

RASSEGNA STAMPA

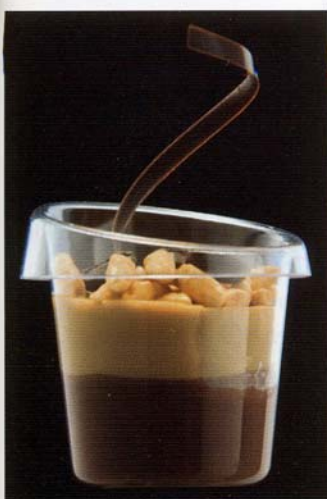
TESTATA: PASTICCERIA INTERNAZIONALE

PERIODICITA': Mensile

DATA: Gennaio 2008

PAGINA: 211

Sinfonia d'autunno



Cuzco Mousse con Suite 60 di **Giuso** costituiscono un "ambo" vincente in gelateria e pasticceria. Cuzco Mousse – che si ispira al concetto di purezza dei cioccolati della linea Cuzco – è adatta a torte e dolci al bicchiere. Piacevole per il gusto ricco e la consistenza morbida, deve essere utilizzata con panna montata ed è di facile impiego.

Suite 60 è invece una delle novità che l'azienda presenta a Sigep: sull'onda del successo registrato dal-

le coppe Suite 120, è caratterizzata da un ampio bordo stondato ed ineguale, una sorta di veletta, che la rende riconoscibile.

Cuzco Mousse trova in questo bicchierino – dalla forma ergonomica e dalla caratteristica trasparenza – il contenitore in grado di esaltarne corposità e cromatismi, creando un richiamo per il consumatore.

Una proposta per la stagione fredda è Suite 60 Cioccolato & Caffè (di cui proponiamo qui la ricetta), nella quale l'aroma del caffè si accompagna alla corposità di una mousse di cioccolato puro.

Per info, www.giuso.it

Suite 60 Cioccolato & Caffè

Mousse cioccolato

Cuzco Mousse	g	300
latte intero	g	250
panna	g	1.000

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

Charm	g	100
latte intero	g	125
panna	g	500
Espresso Giuso	g	20

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

Montaggio

Collocare una porzione di mousse al cioccolato sul fondo di Suite 60, aggiungere la mousse caffè e decorare a piacere. Si suggerisce l'uso di cereali o biscotteria secca minuta.