Le ricette di Simone Rugiati per Häagen-Dazs

img-0409-abd2d2c8

Anche se il bel tempo si fa attendere, è tempo di prepararsi alla Primavera e iniziare a risvegliare i sensi dal torpore invernale lasciandosi trasportare da elementi legati alla bella stagione come colori pastello, fiori e un buon gelato Häagen-Dazs. Fragola, Vaniglia o Salted Caramel... Häagen-Dazs accompagna l'arrivo della Primavera con i suoi gusti top, accostando la qualità del gelato a ingredienti originali grazie all'esperienza, alla creatività e all'arte nella sperimentazione dello chef Simone Rugiati. Lo chef, infatti, ha realizzato tre sfiziose ricette e sorprendenti combinazioni gastronomiche che si sposano perfettamente alla densità e alla cremosità del gelato "buono dentro".

Nella ricetta "Pic-nic Elbano", Häagen-Dazs alla Vaniglia si unisce a un ingrediente insolito ma vero trend food del 2018: i fiori eduli. Questo dessert raffinato combina il sapore piccante, sapido e pepato delle calendule gialle a quello ricco e complesso del gusto alla vaniglia. Dall'unione della delicatezza del basilico e la dolcezza delle fragole nasce invece "Strawbasil", che si accompagna al gelato cremoso e fruttato Strawberries and Cream, mentre la salsa di caramello salato di Häagen-Dazs Salted Caramel dona un sapore deciso a "Sud-Ice Cream", una ricetta con dulce de leche, cioccolato e salsa di banane, liberamente ispirata ai colori e ai profumi del Sud America dove lo chef Simone Rugiati ha scoperto sapori, aromi e profumi molto vari.

Ispirazioni d'autore che invogliano a sperimentare ricette sempre nuove, giocando anche sulla versatilità dei fiori commestibili. Violette, margherite, calendule gialle e arancioni sono un'esplosione di vivacità che aggiunge un pizzico di eleganza a ogni piatto. Le violette, ad esempio, si sposano bene con la salsa di caramello salato di Häagen-Dazs Salted Caramel; i petali dolci dei garofani, sono perfetti da gustare insieme al gelato Belgian Chocolate, preparato con raffinato cioccolato Belga; e infine le margherite, da provare con il gusto Strawbarries and Cream, un classico cremoso, fruttato e preparato con vere fragole.

Il gelato Häagen-Dazs "buono dentro" è preparato con ingredienti di alta qualità attentamente selezionati e grazie alla sua versatilità, regalerà un'esperienza di degustazione gourmand unica e un'irresistibile tentazione per il palato. Per condividere momenti di puro piacere tutto l'anno.