

## RASSEGNA STAMPA

TESTATA: **IL GELATIERE ITALIANO**

PERIODICITA': **Mensile**

DATA: **Novembre-Dicembre 2007**

PAGINA: **100**

**GIUSO**

## **Suite pistacchio & mascarpone**

### **Ingredienti**

(per 25 bicchieri)  
PerMousse g 300  
latte freddo g 700  
pasta Pistacchio Gold  
(60 g per 500 g di massa montata)  
pasta Mascotta  
(70 g per 500 g di massa montata)  
Farcitop Arancia g 10  
biscuit  
torrone  
miele

### **Procedimento**

Mettere in planetaria PerMousse con il latte freddo e montare al massimo della velocità per circa 2 minuti: la montata deve inglobare aria fino a diventare cremosa (montatura al 60-70 per cento). Una volta preparata la mousse,

aromatizzarla con la pasta Pistacchio Gold.

### **Presentazione**

Riempire la coppa Suite, ponendo un primo strato di mousse al pistacchio, quindi un leggero strato di torrone, sovrapporre del biscuit arricchito con miele e chiudere la composizione con uno strato di mousse al mascarpone. Per una maggior resa cromatica e per arricchire il gusto, riempire il manico di Suite con Farcitop Arancia.

### **Confezioni**

PerMousse: sacchetti da 2 kg in cartone da 4 unità  
pasta Pistacchio linea Gold: sacchielli da 2,5 o 5,5 kg in cartoni da 2 unità

Farcitop Arancia: lattine da 0,9 kg in cartoni da 6 unità

### **Consigli d'uso**

PerMousse è un preparato che consente la semplice realizzazione di mousse morbide, cremose e dal sapore neutro, ideale per la preparazione di dessert al bicchiere.

*info@giuso.it - www.giuso.it*





Ne.www.s Srl  
Via Domenichino 40 – Milano  
Tel. 02/48.02.85.35 – Fax 02/48.02.87.09  
e-mail: [welcome@newwws.it](mailto:welcome@newwws.it)