



Cioccolato amoremio!

Sugli utilizzi dell'cioccolato, ormai, c'è da non crederci!
Ma questo è davvero troppo!!! Ecco cosa riporta un noto sito in materia...

"Due giovani ambientalisti inglesi hanno accettato di partire nel mese di novembre 2007 per Timbuktu, in Africa a bordo di un fuoristrada alimentato con biodiesel al cacao, frutto di un accordo tra un'azienda britannica che si occupa di carburanti e una fabbrica di cioccolato.
L'industria dolciaria inglese ha messo a disposizione ben 4tonnellate di cioccolato, corrispondenti a circa 80 mila barrette scartate per difetto di fabbricazione dai quali sono stati ricavati 2000 litri di carburante..."



E non è tutto....

Potrà sembrarvi incredibile ma...è noto a pochi, infatti, che il cacao figura tra gli additivi usati nella preparazione di alcune sigarette. Lo scopo è quello di arricchire e rendere più gradevole il loro bouquet aromatico, e viene usato soprattutto per le sigarette indirizzate al mercato dei giovani.

Noi, però, lo preferiamo (credo!) in modo tradizionale!...
...ecco, allora, per i veri amanti del cioccolato, una serie di ricette con cui peccare per una buona ragione!!

Una lezione per imparare a preparare...

- Bibita al cioccolato
- Cioccolato in tazza (bianca, al caffè e cannella, classica)
- Torta di madame Vianne (ve lo ricordate il film Chocolate?)
- Marquise al cioccolato
- Selva nera in coppette



Il Costo dell'intero corso è di Euro 70,00



*Chiamami al 347 8935669
per qualsiasi informazione
o per iscriverti. Ti aspetto
Buon Apprendimento
.....con Gusto*



Barbara Ghirardini Chef

Sede Operativa: Limena (PD)
e-mail: barbara.ghirardini@gmail.com

Cellulare 347.8935669
www.peccatidigola.info