

RASSEGNA STAMPA

newsfood.com

SITO	DATA INSERIMENTO	PAGINA
www.newsfood.com	9 giugno 2010	

GELATO

Alimentare

Cuzco: la storia del gelato di cioccolato parte da qui

Cioccolato fondente, cioccolato extra fondente nero, cioccolato superior, cioccolato al latte fine o cioccolato bianco: l'importante è che sia Cuzco

© Redazione NEWSFOOD.com - 09/06/2010



Cioccolato fondente, cioccolato extra fondente nero, cioccolato superior, cioccolato al latte fine o cioccolato bianco: l'importante è che sia Cuzco, perché solo così è un gelato "di" cioccolato. Dal 2006, grazie a Giuso, la storia del gelato al cioccolato ha segnato una svolta perché Cuzco è la prima linea che con un innovativo sistema garantisce la preparazione di un gelato di puro cioccolato.

Cuzco è realizzato con cioccolato puro di alta qualità (copertura al 60% resa in polvere con uno speciale procedimento esclusivo di cui è stato depositato il brevetto) e offre quindi un elevato standard qualitativo. Cuzco è stata una vera rivoluzione nel mondo del gelato perché, oltre a garantire una purezza ineguagliabile assicura un'estrema facilità d'uso così come prestazioni uniche. I gelati realizzati con Cuzco sono bilanciati, utilizzabili anche senza pastorizzazione, lavorabili e morbidi in vetrina (cosa difficile da ottenere abitualmente con questi gusti) ed offrono numerose possibilità di personalizzazione (con panna, cacao, miele e molto altro ancora) così come di abbinamenti con gusti più di tendenza come peperoncino, zenzero e cannella.

Ma la linea Cuzco non si limita ai gelati ed offre anche "Cuzco Mousse": un preparato ideale sia per torte che per dolci in bicchiere. "Cuzco Mousse" presenta un gusto ricco ed ineguagliabile e una consistenza voluttuosa. Anche "Cuzco Mousse" è a base di cioccolato puro e deve essere utilizzata con panna montata. Di facile impiego garantisce risultati sempre perfetti ed è l'ingrediente ideale per realizzare monoporzioni: un prodotto sempre più richiesto in pasticceria e gelateria.

Una ricetta di sicuro effetto è:

CUZCO CIOCCOLATO E ARANCIO

Ingredienti:

1 sacchetto di Cuzco Superior 1.500 gr.
Acqua calda 1.200 gr
Panna 300 gr.
Amorfrutta Arancio 150 gr.
Ciococcereali 50 gr.
Invertito/destrosio 50 gr.

Procedimento:

Sciogliere il contenuto della busta in acqua calda, aggiungere la panna e l'invertito/destrosio, mescolare velocemente con una frusta (meglio ancora con un mixer a immersione), lasciar riposare per 20 minuti circa. Passare quindi in mantecatore e guarnire a strati con amorfrutta arancio e ciococcereali. Servire in vaschetta.

Commenti: Il gelato si presenta più cremoso, croccante, appagante e più caldo al palato.

Ulteriori informazioni sui prodotti Giuso sono reperibili al sito www.giuso.it

Newwws.it

Redazione NEWSFOOD.com + Web TV

<http://www.newsfood.com/q/6a3ea3f2/cuzco-la-storia-del-gel...>