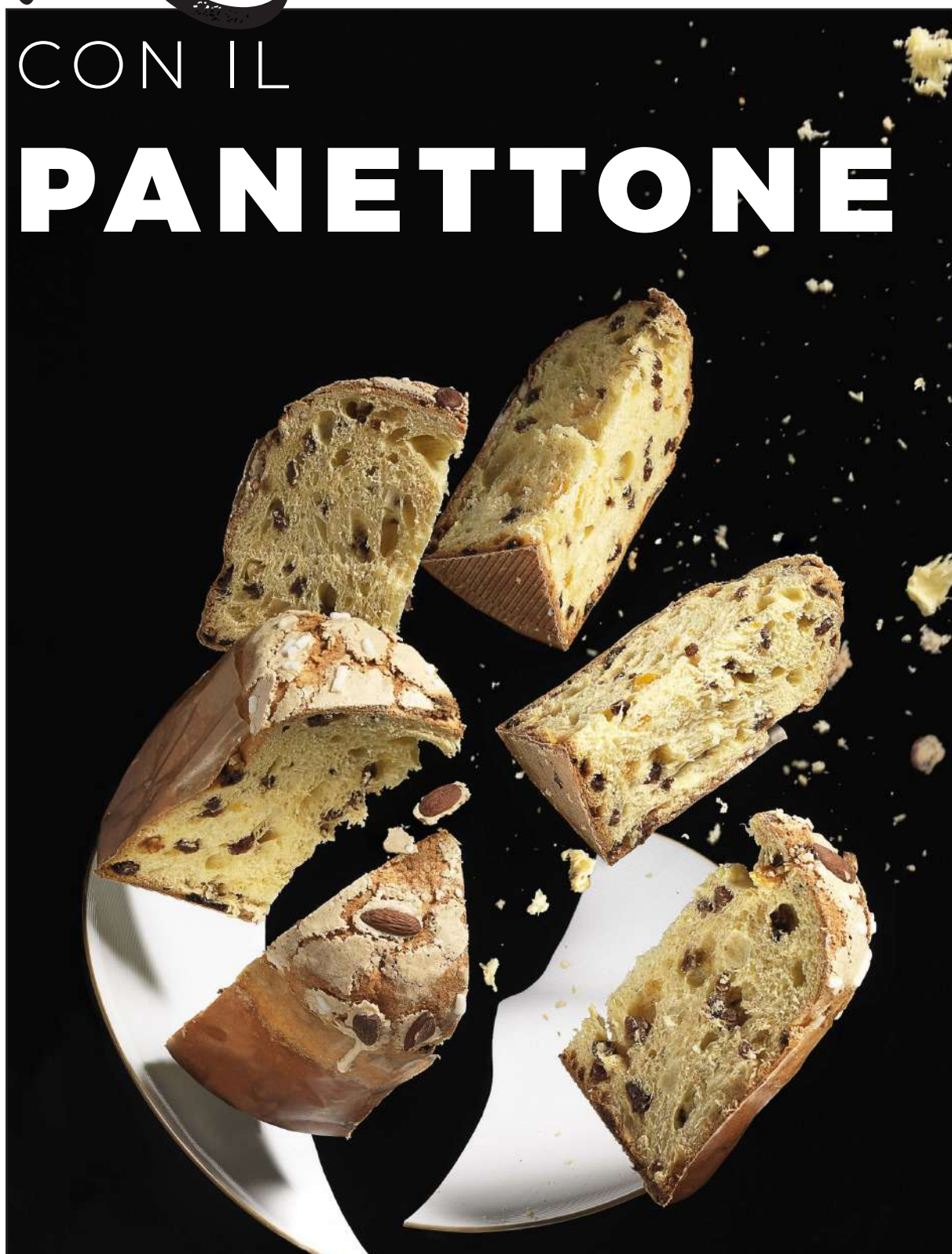


Ricette

CON IL

PANETTONE



TORTA DI MELE & PANETTONE

Per questa torta di mele senza impasto basta una base realizzata con fette di panettone o pandoro, tante fettine di mele sistemate in superficie e un composto che renderà il tutto cremoso e umido. Una torta di mele furba che si prepara in un attimo, che va assemblata e infilata nel forno. Una ricetta facile per consumare e riciclare panettoni e pandori. Le mele solitamente più usate sono però due, le Renette e le Golden Delicious, molto diverse le une dalle altre ma entrambe azzeccatissime per realizzare un'ottima torta alle mele.



METODO
FORNO



TEMPO
15 MINUTI



PORZIONI
6 PERSONE



DIFFICOLTÀ
MOLTO FACILE

INGREDIENTI

Panettone a fette	600g
Latte	300 ml
Mele	3 mele medie
Uova	n.2
Zucchero	50g
Zucchero a velo	q.b.
Limoncello	2 cucchiari
Stampo	22/24 cm diametro

PREPARAZIONE

Portare il forno a 180°C statico oppure 170°C ventilato. Rivestire con carta forno lo stampo. Sistemare le fette di panettone, spesse meno di due centimetri, nel fondo della teglia. Creare uno strato uniforme senza buchi e pressarlo un po' per meglio compattarlo. Spennellare o sbucciare le mele, tagliarle a fette sottili e sistemarle sullo strato di panettone. Agnare con un cucchiaio le fette con un po' di latte e tenere la parte il latte avanzato dai 300 ml. In una ciotola lavorare con una frusta il latte con le uova, unire lo zucchero e il limoncello. Versare il composto ottenuto sulle mele. Cuocere la torta di mele in forno già caldo per circa 30/40 minuti. A metà cottura cospargere un po' di zucchero semolato sulle mele. A fine cottura il composto dovrà risultare ben rappreso e la superficie dorata. Servire la torta di mele con panettone tiepida a fette e con una generosa spolverizzata di zucchero a velo. Si conserva sotto campana oppure coperta con carta forno per circa 3 giorni, è preferibile tenerla in frigo.



2
0
2
0

www.Prontoservice.org

TIRAMISÙ DI PANDORO

Anche chiamato Pandoramisù, che come si può facilmente capire nasce dall'incontro tra due dolci molto amati: il Tiramisù e il Pandoro.

INGREDIENTI

1 Pandoro o 4 piccoli pandori

da 100g

500g di mascarpone fresco

5 uova

125/150g di zucchero

Rum

Cacao amaro

4 vasetti

4 PORZIONI



METODO
FRIGO



TEMPO
15 MINUTI



PORZIONI
4 PERSONE



DIFFICOLTÀ
FACILE

PREPARAZIONE

1

Separate i tuorli dagli albumi e montate gli albumi (a cui poi andrete ad aggiungere un cucchiaino di succo di limone). Quando saranno gonfi, aggiungete qualche cucchiaino di zucchero, sino ad ottenere una gonfia e solida meringa. Tenetela in frigorifero mentre preparate la crema.

2

Sbattete i tuorli con dello zucchero, cominciando con 5 cucchiaini e aumentando pian piano. Questi diventeranno spumosi, gonfi, quasi bianchi. Aggiungete ai tuorli il liquore. A questo punto, unite il mascarpone ai tuorli montati: la crema si monterà, un po' come la panna.

3

Quando sarà bella solida, unite l'albumi montato, utilizzando una spatola e mescolando dal basso verso l'alto per non smontare il tutto.

4

Preparate un caffè forte, senza zuccherarlo, e se volete aggiungete anche al caffè un po' di liquore. Tagliate a fette di un centimetro il pandoro e adagiatelo sulla base dell'imboccatura del vaso, poi versate un primo cucchiaino di crema, inumidite col caffè il pandoro e mettetelo sopra la crema, ancora crema, cacao setacciato e ripetete.

5

Terminate il tutto con crema e cacao.

Consumate il vostro Pandoramisù in vasetto dopo averlo fatto riposare un paio d'ore in frigorifero (e comunque entro due giorni).



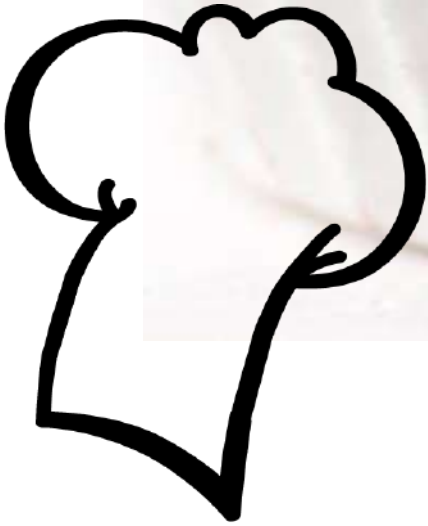
2
0
2
0

www.Prontoservice.org



2
0
2
0

www.Prontoservice.org



TARTUFI DI PANETTONE

I tartufi di pandoro sono una ricetta velocissima, ideale per riciclare il pandoro e la frutta secca avanzata dalle feste, il tutto ingolosito da una irresistibile ganache al cioccolato.

INGREDIENTI

Panettone	200g
Panna	1 tazza (fresca o da cucina)
Cointreau	1 tappino (o altro liquore)
Cioccolato fondente	100g
Burro	50g
Frutta Secca	una manciata a piacere
Dosi	4 persone



METODO
COTTURA



TEMPO
10 MINUTI



DOSI
4 PERSONE



DIFFICOLTÀ
FACILISSIMA

PREPARAZIONE

1

Sminuzzate il panettone aiutandovi con un tritatutto, fino ad ottenere un composto a briciole. Versate in una terrina e impastate con la panna e il liquore. Pressate con le mani fino ad ottenere una palla liscia e compatta. Lasciate in frigorifero a riposare per almeno 30 minuti.

2

A piacere è possibile sostituire il Cointreau con rum, crema al whisky o brandy.

3

Passato il tempo, formate delle piccole palline con l'impasto di panettone ormai raffreddato e mettetele su una teglia rivestita con della carta da forno.

4

Sminuzzate il cioccolato con le mani o con un coltello e trasferitelo in una ciotola. Fatelo sciogliere a bagnomaria per 5 minuti con il burro. Mescolate aiutandovi con una spatola.

5

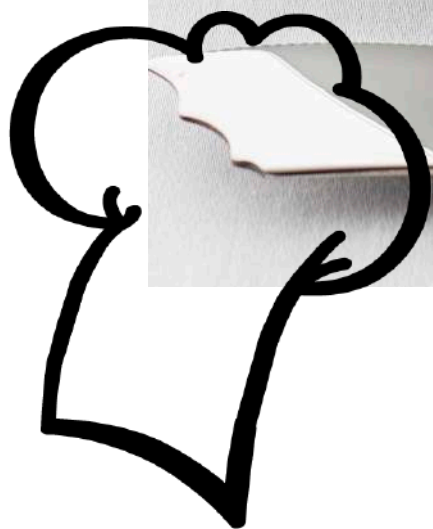
Una volta ottenuta la ganache di cioccolato, intingeteci i tartufini dentro per metà. Decorate la superficie dei tartufi di panettone con frutta secca sminuzzata a piacere quando ancora la ganache non si sarà solidificata.

6

Lasciate riposare altri 30 minuti al fresco in modo che la cioccolata si possa solidificare.

2
0
2
0

www.Prontoservice.org



DOLCE DI PANDORO CON CREMA E FRUTTI DI BOSCO

PREPARAZIONE

1

Per preparare il dolce di pandoro, partite dalla crema pasticcera secondo la nostra ricetta e lasciatela raffreddare.

2

Nel frattempo tagliate a fette nel senso della larghezza il pandoro. Tagliatele a metà e rivestiteci la circonferenza di uno stampo a cerniera circolare da 24/26 cm. Con il pandoro avanzato formate la base del dolce.

3

Ammollate la gelatina in acqua fredda per almeno 10 minuti quindi strizzatela e fatela sciogliere nel latte tiepido.

4

Montate la panna e unitela alla crema pasticcera ormai raffreddata. Unite poi, sempre mescolando con molta delicatezza, la gelatina sciolta nel latte.

5

Farcite il guscio di pandoro con metà della crema appena preparata. Distribuiteci sopra metà frutti di bosco e ricoprite con altra crema. Lasciate rassodare in frigorifero per 5 ore o meglio per una notte intera.

6

L'indomani eliminate la cerniera dello stampo, decorate il semifreddo di pandoro con i frutti di bosco rimasti e spolverate con zucchero a velo. Il vostro dolce di pandoro con crema e frutti di bosco è pronto per essere servito subito.

INGREDIENTI

1 pandoro
1 dose di crema pasticcera
250 ml di panna fresca
4 fogli di gelatina
2 cucchiaini di latte
250gr di frutti di bosco freschi misti
zucchero a velo per decorare



METODO
OVEN



TEMPO
20 MINUTI



DOSI
8 PERSONE



DIFFICOLTÀ
FACILE

BUDINO DI PANETTONE

Il budino di Panettone è una golosa alternativa al budino di pane. Da mangiare tiepido, potete servirlo accompagnato da una macedonia di frutti rossi. Ottimo a merenda accompagnato da una buona tazza di tè nero. Se invece del panettone doveste avere a disposizione il pandoro o la colomba, potete utilizzarli lo stesso per preparare questo gustoso budino.



METODO
FORNO



TEMPO
20 MINUTI



DOSI
4 PERSONE



DIFFICOLTÀ
FACILE

PREPARAZIONE

1. Accendete il forno a 180 °C. Scaldate leggermente il latte miscelato alla panna assieme alla scorza di limone grattugiata e alla vaniglia senza portarlo a ebollizione.
2. A parte montate con la frusta i rossi d'uovo assieme allo zucchero di canna. Quando lo zucchero si sarà sciolto, aggiungete gradatamente il latte caldo, facendo attenzione che non si formino grumi.
3. Tagliate il panettone a fette o a cubotti. Imburrate una piccola teglia e adagiate in maniera ordinata le fette di panettone. Irroratele con il composto di latte, panna, zucchero e uova.
4. Infornate e cuocete il tutto per 20 minuti, quindi sfornatelo e lasciatelo un po' intiepidire prima di servirlo.
5. Cosparge il budino di panettone con lo zucchero a velo e suddividetelo in coppette accompagnandolo con frutti rossi come lamponi secchi, fragole e ribes freschi.

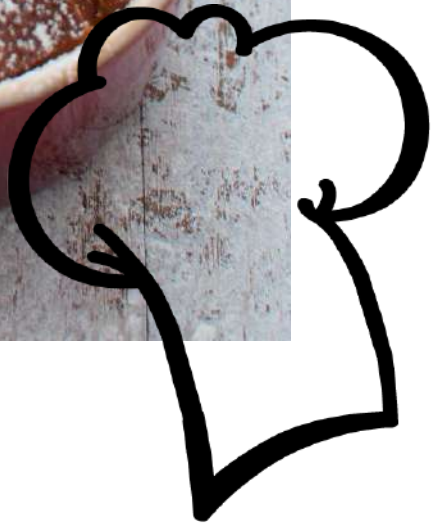
INGREDIENTI

200gr di panettone
150 ml di latte intero
50 ml di panna
scorza di mezzo limone
un pizzico di semi di vaniglia
un pizzico di sale
2 rossi d'uovo
2 cucchiaini di zucchero di canna
burro
zucchero a velo
mirtilli essiccati o lamponi freschi



2
0
2
0

www.Prontoservice.org



[www **Prontoservice** .org](http://www.Prontoservice.org)

