

# 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 cucchiaini 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 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.

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](#)