



Mousse Subito Pronte

Maestro
Mattia Mainardi

SPEEDY+4

R i c e t t a r i o



COMPRITAL

DALL'INNOVAZIONE COMPRITAL



SPEEDY+4

Mousse

SUBITO PRONTE

Speedy +4 (novità 2023) 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.

**5 originali ricette ideate
dal Maestro Mattia Mainardi,
per realizzare mousse
in poco tempo.**

Mattia Mainardi



[Vai al menu](#)

Mousse

Subito Pronte



SPEEDY+4



Monoporzione al taglio:

Mascarpone, fragola, lampone e rosa



Tronchetto:

nocciola, caramello salato, cannella
e banana



Tartelletta:

mandorla, arancia, matcha e lampone



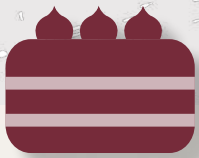
Piramide:

cioccolato bianco, cocco, pistacchio
e amarena



Pera alla ricotta,

gianduia e meringa



Monoporzione al taglio:

Mascarpone, fragola, lampone e rosa



Scopri la ricetta

Torna al menu



Monoporzione al taglio:

Mascarpone, fragola, lampone e rosa

Ingredienti

Preparazioni

Montaggio e Finitura

Per il montaggio

Biscuit rosso

Speedy Classic Mascarpone

Evulcream

Purea di lampone e fragola

Speedy +4

Zest di arancia

Pasta Rosa

Per la finitura e la decorazione

Meringa Più

La Glassa Fragola

Alcool

Colorante oro in polvere

Crispy di fragola LYO

Petali di rosa

Fragole fresche

La Glassa Neutra



[Torna al menu](#)



Monoporzione al taglio:

Mascarpone, fragola, lampone e rosa

Ingredienti

Preparazioni

Montaggio e Finitura

Bagna per il biscuit

250g *Acqua*
150g *Zucchero semolato*
65g *Liquore di lampone*

- Creare uno sciroppo con acqua e zucchero semolato.
- Far raffreddare e unire il liquore di lampone.
- Bagnare il biscuit.

Mousse al Mascarpone

150g *Acqua a 40°C*
50g *Speedy +4*
200g *Speedy Classic Mascarpone*
600g *Panna semi-montata*
2g *Zest di arancia*

- Disperdere con una frusta lo Speedy +4 nell'acqua a 40°C.
- Unire lo Speedy Mascarpone e disperdere con la frusta.
- Unire la panna semi-montata con l'aiuto di una spatola morbida (marisa).

Meringhe friabili al forno

220g *Acqua*
90g *Meringa più*
190g *Zucchero semolato*
250g *Zucchero a velo*

- Unire l'acqua, Meringa più, mixare e portare a 55-60°C.
- Montare in planetaria aggiungendo lo zucchero semolato in due step.
- A montata terminata, unire lo zucchero a velo e montare lentamente fino ad uniformare la meringa.
- Dressare su Silpat e cuocere in forno statico a 90°C (valvola aperta) per 2-3 ore.
- Impermeabilizzare post cottura con burro di cacao fuso.

Gelée Fragola, Lampone e Rosa

300g *Purea di lampone*
100g *Evulcream*
600g *Purea di fragola*
20g *Pasta Rosa*

- Unire l'Evulcream alla purea di lampone a 40°C.
- Aggiungere i restanti ingredienti e mixare.
- Conservare in frigorifero.
- Scaldare in microonde per fluidificare correttamente a seconda dell'utilizzo.

Glassa Fragola per +4

60g *Acqua fredda*
12g *Gelatina in polvere 180 Bloom*
940g *La Glassa Fragola*

- Disperdere la gelatina in acqua fredda e far gelificare.
- Sciogliere la massa gelificata in microonde e unirla alla glassa.
- Portare a 28-30°C e mixare con un mixer ad immersione dotato di lama per emulsione.
- Far gelificare per qualche ora in frigorifero.

Torna al menu



Monoporzione al taglio:

Mascarpone, fragola, lampone e rosa

Ingredienti

Preparazioni

Montaggio e Finitura

- 1 In un quadro inox h 4 cm, posizionare il biscuit e bagnarlo con la bagna di lampone.
- 2 Colare uno strato di gelée lampone-fragola-rosa e abbattere.
- 3 Dressare uno strato di mousse al mascarpone e continuare con il biscuit bagnato al lampone e la gelée. Abbattere.
- 4 Dressare nuovamente uno strato di mousse al mascarpone e concludere con il biscuit, avendo cura di lasciare 2-3 millimetri di spazio per la glassa. Abbattere.
- 5 Sformare la torta e glassare con La Glassa Fragola.
- 6 Far stabilizzare in congelatore.
- 7 Utilizzando coppapasta di diverse dimensioni come timbro, creare un decoro sulla glassa utilizzando il colorante oro idratato con poco alcool puro alimentare.
- 8 Tagliare i bordi e creare una monoporzioe della misura desiderata.
- 9 Completare la decorazione con le meringhe cotte al forno, quarti di fragole fresche spennellate con La Glassa Neutra, crispy di fragola LYO, petali di rosa essiccati.

TEMPERATURA CONSERVAZIONE: -18/20°C

TEMPERATURA DEGUSTAZIONE: +4/6°C

[Torna al menu](#)



Tronchetto:

nocciola, caramello salato, cannella
e banana



Scopri la ricetta

Torna al menu



Tronchetto:

nocciola, caramello salato, cannella
e banana

Ingredienti

Preparazioni

Montaggio e Finitura

Per il montaggio

Biscuit alla mandorla

Evulcream

Purea di banana

Speedy +4

Speedy Classic Nocciola

Speedy Classic Cannella

Speedy Classic Caramello Salato

Per la finitura e la decorazione

Spray velluto marrone

La Glassa Caramello al Burro Salato

Pailletè feulletine

Nocciola Caramellate La Preferita

La Glassa Cacao

Colorante oro

Glitter spray oro



Torna al menu



Tronchetto:

nocciola, caramello salato, cannella
e banana

Ingredienti

Preparazioni

Montaggio e Finitura

Gelée alla Banana

100g Evulcream
150g Acqua
50g Succo di limone
700g Purea di banana

- Disperdere l'Evulcream nell'acqua a 40°C.
- Unire il succo di limone e la purea di banana.
- Mixare e conservare in frigorifero.
- Scaldare in microonde per fluidificare correttamente a seconda dell'utilizzo.

Mousse alla Nocciola e Cannella

150g Acqua a 40°C
50g Speedy +4
150g Speedy Classic Nocciola
50g Speedy Classic Cannella
600g Panna semi-montata

- Disperdere con una frusta lo Speedy +4 nell'acqua a 40°C.
- Unire lo Speedy Nocciola e lo Speedy Cannella, disperdere con la frusta.
- Unire la panna semi-montata con l'aiuto di una spatola morbida (marisa).

Mousse al Caramello salato

150g Acqua a 40°C
50g Speedy +4
200g Speedy Classic
Caramello Salato
600g Panna semi-montata

- Disperdere con una frusta lo Speedy +4 nell'acqua a 40°C.
- Unire lo Speedy Caramello Salato e disperdere con la frusta.
- Unire la panna semi-montata con l'aiuto di una spatola morbida (marisa).

Glassa Caramello per +4

70g Acqua fredda
14g Gelatina in polvere 180 Bloom
916g La Glassa Caramello
al Burro Salato

- Disperdere la gelatina in acqua fredda e far gelificare.
- Sciogliere la massa gelificata in microonde e unirla alla glassa.
- Portare a circa 30°C e mixare con un mixer ad immersione dotato di lama per emulsione.
- Far gelificare per qualche ora in frigorifero.



Tronchetto:

nocciola, caramello salato, cannella
e banana

Ingredienti

Preparazioni

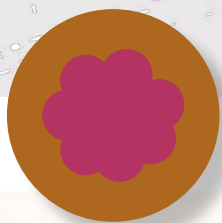
Montaggio e Finitura

- 1 Colare la gelée alla banana nello stampo da inserimento e abbattere.
- 2 Dressare nello stampo la mousse nocciola e cannella, inserirvi la gelée alla banana e completare con altra mousse e chiudere con il biscuit alla mandorla. Abbattere.
- 3 Dressare nello stampo il semifreddo al caramello salato e abbattere.
- 4 Glassare la mousse nocciola e cannella con La Glassa Caramello al Burro Salato e decorare con pailletè feulletine.
- 5 Spruzzare il secondo stampo con il burro di cacao marrone e spruzzare con glitter oro. Posizionarlo sul primo stampo.
- 6 Decorare con La Glassa Cacao e le Nocciole Caramellate La Preferita colorate con colorante oro.

TEMPERATURA CONSERVAZIONE: -18/20°C

TEMPERATURA DEGUSTAZIONE: +4/6°C

[Torna al menu](#)



Tartelletta:

mandorla, arancia, matcha e lampone



Scopri la ricetta

Torna al menu



Tartelletta:

mandorla, arancia, matcha e lampone

Ingredienti

Preparazioni

Montaggio e Finitura

Per il montaggio

Tartelletta di frolla al cacao

Biscuit al lampone

Purea di lampone

Evulcream

Speedy +4

Speedy Classic Mandorla

Speedy Classic Arancello

Speedy Classic The Matcha

Per la finitura e la decorazione

La Glassa Lampone

La Glassa Oro

Spray velluto rosso

Crumble Classico La Preferita

Colorante oro



[Torna al menu](#)



Tartelletta:

mandorla, arancia, matcha e lampone

Ingredienti

Preparazioni

Montaggio e Finitura

Gelée al Lampone

910g *Purea di lampone*

90g *Evulcream*

- Disperdere l'Evulcream in metà purea di lampone scaldata a 40°C.
- Unire la restante purea e mixare.
- Conservare in frigorifero.
- Scaldare in microonde per fluidificare correttamente a seconda dell'utilizzo.

Mousse al Tè Matcha

150g *Acqua a 40°C*

50g *Speedy +4*

200g *Speedy Classic Matcha*

600g *Panna semi-montata*

- Disperdere con una frusta lo Speedy +4 nell'acqua a 40°C.
- Unire lo Speedy Matcha e disperdere con la frusta.
- Unire la panna semi-montata con l'aiuto di una spatola morbida (marisa).

Mousse alla Mandorla e Arancia

150g *Acqua a 40°C*

50g *Speedy +4*

140g *Speedy Classic Mandorla*

60g *Speedy Classic Arancello*

600g *Panna semi-montata*

- Disperdere con una frusta lo Speedy +4 nell'acqua a 40°C.
- Unire lo Speedy Matcha e lo Speedy Arancello, disperdere con la frusta.
- Unire la panna semi-montata con l'aiuto di una spatola morbida (marisa).



Tartelletta:

mandorla, arancia, matcha e lampone

Ingredienti

Preparazioni

Montaggio e Finitura

1

Inserire un disco di biscuit al lampone sul fondo di una tartelletta, precedentemente impermeabilizzata post forno con burro di cacao fuso.

2

Colare uno strato di gelée al lampone e abbattere.

3

Dressare la mousse al matcha e lisciare con una spatola. Abbattere.

4

Dressare la mousse mandorla e arancia all'interno dello stampo a forma di lamponi e abbattere.

5

Sformare e spruzzare con burro di cacao rosso. Posizionare sopra la tartelletta.

6

Colorare il Crumble Classico La Preferita con il colorante oro e completare il bordo della tartelletta.

7

Con La Glassa Lampone miscelata con il 20% di Glassa Oro riempire i fori dello stampo superiore.

8

Decorare con timbro di cioccolato al lampone.

TEMPERATURA CONSERVAZIONE: -18/20°C

TEMPERATURA DEGUSTAZIONE: +4/6°C

[Torna al menu](#)



Piramide:

cioccolato bianco, cocco, pistacchio
e amarena



Scopri la ricetta

Torna al menu



Piramide:

cioccolato bianco, cocco, pistacchio
e amarena

Ingredienti

Preparazioni

Montaggio e Finitura

Per il montaggio

Amarene intere
(da Variegato Amarena)

Biscuit alla mandorla

Speedy +4

Speedy Classic
Cioccolato Bianco & Cocco

Speedy Classic Pistacchio Reale

Per la finitura e la decorazione

La Glassa Mango-Yuzu

Granella di meringa

Foglie d'oro

Pistacchi verdi pelati e tostat

Cocco rapé tostato

Colorante oro



[Torna al menu](#)



Piramide:

cioccolato bianco, cocco, pistacchio
e amarena

Ingredienti

Preparazioni

Montaggio e Finitura

Mousse al Pistacchio

150g *Acqua a 45°C*

50g *Speedy +4*

200g *Speedy Classic Pistacchio Reale*

600g *Panna semi-montata*

- Disperdere con una frusta lo Speedy +4 nell'acqua a 45°C.
- Unire lo Speedy Pistacchio Reale e mixare.
- Unire la panna semi-montata con l'aiuto di una marisa.

Mousse al Cioccolato Bianco e Cocco

150g *Acqua a 40°C*

50g *Speedy +4*

200g *Speedy Classic*

Cioccolato Bianco & Cocco

600g *Panna semi-montata*

- Disperdere con una frusta lo Speedy +4 nell'acqua a 40°C.
- Unire lo Speedy Cioccolato Bianco & Cocco e disperdere con la frusta.
- Unire la panna semi-montata con l'aiuto di una marisa.

Glassa Mango Yuzu per +4

75g *Acqua fredda*

15g *Gelatina in polvere 180 Bloom*

910g *La Glassa Mango-Yuzu*

- Disperdere la gelatina in acqua fredda e far gelificare.
- Sciogliere la massa gelificata in microonde e unirla alla glassa.
- Far gelificare per qualche ora in frigorifero.
- Portare a circa 28-30°C e mixare con un mixer a immersione dotato di lama per emulsione.



Piramide:

cioccolato bianco, cocco, pistacchio
e amarena

Ingredienti

Preparazioni

Montaggio e Finitura

1

Dressare nello stampo la mousse al pistacchio da inserimento e inserirvi due amarene intere. Abbattere.

2

Dressare nello stampo monoporzione la mousse al cioccolato bianco e cocco.

Inserire l'inserto amarena e pistacchio. Chiudere con altro semifreddo e completare con il biscuit alla mandorla. Lisciare ed abbattere.

3

Glassare con La Glassa Mango-Yuzu e stabilizzare in congelatore.

4

Decorare con pistacchi, cocco rapé colorato di oro, granella di meringa e foglie d'oro.

TEMPERATURA CONSERVAZIONE: -18/20°C

TEMPERATURA DEGUSTAZIONE: +4/6°C

[Torna al menu](#)



Pera alla ricotta, gianduia e meringa



[Scopri la ricetta](#)

[Torna al menu](#)



Pera alla ricotta, gianduia e meringa

Ingredienti

Preparazioni

Montaggio e Finitura

Per il montaggio

Meringa più

Evulcream

Purea di pera

Speedy +4

Speedy Classic Gianduiotto

Speedy Classic Ricotta

Speedy Classic Pera con pezzi

Copert Ciok

Per la finitura e la decorazione

Burro di cacao spray giallo, nero, verde e rosso

La Glassa Neutra

Picciolo in cioccolato fondente



[Torna al menu](#)



Pera alla ricotta, gianduia e meringa

Ingredienti

Preparazioni

Montaggio e Finitura

Meringa al muscovado caramellata al forno

195g *Acqua*
80g *Meringa più*
70g *Zucchero muscovado*
460g *Zucchero a velo*

- Mixare acqua, Meringa Più, scaldare in microonde a 55-60°C. Montare in planetaria aggiungendo lo zucchero semolato in due step.
- A montata terminata, unire lo zucchero a velo e montare poco fino ad uniformare la meringa.
- Dressare su carta forno o silpat.
- Formare dei dischi a misura su silpat e cuocere in forno statico a 200°C per 5 minuti e completando la cottura a 120°C.
- Impermeabilizzare post cottura con burro di cacao fuso.

Gelée alla pera

910g *Purea di pera*
90g *Evulcream*

- Disperdere l'Evulcream in metà purea scaldata a 40°C. Unire la restante purea e mixare.
- Conservare in frigorifero.
- Scaldare in microonde per fluidificare correttamente a seconda dell'utilizzo.

Mousse al Gianduia

150g *Acqua a 45°C*
50g *Speedy +4*
200g *Speedy Classic Gianduiotto*
600g *Panna semi-montata*

- Disperdere con una frusta lo Speedy +4 nell'acqua a 45°C.
- Unire lo Speedy Classic Gianduiotto e mixare.
- Unire la panna semi-montata con l'aiuto di una marisa.

Mousse alla Ricotta e Pera

150g *Acqua a 45°C*
50g *Speedy +4*
130g *Speedy Classic Ricotta*
70g *Speedy Classic Pera con pezzi*
600g *Panna semi-montata*

- Disperdere con una frusta lo speedy +4 nell'acqua a 45°C.
- Unire lo Speedy Ricotta e lo Speedy Pera con pezzi e mixare.
- Lasciar reidratare la frutta liofilizzata per 5 minuti. Scaldare il mix in microonde ad una temperatura di 30-35°C circa.
- Unire la panna semi-montata con l'aiuto di una marisa.

Glassa neutra per +4

75g *Acqua fredda*
15g *Gelatina in polvere 180 Bloom*
910g *La Glassa Neutra*

- Disperdere la gelatina in acqua fredda e far gelificare.
- Sciogliere in microonde la massa gelificata e unirla alla glassa.
- Far gelificare per qualche ora in frigorifero.
- Portare a circa 28-30°C e mixare con un mixer ad immersione dotato di lama per emulsione.

[Torna al menu](#)



Pera alla ricotta, gianduia e meringa

Ingredienti

Preparazioni

Montaggio e Finitura

1

Colare la gelée alla pera creando nello stampo da inserimento un primo strato. Abbattere.

2

Completare con la mousse al gianduia, abbattere e sformare.

3

Ricoprire per immersione lo stampo abbattuto con il Copert Ciok fuso al microonde e conservare in congelatore.

4

Dressare la mousse ricotta e pera nello stampo a forma di pera, posizionare l'inserito. Completare con altra mousse ricotta e pera e terminare con il disco di meringa al muscovado. Abbattere.

5

Spruzzare la monoporzione creando uno strato uniforme di burro di cacao giallo.

6

Sfumare poi con burro di cacao rosso e verde, e terminare con una leggera sfumatura nera.

7

Terminare con il picciolo di cioccolato fondente.

TEMPERATURA CONSERVAZIONE: -18/20°C

TEMPERATURA DEGUSTAZIONE: +4/6°C

[Torna al menu](#)

Inquadra il QR code
e scopri



Ricette e tutorial in
Realtà Aumentata



COMPRITAL

Scopri tutta la nostra gamma prodotti su

www.comprital.com