

CREA LA TUA CIOCCOLATA IN TAZZA E SE VUOI REGALALA PER NATALE

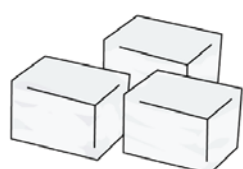
1 SCEGLI UNA BASE

a. ACQUA

b. LATTE

c. LATTE E PANNA

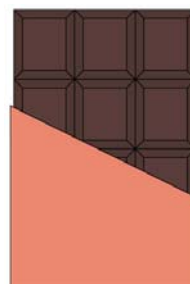
2 PREPARA GLI ALTRI INGREDIENTI



ZUCCHERO SEMOLATO
provala anche con
ZUCCHERO DI CANNA
O MARZAPANE



CACAO AMARO
IN POLVERE



CIOCCOLATO FONDENTE 65%
provala anche con
CIOCCOLATO FONDENTE 75% o 50%
o CIOCCOLATO GIANDUJA

3 PREPARA LA BASE dosi per 1 persona

Mescola in una ciotola 20 g di zucchero Muscovado (anche di più, se ti piace dolce) e 10 g di cacao amaro, per evitare i grumi una volta che li aggiungi all'acqua. Versa in un pentolino 150 ml di acqua e aggiungici il mix. Porta a bollore, abbassa la fiamma e fai sobbollire per 3 minuti. Fuori dal fuoco aggiungi 50 g di cioccolato fondente al 55% tagliato a pezzetti e frulla tutto con il frullatore a immersione.

Scalda 150 ml di latte fresco intero con 30 g di zucchero.

Quando arriva al bollore unisci 50 g di cioccolato fondente al 75% e mescola con cura finché si scioglie.

Porta a bollore 75 ml di latte fresco intero e 75 ml di panna fresca da montare insieme a 50 g di zucchero.

Unisci fuori dal fuoco 60 g di cioccolato fondente all'80% e mescola con cura finché non si scioglie. Versa in tazza e accompagna con panna montata leggermente zuccherata.

4 PER UN TOCCO IN PIU': SPEZIE E AROMI puoi gustarla così, oppure unire spezie e aromi a piacere



ANICE STELLATO
E CANNELLA

PEPERONCINO

CHIODI DI
GAROFANO

ZENZERO

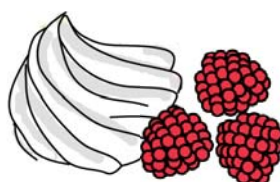


CARDAMOMO

PEPE ROSA IN
GRANI



5 GUARNIZIONI: Versa in tazza, completa con il tuo topping preferito e coccolati!



LAMPONI E
GRANELLA DI
PISTACCHIO

DADOLATA
DI PERE
CAMELLATE

CREMA DI BURRO
AL CAMELLO
SALATO

PANNA
MONTATA

SCORZA DI
ARANCIA
CANDITA

GRANELLA DI
NOCI O NOCCIOLE



6 MAPI CONSIGLIA

BASE ACQUA: provala con un pizzico di peperoncino, poca cannella e una grattatina di noce moscata, per gustare la versione Azteca!

BASE LATTE: provala con 50 g di marzapane grattugiato al posto dello zucchero, da unire insieme al cioccolato: ti sorprenderà!

BASE LATTE E PANNA: provala con una pera ridotta a dadini e saltata in padella con una noce di burro e un cucchiaino di zucchero.