



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  $-18/20^{\circ}\text{C}$  e degustabili a  $+4/6^{\circ}\text{C}$ .

**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:

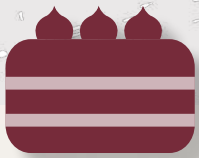
cioccolato bianco, cocco, pistacchio  
e amarena



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

Per la finitura e la decorazione

Biscuit rosso

Meringa Più

Speedy Classic Mascarpone

La Glassa Fragola

Evulcream

Alcool

Purea di lampone e fragola

Colorante oro in polvere

Speedy +4

Crispy di fragola LYO

Zest di arancia

Petali di rosa

Pasta 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 monoporzione 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.

Torna al menu





Tronchetto:

nocciola, caramello salato, cannella  
e banana

Ingredienti

Preparazioni

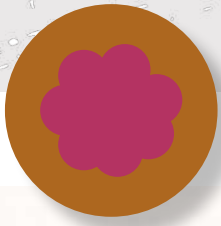
Montaggio e Finitura

- 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 tostati

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.

Torna al menu





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 reidrattare 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. Abbatte.
- 2 Completare con la mousse al gianduia, abbatte 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'inserto. Completare con altra mousse ricotta e pera e terminare con il disco di meringa al muscovado. Abbatte.
- 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](http://www.comprital.com)