

**RASSEGNA STAMPA**

TESTATA	PERIODICITA'	NR USCITA	PAGINA
Gelato Artigianale	Mensile	Maggio 2008	148

**INFO AZIENDE**



*vetrina*

  

**Da Giuso un gusto fresco e intenso per l'estate**

Gusto fresco e intenso per l'estate con le granite e i frappé "Espresso 100% Arabica Colombia".

Il nuovo ed innovativo caffè solubile - creato da Giuso per realizzare gelati (ma anche creazioni di pasticceria) - propone sfiziose soluzioni.

Granite e frappé particolarmente apprezzate in estate perché rinfrescanti e nutrienti, a partire dalla prossima estate diventeranno anche gustose e raffinate.

La proposta Giuso di abbinare del soufflé a prodotti da bere è assolutamente originale e innovativa e soddisferà tutti coloro che cercano una pausa refrigerante.

È il caso del "Frappé Soufflé al Cioccolato e Caffè" o della "Granita Soufflé al Caffè", due ricette semplici da realizzare ma di sicuro successo per la consistenza degli ingredienti e la piacevole e perdurante freschezza, ma, soprattutto, per il gusto intenso che "Espresso 100% Arabica Colombia" conferisce a queste due preparazioni.

"Espresso 100% Arabica Colombia", come indicato nel nome, è ottenuto dalla specie "Arabica" (la specie di caffè più apprezzata sul mercato per il suo aroma intenso) e con provenienza dai coltivatori colombiani che, per altitudine e clima, conferiscono al chicco di caffè prestazioni ineguagliabili. Inoltre, "Espresso 100% Arabica Colombia" è ottenuto per liofilizzazione

(un processo per evaporazione e sublimazione a -40°C) che garantisce la conservazione ottimale dell'aroma del vero caffè espresso.

"Espresso 100% Arabica Colombia" è la soluzione ideale per tutti coloro che apprezzano gusti forti e decisi e per chi non vuole rinunciare alla pausa caffè di qualità nemmeno nelle giornate più afose.

Ulteriori informazioni sui prodotti Giuso: [www.giuso.it](http://www.giuso.it)



  

**RICETTA GRANITA SOUFFLE' AL CAFFE'**

**INGREDIENTI:**

6,5 litri di acqua

1 busta "Granitosa Neutra"

gr. 210 "Espresso Arabica 100%"

Panna montata zuccherata: q.b.

**PROCEDIMENTO:**

Preparare lo sciroppo con 500 gr di acqua tiepida e 210 gr di espresso, frullare e mescolare con una frusta velocemente.

Far mantecare in macchina la "Granitosa Neutra" con 6 litri di acqua fino a quando si forma una granita molto fine.

Estrarre, unire lo sciroppo pre-

parato ed inserire in vaschetta. Con questo metodo si realizza un'ottima granita al caffè dall'ottimo colore e sapore che non schiuma e non monta.

Per la realizzazione del soufflé aggiungere panna montata dolce sopra la granita e decorare con dei chicchi di caffè al cioccolato.

  

**RICETTA FRAPPE' SOUFFLE' AL CIOCCOLATO E CAFFE**

**INGREDIENTI:**

1) cioccolato in tazza

2) frappé al caffè

**Preparazione cioccolato in tazza**

100 gr. di fecola o amido di mais

1 busta Cuzco Fondente Superior

2500 ml di acqua

Portare a ebollizione l'acqua con il Cuzco e la fecola o l'amido, poi lasciare raffreddare a +4°C

**Preparazione frappé al caffè**

240 gr di latte freddo intero

60 gr. ghiaccio tritato

60 gr. zucchero liquido

10 gr. Espresso 100% Arabica Colombia

Unire tutti gli ingredienti nel mixer a colonna e far montare per circa 3 minuti fino ad ottenere un composto morbido e cremoso.

**PROCEDIMENTO:**

Riempire di granella di amaretto per metà il manico di una coppa "Free 300" quindi versare uno strato abbondante di cioccolato freddo, aggiungere il frappé al caffè guarnendo con panna montata zuccherata spolverata di polvere di caffè.