



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000099

Registrata in data 17 Dic 2015 alle ore 12:10

da CARMELA FERRIERI

Panettone alla Cassata "Cuori di Sfogliatella"

Soffice panettone con farcitura alla cassata.

Tempo di preparazione: 80 minuti

Ingredienti per 10 persone

Farina Manitoba 50 g
Farina tipo 00 350 g
Lievito di birra disidratato 2 g
Uova medio-grandi 4 intere e 3 tuorli
Zucchero 160 g
Burro morbido 160 g (più 10 g per la cottura)
Limoni la scorza grattugiata di uno Arance candita 40 g
Cedro candito 40 g
Uvetta passita 120 g
Vaniglia 1 bacca
Sale 5 g

Preparazione

impastare il 25% degli ingredienti, lasciare lievitare l'impasto ottenuto per 8 ore.
Unire al pre-impasto il restante degli ingredienti.
Lasciare l'impasto ottenuto per 6 ore.
Formare un panetto e posarlo nell'apposito pirottino per 6/7 ore.
Cuocere a 180° per circa 60/80 minuti

FARCITURA ALLA CASSATA

unire alla ricotta zuccherata gocce di cioccolato, frutta sciropata, gocce di liquore strega e vanillina.

TECNICA FARCITURA

creare dei fori nel panettone e riempirli con la farcitura e decorarlo esternamente.