



Nasce "DolceItalia" per festeggiare l'Italia unita

3000 ristoratori italiani nel mondo per festeggiare i 150 anni dell'unità d'Italia: la Fabbri crea il dolce del menu celebrativo



Bologna, marzo 2011 - "**DolceItalia**": questo il nome del dolce dedicato al compleanno della nostra Repubblica.

Realizzato dal team di **pasticceri** di **Fabbri 1905**, l'azienda bolognese partner dei più importanti pastry chef e Maestri gelatieri d'Italia, avrà un compito importante: ispirare il plotone dei circa 3.000 ristoratori italiani all'estero associati a **Ciao Italia** che, dal 17 marzo, partecipano all'iniziativa **Happy Birthday Italia**.



3.000 feste di compleanno contemporanee per la festeggiata Italia in tutti ristoranti associati all'iniziativa che proporranno ai clienti un Menu speciale con il meglio della nostra tradizione gastronomica.

Il dolce, pezzo forte di ogni festa di compleanno, lo ha realizzato Fabbri grazie ai suoi pasticceri: un trionfo di semifreddi a tre strati concentrici e naturalmente tricolori - il verde del miglior **Pistacchio siciliano**, il **bianco della Mandorla** di Bari, il **Rosso dell'Amarena Fabbri** - con una speciale copertura golosissima e brillante, culminante con una sorprendente "corona" tutta di Amarena!

"Invitiamo ciascun ristoratore a riproporre questo splendido dolce per i propri clienti. Sarà un piacere per noi della Fabbri mettere a loro disposizione la ricetta e gli ingredienti" afferma **Nicola Fabbri**, appassionato sostenitore della tradizione dolce italiana che vorrebbe vedere affermarsi sulle tavole dei ristoranti di tutto il Mondo. "Basterà che ci contattino e i nostri incaricati nei vari Paesi saranno lieti di supportarli. Se ci manderanno le foto dei loro dolci verranno pubblicate in una speciale Gallery nel nostro sito".

L'iniziativa Happy Birthday aperta ufficialmente il 17 marzo, continua il 2 giugno con cene e incontri ufficiali legati alla **Festa della Repubblica** e con moltissime iniziative. Sempre protagonista il "DolceItalia".

DolceItalia

La ricetta

Ingredienti

Semifreddo Pistacchio
Semifreddo Latte di Mandorla
Semifreddo Amarena

SEMIFREDDO PISTACCHIO

Ingredienti

Selen g 250
Latte 1/2 litro
Delipaste Pistacchio g 80
Nappage Pistacchio q.b.

Procedimento

Montare il Selen con il latte freddo in una planetaria ed infine aggiungere il Delipaste Pistacchio. Mettere in uno stampo a cerchio e abbattere. Glassare con Nappage al Pistacchio.



SEMIFREDDO LATTE DI MANDORLA

Ingredienti

Selen g 200
Panna g 500
Delipaste Mandorla g 100
Nappage Neutro

Procedimento

Montare il Selen con panna fredda in una planetaria ed infine aggiungere il Delipaste Mandorla. Mettere in uno stampo a cerchio (di diametro inferiore rispetto al primo) e abbattere di temperatura. Glassare/nappare con nappage neutro.

SEMIFREDDO AMARENA

Ingredienti

Selen g 150
Latte g 200
Panna g 300
Delipaste Amarena g 40
Nappage Amarena q.b.

Procedimento

Montare il Selen con il latte freddo e la panna fredda in una planetaria ed infine aggiungere il Delipaste Amarena. In alternativa: 500g di panna; 300g di Simplè Amarena; 50g di Moussecream (montare in planetaria). Mettere in uno stampo a cerchio (di diametro inferiore rispetto al secondo) e abbattere di temperatura. Glassare con Nappage Amarena.

Composizione del dolce

Posizionare i semifreddi, partendo dal più grande. Decorare la superficie con Amarena Fabbri frutto.