



Il Panettone

Storia, Ricette e Consigli
sul dolce natalizio più amato dagli Italiani

Ebook realizzato e promosso da
Panettone <http://www.ilpanettone.com> e **Ristorante Castello Malvezzi** <http://www.castellomalvezzi.it>

Presentazione e Storia

“I dolci rappresentano il simbolo più festoso del Natale e la loro stessa collocazione al termine del pranzo affida ad essi l'importanza e il dovere della chiusura, della massima sintesi, del gloria finale.



“Panettone o pan di tonno: pane grande che Pietro Verri cita, come riservato ai giorni del Natale e che più di tutti ha conquistato l'Italia. Sarà solo per un insieme di felici e “scaramantici” ingredienti quali l'uva passa con funzione propiziatoria? o sarà solo per un insieme di indovinati ingredienti che ben si sposano per darci un sapore unico? lo ritengo che lo sia per questi due motivi più uno ancora.

“Dolce “della stagione fredda”, dolce “della stagione morta”, in cui la natura è poco propensa ad elargirci doni, il panettone ci restituisce invece, a profusione, fragranze e sapori antichi e nuovi. Un morso nella sua morbidezza lievitata e, subito, intrecciamo caldi rapporti con la solarità mediterranea dei canditi; le piccole “monete” di uva passa altro non sono che umide presenze atte a “tagliare” la corposità della pasta, ricca di burro; e la croccante dolcezza della crosta, ingentilita dalla granella di zucchero (nella versione “moderna” del panettone), completa questo mix di sapori in armonia tra loro e che sono evocativi della terra da cui provengono.

Sapori di una terra ricca, generosa e fertile che, con naturalezza e spontaneità, fa nascere in noi il desiderio di associare alla fetta di panettone un altro dei suoi doni: un calice di vino moscato, il cui “perlage” solletica e stimola il palato oltre che dare alla festa un tono “spumeggiante”.

Lascia l'emozione di un brivido caldo di piacere, profonda traccia di fragranza, che avvolge labbra e bocca, sci vola giù lungo il cammino dei piaceri dell'anima e della gola.

Il panettone ha un grande valore simbolico nella coltura gastronomica italiana, una ricorrenza festiva, la festività del Natale.

Parlando del dolce “panettone” il nostro pensiero si collega subito alla città di Milano. Città di grande valore storico sociale, le nebbie, la moda, le banche, la gastronomia e il “panetton”, che occupa uno spazio molto importante nell’economia nazionale.

Ora ci sono molte industrie e artigiani che chiamano col nome panettone “qualcosa che le assomiglia, ma solo per la forma e non nella sostanza.

Iginio Massari

(estratto dal libro cresci:

link: pavonitalia.com/prodotti/frameset.htm?/prodotti/subcat.asp?id=221)

La Ricetta del Panettone

La ricetta ufficiale del “miglior panettone Italiano”

Ingredienti:

lievito naturale pronto	g 1000
farina bianca 00	g 4000
zucchero	g 1250
burro	g 1450
acqua	g 1500
tuorli	g 1000

Procedimento: - Primo impasto.

Nell'impastatrice o nella planetaria, mettete la farina, lo zucchero, l'acqua, il burro morbido, 1/3 dei tuorli a una temperatura di 22°C, mescolando, formerete una pasta, aggiungete e il lievito, dopo 18 minuti, a pasta è già formata, incorporate il lievito naturale, i tuorli d'uovo. Lasciate lavorare la pasta fino a che sia quasi liscia, facendo attenzione che non diventi troppo lucida, cioè troppo lavorata. L'operazione dell'impastamento non dovrebbe durare più di 22-25 minuti (questo tempo varia secondo la velocità della macchina). Se si lavora in una impastatrice tuffante, la pasta è pronta quando incomincia a fare delle grosse bolle d'aria sulla superficie della medesima.

Mettete la pasta a lievitare in una stufa per 10-12 ore a una temperatura di 26-28 °C e comunque fino a che sia triplicato il suo volume.

N.B. L'impasto non lievitato sufficientemente, farà ritardare la successiva lievitazione, pari a un tempo uguale a tre volte la mancanza di tempo sottratto all'impasto precedente.

Rimpastate:

nell'impastatrice versate la pasta lievitata per tre volte il suo volume iniziale, cioè triplicata.

Secondo impasto, aggiungete:

g 1000 farina bianca 00 330 w. 55 PSL

g 10 vaniglia aroma(n. 2 bacche)

g 10 aroma panettone

g 1000 zucchero

g 250 miele

g 80 sale

g 1300 tuorli d'uovo

g 1550 burro

g 700 acqua

g 2000 sultanina

g 1500 cubetti d'arancia

g 500 cedro candito

Procedimento:

Impastate, aggiungendo alla pasta la farina e gli aromi, lavoratela fino a che diventa liscia, l'operazione durerà circa 15 minuti d'impastamento.

Aggiungete lo zucchero con i tuorli d'uovo (1/3) lavoratela ottenendo così una pasta omogenea e liscia, aggiungete il sale e 1/3 dei tuorli. Quando la pasta ha ripreso l'aspetto elastico e omogenea, incorporate il burro morbido ma non sciolto e la rimanenza dei tuorli d'uovo. Impastate bene tutto, formando una pasta setosa, accertarsi che la sua consistenza vada bene, regolando l'impasto con l'acqua circa 700-800 g .

Versate nella pasta 200 g di burro fuso trattenuto dalla dose, quindi tutta la frutta continuare per 4-5 minuti l'impastamento fino a distribuire la frutta uniformemente. Tutta l'operazione deve essere effettuata in una impastatrice tuffante con un minimo di 44 battute al minuto, non dovrebbe durare più di 45 minuti, l'ideale è 35 minuti. (Per formare una buona pasta, serve una

macchina che lavori con un minimo di quarantaquattro battute al minuto a un massimo di sessanta 60 in una impastatrice tuffante)

Preparate le pezzature su delle assi, arrotondate e posizionatele in una cella di lievitazione per un tempo di 30-40 minuti a 28°C circa.



Poi, ripetete l'arrotondamento della pagnotta, formandola ben stretta, mettete la pasta nell'apposito pirottino da panettone. Lasciate lievitare fino al bordo dello stampo e poi glassate con la massa di amaretto o tagliate con una lametta o bisturi (se tagliato, aggiungete una noce di burro al centro, questo è il panettone tradizionale milanese). La lievitazione in fascia può durare dalle 6 o 7 ore a seconda del clima-umidità o della forza della pasta.

Un panettone una volta cotto raggiungerà 5-6 volte il suo volume iniziale, a secondo della quantità di frutta aggiunta nella pasta.

Glassa di Amaretto per Panettone



Ingredienti:

<i>Mandorle dolci grezze</i>	<i>g 750</i>
<i>Amelline</i>	<i>g 250</i>
<i>Nocciole</i>	<i>g 500</i>
<i>Zucchero</i>	<i>g 4000</i>
<i>Cacao</i>	<i>g 100</i>
<i>Farina di mais</i>	<i>g 100</i>
<i>Fecola</i>	<i>g 100</i>
<i>Albume</i>	<i>g 1500</i>

Procedimento :

Macinare il tutto finemente a secco, aggiungere l'albume d'uovo e lavorare in una planetaria con una frusta media e a media velocità. (Nella macchina Mixer si ottiene una ghiaccia migliore e si risparmia tempo)

Se la ghiaccia sarà troppo dura si staccherà dalla superficie del panettone. Se troppo molle, si bagnerà dopo circa 8-10 giorni dopo la cottura. Il panettone cotto con la glassa di amaretto sviluppa di più, perché la medesima provoca una barriera-vapore aumentando il volume del dolce.

Cottura : per g 500 ghiacciato 30 minuti °C 175 valvola chiusa
g 1000 50 minuti 170 °C valvola chiusa.
g 1500 g 70 minuti. 2000 g 90 minuti.
3000 g. 130 minuti 160°C
5000 g. 195 minuti a 155 °C.

La cottura per un prodotto straordinario di questa tipologia di dolce a livello organolettico è di un kg.

Per il panettone milanese, con il taglio a croce e la noce di burro centrale, la cottura è fatta a una temperatura di 10°C superiore al panettone glassato. Dopo 5 minuti di cottura si toglie il panettone dal forno e si alzano le quattro punte degli angoli formati dal taglio fatto a croce (scarpate) e poi si continua la cottura"

Consigli per il Servizio:

La complessità di un buon dolce, all'apparenza semplice, non sta solamente nel dolce stesso, anche la presentazione ha il suo effetto e non è da sottovalutare!

Pensate di mangiare un cannolo siciliano in metropolitana a Milano invece che in riva alla costa di Capo Pesaro!

Beh, nella seconda ambientazione sentirete sicuramente meglio i sapori dei canditi, del cioccolato della ricotta, per quanto il prodotto sia esattamente uguale.

Altri dolci di Iginio Massari:



***Il Panettone di
Iginio Massari***



Bussolà



L'Immortale



Il Pandoro

Crema Pasticcera

Questa ricetta è in quantità leggermente abbondante per la quantità successiva che serve, ma è stato calcolato che un po' rimane appiccicata alle pareti e normalmente un cucchiaino si mangia per golosità.

Ingredienti:

- g 120 tuorli d'uovo
- g 70 zucchero
- g 20 amido di riso
- g 250 latte intero di alta qualità
- n ½ bacca di vaniglia Bourbon Madagascar
- n ½ buccia di limone grattugiato.

Procedimento:

Fate bollire in una bacinella il latte, la vaniglia e la buccia di limone. A parte mescolate con un frustino i tuorli, lo zucchero e l'amido di riso. Dopo l'ebollizione filtrate il latte e incorporatelo bollente nella massa appena ottenuta.

A bagnomaria cuocete il tutto mescolando in continuazione con un piccolo frustino, oppure se il composto verrà cotto direttamente sul fuoco, usate una pentola antiaderente o di rame, per evitare che la crema si attacchi sul fondo e bruci.

Non appena la crema si è formata, cioè cominci ad addensarsi, toglietela dal fuoco mescolando, è cotta. Per evitare la granulazione, raffreddatela velocemente, versandola in un tegame freddo appena tolto dal frigorifero e mescolate fino alla perdita del calore di cottura (fino a 50 °C).

N.B.

Quando si cuoce a bagnomaria, l'acqua deve già essere già bollente. Tempi eccessivi di cottura portano a gusti poco eleganti, soprattutto quando nei prodotti ci sono molte uova.

N.B. Al limone si toglie o si grattugia solo la parte gialla della buccia; il bianco ha un sapore amaro e poco gradevole.

N.B.

L'utilizzo della vaniglia risulta ottimo quando si incide la bacca per tutta la lunghezza. Nella parte centrale ci sono i semi neri, che sono la parte aromatica per eccellenza.

Autori:

Iginio Massari - il Re della Pasticceria Italiana

Sotto la sua guida la squadra italiana vince nel 1997 la Coppa del Mondo di Pasticceria a Lione, e la Coppa Europa a Roma nel 2002. Membro, dal 1985 nonché consigliere dal 2008, della prestigiosa associazione internazionale Relais Dessert, nel 2000 è eletto pasticcere dell'anno; nel 2004 a Rimini è il vincitore con l'Italia del Campionato Mondiale a squadre.



Nel 1993 fonda l'Accademia dei Maestri Pasticceri Italiani, con l'obbiettivo di promuovere la qualità.

Splendido cuoco (oltre che essere titolare della Pasticceria Veneto a Brescia) è consocio del Ristorante Carlo Magno di Collebeato (BS), che nel 2001 la Guida Espresso decreta essere il miglior ristorante italiano per i dolci, bissando il successo del 1998 quale miglior ristorante italiano per i risotti.

È autore di splendide pubblicazioni come Armonie, pubblicato nel 1996 anche in francese e presentato al senato transalpino nel 1997 in occasione della festa del Gusto Francese; oro colato, tutto sul cioccolato, Monumenta, pubblicato anche in francese e spagnolo e dedicato alle torte; Programma e Cresci, pubblicato

anche in inglese e spagnolo, con due nomination in Austria e Francia come miglior libro del mondo nel campo della tecnologia delle paste lievitate. È dottore Honoris Causa in Scienze culinarie alla St. George University di Bruxelles.

Ristorante Castello Malvezzi - L'eccellenza del Gusto

Le origini del Castello Malvezzi risalgono a 500 anni fa. Da 30 ospita uno dei più esclusivi e prestigiosi luoghi dedicati al piacere del palato a Brescia.



Riservatezza e signorilità fanno del Malvezzi la meta preferita per incontri di lavoro, romantici rendez-vous e festeggiamenti pubblici e privati, veri e propri eventi istituzionali e di famiglia. Così, tra un contratto, un matrimonio ed una festa di compleanno, le antiche mura accolgono gli ospiti e li guidano in un percorso enogastronomico che rimane ogni volta nel cuore.

La ricchissima cucina, mediterranea ed internazionale, si diversifica al variare delle stagioni. Lo chef Alessandro Cappotto con la sua esperienza internazionale amplifica le proposte del ristorante, proponendo indimenticabili piatti della cucina italiana e bresciana ma anche giapponese, coreana e francese.

Il catering esterno, versatile e flessibile, è in grado di offrire un assortimento di cucina classica ed etnica ed orientale.

Circondato da 30 mila metri quadri di parco, il Malvezzi è conosciuto per la particolarissima presenza faunistica di cerbiatti, pavoni ed anatre selvatiche. www.castellomalvezzi.it

Ti è piaciuto questo ebook?

> Metti questo e-book nel tuo sito web !

Ti e' piaciuto questo e-book? Sei libero di **ripubblicarlo gratuitamente nel tuo sito web, nel tuo blog e/o nella tua newsletter** seguendo queste semplici regole.

> Cosa puoi fare con questa pagina web e i contenuti di questo Ebook?

1. Puoi ripubblicare gratuitamente questa pagina e questa guida nel tuo sito.
2. Puoi cambiarne la grafica e il layout come preferisci e/o aggiungere immagini.
3. Puoi segnalare l'E-book gratuitamente nella tua newsletter o nel tuo blog.
4. Puoi redistribuirlo gratuitamente a chi vuoi tu (amici, altri siti web, etc.).

> Cosa non puoi fare con i contenuti di questo Ebook?

- Non puoi modificare il testo, i contenuti e i link presenti.
- Non puoi modificare ne' rimuovere i credits agli autori ne' i links presenti in ogni pagina.
- Per scaricare la versione redistribuibile [clicca qui](#).

Credits

Ebook realizzato e promosso da

[IPanettone](#) e [Ristorante Castello Malvezzi](#)