Giornata Dante, il maestro cioccolatiere Farinelli omaggia il poeta

dolce-dante-a46005c7

Il 25 marzo si festeggerà in Italia la **prima giornata ufficiale dedicata a Dante Alighieri** e **Perugina** ha creato per l'occasione un dolce che è un omaggio al poeta. In particolare, il maestro della Scuola del Cioccolato Perugina **Alberto Farinelli** ha deciso di creare una torta che richiama la Divina Commedia.

Un dolce - si legge in una nota della Nestlé - ai tre pan di spagna e tre mousse, che avviene tramite sfumature di cioccolato di differenti gusti e colori, contrasti ben definiti che richiamano le immagini e gli ambienti delle tre Cantiche, il tutto armonizzato all'interno di un'unica creazione con dettagli e richiami all'opera. A completare il tutto, un **libro interamente di cioccolato** a rappresentare l'opera.

La prima mousse scura, realizzata con **Perugina GranBlocco Fondente Extra 70%** e aromatizzata alla **liquirizia**, rappresenta l'oscurità dell'Inferno. Le fiamme rosse sono state create con la pasta di zucchero. Il Purgatorio è stato realizzato con una mousse più chiara con un **Fondente Extra 50%** e **pistacchi salati**.

Con l'ultimo strato, quello del Paradiso, tutto si fa più morbido e candido, con una mousse al cioccolato al latte **Perugina GranBlocco 30%** e **caramello**.