



## Piccola e grande nel gusto



**Amarè** si fa mignon. Ricoperta da una lucida glassa all'Amarena **Fabbri**, che racchiude un cuore in cui l'amarena sposa un semifreddo al mascarpone, si è rivelata uno dei dessert più amati nella pasticceria sottozero della scorsa stagione. Oggi si trasforma in una delizia mignon, custodita in un croccante cestino al cacao.

Una novità sia nel campo della gelateria e della pasticceria, sia in quello della ristorazione e del catering. Perché prepararla è semplice. **Fabbri 1905** ha infatti messo a punto un kit studiato che contiene tutti gli ingredienti e gli strumenti: Pâte à bombe **Fabbri** (a base di uovo pastorizzato e zucchero), Mascarpìù **Fabbri**, Gourmet Sauce Amarena **Fabbri** con pezzi, Nappage Amarena **Fabbri**, una latta di Amarena **Fabbri** da 1,25 kg, le mini-cestine al cacao firmate Bussy e due stampi. Uno creato da Silikomart per mini-sfere perfette e uno studiato da Martellato per realizzare piccioli in cioccolato. La ricetta è su Youtube **Fabbri 1905** [www.fabbri1905.com](http://www.fabbri1905.com)

**Incontri e seminari per ogni sfaccettatura del gelato**

**Scampi 30 per online**

**Piccola e grande nel gusto**