

"Tu vedi un blocco,  
pensa all'immagine:  
l'immagine è dentro  
spogliarla"

Michelangelo Buonarroti



# Un panettone artistico

Il tradizionale **dolce natalizio** può essere personalizzato e adornato a seconda **dei propri gusti** con decorazioni di **ghiaccia reale**

## INGREDIENTI

Per 30 persone

Panettone da 1 kg  
Muffin al cioccolato  
1 kg di cioccolato plastico bianco  
700 gr di crema ganache bianca  
100 gr di ghiaccia reale  
Pastigliaggio per fiori qb  
Colori alimentari  
Colori in polvere

## STRUMENTI

Attrezzi da modellaggio  
Mattarello  
Carta da forno  
Fili di metallo  
Pistilli per fiori  
Pennelli  
Venatore per foglie  
Stampini per fiori  
Nastrini marrone e verde (per fasciare i fiori)

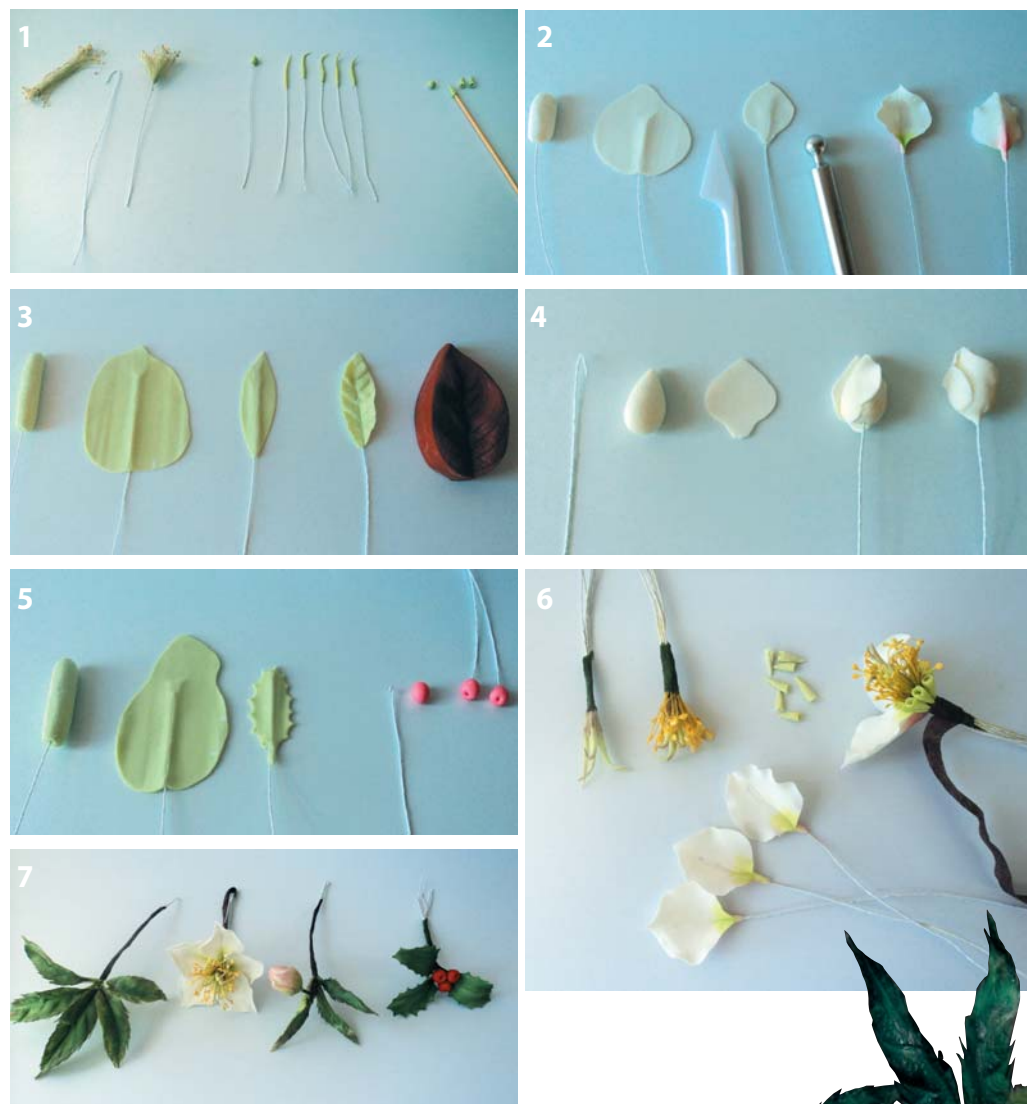


**Carmela Moffa**, ha cominciato a frequentare i primi corsi di specializzazione sull'arte pasticceria quasi vent'anni fa. Lei e suo marito Antonio Capuano lavorano insieme come docenti e consulenti di pasticceria, hanno vinto tanti concorsi, in Italia ed all'estero, come il "Premio Europa" a Roma nel 2008 e il "Culinary World Cup" a Lussemburgo nel 2002. Ha vinto il concorso "La più glamour" al Sigep 2012 di Rimini.



I fiori

**1.** Preparate dei pistilli, infilate in un filo di metallo e curvate la parte terminale. Con la pasta verde modellate sul filo di metallo dei pistilli lunghi. Create con la pasta verde tanti piccoli coni aiutandovi con uno stuzzicadenti grande. **2.** Infilate un pezzo di pastigliaggio in un filo di metallo, stendete la pasta sottile. Tracciate un petalo con l'apposito stampino. Infine assottigliate la parte esterna ed incurvate il petalo. Fate asciugare e colorate. **3.** Infilate un pezzo di pasta verde in un filo di metallo, stendete la pasta sottile. Tracciate la foglia con l'apposito stampino, infine disponete sopra uno stampo per nervature. **4.** Prendete un filo di metallo e curvate un'estremità. Modellate una pallina di pasta bianca a forma di goccia ed infilatela. Ora ritagliate 3 petali ed incollate ad incastro sopra la goccia. **5.** Infilate un pezzo di pasta verde in un filo di metallo, stendete la pasta, tracciate con uno stampino appropriato. Applicate le palline di pasta rossa sui fili di metallo. **6.** Unite i pistilli alla stimma, poi fasciate il tutto con il nastro



*"Tu vedi un blocco,  
pensa all'immagine:  
l'immagine è dentro  
spogliarla"*

*Michelangelo Buonarroti*

Il panettone

**1.** Rivestite il panettone con la crema ganache. Stendete il cioccolato plastico e rivestite il panettone. **2.** Disegnate a mano libera il disegno scelto direttamente su una facciata del



**3.** Montate la ghiaccia reale, riempite un beccuccio e create l'effetto neve sulle foglie disegnate. **4.** Sempre con la ghiaccia reale decorate una cornice attorno al disegno. **5.** Decorate il panettone, sempre con la ghiaccia reale anche ai lati. **6.** Modellate tante palline rosse ed applicate sopra al disegno. **7.** Posizionate i fiori sopra al panettone.



I muffin

**1.** Per creare il pupazzo di neve, modellate i pezzi come illustrato in foto. **2.** Per creare l'albero, modellate il cioccolato plastico verde a forma di goccia e tagliate con la punta di una forbice. **3.** Preparate dei muffin al cioccolato, spalmate sulla superficie la ghiaccia reale per creare l'effetto neve e posizionate i soggetti modellati.

