



Sorprendi gli ospiti con i sapori di Parigi





Vuoi sorprendere i tuoi ospiti con un'esperienza unica? Organizza un evento speciale che non scorderanno una volta tornati a casa, e che non avrà nulla da invidiare a una deliziosa merenda gustata lungo i boulevard parigini.

Decorazioni, musica, piatti: tutti gli elementi di una festa da ricordare devono emanare fascino e sorpresa, che ci consentono di trascorrere alcune ore piacevoli distanti dalla quotidianità. Realizzare un momento così speciale può sembrare una vera e propria sfida, in realtà è più semplice di quello che sembra. E perché non prendere ispirazione proprio dalla Ville Lumière? Per esempio, hai mai provato il café gourmand, tipico parigino? Questo dessert, che andrebbe gustato dopo pranzo, consiste in un espresso servito con almeno tre dolcetti, i cosiddetti "petits fours" o "mini-desserts". I parigini solitamente lo ordinano nelle brasserie, nei caffè e nei ristoranti.

Un café gourmand è come un assaggio di dessert in miniatura, per provarne diversi senza sentirsi troppo in colpa. Ciò che lo rende ancora più intrigante è che ordinandolo non si sa mai ciò che arriverà: dei macaron, una crostatina, un sorbetto... chi lo sa? Questo crea un senso di mistero che rende l'attesa ancora più intrigante. La sorpresa viene svelata solo quando finalmente viene servito in tavola! Una delle ragioni per proporlo alle tue feste, è proprio osservare con piacere la reazione dei tuoi ospiti: tutti gli occhi scruteranno curiosamente il contenuto non appena il piatto sarà servito. Spesso si assiste a un breve momento di silenzio prima che tutti inizino a parlare, a fare domande e a esprimere soddisfazione. Perché nonostante sia facile da preparare, l'effetto del café gourmand è sempre creativo e raffinato, con i suoi dolcetti disposti con cura che fanno da accompagnamento e contrasto.

Inoltre, un café gourmand può essere servito ogni volta con dessert diversi, così potrai sempre sorprendere i tuoi ospiti. Per preparare un café gourmand non è necessario scegliere ricette da chef stellato: nel momento in cui disporrai i dolcetti accanto al caffè l'insieme funzionerà come per magia. Le prime volte puoi provare con qualcosa di semplice come una pallina di gelato alla vaniglia in una coppetta, qualche lampone maturo e, per concludere in bellezza, un elegante tocco dorato con un Ferrero Rocher. Ma la parte migliore del café gourmand, ovviamente, è gustarlo. L'amaro del caffè e il dolce dei mini dessert creano un delizioso contrasto di sapori. Il piacere del café gourmand, il tocco francese e la conversazione con i propri ospiti vanno a creare quel momento memorabile che desideravi ottenere.