

RASSEGNA STAMPA

TESTATA: **IL GELATIERE ITALIANO**
 PERIODICITA': **Mensile**
 DATA: **Febbraio 2008**
 PAGINA: **74**

RICETTE DALLE AZIENDE / I frutti rossi

Gelato cioccolato & lampone

Ingredienti

- gelato al lampone
- gelato di cioccolato Cuzco
- biscuit

Decorazione

- lamponi freschi
- topping al lampone Giuso

Realizzazione e presentazione

Collocare sul fondo della coppa Free uno strato di gelato di cioccolato Cuzco, inserire il biscuit e aggiungere una porzione di gelato al lampone. Decorare con lamponi freschi e aggiungere nel manico un topping al lampone.

Gelato al lampone

(totale 1.505 g
 con 40% di frutta fresca)
 lamponi freschi g 600
 Setafrù Giuso g 50
 zucchero g 280
 destrosio g 20
 acqua g 500
 pasta di lampone Giuso g 50
 succo di limone g 5

Mescolare tutte le parti secche: zucchero, destrosio e base frutta Setafrù; in un altro contenitore frullare con un mixer i lamponi freschi con la pasta di lampone Giuso insieme all'acqua e al limone. Amalgamare le parti secche nel frullato e frullare nuovamente. Far riposare per almeno 30 minuti in frigorifero e poi mantecare.

Gelato di cioccolato Cuzco

Cuzco fondente Superior kg 1,5
 acqua l 2,5

Nota

La miscela Cuzco può essere utilizzata anche senza pastorizzazione. I prodotti della linea Cuzco contengono puro cioccolato che conferisce al gelato un gusto particolarmente ricco e corposo.

info@giuso.it - www.giuso.it

