# TORTA CIOCCOLATINO



**Chef:** Barbara Benvenuti

## Menù Ingredients

1 confezione Preparato in polvere per SALAME AL CIOCCOLATO - PP1X

300 g. Preparato per Croccante - P50

q.b. Glassa al cioccolato - D30

## Ingredients

q.b. Frutta secca a piacere

1 cucchiaio Liquore a piacere

200 g. Acqua

## Method

per 80 porzioni

Versare la busta del preparato salame al cioccolato in una planetaria con frusta a foglia insieme a 200 g. di acqua e il liquore. Impastare fino ad ottenere un composto morbido poi compattarlo in una teglia rettangolare (30x40 cm.) rivestita di pellicola o carta forno. Il composto deve poi risultare alto circa 2-3 cm e va lasciato raffreddare in frigorifero per un paio d'ore. Nel frattempo preparare delle scaglie di croccante seguendo le istruzioni indicate nella confezione. Togliere dal frigo la torta, metterla su un piano rigido e tagliere dei cioccolatini quadrati della dimensione di un cremino (2x2 cm.). Adagiare su un piatto 5-6 cioccolatini (150 g. circa ognuno) e decorarli a piacere con la glassa al cioccolato, il croccante a scaglie e la frutta secca spezzettata.

Dolce consiglio:

Per dare maggiore contrasto cromatico alla preparazione si possono realizzare le decorazioni con il cicccolato bianco fuso. Questo dolce si accompagna molto bene ad un vino liquoroso a piacere.

**© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari**
Registered Office/Plant: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Offices: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)