

## **Panettone in tenuta di gala - Dolce/dessert - Difficoltà Facile - Tempo 30 min**

**Categoria : Dolce**

**Publicato da [G.P.](#) in 16/11/2010**

**Categoria Dolce/dessert - Tempo 30 min - Difficoltà Facile - Cottura A freddo**

**Panettone in tenuta di gala**

■ Categoria Dolce/dessert ■  
■ Difficoltà Facile ■  
Forte Cucina Moderna oro del 2010

### Ingredienti

- >Zucchero a velo 100 gr
- >Cioccolato bianco 100 gr
- >Cioccolato fondente 100 gr
- >Farina 2 cucchiaio
- >Latte 1/2 lt
- >Panettone 1 kg
- >Uova 4 numero
- >Zucchero 4 cucchiaio
- >Confettini colorati

### Preparazione

un panettone basso del peso di circa un kg

4 uova

4 cucchiaini di zucchero

2 cucchiaini di farina

mezzo litro di latte

100 g di zucchero a velo

100 g di cioccolato fondente

100 g di cioccolato bianco

confettini d'argento

1 Separate i tuorli dagli albumi e tenete questi ultimi da parte; raccogliete

i tuorli in una casseruola con 4 cucchiaini di zucchero e sbatteteli con le fruste elettriche fino a ottenere un composto

ben spumoso; quindi incorporatevi la farina e poi, poco per volta e continuando sempre a mescolare, il latte che avrete

scaldato a parte.

2 Ponete la casseruola su fuoco basso e, sempre mescolando, cuocete la crema fino a quando non si sarà

addensata; toglietela dal fuoco e fatela raffreddare mescolando spesso per evitare che in superficie si formi una

sottile pellicina.

3 Fate fondere separatamente i 2 tipi di cioccolato, versateli su un piano di marmo (tenendoli

separati e stendeteli con una spatola; fateli raffreddare poi, con la spatola, "grattate" la superficie dei 2

cioccolati, in modo da ricavare dei "trucioli", che metterete subito nel freezer per mantenerli "in forma".

4 Montate a

neve ben ferma gli albumi, quindi incorporatevi poco per volta lo zucchero a velo e continuate a sbattere il composto

ancora per qualche minuto; dopodiché amalgamatelo delicatamente alla crema preparata.

5 Tagliate in 3 parti in senso

orizzontale il panettone e farcitelo con 3 quarti della crema; ricomponetelo, versatevi sopra la crema rimasta,

decorate con i trucioli di cioccolato e confettini d'argento; mettete il panettone in frigorifero per almeno mezz'ora

prima di servirlo.