World Baking Day, tra le proposte di Fabbri anche un cocktail

20230315093414tortacreminoalpistacchio-2ffe8022

Il **World Baking Day**, che si celebrerà venerdì **17 marzo**, è stato istituito nel 2012 da un gruppo di ragazzi americani che volevano celebrare un atto d'amore, ovvero cuocere e regalare una torta fatta con le proprie mani. Il modo migliore per celebrare la Giornata Mondiale della Torta è prepararne per un amico, un vicino di casa, una persona cara e portagliela per assaporarla insieme. Non è importante cosa si decide di preparare mentre è **fondamentale condividere la torta con gli altri.**

Un'idea può essere la modernissima **torta Cremino al pistacchio**. Questa torta prende nome dal famoso cioccolatino quadrato perché, proprio come lui, è composta a strati. Di facile preparazione può essere realizzata in casa alternando strati di Pan di Spagna a strati di Crema Fabbri al pistacchio arricchiti con Amarene Fabbri intere.
Una volta composta va rifinita con una cascata di **Crema Fabbri al pistacchio**. Il risultato finale sarà una torta che niente ha da invidiare alle preparazioni di pasticceria.

Il segreto del successo è il gusto pieno del pistacchio frutto della particolare sapienza con cui l'azienda segue tutto il processo di produzione, inclusa la delicata fase di tostatura per ottenere un prodotto d'eccellenza, che esalta appunto il gusto e profumo intrinsechi del pistacchio.

Per la Giornata Mondiale della Torta **i dolci si possono anche bere**. Sembra una stranezza e invece, **grazie ai prodotti Fabbri 1905 si può creare un cocktail che ha i profumi e i sapori di una torta di mele appena sfornata**.
Nello Sbritz Apple Pie infatti la birra incontra gli sciroppi Mixybar Mela Verde e Mixybar Cannella a ricreare l'inconfondibile profumo delle merende di casa ma con un twist alcolico.