



*Iside De Cesare*

# GIANDUIOTTO DI SPIRITO NATALIZIO



abbiamo scelto:

**BARATTOLINO SAMMONTANA "SPIRITO NATALIZIO"**  
CREMA GELATO AL GUSTO PANETTONE  
CON PEZZI DI PANETTONE

## INGREDIENTI



Barattolino "Spirito Natalizio"	1 conf.
Spray al cioccolato effetto velluto	qb
Liquore all'arancia	g 120
Acqua	g 50
Gelatina in fogli	g 8
Cioccolato fondente	g 80
Foglie di alloro	4 foglie
Colorante in polvere oro per alimenti	qb
Ribes	qb

## PROCEDIMENTO

Mettere il gelato Barattolino Spirito Natalizio in stampi da gianduiotto monoporzione e riporre in congelatore per qualche ora.

Mettere in ammollo la gelatina in acqua fredda, strizzarla e scioglierla in 100 grammi di liquore e 50 grammi di acqua precedentemente scaldati.

Far tirare in frigo, quindi tritare il composto a coltello.

Fondere il cioccolato in microonde senza far superare i 32°, rimestando di tanto in tanto e misurando la temperatura con un termometro a sonda.

Spalmare il cioccolato fuso sulle foglie di alloro, far asciugare e staccare la foglia, quindi decorarla con l'oro sciolto nel restante liquore. È possibile acquistare foglie di cioccolato già pronte.

Montare il piatto con il colorante in polvere oro sulla base, il gianduiotto, la foglia d'oro, la gelatina e i ribes.