

MARTINI LINEA GELATO: IL NUOVISSIMO AYMARA FONDENTE GREZZO CON CIOCCOLATO DI MODICA IGP

Il cioccolato mette sempre d'accordo tutti, grandi e piccini, d'estate e d'inverno. E quando la qualità sopraffina della **linea Aymara**, dedicata al mondo del cacao, si fonde con la realtà altrettanto ricca di storia e fascino, tutta italiana, del celeberrimo **Cioccolato di Modica IGP**, il risultato è davvero irresistibile. Eccellenza della pasticceria siciliana, il Cioccolato di Modica - che identifica quello prodotto esclusivamente nell'omonima città - ha una **consistenza sabbiosa e friabile**. Ottenuto con un particolare tipo di lavorazione rimasta invariata nel corso dei secoli, ha un gusto davvero senza eguali: il palato è sorpreso dai granelli di zucchero che si sfaldano delicatamente, addolcendo il cacao amaro. Il segreto sono **ingredienti semplici, poco trattati e lavorati artigianalmente a fred-**



do: le fave di cacao vengono tostate e macinate, fino a formare una massa, la quale viene miscelata con zucchero semolato e riscaldata a 35-40°C, in modo che i cristalli di zucchero rimangano intatti e possano donare al prodotto la **tipica texture** grezza e ruvida. Un'eccellenza vera e propria che Martini Linea Gelato ha deciso di portare in gelateria utilizzando il **vero Cioccolato fondente di Modica IGP** acquistato direttamente dal luogo d'origine grazie

alla collaborazione con i piccoli produttori locali. Il risultato è il kit Aymara Fondente Grezzo con Cioccolato di Modica IGP composto da due prodotti preparati con questa preziosa materia prima: una **Base completa e già perfettamente bilanciata**, disponibile in 7 sacchetti da 1,8 kg di mix in polvere, e una **Stracciatella con inclusione di cioccolato modicano**, disponibile in barattolo da 1,4 kg. Per dosarlo al meglio, è sufficiente unire 1 sacchetto di mix in polvere a 2,2 kg di acqua bollente e successivamente variegare con 200 g di Stracciatella di Modica. Si ottiene così un gelato al cioccolato fondente inconfondibile, in cui la cremosità avvolgente del gelato si sposa perfettamente con il crunch tipico del Cioccolato di Modica.

www.martinilineagelato.it