

RASSEGNA STAMPA

TESTATA: **GELATO ARTIGIANALE**
 PERIODICITA': **Mensile**
 DATA: **Gennaio 2008**
 PAGINA: **205**





GIUSO
UN SECOLO DI INNOVAZIONE

Sinfonia d'autunno: Coppa "Suite 60" con Cuzco Mousse

Cuzco Mousse con "Suite 60" è l'ambito vincente per le preparazioni di gelateria e pasticceria dell'inverno 2007-2008. Cuzco Mousse – che si ispira al concetto di purezza estrema dei cioccolati della linea "Cuzco" – è l'ideale per torte e dolci al bicchiere.

Cuzco Mousse ha un gusto ricco e una consistenza voluttuosa, deve sempre essere utilizzata con panna montata, è di facile impiego e garantisce risultati sempre perfetti.

"Suite 60" è invece una delle novità che Giuso presenterà a SIGEP 2008.

Sull'onda del successo registrato dalle coppe "Suite 120", Giuso oggi propone un ampliamento di gamma: "Suite 60". Questa coppa è caratterizzata da un ampio bordo stondato ed ineguale, una sorta di veletta, che la rende unica nel suo genere.

Cuzco Mousse trova in "Suite 60", per la sua forma morbida ed ergonomica, e per la caratteristica trasparenza, il contenitore ideale in grado di esaltarne corposità e cromatismi, creando così un richiamo irresistibile per il consumatore.

Una proposta per la stagione autunno-inverno 2007/2008 è

"Suite 60 Cioccolato & Caffè"

nella quale il bouquet e l'aroma intenso del caffè si accompagnano alla corposità di una mousse di cioccolato puro.

"Suite 60 Cioccolato & Caffè"

Mousse cioccolato

Ingredienti:
 300 gr. di Cuzco Mousse
 250 gr. di latte intero
 1.000 gr. di panna

Versare la panna in una bastardella, preparare una pastella con Cuzco Mousse e il latte, unirla alla panna mescolando rapidamente fino al completo scioglimento. È possibile impiegarla così oppure montarla leggermente con una frusta o in planetaria.

Mousse caffè

Ingredienti:
 100 gr. di Charm
 125 gr. di latte intero
 500 gr. di panna
 20 gr. di Espresso Giuso

Versare la panna e il caffè espresso in una bastardella, preparare una pastella con Charm e il latte, unirla alla panna mescolando rapidamente fino al completo scioglimento.

È possibile impiegarla così oppure montarla leggermente con una frusta o in planetaria. Collocare una porzione di mousse al cioccolato sul fondo di "Suite 60", aggiungere quindi la mousse caffè e decorare a piacere.

Per la decorazione si suggerisce l'uso di cereali o biscotteria secca minuta che con la loro granulosità naturale creano un piacevole contrasto alla morbidezza delle mousse.



Ne.www.s Srl
 Via Domenichino 40 – Milano
 Tel. 02/48.02.85.35 – Fax 02/48.02.87.09
 e-mail: welcome@newwwws.it