



Masterclass

Soufflé di panettone

By Massimo Bottura

INGREDIENTI RECUPERATI:



INGREDIENTI

- 250 gr panettone avanzato
- 7 gr amido di mais
- 7 uova intere, divise
- 150 gr zucchero semolato
- 50 gr cioccolato bianco
- 25 gr burro non salato
- Sale
- Sale alla vaniglia
- Nocciole tostate e tritate

PROCEDIMENTO

Fare seccare il panettone. Scaldare il forno a 100°. Dividere il panettone a pezzi e distribuirli su una teglia coperta con carta da forno. Cuocere il panettone fino a che non è asciutto e croccante, per circa 1 ora. Rimuoverlo dal forno, lasciarlo raffreddare completamente e nel frattempo aumentare la temperatura del forno a 180°. Mettere il panettone essiccato in un frullatore e tritare finemente. Unire l'amido di mais a questo composto farinoso.

Montare i tuorli. Con l'aiuto di un robot da cucina dotato di frusta iniziare a mescolare i tuorli a bassa velocità. Aggiungere lentamente al composto 75 gr di zucchero, portare a media-alta velocità fino a quando i tuorli non raggiungono il triplo del loro volume.

Sciogliere il cioccolato. Nel frattempo unire in una piccola casseruola il cioccolato bianco e il burro e cuocere a fuoco basso, mescolando continuamente, fino a quando non si sarà sciolto. Quando il composto di uova è pronto, ridurre la velocità del mixer e aggiungere gradualmente il cioccolato bianco fino a quando non diventa liscio. Usando una spatola trasferire il composto in una ciotola capiente e aggiungere il panettone grattugiato.

Montare gli albumi a neve. In una ciotola aggiungere agli albumi un pizzico di sale e iniziare a montare a velocità media. Mentre il mixer è in funzione, versare lentamente i restanti 75 gr di zucchero e continuare a montare a neve.

Combinare gli albumi con la miscela di tuorli. Aggiungere 1/3 degli albumi montati a neve alla miscela di panettone mescolando energicamente. Aggiungere la restante parte dei bianchi e mescolare delicatamente fino a quando il composto non risulta liscio e dal colore omogeneo.

Dividere il composto in pirottini e cuocere. Dividere la miscela in diversi pirottini e cuocere subito in forno fino a quando non si gonfieranno, 9-10 min.

Servire. Trasferire i pirottini ancora caldi sui piatti da portata e cospargere con un pizzico di sale alla vaniglia. Posizionare sopra a ciascun soufflé un po' di scorza di arancia candita e una spolverata di nocciole tritate.

