Aperitivo da bere e da mangiare by Zespri e Bartenders Academy

sun-candy-b75bfb6b

Aperitivo da bere e da mangiare? L’esperienza di Zespri è il primo ingrediente, ma poi è stato aggiunto tutto il talento nell’arte della mixology della Bartenders Academy (una delle scuole certificatrici di WFA International - World Flair Association, associazione di bartender professionisti a livello mondiale) e miscelato bene prima di servire: da questo incontro è nata la ricetta che ha dato vita a 4 inedite creazioni analcoliche da bere e da mangiare: smoothies, jelly, ghiaccioli, con il gusto di Zespri Sungold e Zespri Green .

Dorato, gustoso, dolcissimo, Kiwi Zespri Sungold è una novità nel mondo della frutta. Fonte di sali minerali e vitamine, ha una polpa gialla e si riconosce anche per la sua buccia liscia e priva di peluria. Delizioso al cucchiaino, ideale come succo, è la scelta perfetta per chi cerca un gusto più dolce e delicato, piacevolmente fresco e leggermente esotico.

Verde, nutriente, rinfrescante, con il classico sapore dolcemente asprigno ed una polpa soda, brillante e succosa: è il Kiwi Zespri Green, il più apprezzato dai consumatori di tutto il mondo. Ricco di preziose vitamine, fibre e sali minerali, è la scelta migliore per chi ama nutrirsi con gusto e benessere, grazie anche alla sua eccellente digeribilità naturale.

Sun Candy**SUN CANDY**

Ingredienti per 12 gelatine

- 200 ml di frullato Kiwi Zespri® SunGold
- 200 ml acqua
- 4 cucchiai di zucchero semolato
- 2 cucchiaini da caffè di agar agar

Procedimento

In un pentolino versare 200 ml acqua, 4 cucchiai di zucchero semolato e 2 cucchiaini da caffè di agar agar. Portare a ebollizione a fiamma medio-bassa e lasciare sobbollire fino a che l'agar-agar non si sarà sciolto (circa 2 - 3 minuti). A parte sbucciare e frullare Kiwi Zespri SunGold fino ad ottenere 200ml di frullato. Togliere il composto da fuoco e lasciarlo leggermente raffreddare. Unire il composto tiepido a 200 ml di frullato Kiwi Zespri SunGold. Mescolare bene e versare in stampi o formine da jelly. Lasciare raffreddare in frigo per minimo 2 ore. Servire le gelatine in piatti bianchi

Sun ChillSMOOTHIES – SUN CHILL

Ingredienti per 2 smoothies

- 1 Kiwi Zespri SunGold
- 1 fetta di melone giallo
- 60 ml di latte di soia

Procedimento

Mettere nel frullatore il Kiwi Zespri SunGold sbucciato e tagliato a pezzetti e la fetta di melone ben pulito e privato dei semi. Aggiungere 60ml di latte di soia. Frullare tutto fino ad ottenere un composto liscio e omogeneo. Servire in una flute capiente e ghiacciata. Decorare con spicchio di Kiwi Zespri SunGold e cannuccia

Green IceGHIACCIOLO - GREEN ICE

Ingredienti per 8 ghiaccioli - stampo 0.7dl

- 6 kiwi Zespri Green
- 50 g di zucchero
- 0.75 dl di acqua
- Succo di 2 limoni

Procedimento

Sbucciare i kiwi Zespri Green, tagliarli a pezzetti e mettere tutto dentro al frullatore. Centrifugare per bene. Prendere il centrifugato ottenuto e filtrare al meglio in modo da eliminare i semini. Assaggiare e bilanciare in dolcezza e in acidità aggiungendo succo di limone o zucchero. Versare il composto ottenuto in 6 formine di ghiaccioli. Posizionare le formine in freezer per circa 4/5 ore oppure in un congelatore a -22 per 2 ore.

Green&GreenSMOOTHIES – GREEN&GREEN

Ingredienti per 2 smoothies

- 1 kiwi Zespri Green
- ½ mela verde
- 6/7 foglie di menta
- 3 foglie di basilico
- 10 ml. succo di limone
- 2 cucchiai di zucchero semolato

Procedimento

Mettere nel frullatore il Kiwi Zespri Green sbucciato e tagliato a pezzetti, mezza mela verde ben sbucciata e tagliata a fettine, 6/7 foglie di menta e le 3 foglie di basilico. Aggiungere 10ml di succo di limone e 2 cucchiai di zucchero semolato. Frullare bene alcuni minuti. Servire in una piccola coppa cocktail. Decorare con foglie di basilico e uno spicchio di Kiwi Zespri Green.