

PANETTONE FONDENTE CON CREMA DI AMARETTO

Panettone con strati di morbida crema all'amaretto e una cascata di cioccolato fondente fuso on top, le decorazioni lo rendono una vera chicca per Natale.



INGREDIENTI:

1 n. Panettone classico

CREMA DI AMARETTI

370 ml latte fresco

60 gr zucchero semolato

60 gr farina

60 gr amaretti

25 gr burro

8 gr colla di pesce

2 n. uova intere

1 n. pizzico di sale

1 n. Bustina di vanillina

GLASSA DI CIOCCOLATO

300 gr Cioccolato fondente Zaini

250 gr Panna fresca

50 gr sciroppo di glucosio



Difficoltà
MEDIA



Preparazione
90 min



Porzioni
9

1 Crema di amaretti Preparare la farina e la vanillina. In un mixer tritare finemente gli amaretti e metterli da parte. In una casseruola mettere le uova intere con lo zucchero.

Mescolarle bene poi unire la farina setacciata e la vanillina. Amalgamare molto bene, quindi aggiungere il sale e portare la casseruola sul fuoco a fiamma dolce e cominciare a versare il latte a filo continuando a mescolare. Portare la crema ottenuta ad ebollizione e cuocerla, sempre a fiamma bassissima, per un paio di minuti continuando a mescolare. Togliere da fuoco ed unirvi il burro. Quando il burro sarà completamente sciolto, aggiungere gli amaretti tritati. Trasferire la crema di amaretti in una terrina e lasciarla raffreddare completamente, coperta con un foglio di pellicola trasparente a contatto.

2 Nel frattempo mettete la colla di pesce in acqua e ghiaccio, una volta ammorbidita strizzatela bene e rimettere sul fuoco metà della crema di amaretti in un pentolino e scaldarla, scogliere bene all'interno la colla di pesce precedentemente strizzata e cominciare la composizione del panettone.

CONSIGLIO

Si consiglia di decorare con ciuffi di panna montata, perline di zucchero argentato, foglie di agrifoglio di zucchero elementi natalizi.



- 3** Composizione della torta Prendere una cornice in acciaio per torte e adagiarla su un vassoio con sotto un foglio di carta forno, prendere il panettone e tagliarlo a fette di circa 2/3 cm, appoggiarlo sulla carta forno per fare un fondo omogeneo e versare la crema di amaretti pareggiandola bene e ricoprirla con un altro strato di panettone e così di seguito, poi riporre in frigo per circa 30 minuti. Trascorsi 30 minuti appoggiare il panettone su una grata con sotto un recipiente e versare la glassa al cioccolato pareggiandola con una spatola e riporre di nuovo in frigorifero fino alla completa solidificazione della glassa al cioccolato. Tirarla fuori 8/10 minuti prima di servirla.