

CAKE AL CIOCCOLATO CON CRISTAL BERRY

Dopo un'approfondita analisi, la nostra scelta è caduta sul Cake al cioccolato con Cristal Berry perché...

- Gli amaretti sono prodotti del territorio e sono tra i prodotti più conosciuti e tipici del Cantone Ticino*
- Il nuovo cioccolato Dark Harmony è una novità cantonale studiata da cioccolattieri ticinesi*
- La forma che abbiamo scelto è "trendy", presenta bene e si lascia facilmente confezionare*
- Il Cristal Berry, frutto simile al ribes rosso ma più grosso e con gusto paragonabile allo stesso, viene coltivato in Canada. Con la sua acidità, contrasta la dolcezza della ganache e del biscotto*
- La decorazione scelta richiama l'interno ricco di cioccolato e cristal berry*
- Tramite la delicatezza del cioccolato Dark Harmony utilizzato nella ricetta e la speciale ganache al whisky si ottiene un gusto bilanciato, con grande struttura ed eleganza*

*La pasticceria degli apprendisti
confettieri III anno
Castello di Trevano
6952 Canobbio*

*Costo: Fr. 28.- al pezzo
Fr. 4.- /100 g*

