

Giallo Zafferano per Fabbri

# Invito a sorpresa!

Il cioccolato dà appuntamento allo Sciroppo Menta **Fabbri**



Quando pensi alla menta immagini di aggiungere acqua e tanto ghiaccio? Ottima idea, ma non porre limiti al gusto inconfondibile dello Sciroppo Menta **Fabbri**, che si sa esprimere anche in modi inaspettati, come in questo cake di crepes sorprendente e goloso. Lo Sciroppo Menta **Fabbri** è un vero jolly da tenere in casa. È la base per ghiaccioli casalinghi, dà un tocco speciale ai cocktail, rende incredibile il latte o il tè, sia caldi che freddi. Prova la qualità **Fabbri**, naturalmente senza glutine.

## Cake di crepes Menta e Cioccolato

**INGREDIENTI PER 8 PERSONE**  
150 g di farina 00, 2,6 dl di latte, 4 uova, 60 g di burro, 40 g di zucchero. Per la ganache cioccolato: 300 g di cioccolato fondente, 1,8 dl di panna fresca, 30 g di burro, 4 cucchiaini di Sciroppo Menta **Fabbri**, 10 g di cacao in polvere

Per le crepes: sciogli il burro a bagnomaria. Riunisci nel mixer farina, uova, zucchero, latte, burro sciolto, 1,4 dl di acqua e frulla fino a ottenere una pastella omogenea. Coprila e lasciala riposare 30 minuti. Scalda un padellino antiaderente del diametro di 16 cm, versa un mestolino scarso di pastella, distribuiscila facendo roteare il padellino e cuoci la crepe su fiamma vivace fino a che i bordi diventano dorati. Girala e cuoci per 30 secondi. Ripeti fino al termine della pastella. Per la ganache: trita finemente il cioccolato, porta la panna a ebollizione, versala sul cioccolato, mescola fino a che si è sciolto. Aggiungi il burro morbido e lo Sciroppo **Fabbri** e mescola ancora. Lascia raffreddare il composto in frigo per 15 minuti e montalo con le fruste elettriche fino a che inizia a rassodarsi. Spalmalo sulle crepes impilandole direttamente sul piatto di servizio. Decora a piacere con la ganache rimasta, disponi una crepe arricciata con le mani e spolverizza con il cacao.

**FABBRI**  
1905

### SCOPRI IL MONDO **FABBRI**: crea la tua ricetta e vinci! Edizione 2019

Crea la tua ricetta con uno dei prodotti **Fabbri** in gioco: **Amarena Fabbri**, **Topping Fabbri** o **Sciroppo Fabbri**. Fai una foto della tua creazione, registrati nell'area dedicata su [www.giallozafferano.it](http://www.giallozafferano.it) e carica la tua ricetta. Una giuria di qualità premierà gli autori del miglior contributo per ogni categoria di prodotto assegnando: 1 Kenwood kCook Multi Smart CCL486SI per la miglior ricetta con Sciroppi **Fabbri**, 1 Planetaria Kitchenaid per la miglior ricetta con Mini Topping **Fabbri** e 1 frullatore trita ghiaccio Smeg per la miglior ricetta con Amarena **Fabbri**. **Ma non finisce qui**: in palio ogni giorno un buono da 40 euro da spendere sull'e-shop **Fabbri** per chi giocherà completando il test settimanale. Hai tempo fino al 30 giugno 2019!

Regolamento completo su [www.giallozafferano.it/fabbri1905](http://www.giallozafferano.it/fabbri1905) - Durata dal 20/05/2019 al 30/06/2019 - Totale Montepremi € 2.915 IVA esclusa ove prevista. Verbale di giuria, assegnazione Instant Win Web ed estrazione riserve entro il 19/07/2019.