

## I migliori fondenti



**Perfetto da sciogliere** (Bocco Fondente, Perugia, 300 g a 2,99 €).



**Svizzero e morbido** (Mini Blocco Copertura, Lindt, 200 g a 3 €).



**Ottimi dark** (Venchi, Puro Fondente 56%, 200 g a 4,40 €, Cuor di Cacao 75%, 180 g a 5,50 €).



**Tagliere, coltello e 500 g di fondente super** (Set Quantum, Domori, a 50 €).

## Apri e gusta



**Tanta frutta secca da intingere nel cioccolato fuso** (Fruit&Choco Slurp, Noberasco, 300 g a 9 €).



**Crema fondente e 500 g di frutta disidratata** (Bourguignonne d'Autore Noberasco, 680 g a 20 €).

## Un libro da gustare + i tagliapasta di Natale



- Non perdere il numero di dicembre di *Cucina Moderna*, in edicola dall'11 novembre. Ti assicurerai lo splendido libro

*Biscotti in festa* e un set di utilissimi tagliabiscotti Tescoma. Provali subito, per preparare biscottini sprint, da intingere nel cioccolato fuso. Acquista una confezione di pasta frolla pronta, ritagliala con i tagliabiscotti, cuoci i dolci in forno a 180°C per 10 minuti e decorali con glasse, granelle e confetture.



**GRAZIE** al comodissimo doppiofondo, nel quale versare l'acqua, potrai sciogliere velocemente il cioccolato a bagnomaria per le tue golose fondente (Cioccolatiera, Frabosk, a 59 €).

## Kit conviviali



1

**1. In elegante ceramica bianca e dotata di 4 forchettine** (Fonduta per Cioccolato Gustato, Tescoma a 22,90 €).



2

**2. Non manca nulla:** 300 g di cioccolato, ciotola, fornelletto e ricettario (Gran Fonduta, Novi, a 11,90 €).