

RASSEGNA STAMPA

TESTATA: PASTICCERIA INTERNAZIONALE

PERIODICITA': Mensile

DATA: Settembre 2007

PAGINA: 120

Cioccolato, miele e lavanda



Nella compilazione di InQuattro di **Giuso**, quella di Cuzco con miele e fiori di lavanda è una fra le più apprezzate. Cuzco, preparato con cioccolato puro, viene qui proposto nella versione al latte fine, che si sposa dapprima con l'arancia, per offrire un contrasto tra la freschezza della frutta e l'intensità del cioccolato, per poi equilibrarsi con il fiordilatte. Ma il tocco finale viene dato dal miele impreziosito da fiori di lavanda. L'obiettivo è di agevolare l'esecuzione: il gelato Cuzco Cioccolato al Latte Fine si mette a punto mescolando il preparato con acqua (285 g x 1 kg), mentre per il gusto arancia si utilizza la pasta concentrata Tantofrutto Arancia, con frutta intera o in pezzi: il dosaggio è di 60-70 g x 1 kg. Il gusto fiordilatte si ottiene con Milkapan, con un dosaggio pari a 33-35 g x 1 kg. Quanto al miele, si suggerisce la versione uniflorale, più delicata rispetto alla multiflorale. Per info, www.giuso.it