

RASSEGNA STAMPA

TESTATA: **IL PASTICCIERE ITALIANO**
PERIODICITA': **Mensile**
DATA: **Gennaio 2008**
PAGINA: **152**



Morbidezza in forma di mousse

*Incredibilmente morbida e vellutata è Cuzco Mousse, la novità di **Giuso** per il 2008. La tradizione di estrema purezza del cioccolato che ha contraddistinto i gelati realizzati con Cuzco si apre ora al mondo delle mousse. Ideale sia per torte che per dolci al bicchiere Cuzco Mousse presenta un gusto ricco e ineguagliabile e una consistenza voluttuosa. A base di cioccolato puro, deve essere utilizzata con panna montata, è di facile impiego e garantisce risultati sempre perfetti. Cuzco Mousse si utilizza stemperando la dose in latte, incorporandola nella panna montata al 70%. Per le torte il dosaggio consigliato è di 500 g per litro di panna, per le mousse da bicchiere 300-350 g per litro. Cuzco Mousse: sapori e aromi che soddisfano il palato e appagano lo spirito.*

