

## TORTA AL SALAME DI CIOCCOLATO



**Chef:** Leonardo Pellacani

### Procedimento

Per 6 persone

Mescolare il preparato per Salame al cioccolato con l'acqua, creando un impasto omogeneo. Con un mattarello, stendere l'impasto, mantenendo uno spessore di 2 cm. Posizionarlo in frigo per alcune ore. Al momento della composizione, tagliare l'impasto steso a cubotti e posizionarne tre su un piatto. Aggiungere il Dessert gusto Panna precedentemente montato con il latte freddo. Unire la Coulis di Mandarino e ultimare con scorze di arancio e Granella di pistacchio.

### Ingredienti Menù

120 g Coulis di Mandarino tardivo di Ciaculli - DF0X  
60 g Dessert gusto Panna - DA1X  
625 g Preparato in polvere per SALAME AL CIOCCOLATO - PP1X  
q.b. Granella di pistacchio - 7084X

### Ingredienti

120 ml Latte  
90 ml Acqua  
q.b. Scorza di arancio