

Panettone mandorlato - [Visualizza sul sito](#)  
di Cristina

Fotosequenza di Cristina

[Qui la ricetta](#)



Qui i due lievitini: nella ciotola arancio quello della sera prima e nel bicchiere quello del mattino che in 10 minuti è pronto.



Qui il panetto di pasta di mandorle che verra ridotto per 2/3 in cubetti da raffreddare in freezer e il

*rimanente servira per la glassa (deliziosissima)*



*Qui il terzo impasto con la prova del velo: risulta trasparente alla tensione.*



*Qui l'impasto pronto da condire. E' una sensazione gradevolissima quella di allargarlo e dargli forma senza l'aiuto di farine, ma soltanto imburrando il ripiano di lavoro e le mani.*



*E qui andiamo alla costruzione del pirottino che interessa tanto Line. Si tagliano delle strisce di carta forno (piu se ne mettono meglio regge)*



*Si piegano le strisce sull'impasto. Si circonda l'impasto col foglio alto di carta forno*



*si alzano le striscette e si spillano con la cucitrice alla fascia alta di carta forno*



*Qui a cottura appena ultimata, capovolto con l'aiuto del famigerato spiedo*



*Il primo dei 3 neonati*



*La sezione del primo*



*L'insieme ... smozzicato*

[Qui il Pandoro sfogliato di Adriano](#)

[Qui il Panettone classico di Adriano](#)

*P.s.: Grazie Adriano!!!*

[Vai al post originale.](#)