

## RASSEGNA STAMPA

**gelateria**news  
rivista per il gelatiere nel mondo

PERIODICITA'	USCITA	PAGINA
Bimestrale	Marzo-Aprile 2010	24



### "UNICA"

E' sul mercato "UNICA" la nuova Passata Oro della Linea Più di Giuso.

Tanti i plus di questo prodotto che la rendono davvero "UNICA": dalle materie prime zucchero di canna e pectine naturali estratte dalla frutta) alla lavorazione ("UNICA" è infatti ottenuta con il sistema di concentrazione sottovuoto che ne garantisce inalterate le qualità organolettiche).

Un prodotto utilizzabile ad ampio spettro in pasticceria in quanto non si limita alle preparazioni consuete (farciatura di croissant e biscotti o realizzazione di crostate) ma si rivela ottimale anche in impieghi più moderni e innovativi (come nella ricetta allegata).



## Segue

"UNICA" è un prodotto così ricco e corposo (contiene ben il 50% di albicocche) da conferire un gusto marcato (grazie anche all'impiego di solo zucchero di canna) a tutte le preparazioni. Tecnicamente si caratterizza in particolare per la elevatissima facilità di lavorazione, combinata ad una perfetta tenuta in cottura.

"UNICA" è disponibile in due formati (2 secchielli da 5,6kg o un unico contenitore da 12,5kg) per soddisfare le diverse esigenze.

### **SACHER IN SUITE**

*Il dolce si compone di: mousse al cioccolato, biscuit, passata "UNICA" e mousse di albicocche. Con aggiunta di salsa all'albicocca per il manico-contenitore.*

#### *Mousse al cioccolato*

*Montare 1.000 gr. di panna, preparare una pastella con 400 gr. di latte + 500gr. di Cuzco Mousse; quindi incorporare la pastella alla panna già montata e collocarne uno strato generoso nella "Suite".*

*Sovrapporre il biscuit*

*Distribuire un sottile strato di "UNICA"*

#### *Mousse all'albicocca*

*Montare 1.000gr di panna, preparare una pastella con 250gr. di latte e 200 gr. di "Charm" di Giuso mescolando rapidamente. Unire la pastella alla panna montata e incorporare 300 gr. di "UNICA".*

*Versare la mousse all'albicocca fino a riempire "Suite".*

*Per la preparazione della "Salsa all'albicocca" da versare nel manico-contenitore di Suite procedere mescolando 80% di "UNICA" e 20% di Gelosa Giuso, quindi riempire con sac-a-poche.*