



**Il primo shop online con più di 800 prodotti per Gelateria e Pasticceria**

## Amarena al cioccolato: un matrimonio di gusto che non smette di stupire

GRANDE SUCCESSO DI PUBBLICO PER **FABBRI** 1905 A EUROCHOCOLATE (PERUGIA, 18-27 OTTOBRE), CON 38 MILA AMARENE AL CIOCCOLATO OFFERTE.

puntoIT - 7 Novembre 2019

Tempo di lettura: 1 minuto



Lei, apprezzata fin dall'epoca romana (si narra che fu Lucio Licinio Lucullo, il padre dei banchetti "luculliani", a scoprirla) dalla tradizione culinaria popolare italiana. Lui, americano, universalmente conosciuto come il "cibo degli dei". Insieme, una coppia inseparabile che ha dato vita a grandi classici della pasticceria gourmet italiana e internazionale. Stiamo parlando dell'Amarena e del cioccolato, connubio goloso che ha conquistato i palati dei visitatori dell'ultima edizione di Eurochocolate, il più importante evento europeo dedicato al cioccolato, con oltre un milione di visitatori, che quest'anno ha registrato un importante incremento di presenze rispetto alla passata edizione, con particolare riguardo ai visitatori stranieri (+12% giorni infrasettimanali; +20% nei fine settimana).

Un dato su tutti: nei dieci giorni di manifestazione (18-27 ottobre), la "regina" di casa **Fabbri**, l'Amarena, proposta in bicchierino e ricoperta da topping al cioccolato (omaggio per i possessori di Chococard), ha conquistato la gola di circa 38 mila persone, con una media di 3800 assaggi al giorno.

Un dato che testimonia il grande successo di pubblico per il temporary store aperto per i giorni della manifestazione con le specialità di casa Fabbri – l'Amarena ovviamente, ma anche la Fragola in sciroppo, i mini topping, i prodotti al liquore, gli sciroppi – e che conferma l'amore degli italiani e dei golosi di tutto il mondo per una delle coppie più celebri della pasticceria.

Coppia che non smette di evolversi e di stupire, cercando sempre nuove "ricette" – dalle più semplici alle più ricercate – per appagare i palati di tutti i golosi. A conclusione di Eurochocolate Fabbri 1905 ha dunque pensato di lasciare un tangibile ricordo di questa unione, proponendo una originale ricetta ideata da Chef in Camicia – facile e veloce da preparare – dove l'Amarena e il cioccolato si sposano ancora una volta con passione e armonia.

## Torta cruda al cioccolato e amarene

*Ingredienti per una tortiera da 18 cm*

*Tempo di preparazione: 20 minuti + 3 ore di raffreddamento*

*Difficoltà: Facile*

### INGREDIENTI:

- Amarena Fabbri, 12;
- Cioccolato Fondente, 300g;
- Panna, 200g;
- Cacao Amaro, 20g.

### PREPARAZIONE:

- Tritare il cioccolato e fonderlo a bagnomaria, quindi incorporarvi il cacao amaro setacciato;
- Scaldare la panna e unire il cioccolato fuso, quindi frustare finché il composto sia ben amalgamato;
- Riporre in una tortiera, quindi inserire Amarena Fabbri, lasciandone metà affiorare dall'impasto, quindi far rassodare in frigorifero per almeno 3 ore;
- Decorare con cacao in polvere.