

Panettoncini con gocce di cioccolato: le ricette casalinghe per Natale



di Rina Zamorra - 05/12/2016 15:34 | aggiornato 06/02/2018 08:21

I panettoncini con gocce di cioccolato fondente sono dei mini panettoni semplici da preparare e deliziosi da mangiare, con accompagnamento di ganache al cioccolato.



I **panettoncini con gocce di cioccolato** di Sonia Peronaci ti permettono di fare in casa il dolce simbolo del Natale risparmiando tempo e guadagnando in bontà.

Non si tratta, infatti, di una preparazione complessa come il panettone classico con uvetta e canditi. Al posto del lievito normale, per esempio, si utilizza il lievito di birra disidratato che porta via meno tempo. Non solo, le gocce di cioccolato fondente puoi comprarle già pronte e l'impasto puoi prepararlo con l'aiuto di una planetaria.

I panettoncini, inoltre, sono dei veri e propri dolcetti mono porzione e si prestano molto bene all'abbinamento con una salsa di accompagnamento, come la **ganache al cioccolato aromatizzata all'arancia** di Sonia.

Pronta a rendere ancora più dolce il Natale? Armati di farina, zucchero, burro e cioccolato e prepara i panettoncini con gocce di cioccolato di GialloZafferano.

Informazioni

Difficoltà

Media

Categoria

Torte

Cottura

30 minuti

Dosi

6

Metodo di cottura

In forno

Preparazione

40 minuti

Tempo totale

70 minuti

Ingredienti

PER IL PREIMPASTO**Latte**

250 ml

Malto

1 cucchiaino

Farina di manitoba

125 gr

Lievito di birra disidratato

7 gr

PER L'IMPASTO**Farina di manitoba**

325 gr

Zucchero

60 gr

Uovo

1

Miele

40 gr

Arancia

1

Burro

75 gr

Sale

8 gr

Gocce di cioccolato fondente

100 gr

PER SPENNELLARE**Uovo**

1

Panna

q.b.

PER LA GANACHE**Panna**

250 ml

Cioccolato fondente

250 gr

Arancia

1

Preparazione

1. Prepara il preimpasto sciogliendo il malto nel latte tiepido. In assenza del malto puoi usare lo zucchero. Il malto però serve a conferire una bella crosta dorata ai panettoncini che lo zucchero non ti garantisce.

2. Aggiungi la farina setacciata e il lievito di birra disidratato nel latte con il malto. Mescola fino a

quando il composto non risulta né troppo liquido né troppo denso.

- 3.** Copri il preimpasto con la pellicola e **lascia lievitare per circa 40 minuti** nel forno spento con la luce accesa.
- 4.** Intanto, metti le gocce di cioccolato nel congelatore in modo che non si sciolgano quando dovrai unirle all'impasto.
- 5.** Inserisci il gancio a foglia della planetaria e versa nella ciotola la farina di manitoba, lo zucchero e il preimpasto. A questo punto puoi azionare la planetaria.
- 6.** Rompi un uovo e versalo intero nell'impasto, insieme al miele e alla scorza grattugiata di un'arancia. Quando gli ingredienti si staccano dalla ciotola, cambia il gancio a foglia e inserisci il gancio a spirale.
- 7.** Non appena l'impasto risulta ben amalgamato, aggiungi il burro un pezzettino alla volta. Il burro deve essere morbido e a temperatura ambiente. Alla fine aggiungi il sale e dopo qualche minuto spegni la planetaria.
- 8.** Ungi il piano di lavoro con dell'olio per non fare appiccicare l'impasto e comincia a lavorarlo con le mani. Trasferisci l'impasto in una ciotola, coprila con la pellicola alimentare e **mettila a riposare per 90 minuti nel forno spento con le luci accese.**
- 9.** Imburra gli stampini con un pennello. Gli stampini devono essere alti 7 centimetri e con un diametro di 8 centimetri. Se non riesci a trovarli, puoi usare dei barattoli in latta. Taglia 6 striscioline di carta forno dell'altezza di 7 centimetri e rivesti uno ad uno gli stampini o i barattoli.
- 10.** Tira fuori dal congelatore le gocce di cioccolato e trasferiscile in una ciotola per infarinarle. In questo modo le gocce non cadranno sul fondo dell'impasto, ma si distribuiranno in maniera uniforme. Elimina la farina in eccesso con un colino e metti le gocce nell'impasto.
- 11.** Lavora l'impasto con le mani, forma un filoncino, dividilo in sei parti uguali e mettile una in ogni stampino. Lascia lievitare gli stampini in forno spento con la luce accesa fino a quando l'impasto non raggiunge i bordi.
- 12.** Nel frattempo prepara la ganache al cioccolato. Spezzetta il cioccolato con un coltello e metti a riscaldare la panna e la scorza di arancia in un pentolino. Quando la panna è calda, versa il cioccolato e mescola fino al completo scioglimento.
- 13.** Una volta che i panettoncini sono lievitati, spennellali con un misto di panna e uovo sbattuto in modo che in cottura diventino lucidi e dorati. **Inforna a 180 gradi per circa 20/25 minuti.**
- 14.** Sforna i panettoncini al cioccolato e lasciali raffreddare un po'. Servili al fianco di una ciotolina di ganache al cioccolato.

Vota la ricetta



