

Le ricette di Caprinotizie



Il panone di Natale con i limoni capresi (chef Esposito)

Le ricette della tradizione pasticceria italiana con delle deliziose contaminazioni mediterranee, oggi il nostro chef Esposito ci propone un ricetta veloce di un dolce tipico “bolognese” Il Panone di Natale rimodellato in una versione caprese, la ricetta è anche scaricabile gratuitamente alla fine dell’ articolo in un comodo file pdf, visualizzabile da pc, tablet, smartphone e iphone.

ingredienti:

farina 3 kg

zucchero 1,5 kg

margarina 800 g

uova intere 14

lievito 7 bustine (da 25-30g)*

scorza di 4 limoni capresi o sorrentini

zucchero vanigliato 200 g

cacao amaro 150 g

cacao zuccherato 150 g

cioccolato fondente 350 g tagliato spesso magari con un coltello

marmellata scura 400 g di mele cotogne

estratti di mandorla amara 3 fialette

frutta candita mist 500gr a dadini

cedro candito 700 g

ciliegie candite 600 g rosse e verdi

arancia candita 400 g

noci 700 g peso prima di sgusciarle

arachidi 800 g peso prima di sgusciarle

uvetta sultanina 700 g

mandorle spellate 800 g

fichi secchi 700 g tagliuzzati

latte 2 litri e mezzo

vino bianco secco e non frizzante

liquore di mandorla amara (no concentrato)

miele quanto basta

procedimento:

In una grossa ciotola mettere a bagno con il vino per una notte tutti i canditi, tutta la frutta secca già mondata (nella lista sopra descritta tutto ciò che va dalla frutta candita mista ai fichi secchi compresi). Coprire e lasciare al fresco per la notte.

La mattina dopo si inizia fondendo la margarina a fuoco dolce e la si fa raffreddare, si grattugia la scorza dei limoni.

Togliere dal bagno di vino tutta la frutta candita e secca e conservare a parte i seguenti ingredienti che serviranno per guarnire la superficie:

350 g cedro candito, tutta l'arancia candita, tutte le ciliegie candite, 200 g mandorle, oltre a 150 g di cioccolato fondente.

Tritare il restante cedro che andrà poi nell'impasto: andranno nell'impasto le restanti mandorle lasciate intere come i gherigli di noce e le arachidi.

In un recipiente molto grande fare un impasto con tutti gli ingredienti (a parte quelli destinati alla guarnizione) mettendo i 2 litri di latte a temperatura ambiente per impastare: in casa mia, quando si fa un impasto così grosso, o anche più grosso, ci rimocchiamo le maniche e, con le manine belle pulite, cominciamo ad impastare. Voi vedete un po', magari se fate una dose ridotta potete mescolare anche con un cucchiaio di legno ma, sappiate, che sarà faticoso perchè l'impasto sarà pesante per via di tutti gli ingredienti contenuti. Se occorre, aggiungere altro latte, poco per volta, fino alla consistenza di una pasta per ciambella (più morbida di una frolla morbida ma più soda di un pan di spagna).

Quando il composto sarà ben omogeneo, versarlo in stampi da forno (vanno bene anche quelli di stagno-la) fino ad avere uno SPESSORE NON PIU' ALTO DI 2,5 CM in quanto cuocendo, lievita e diventa alto il doppio.

Tagliare i canditi a pezzi grossi (cedro e arancia) a fettine di 2 mm circa di spessore: decorare la superficie dei panoni con le fette dei canditi, i 2 tipi di ciliegie, le mandorle e i pezzi di cioccolato che erano stati lasciati a parte: la tradizione dice che le guarnizioni vanno disposte in ordine sparso ma con un occhio all'effetto cromatico.

Cuocere in forno GIA' CALDO a 180° per almeno 1 ora a metà altezza (nella scanalatura centrale), poi provare con lo stecchino se è asciutto fino al centro.

A cottura ultimata togliere dal forno e lasciare a raffreddare dentro gli stampi di cottura; quando saranno freddi, spruzzare o meglio tamponare la superficie dei panoni con un garza pulita imbevuta di liquore di mandorla amara: questa operazione aiuterà a mantenere morbida la pasta oltre che a profumarla.

Dopo qualche ora dalla tamponatura, l'ultima operazione, la lucidatura: fare fondere a fuoco dolcissimo 4 cucchiaini di miele con 1-2 cucchiaini di liquore di mandorla amara fino ad ottenere una bagna ben liquida e profumata con la quale si spennellerà la superficie di tutti i panoni accuratamente (se occorre prepararne altra).

Se il giorno dopo si vede che la superficie non è rimasta ben lucida, ripetere l'operazione.

Si mantengono bene al fresco coperti con pellicola per alimenti o cellophane, anche per un mese o più, se ben conservati.



CAPRITÙ “50 FOTO POESIE SU CAPRI”

L'isola di Capri come non l'avete mai vista, il nuovo ebook “Capritù” raccoglie 50 opere fotografiche poetizzate con grande maestria dal giovane autore “Louis Molino”

Gratis il primo capitolo da scaricare subito [da qui](#)