Mixare la panna con lo speedy e montare in planetaria ben fredda.

4. PER IL SEMIFREDDO ALLA MANDORLA

750g	Panna Excellence 35% Elle & Vire
250g	Speedy Mandorla Comprital

Mixare la panna con lo speedy e montare in planetaria ben fredda.

5. PER LA GLASSA GIANDUIA CROCK

Uniformare la glassa gianduia crock con una spatola, scaldare in microonde a 30-32°C e utilizzare su dolce abbattuto.



Trilogia ai Frutti di bosco



Per il dolce:

1. Gel ai frutti di bosco
2. Mousse alla crema catalana
3. Caramello
4. Frutti rossi freschi

1. PER IL GEL AI FRUTTI ROSSI

830g	Purea di frutti di bosco Rogelfrut
70g	Base dessert Comprital
40g	Destrosio
60g	Zucchero semolato

Scaldare metà purea a 40°C, unire la base dessert, gli zuccheri e mixare. Unire la seconda parte di purea fredda e mixare.

2. PER LA MOUSSE ALLA CREMA CATALANA

150g	Acqua a 45°C
45g	Speedy +4 Comprital
200g	Speedy Crema Catalana Comprital
605g	Panna Excellence 35% Elle & Vire montata lucida

Mescolare lo speedy +4 con la frusta nell'acqua a 45°C. Attendere 30 secondi. Aggiungere Speedy crema catalana e mescolare con la frusta. Alleggerire con panna montata lucida.

3. PER IL CARMELLO

230g	Zucchero semolato
50g	Burro Pastry 82% Elle & Vire

Caramellare lo zucchero a secco. Unire il burro, stendere su teglia con silpat e raffreddare. Macinare al cutter e setacciare.

Mousse: Lampone

Per il dolce:

1. Crumble al lampone
2. Mousse cioccolato bianco e cocco
3. Cremoso cioccolato al latte e lampone
4. Glassa neutra e lime
5. Frutti di bosco freschi

2. PER LA MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO E COCCO

150g	Acqua a 45°C
45g	Speedy +4 Comprital
200g	Speedy Cioccolato Bianco e Cocco Comprital
605g	Panna Excellence 35% Elle & Vire montata lucida

Mescolare lo speedy +4 con la frusta nell'acqua a 45°C. Attendere 30 secondi. Aggiungere Speedy cioccolato bianco e cocco e mescolare con la frusta. Alleggerire con panna montata lucida.

3. PER IL CREMOSO CIOCCOLATO AL LATTE E LAMPONE

560g	Purea di lampone Rogelfrut
55g	Zucchero semolato
65g	Base dessert Comprital
200g	Cioccolato al latte 823 - Callebaut
120g	Burro Pastry 82% Elle & Vire Morbido

Scaldare la purea di lampone a 45°C. Aggiungere zucchero e base dessert e mixare. Aggiungere il cioccolato leggermente scaldato in microonde e mixare. Riportare la temperatura a 35°C circa. Emulsionare con il burro morbido.

4. PER LA GLASSA NEUTRA AL LIME

1000g	Glassa di fusto Neutra Comprital
5g	Zest di limone

Scaldare a 28°C, unire la zest di lime e mixare con mixer da emulsione. Utilizzare su dolce abbattuto.

Sorbetto alla fragola in granitore

VS. 1

3500g	Acqua a temperatura ambiente
1250g	Speedy Fragola con pezzi Comprital

Mixare l'acqua e lo speedy. Versare in granitore e gelare a circa -4/-5°C.

VS. 2

3000g	Acqua a temperatura ambiente
500g	Fragole o fragoline di bosco
1250g	Speedy Fragola con pezzi Comprital

Mixare l'acqua, la frutta e lo speedy. Versare in granitore e gelare a circa -4/-5°C.

Cremolata alla mandorla in granitore

600g | Acqua o latte di mandorla non zuccherato

50g | Zucchero semolato

150g | **Pasta di Mandorla 1957 La Preferita**

200g | **Base Soluzione Frutta Comprital**

Mixare tutti gli ingredienti e versare in granitore. Gelare a circa -5/-6°C.





Via del Mandorlo, 4 - 70022 Altamura (BA)
tel. 080 994 9411 - www.dimarnogroup.it
marketing@dimarno.it