

Decorare un panettone natalizio (1°)

Oggi vi propongo una ricetta semplicissima per decorare e farcire un classico panettone rendendolo molto più gustoso e soprattutto scenico.

Perché semplice? Perché vi basta avere un panettone già fatto! Prossimamente avrò modo di farne uno in casa e condividere con tutti voi la sua riuscita. Per ora tutto ciò che vi occorre è...

- un panettone rotondo
- ghiaccia reale o glassa
- sculture in pasta di zucchero e/o in cioccolato plastico (clicca per maggiori info sul Babbo Natale e il Pupazzo di Neve in PDZ)
- cioccolato fondente in blocco (circa 150 grammi)
- 500 grammi di mascarpone
- 2 tuorli d'uovo + 1 albume per la ghiaccia
- mezzo cucchiaino di succo del limone
- 4 cucchiaini di zucchero semolato
- liquore Borsci San Marzano L'Elisir
- zucchero dorato glitterato

Procedimento:

Preparate per prima cosa la crema al mascarpone.

In una ciotola versate i tuorli d'uovo, lo zucchero e il liquore (a piacere) e amalgamate con una frusta a mano. Aggiungete il mascarpone e continuate a sbattere ma con lo sbattitore elettrico fino ad ottenere omogeneità.

Dividete il panettone in due strati. Su ogni strato versateci la crema al mascarpone. Richiudete il tutto.

Sciogliete a bagnomaria il cioccolato fondente e versatelo sul panettone uniformandolo con una spatola e cercando di creare

un bell'effetto a colata. Attorno e alle estremità del cioccolato versate sopra i cristalli di zucchero dorato.

Adesso preparate la ghiaccia. In una ciotola alta e stretta versate un albume e mezzo cucchiaino di succo del limone. Iniziate a sbattere l'albume con una frusta a mano per evitare che inizialmente schizzi. Poi aggiungete dello zucchero a velo con un cucchiaino (2-3 cucchiainate alla volta) e sbattete il tutto con una frusta elettrica. Continuate a montare e a inserire zucchero a velo fino a quando non avrete ottenuto una glassa spumosa e lucida.

Con una sac a poche ed un beccuccio a stella distribuite la glassa sopra il cioccolato che si sarà indurito leggermente. Infine posizionate a piacimento eventuali sculture in pasta di zucchero o cioccolato plastico.

Spolverizzare il tutto con della polvere perlata/argentata/glitterata.



"Alla prossima idea golosa"

Charles