

COME “RICICLARE” IL PANETTONE AVANZATO, LA RICETTA DI WILLIAM ZONFA



L'AQUILA - Dal Natale al Capodanno, giornate ricche di abbondanza a tavola che spesso finiscono per produrre avanzi alimentari di cui non ci si vuol disfare ma che si fa fatica a smaltire.

Ecco allora un'idea per “riciclare” il panettone, che rimane il vero must per gli italiani, suggerita da **William Zonfa**, chef una stella Michelin dell'Aquila.

LA RICETTA DELLA CREMA DI PANETTONE CON CRUMBLE AL CIOCCOLATO E GEL DI LAMPONI DI WILLIAM ZONFA

Ingredienti

75 grammi di panettone
200 grammi di panna fresca
250 grammi di cioccolato bianco
2 grammi di gelatina in fogli

Preparazione

Mettere a mollo in acqua fredda la colla di pesce.

Far bollire la panna, aggiungere la colla di pesce ammorbidita e far sciogliere, mescolando per 1 minuto.

Aggiungere i pezzi di panettone (solo la parte interna, per ottenere un colore finale più chiaro).

Con un mixer ad immersione frullare per ottenere un composto liscio.

Aggiungere il cioccolato precedentemente sciolto. Amalgamare con una spatola per ottenere una crema omogenea.

Far riposare in frigo per 2 ore.

Mettere la crema in un sacchetto da pasticceria e servire.