

Sei gusti, un unico piacere

Semplicemente da scongelare o da cuocere in forno per pochi istanti, i nuovi arrivi nella linea di dessert monoporzionazione di **Délicfrance** hanno tutte le carte in regola per diventare, tutti e sei, la migliore modalità per chiudere al meglio il pasto. Originali come la Mousse di Cioccolato con cuore di meringa, freschi come il Frollino agli Agrumi e Pannacotta composto da un primo strato di crumble su cui si adagia la panna-cotta ricoperta da una gelatina di agrumi, sofisticati come il Cioccolato con Cuore di Amarena, delizioso connubio di mousse al cioccolato bianco e nero con delicato cuore all'amarena chiusa in una mousse di cioccolato bianco e nero: tutti e

tre – assieme al Frollino con crema gianduia non necessitano di alcuna cottura. Un minuto in microonde è sufficiente invece per riscaldare il cuore fondente del Fondente al cioccolato, mentre alla sfoglia della delicata Tortina alle mele basteranno dieci minuti in forno a 180 °C per sprigionare tutta la sua deliziosa fragranza.

