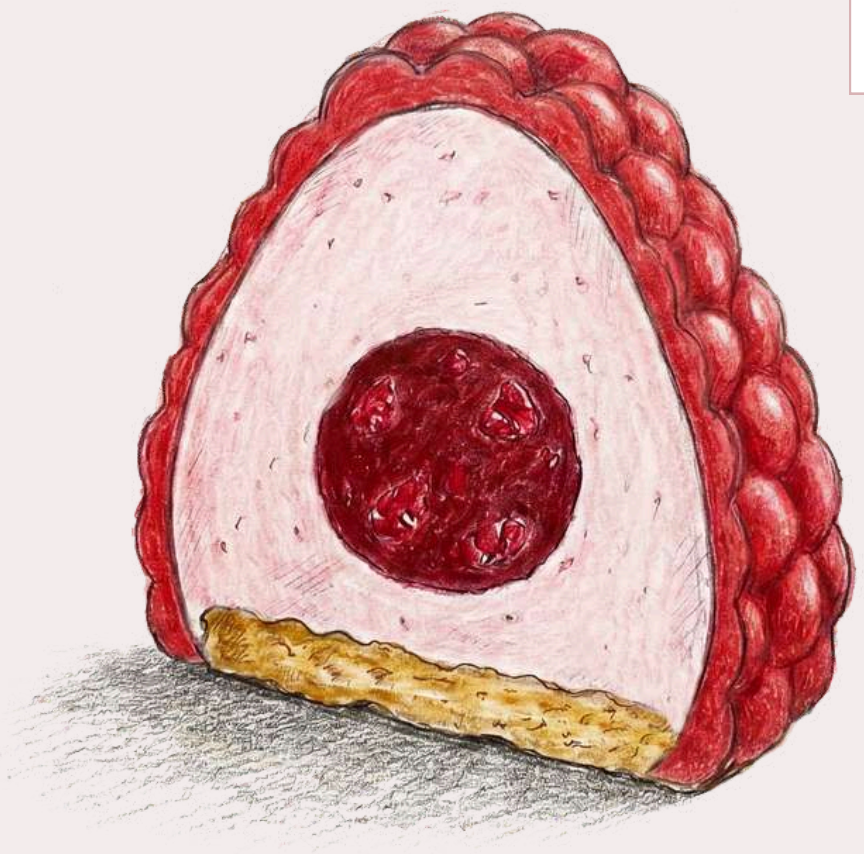
MINETTI

DISTRIBUIAMO BUON GUSTO
DAL 1980

COMPRITAL

la Preferita
Parma 1955



28 SETTEMBRE 2026
CON **MATTIA MAINARDI**

FRUTTA REALISTICA

MINETTI

DISTRIBUIAMO BUON GUSTO
DAL 1980

MATTIA MAINARDI



L'esperienza e la passione per il mondo del gelato portano **Mattia Mainardi** ad approfondire il **mondo sensoriale degli ingredienti** guidandolo in un approccio innovativo nella proposta di nuovi gusti e abbinamenti.

Cresce all'interno di **Comprital** come **dimostratore internazionale** e oggi ricopre il ruolo di **Responsabile Athenaeum** e **Responsabile applicazione prodotti**.

MINETTI

DISTRIBUIAMO BUON GUSTO
DAL 1980

PISTACCHIO

1





COMPOSIZIONE

- Biscuit al pistacchio
- Crumble dry al pistacchio Comprital
- Dubai Pistacchio Comprital
- Gelato Dolce Asporto al Pistacchio
- Copertura cioccolato bianco

MINETTI

DISTRIBUIAMO BUON GUSTO
DAL 1980

1 PISTACCHIO

RICETTA GELATO DOLCE ASPORTO AL PISTACCHIO

- **Acqua** 380 g
- **Zucchero semolato** 105 g
- **Destrosio** 25 g
- **Base bianca Dolce Asporto Comprital** 170 g
- **Panna** 210 g
- **Pasta Pistacchio Puro reale no color Comprital** 110 g

Mixare tutti gli ingredienti tranne la panna a temperatura ambiente, riporre in frigo per 15 minuti, inserire la panna fredda, emulsionare per qualche secondo. Mantecare.

COPERTURA

- **Copertura Cioccolato Bianco Comprital** 700 g
- **Cioccolato bianco** 300 g

Fondere la copertura e il cioccolato. Unire, aggiungere il colorante e mixare.
Utilizzare a circa 35°C.

MONTAGGIO

Dressare il gelato nello stampo. Con l'aiuto di una spatolina, distribuire il gelato verso i bordi creando un incavo. Aggiungere la Dubai Pistacchio Comprital e il crumble. Completare con uno strato di gelato e il biscuit. Lisciare con una spatola e abbattere.

MINETTI

DISTRIBUIAMO BUON GUSTO
DAL 1980

1 PISTACCHIO

FINITURA

- **Copertura cioccolato bianco**
- **Copertura colore verde brillante** (copertura cioccolato bianco + colorante verde scuro + colorante giallo)
- **Copertura verde-marrone** (copertura verde brillante + copertura cioccolato al latte)
- **Copertura rosso-viola** (copertura cioccolato bianco + colorante blu + colorante rosso)
- **Zucchero a velo non igroscopico**

Versare la copertura per pistacchio in un recipiente.
Creare delle righe in superficie con la copertura verde-marrone e la copertura rosso-viola.
Ricoprire la monoporzione immergendola nella copertura ed estrarla in verticale, lasciando colare i colori presenti in superficie.
Lasciar stabilizzare qualche minuto in congelatore.
Spolverare con zucchero a velo non igroscopico e spennellare.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: -16/-18°C

MINETTI

DISTRIBUIAMO BUON GUSTO
DAL 1980

ARACHIDE

2





COMPOSIZIONE

- **Biscuit al cacao**
- **Crumble Dry all’arachide Comprital**
- **Caramello all’arachide**
- **Semifreddo all’arachide**
- **Copertura cioccolato bianco caramellato**

MINETTI

DISTRIBUIAMO BUON GUSTO
DAL 1980

2 ARACHIDE

RICETTE

PER IL SEMIFREDDO ALL'ARACHIDE TOSTATA

- **Panna** 630 g
- **Latte** 50 g
- **Zucchero semolato** 110 g
- **Semifreddo Perfetto Comprital** 120 g
- **Pasta arachide tostata Comprital** 90 g

Mixare insieme panna, latte, zucchero e Semifreddo Perfetto Comprital.
Montare in planetaria fino a ottenere una struttura lucida.
Unire la Pasta Arachide Comprital e uniformare con una spatola morbida.

PER IL CARAMELLO ALL'ARACHIDE

- **Glassa di Fusto al caramello burro salato Comprital** 800 g
- **Pasta arachide tostata Comprital** 200 g

Scaldare la glassa in microonde a circa 30°C. Unire la Pasta Arachide Tostata Comprital e uniformare con una spatola. Conservare in frigorifero.

COPERTURA

- **Copertura Cioccolato Bianco Comprital** 700 g
- **Cioccolato Gold (cioccolato bianco caramellato)** 300g

Fondere la copertura in microonde, aggiungere il colorante e mixare.
Utilizzare a circa 30°C.

MINETTI

DISTRIBUIAMO BUON GUSTO
DAL 1980

2 ARACHIDE

MONTAGGIO

Abbattere lo stampo. Riempire le forme con la copertura al cioccolato gold.
Attendere 20 secondi circa e svuotare lo stampo.
Pulire i bordi con l'aiuto di una spatolina.
Dressare la montata scelta nello stampo. Con l'aiuto di una spatolina, distribuire la crema verso i bordi creando un incavo. Aggiungere il variegato o la farcitura scelta.
Completare con un ulteriore strato di montata e chiudere con la base scelta.
Lisciare con una spatola e abbattere.

FINITURA

- **Copertura cioccolato fondente**
- **Cacao in polvere**

Spennellare alcuni punti della superficie con la copertura cioccolato fondente.
Spennellare con cacao amaro, creando leggere sfumature di colore.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: -16/-18°C

MINETTI

DISTRIBUIAMO BUON GUSTO
DAL 1980

CABOSSA

3





COMPOSIZIONE

- **Biscuit al cacao**
- **Crumble dry al cacao Comprital**
- **Gelée cremosa al cioccolato fondente**
- **Mousse leggera al cioccolato**
- **Copertura fondente**

MINETTI

DISTRIBUIAMO BUON GUSTO
DAL 1980

3 GABOSSA

RICETTE

PER LA MOUSSE LEGGERA AL CIOCCOLATO

- **Acqua 45°C** 150 g
- **Speedy +4 Comprital** 50 g
- **Speedy classic cioccolato fondente Comprital** 200 g
- **Panna semi-montata** 600 g

Montare la panna in planetaria fredda fino a consistenza semimontata e lucida.
Unire lo Speedy +4 Comprital all'acqua a 45°C e disperdere con una frusta per circa 20 secondi. Aggiungere lo Speedy cioccolato fondente Comprital e uniformare con la frusta.
Unire 1/3 della panna nella prima massa, alleggerendo con la frusta.
Completare con la restante panna montata e uniformare con una marisa.

PER LA GELÉE CREMOSA AL CIOCCOLATO

- **Acqua** 520 g
- **Zucchero semolato** 200 g
- **Cioccolato mix Giubileo Comprital** 200 g
- **Base dessert Comprital** 80 g

Scaldare l'acqua a 40°C. Unire tutti gli ingredienti e mixare.
Stabilizzare in frigorifero. Prima dell'uso, uniformare con una frusta.
Stemperare in microonde se necessario.

COPERTURA

- **Copert Ciok Comprital** 700 g
- **Cioccolato fondente** 300 g
- **Fave di cacao tostate** Q.B.

Fondere la copertura e il cioccolato. Unire ed emulsionare. Utilizzare a circa 30°C.

MINETTI

DISTRIBUIAMO BUON GUSTO
DAL 1980

3 GABOSSA

MONTAGGIO

Abbattere lo stampo. Riempire le forme con la copertura al cioccolato fondente. Attendere 20 secondi circa e svuotare lo stampo.
Pulire i bordi con l'aiuto di una spatolina. Dressare la mousse leggera nello stampo. Con l'aiuto di una spatolina, distribuire la montata verso i bordi creando un incavo. Farcire con la gelée cremosa.
Completare con il crumble, un ulteriore strato di montata e chiudere con il biscuit al cacao. Lisciare con una spatola e abbattere.

FINITURA

- **Copertura per cabossa**
- **Copertura nera**: copertura per cabossa + colorante nero
- **Copertura rosso mattone** (cioccolato bianco + colorante giallo + colorante rosso + poco colorante nero o copertura nera)
- **Copertura giallo-arancio** (copertura cioccolato bianco + colorante giallo + poco colorante rosso)
- **Cacao in polvere**

Creare sfumature cromatiche spennellando la superficie della cabossa con le coperture. Terminare con dettagli neri. Spolverare con cacao in polvere. Passare la superficie con una pistola di aria calda per uniformare i colori.

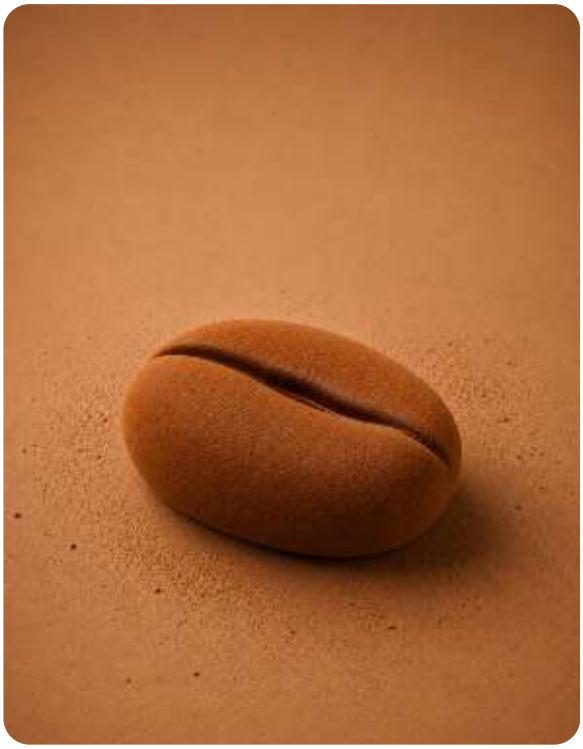
TEMPERATURA DI SERVIZIO: +4/+6°C

MINETTI

DISTRIBUIAMO BUON GUSTO
DAL 1980

CAFFÈ

4





COMPOSIZIONE

- **Biscuit al cacao**
- **Variegato Choco Coffee Comprital**
- **Gelée cioccolato e caffè**
- **Semifreddo al caffè**
- **Copertura fondente e caffè**

MINETTI

DISTRIBUIAMO BUON GUSTO
DAL 1980

4 CAFFÈ

RICETTE

PER IL SEMIFREDDO MASCARPONE E CAFFÈ

- **Panna** 720 g
- **Zucchero semolato** 60 g
- **Semifreddo Perfetto Comprital** 140 g
- **Pasta Caffè del Nonno Giubileo Comprital** 50 g
- **Mascargel Giubileo Comprital** 30 g

Mixare tutti gli ingredienti insieme. Montare in planetaria fredda.

PER LA GELÉE AL CIOCCOLATO E CAFFÈ

- **Acqua** 450 g
- **Base Gelée -18** 90 g
- **Destrosio** 65 g
- **Zucchero semolato** 40 g
- **Zucchero d'uva** 215 g
- **Pasta caffè del nonno Giubileo Comprital** 60 g
- **Cioccolato mix Giubileo Comprital** 80 g

Scaldare l'acqua a 50°C. Unire la Base gelée e il cioccolato mix Comprital. Mixare. Unire i restanti ingredienti e mixare. Stabilizzare in frigorifero direttamente nello stampo poi abbattere.

PER LA COPERTURA

- **Copert Ciok Comprital** 700 g
- **Cioccolato fondente** 300 g
- **Caffè macinato** Q.B.

Fondere la copertura in microonde. Emulsionare con il cioccolato. Utilizzare a circa 35°C.

MINETTI

DISTRIBUIAMO BUON GUSTO
DAL 1980

4 CAFFÈ

MONTAGGIO

Abbattere lo stampo. Riempire le forme con la copertura al cioccolato fondente.
Attendere 20 secondi circa e svuotare lo stampo.
Pulire i bordi con l'aiuto di una spatolina.
Dressare il semifreddo nello stampo. Con l'aiuto di una spatolina, distribuire la crema verso i bordi creando un incavo. Inserire l'inserto al cioccolato e caffè. Aggiungere il variegato Choco coffee crunch Comprital. Completare con un ulteriore strato di montata e chiudere con il biscuit al cacao. Lisciare con una spatola e abbattere.

FINITURA

- **Copertura per caffè**
- **Cacao in polvere**

Ricoprire la monoporzione immergendola nella copertura.
Lasciar stabilizzare qualche minuto in congelatore.
Spolverare la superficie con cacao in polvere.
Scaldare leggermente la superficie con una pistola di aria calda per creare l'effetto desiderato.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: -16/-18°C

MINETTI

DISTRIBUIAMO BUON GUSTO
DAL 1980

NOCCIOLA

5





COMPOSIZIONE

- **Biscuit al cacao**
- **Crumble dry alla Nocciola Comprital**
- **Salsa caramello e nocciola**
- **Chantilly montata alla nocciola**
- **Copertura cioccolato al latte Comprital**
- **Cioccolato bianco caramellato**

MINETTI

DISTRIBUIAMO BUON GUSTO
DAL 1980

5 NOCCIOLA

RICETTE

PER LA CHANTILLY MONTATA ALLA NOCCIOLA

- **Panna** 785 g
- **Base Dessert Comprital** 75 g
- **Zucchero semolato** 50 g
- **Pasta Nocciola Tonda Gentile Trilobata Comprital** 90 g

Scaldare metà della panna a 40°C. Aggiungere la Base Dessert Comprital, lo zucchero e mixare. Incorporare la pasta di frutta secca e mixare. Completare con la restante panna fredda e mixare. Far stabilizzare in frigorifero fino a raggiungimento della temperatura di 4°C. Montare in planetaria fredda.

PER LA SALSA CARAMELLO E NOCCIOLA

- **Glassa di Fusto caramello burro salato Comprital** 500 g
- **Pasta nocciola Anniversario La Preferita** 300 g
- **Acqua** 200 g

Scaldare la glassa a 40°C. Unire la pasta nocciola e l'acqua tiepida.
Emulsionare con mixer ad immersione. Stabilizzare in frigorifero.

PER LA COPERTURA

- **Copertura cioccolato al latte Comprital** 700 g
- **Cioccolato gold** 300 g
- **Colorante giallo 60%** Q.B.
- **Colorante rosso 40%** Q.B.

Fondere la copertura e il cioccolato. Unire i coloranti e mixare. Utilizzare a circa 35°C.

MINETTI

DISTRIBUIAMO BUON GUSTO
DAL 1980

5 NOCCIOLA

MONTAGGIO

Dressare la chantilly alla nocciola nello stampo. Con l'aiuto di una spatolina, distribuire la crema verso i bordi creando un incavo. Aggiungere la salsa e il crumble alla nocciola. Completare con un ulteriore strato di montata e chiudere con la base scelta.
Lisciare con una spatola e abbattere.

FINITURA

- **Copertura per nocciola**
- **Copertura per arachide**
- **Copertura colore nero** (copertura cioccolato fondente + colorante nero)

Versare la copertura color nocciola in un recipiente e creare delle righe di copertura nera e di copertura per arachide. Immergere la parte frontale della nocciola nella copertura arachide, decorare con pennello e lasciar cristallizzare qualche secondo.
Immergere la restante parte della nocciola nella copertura con le sfumature di colore, lasciando esposta la parte coperta in precedenza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: +4/+6°C

MINETTI

DISTRIBUIAMO BUON GUSTO
DAL 1980

LAMPONE

6





COMPOSIZIONE

- **Biscuit lampone**
- **Variegato lampone Comprital**
- **Sorbetto dolce asporto al lampone**
- **Semifreddo al lampone**
- **Copertura cioccolato bianco e lamponi liofilizzati**

MINETTI

DISTRIBUIAMO BUON GUSTO
DAL 1980

6 LAMPONE

RICETTE

PER IL SEMIFREDDO AL LAMPONE

- **Panna** 490 g
- **Destrosio** 70 g
- **Semifreddo Perfetto Comprital** 160 g
- **Purea di lampone** 250 g
- **Primafrutta lampone Comprital** 30 g

Mixare insieme panna, destrosio e semifreddo perfetto. Montare in planetaria fredda fino a consistenza semi-montata. Unire la purea di lampone precedentemente miscelata alla pasta di frutta e uniformare.

PER IL SORBETTO AL LAMPONE

- **Acqua** 260 g
- **Base Frutta Dolce Asporto Comprital** 200 g
- **Zucchero semolato** 60 g
- **Destrosio** 30 g
- **Purea di frutta** 450 g

Mixare tutti gli ingredienti in polvere con l'acqua a temperatura ambiente (25-30°C). Unire la frutta, mixare e lasciar riposare in frigorifero per 15 minuti. Mantecare. Dressare nello stampo da inserto e abbattere.

COPERTURA

- **Copertura cioccolato bianco Comprital** 1000 g
- **Colorante liposolubile rosso** Q.B.

MINETTI

DISTRIBUIAMO BUON GUSTO
DAL 1980

6 LAMPONE

MONTAGGIO

Abbattere lo stampo. Riempire le forme con la copertura rossa.
Attendere 20 secondi circa e svuotare lo stampo. Pulire i bordi con l'aiuto di una spatolina.
Dressare il semifreddo nello stampo. Inserire l'inserto di sorbetto al lampone precedentemente abbattuto. Aggiungere il variegato lampone.
Completare con un ulteriore strato di semifreddo al lampone e chiudere con il biscuit.
Lisciare con una spatola e abbattere.

FINITURA

- **Burro di cacao spray colore rosso**

Spruzzare la superficie con burro di cacao spray rosso.
Scaldare leggermente con una pistola ad aria calda per uniformare il colore.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: -16/-18°C

MINETTI

DISTRIBUIAMO BUON GUSTO
DAL 1980

MANGO

7





COMPOSIZIONE

- **Biscuit bianco**
- **Crumble Dry al limone Comprital**
- **Gel al mango e passion fruit**
- **Mousse al mango**
- **Copertura cioccolato bianco**

MINETTI

DISTRIBUIAMO BUON GUSTO
DAL 1980

7 MANGO

RICETTE

PER LA CHANTILLY MONTATA AL MANGO

- **Panna** 525 g
- **Purea di frutta** 400 g
- **Base Dessert Comprital** 75 g

Scaldare metà della panna a 40°C. Aggiungere la Base Dessert Comprital e mixare. Incorporare la purea di frutta e la restante panna fredda e mixare. Lasciar stabilizzare in frigorifero fino a raggiungimento della temperatura di 4°C.
Montare in planetaria fredda.

PER IL GEL AL MANGO E PASSION FRUIT

- **Acqua** 190 g
- **Succo di passion fruit** 200 g
- **Polpa Mango Alphonso Comprital** 500 g
- **Destrosio** 30 g
- **Base Dessert Comprital** 80 g
- **Mango tagliato a macedonia** 500 g

Unire l'acqua, il succo di passion fruit, la purea di mango e il destrosio.
Scaldare a 35°C e mixare con la Base Dessert Comprital. Stabilizzare in frigorifero.
Con una frusta, rendere la struttura cremosa e aggiungere i cubetti di mango fresco.
Utilizzare in stampo e abbattere o inserire direttamente al centro del dessert.

COPERTURA

- **Copertura cioccolato bianco Comprital** 700 g
- **Cioccolato bianco** 300 g
- **Colorante giallo uovo** Q.B.

Fondere la copertura e il cioccolato. Unire, aggiungere il colorante e mixare.
Utilizzare a circa 35°C.

MINETTI

DISTRIBUIAMO BUON GUSTO
DAL 1980

7 MANGO

MONTAGGIO

Abbattere lo stampo. Riempire le forme con la copertura gialla.
Attendere 20 secondi circa e svuotare lo stampo.
Pulire i bordi con l'aiuto di una spatolina.
Dressare la crema montata nello stampo. Con l'aiuto di una spatolina, distribuire la crema verso i bordi creando un incavo. Aggiungere la composta di mango e passion fruit.
Completare con il crumble, un ulteriore strato di montata e il biscuit.
Lisciare con una spatola e abbattere.

FINITURA

- **Burro di cacao spray rosso**
- **Burro di cacao spray verde**

Spruzzare un lato del mango con burro di cacao rosso. Spruzzare il lato opposto con il verde. Per un risultato lucido, stabilizzare il dessert in congelatore e glassare con Glassa di Fusto Neutra Comprital (aggiungere 12 g di gelatina in polvere istantanea sciolta in 60 g di acqua a 40°C a 940g di glassa).

TEMPERATURA DI SERVIZIO: +4/+6°C

MINETTI

DISTRIBUIAMO BUON GUSTO
DAL 1980

Minetti 1980 S.r.l.
Via Dell'Artigianato, 22
24046 Osio Sotto (BG)

+39 035 260360
info@minetti1980.com
minetti1980.com