DAL TOSCANO

LA CASA DI CHI AMA LA CUCINA

SCOPRI

TUTTI GLI EVENTI SU

WWW.DALTOSCANO.COM/EVENTI

LA RICETTA DEL MESE

Ricetta di Rosa Maria Martìn Dueñas
preparata durante il workshop sul cioccolato con Decora

DICEMBRE 2017

UN ESPERTO IN CUCINA

PANETTONE DECORATO
ricetta di Rosa Maria Martìn Dueñas

VI OCCORRERANNO:

- un panettone
- ganache al cioccolato
- stelline in zucchero di Decora
- zucchero glitterato Decora
- due alberi di cioccolato bianco
- beccuccio n. 246 – Cornetto Tulipano delicato Decora
- beccuccio n. 352 – Cornetto Blisterato Decora
- ghiaccia reale Decora

- Per fare la ganache, Maria ha utilizzato:
- 250 grammi di panna
- 250 grammi di cioccolato fondente

PREPARAZIONE

- Fate bollire la panna fresca e mettetela in una ciotola. Aggiungete il cioccolato e mescolate con una frusta fino a far sciogliere tutto il cioccolato. Mescolate bene fino ad ottenere un composto omogeneo. Lasciate raffreddare a temperatura ambiente fino al raggiungimento di una temperatura di circa 22-23°C.
- Maria ha inserito la ganache in una sac a poche dove ha montato il beccuccio n. 246. Ha stretto bene il composto dentro la sac a poche e, posizionandola perpendicolare rispetto al panettone, ha fatto pressione solo per formare il disegno (se si continua a fare pressione, il composto continua a scendere). Se il composto risulta troppo morbido, il fiore si chiude molto e si attacca alla sac a poche. Ha completato con ghiaccia reale, mettendola dentro una sac a poche e formando delle foglie con il beccuccio n. 352.

SCOPRI
TANTE ALTRE RICETTE
su blog.daltoscano.com

GUARDA IL CALENDARIO
EVENTI E ISCRIVITI
su www.daltoscano.com/eventi

Ti aspettiamo nel nostro store in Strada Romana, 48 - 46030 - Borgo Virgilio (MN)