

## PANETTONE FARCITO AI 2 CIOCCOLATI

*Un morbido panettone con cioccolato bianco e fondente fuso come farcitura.*



### INGREDIENTI:

- 1 n.** Panettone
- 1 n.** bicchiere di Rum
- q.b.** Mandarle a lamelle
- 400 grammi** latte fresco scremato
- 75 grammi** zucchero semolato
- 225 grammi** tuorli
- 18 grammi** Gelatina in polvere o colla di pesce
- 185 grammi** cioccolato fondente extra Emilia
- 185 grammi** cioccolato bianco Emilia
- 750 grammi** panna fresca
- 100 grammi** zucchero
- 2 cucchiari** acqua
- 3 gocce** succo di limone



Difficoltà  
**DIFFICILE**



Preparazione  
60 min



Porzioni  
12

- 1** Per la Bavarese: portare a bollire il latte e unire i tuorli battuti (non dovete montarli, solo sbatterli con una forchetta) insieme allo zucchero. Mescolare facendo attenzione perché la crema inglese straccia facilmente, quindi tenere ben mescolato e togliere immediatamente dal fuoco. Unire la gelatina, farla sciogliere e dividere subito in due contenitori diversi.

Sempre velocemente unire ogni crema con un cioccolato diverso, lasciare che si scaldi e mischiare bene per sciogliere. Quando le creme saranno tiepide unire la panna semi montata, 375 gr per ogni composto. Mettere in freezer per 20 minuti.

- 2** Tagliare 1 panettone da 750 g in 4 fette in senso orizzontale. Mescolare 1 bicchierino di rum con 1/2 bicchierino di acqua e spennellare con questa miscela le parti interne delle fette che avete tagliato. Mettere in un piatto per dolci la base del panettone, spalmarla con uno strato di bavarese al cioccolato fondente e coprire con una fetta. Spalmare anche questa con uno

### CONSIGLIO

Potete aromatizzare le bavaresi aggiungendo un po' di cannella nel cioccolato fondente e dello zenzero nel cioccolato bianco. Potete anche fare delle monoporzioni utilizzando i panettoni mignon.



strato di bavarese al cioccolato bianco e continuare gli strati alternando le due bavaresi. Sistemare l'ultima fetta (calotta) e terminare il panettone.

- 3** Preparare un caramello biondo con 100 g di zucchero, 2 cucchiaini di acqua e 2-3 gocce di succo di limone. Togliere dal fuoco e, con un cucchiaino, farlo colare sul panettone. Decorare con mandorle a lamelle e lasciate solidificare.