



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002685 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 12 Dic 2018 alle ore 14:08

da MANUEL CIARDELLI

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

My sweet Christmas

Un goloso panettone scomposto.

Tempo di preparazione: 90 minuti

Ingredienti per 6 persone

n. 2 fette di panettone bagnate con il latte

n. 4 tuorli

n. 6 cucchiaini di zucchero

40 g di amido di mais

500 ml di latte

n.1 baccello di vaniglia

Scorza di limone a arancia q.b.

n. 1 stecca di cannella

frutta candita mista q.b.

n.1 bicchiere latte di cocco

n. 3 cucchiaini di miele

buccia di una pera

olio per friggere

126 g di cioccolato fondente

Preparazione

Frullare il panettone creando una crema omogenea, montare i tuorli con lo zucchero, la vaniglia e l'amido e intanto mettere a scaldare il latte con le scorze e la cannella per creare la crema vulcanica. Sciogliere il cioccolato e spennellarlo in forme di silicone per creare la sfera di cioccolato, mettere a scaldare il latte di cocco col miele fino a crearne una riduzione, mettere su l'olio per friggere e friggere le bucce della pera e prendere un piccolo pezzo di panettone e stenderlo per creare il cerchio di panettone fritto, impiattare.