

# FRIGO WEEKLY 114

## ICE CREAM COCKTAIL



### Algida

Il celebre biscotto viene racchiuso all'interno del cono per amplificarne l'esperienza e si incontra con la soffice texture del gelato con polvere di biscotto, in una combinazione unica di consistenze.



*Il gelato è squisito.  
E' un peccato che non sia  
illegale.*

**VOLTAIRE**

### Philips

Per soddisfare i gusti di tutti i coffee lover, Philips ha concepito un prodotto di altissima qualità. Philips Serie 5400 è una macchina da caffè completamente automatica che, grazie all'innovativo sistema LatteGo, permette di preparare in casa e con estrema facilità un perfetto cappuccino, ma anche un espresso, un americano o un latte macchiato con la stessa professionalità del bar.



**CONSIGLIO ECO** Controlla sul termostato la temperatura dell'acqua, se la riduci di un grado risparmi più di 100 euro l'anno.

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

# IL GELATO VA NELLO SHAKER

*In tempo per inaugurare nel miglior modo possibile la bella stagione, il gelato confezionato è pronto a sorprendere e incantare presentandosi nell'inedita e freschissima veste degli Ice cream cocktail. Questo nuovo modo di gustare uno degli alimenti più amati dagli italiani è frutto della collaborazione tra l'IGI - Istituto del Gelato Italiano e la mixologist Daniela Garcea. Anche noi di Frigo non volevamo essere da meno e abbiamo chiesto alla Professoressa Tiziana Felicini dell'istituto I.P.S. Pietro Verri di Busto Arsizio (VA) di realizzarci due cocktail che avessero tra gli ingredienti il gelato confezionato.*

Di: Daniela Garcea

## MAGNOLIA

### Ingredienti

2 scoop di gelato confezionato alla fragola  
5 cl di carcadè freddo  
6/7 foglie di basilico fresco soda

### Procedimento

Preparare il carcadè e lasciarlo raffreddare. Combinare in uno shaker il gelato alla fragola e il carcadè.

Shakerare con del ghiaccio. Quando lo shaker diventa freddo, filtrare il liquido eliminando il ghiaccio.

Aggiungere le foglie di basilico fresco e shakerare ulteriormente "a secco" (senza ghiaccio).

Versare il contenuto dello shaker in un tumbler alto. Aggiungere cubetti di ghiaccio e finire il drink con soda o con acqua frizzante. Completare con una foglia di basilico.

Gradazione alcolica: 0%



Di: Daniela Garcea

## MADAGASTAR

### Ingredienti

2/3 scoop di gelato confezionato alla vaniglia  
4 cl di rum scuro  
2 cl di vermouth bianco  
4 cl di bianco d'uovo oppure  
1 bianco d'uovo fresco  
(in alternativa, 4 cl di acqua di fava)  
cacao amaro in polvere

### Procedimento

Combinare nello shaker il gelato, il rum e il vermouth e shakerare con del ghiaccio. Quando lo shaker diventa freddo, filtrare il liquido eliminando il ghiaccio, aggiungere il bianco d'uovo ed eseguire una seconda shakerata "a secco" (senza ghiaccio).

Servire in un calice da vino bianco. Decorare con una spolverata di cacao amaro.

Gradazione alcolica: ~ 9,5%



Di Tiziana Felicini

## COPPA DEL NONNO RUSSIAN

### Ingredienti

5 cl di Vodka  
5 cl di Kahlua  
2 palline di gelato "coppa del nonno".

### Preparazione

Shaker

### Garnish

Chicchi di caffè aromatizzati alla vodka.

Il bicchiere precedentemente al servizio mettere in congelatore per scultura di ghiaccio.



## FROZEN MAGNUM BERRIES

### Ingredienti

6 cl Rum  
8 cl di estratto di frutti di bosco  
2 palline di gelato Magnum double Ruby  
Ghiaccio tritato

### Preparazione

Shaker

### Garnish

Chicchi di caffè aromatizzati alla vodka.

Il bicchiere precedentemente al servizio mettere in congelatore per scultura di ghiaccio.

