



Panna
Arianna

SPECIALE HALLOWEEN

Due ricette da brivido per il tuo angolo bar

NEVERMORE MILK PRO

Questa bevanda è ispirata alle atmosfere dark della serie televisiva Mercoledì.



Ingredienti

Latte Alta Digeribilità Frascheri	200 g
Panna Arianna UHT senza lattosio Frascheri	50 g
Acqua calda	15 g
Zucchero a velo	20 g
Colorante nero liposolubile	3 g
Zenzero in polvere finissima	1 g
Polvere di carbone vegetale	0,5 g

Zuccherini viola per decorazione

Preparazione

Zucchera la panna, inserisci il colorante e montala. Sciogli le polveri con acqua calda e tienile da parte, monta il latte ottenendo una schiuma liscia. Versa la schiuma di latte nel bicchiere, quindi aggiungi il composto al carbone in modo da creare l'effetto cascata. Completa con una generosa quantità di panna montata nera e decora con zuccherini viola.



IL CONSIGLIO DI BARBARA



Aggiungi qualche altra decorazione macabra per rendere il tutto più inquietante.

VISUAL

Bevanda calda stile cappuccino che gioca sui contrasti scuri. Appena servita, offre un dinamico effetto “a cascata” che si trasforma in un deciso bicolore: nero intenso alla base e bianco vellutato in superficie. Il tutto è sormontato da un'esuberante panna montata nera con scintillanti zuccherini viola, servita al tavolo insieme al suo fedele custode, Mano.

CHOCOLATE DE LOS MUERTOS

Ispirata al film d'animazione *Coco*, questa bevanda richiama una storia profondamente legata alla cultura messicana e, in particolare, alla festività del Día de los Muertos.



Ingredienti

Latte Crema+ Frascheri	310 g
Cioccolato fondente	80 g
Zucchero di canna	10 g
Estratto di vaniglia	4 g
Peperoncino in polvere	0,5 g
Una stecca intera di cannella da lasciare in infusione	
Fiori eduli di calendula e ibisco	

Preparazione

In un pentolino, scalda a fuoco medio-basso il latte con la stecca di cannella per circa 5 minuti, fino a sfiorare il bollore. Abbassa la fiamma al minimo, togli la stecca (o lasciala per un gusto più intenso) e aggiungi il cioccolato spezzettato e lo zucchero. Mescola con una frusta finché il cioccolato non è completamente sciolto. Unisci la vaniglia e il pizzico di peperoncino, mescola e assaggia: il peperoncino deve lasciare solo un lieve calore finale, non essere piccante. Spegni il fuoco. Crea una schiuma densa sfregando il molinillo tra le mani, oppure usa una frusta o un montalatte elettrico per qualche secondo. Per la bordatura, bagna il bordo della tazza con sciroppo di zucchero e applica i fiori secchi eduli.



IL CONSIGLIO DI BARBARA



Aggiungi un ciuffo di panna montata, come le nuvole del mondo dei vivi. Spolvera con cannella in polvere e usa una lunga stecca di cannella come cucchiaino.

VISUAL

Un'avvolgente bevanda calda che unisce l'intensità del cacao alle note speziate di cannella e peperoncino. Dalla consistenza fluida e dal colore scuro, si presenta con un raffinato bordo decorato da fiori eduli di ibisco fucsia e calendula arancione. A completare l'esperienza scenica, il bicchiere si adagia su un manto di petali arancioni che richiama il celebre ponte dei morti di *Coco*.



Dal 1957 Frascheri produce latte e panna per i professionisti della pasticceria, della gelateria e del fuori casa, sviluppando prodotti pensati per rispondere alle esigenze concrete del lavoro quotidiano.

Frascheri S.p.A.

Via Cesare Battisti, 29

17057 Bardineto (SV)

Tel: +39 019 7908005

Mail: commerciale@frascheri.com



FRASCHERI.IT

