

RASSEGNA STAMPA

TESTATA: **IL GELATIERE ITALIANO**

PERIODICITA': **Mensile**

DATA: **Settembre 2007**

PAGINA: **81**

GIUSO

Coppa con praline e amarene

Ingredienti

- Cuzco Cioccolato bianco: g 300 di preparato per ogni kg di prodotto finito
- Cuzco Cioccolato al latte fine: g 285 per ogni kg di prodotto finito
- Cioccolato & Moka: g 285 per ogni kg di prodotto finito
- Cuzco Fondente: g 375 di preparato per ogni kg di prodotto finito

Realizzazione e presentazione

La miscela Cuzco può essere utilizzata sia con la pastorizzazione tradizionale sia con la lavorazione a freddo, diluendo la miscela in acqua o latte. Le quantità variano a seconda del gusto e del procedimento scelto. Nella lavorazione tradizionale, per Cuzco Bianco si consigliano le seguenti modalità: miscelare e pastoreizzare a 80/85°C (o in alternativa

Segue

effettuare la bassa pastorizzazione a 65°C); quindi mantecare dopo eventuale raffreddamento. In caso si desiderasse modificare la consistenza del gelato, in base alle esigenze termiche di vetrina, è possibile impiegare latte in un intervallo da 2.650 a 2.900 g.

Nota

Il gelato di cioccolato creato con Cuzco è perfettamente bilanciato, sempre morbido, facilmente lavorabile e personalizzabile con elementi come panna, miele, topping, spezie e altri alimenti. I contenitori InDue e InQuattro sono appositamente studiati per permettere ai gourmet del cioccolato di assaporare appieno la purezza delle diverse sfumature di gusto, che così non si mischiano ma si esaltano l'un altra.

