Iginio Massari The Sweetman, alla scoperta del panone delle feste

massari-14-f47f7119

PANONE DELLE FESTE

Ingredienti
350 g di farina
220 g di zucchero semolato
1/3 di spezie miste per panone
21 g di lievito in polvere
27 g di estratto di vaniglia o 1 baccello
Cacao amaro q.b.
La scorza di 1 limone
67 g di burro fuso
67 gr di miele acacia
67 g di uova intere
50 g di cioccolato fondente tagliato grossolanamente
1,5 cucchiai colmi di marmellata scura di mele cotogne “savour”o mostarda bolognese
1 fialetta di aroma di vaniglia
85 g di frutta candita mista a cubetti piccolissimi
67 g di gherigli di noci
67 g di arachidi
67 g di uvetta sultanina
67 g di mandorle spellate
67 g di fichi secchi spezzettati
150 gr di latte o più se serve
350 gr circa di vino bianco fermo (quanto basta per l’ammollo della frutta secca e candita)

Per lucidare
50 g di liquore di mandorla amara
50 g di miele di acacia
Crema inglese
250 g di panna
50 g di tuorli
37 g di zucchero
Decorazioni
Cedro, arancia e ciliegie (canditi a pezzi grossi),
Cioccolato a pezzi grossi q.b.
Mandorle spellate q.b.
Pinoli q.b.

Preparazione
In una grossa ciotola mettere a bagno con il vino per una notte tutti i canditi , tutta la frutta secca già mondata.
Coprire e lasciare al fresco per la notte. (questo passaggio si può omettere ma vanno comunque ammollati con vino bianco scaldato almeno fichi e uvetta, poi abbattuti in positivo).
La mattina dopo si inizia fondendo il burro a fuoco dolce e la si fa raffreddare (fresco) e si cola la frutta secca e candita dal vino.
In un recipiente molto grande fare un impasto con tutti gli ingredienti (a parte quelli destinati alla guarnizione), iniziando col setacciare farina, lievito, cacao e spezie, poi aggiungere zucchero, mescolare senza montare le uova e aggiungere i semi del baccello di vaniglia o l'estratto, aggiungerle alle polveri, aggiungere poi il burro e il latte, infine la frutta colata dal vino.
Se occorre, aggiungere altro latte, poco per volta, fino alla consistenza di una pasta per una torta lievitata (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 imburrati e infarinati (vanno bene anche quelli di stagnola) fino ad avere uno spessore non più alto di 2,5 cm in quanto cuocendo, lievita e raddoppia lo spessore.
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, le ciliegie, le mandorle, i pinoli e i pezzi di cioccolato senza affondarle nell'impasto: la tradizione dice che le guarnizioni vanno disposte in ordine sparso ma con un occhio all'effetto cromatico.
Cuocere in forno già caldo a 180° statico 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 intiepidire poco (abbattere positivo per poco tempo) dentro gli stampi di cottura.
Per lucidare e profumare ulteriormente, fondere a fuoco dolcissimo 4 cucchiai di miele con 1-2 cucchiai 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.
Raffreddare con abbattitore, o possibilmente nel congelatore.
Si mantengono bene al fresco (no frigo) coperti con pellicola per alimenti, anche per un mese o più, se ben conservati.

Iginio Massari The Sweetman