

## RASSEGNA STAMPA

TESTATA: **IL GELATIERE ITALIANO**  
PERIODICITA': **Mensile**  
DATA: **Marzo 2008**  
PAGINA: **76**

**Giuso**

# Suite 60, cioccolato e caffè

**Ingredienti**

- mousse al cioccolato
- mousse al caffè

**Decorazione**

- guarnizione di cioccolato
- riso soffiato caramellato

**Realizzazione e presentazione**

Per allestire Suite 60 disporre sul fondo della coppa uno strato di mousse al cioccolato e lasciarlo riposare in freezer o abbattitore fino all'indurimento; ripetere poi l'operazione con la mousse al caffè; infine decorare con riso soffiato caramellato e cioccolato.

**Mousse al cioccolato**

CuzcoMousse g 350  
latte intero g 250  
panna g 1.000

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

**Mousse al caffè**

Charm g 100  
latte intero g 125  
panna g 500  
Espresso 100%  
Arabica Colombia g 20

Versare panna ed Espresso 100% Arabica Colombia 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 in planetaria.

[www.giuso.it](http://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)