



Composizioni di gelato - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

Suggerimenti di Piera

Coppa ESTATE

1 pallina di gelato fior di latte -

1 Pallina gelato crema

1 mestolo macedonia frutta mista (tanti bei colori)

1 mestolo frutti bosco (li usano quelli congelati, scongelati con l'aggiunta di un pò di zucchero liquido) con un po' di liquido

1 pallina di panna - 1 di crema ' 1 di fragola ! fettina piccola di melone o anguria e a seconda dei gusti panna montata (li usano quella fresca con il montapanna) con topping ai frutti di bosco per decorare o codette colorate

Coppa AQUARIUM

Nella coppa:

sotto Gelato di panna -

sopra frutti di bosco con un po' del loro sughetto

sopra ancora yogurt ai frutti di bosco

Per guarnire sempre un po' di panna montata con topping alla fragola o ai frutti di bosco o fragole o frutti di bosco freschi e due cialde

Coppa ROSA

Scaldate i frutti di bosco (va' bene anche il microonde) e versatelo sopra a del gelato alla crema o vaniglia Guarnire con panna montata e con topping alla fragola o ai frutti di bosco o fragole o frutti di bosco freschi + cialde

Coppa IMPERIALE

Scaldate del cioccolato (Loro usano Ciobar) - Sbucciate una pera e tagliatela a cubetti lasciandone due fettine intere per la lunghezza

Nella coppa mettete sotto gelato alla crema, poi le pere tagliate a dadini, poi il cioccolato caldo abbastanza denso:

Guarnite con panna montata, un po' di topping al cioccolato, granella di nocciole, ed in centro 2 foglioline di ananas e di lato le due fettine di pere + cialde.

E per ultima (A parte il solito ice caffè, ice al cioccolato, affogati ai liquori vari, banana e ananas Split, e coppe ai vari gusti)

Coppa SPAGNOLA

Qui serve una bella coppa larga (a forma di imbuto)

Tagliate 3 belle fette per il lungo di melone, lasciando la buccia, ed incidete un po' la fetta che sistemerete sulla coppa.

Gelato al limone, poi sopra melone tagliato a cubetti, e versatevi sopra del Porto scuro (bello fresco), un'altra pallina di limone e due foglie di ananas per guarnire.

Coppa agli AMARETTI

Gelati ai gusti di: mandorla, nocciola e anche la semplice crema, possono essere poggiati su un fondo di amaretti tritati e sopra questi 3 gusti, una spolverata di polvere di amaretti e infine un pochino di liquore all'amaretto e un ciuffetto di panna non zuccherata.