

CHOCORAMA

Nero fondente, bianco burroso o cacao color latte. E che dire delle versioni in rosa, rosso, oro e green? Il *pantone* dei golosi

di DESIRÉE PAOLA CAPOZZO



1. Rosso Natale per la pralina Galaxy di *haute chocolaterie* con ganache di panettone e **Oro** per la tavoletta con mandorle e limone, *Davide Comaschi*. **2. Tre toni, tre gusti** con vaniglia il *Bianco Bonajuto*, con zucchero mascobado il *Bianco Este* e cacao al 65 per cento il *Latte d'asina*, *Bonajuto* (da 4 euro). **3. Nero** e sottile il fondente *Excellence* con cacao da 70 al 99 per cento, *Lindt* (da 2,30 euro). **4. Rosa** ricavato da una fava di cacao color rubino, è naturalissimo e si chiama *Ruby*; a sinistra il *Bianco* classico *Emilia* (6,10 euro), *Zàini*. **5. Total black** la tavoletta fondente di alta qualità *Bagua Monorigine Perù*, *Vanini*. **6. Green & Pink** annunciati sui social, ecco i choco-snack al green tea matcha e al cioccolato *Ruby*, *KitKat* (1,20 euro).