

INCONTRI CON IL CUOCO

# Eleganza festosa nel piatto

IL PANETTONE SECONDO MAURO RIDOLFI





**Maria Fava**

**U**n lusso inconsapevole che noi italiani ci concediamo è il panettone delle feste natalizie. Nato a Milano, e commovente è la leggenda (da raccontare ai bambini) del garzone Toni che per conquistare il cuore della figlia del fornaio s'inventa il pane con il burro, delirio di tutti i milanesi, si è poi esteso su tutto il territorio nazionale come dolce natalizio nazionale, seguito a buona distanza dal cugino pandoro.

È un lusso inconsapevole perché, se qui è possibile acquistarne versioni anche industriali di ottima preparazione a prezzo accessibile a tutti, negli Stati Uniti, ad esempio, dove pure è molto amato, si devono spendere almeno 50 dollari per averne uno appena decente.

Premessa fatta, non ci accontentiamo di proporvi per la vostra tavola l'ormai solita fetta di panettone con le solite salsine, tradizionali, sì, ma un po' noiose. Abbiamo chiesto a Mauro Ridolfi, chef del Ristorante Castello di San Gaudenzio, una sua interpretazione creativa. Ed eccola, Uno sformato monodose, ottenuto con panettone confezionato: lui è uno chef di prim'ordine e potrebbe anche prepararlo il panettone, ma è



sconsigliabile a chi vuole cimentarsi a casa per la complessità, i tempi lunghi, di lievitazione, la difficoltà a reperire la pasta madre... lasciate perdere e compratelo già pronto. Artigianale, industriale, come volete, il risultato non cambierà molto. L'accostamento alla gelatina di frutta è di grande effetto. Le gelatine sono sempre molto eleganti a guardarsi e delicate a gustarsi. Non meno importante, per una tavola natalizia, l'impatto visivo allegro, e golosissimo. Le dosi consigliate da Mauro Ridolfi sono per 8 persone.

Tuttavia, è sempre più diffusa l'abitudine di trovarsi, nei giorni di festa, con la famiglia, con i parenti e gli amici, al ristorante. Allora, se l'idea di un pranzo natalizio "con i fiocchi", aumenta lo stress delle feste, è consigliabile telefonare al Castello di San Gaudenzio e prenotare un tavolo. Oltre alle ricette tipiche, tradizionali del Natale, oltre a qualche curiosa variazione come quella che vi abbiamo presentato, ad accogliervi ci sarà la sontuosa atmosfera delle sale arricchite dagli addobbi, e oltre, le vetrate, il giardino con i suoi colori in dissolvenza, il quieto respiro della storia.

*Ristorante  
Castello di San Gaudenzio  
Località San Gaudenzio  
Cervesina (PV)  
Tel. 0383 3331  
[www.castellosangaudenzio.com](http://www.castellosangaudenzio.com)*



## Sformato di panettone e cioccolato bianco con gelatina di frutta

### Gelatina di frutta invernale

**Ingredienti:** gr 250 succo di mandarino e arancio; gr 100 polpa di mandarino e arancio; gr 100 zucchero; gr 10 colla di pesce

**Preparazione:** ammolare la colla di pesce in acqua fredda. Portare a bollire il succo con lo zucchero e aggiungervi la colla di pesce. Una volta raffreddato, distribuire il succo in stampini dove avrete adagiato la polpa. Far rapprendere in frigorifero

### Sformato di panettone

**Ingredienti:** gr 40 burro, gr 50 cioccolato bianco, gr 80 zucchero, 5 albumi, 5 tuorli, gr 40 farina 00, gr 10 fecola, gr 150 panettone a cubetti, gr 30 canditi

**Preparazione:** mettere a sciogliere a bagnomaria il cioccolato con il burro. Sbattere i tuorli con 50 gr di zucchero e montare gli albumi a neve con 30 gr di zucchero. Mescolare le uova, aggiungere delicatamente la farina e la fecola, il panettone e infine il burro con il cioccolato e i canditi. Mettere il composto in stampi d'alluminio precedentemente imburati e infarinati. Riporre il composto in frigorifero per 2 ore. Scaldare il forno a 160° e cuocere per circa 20-25 minuti.

### Crema al Grand Marnier

**Ingredienti:** gr 100 latte, gr 100 panna, 4 tuorli, gr 65 zucchero, gr 5 fecola, gr 50 Grand Marnier

**Preparazione:** sbattere in una bacinella lo zucchero, le uova e la fecola. Bollire il latte e la panna e amalgamarvi le uova, cuocere a fuoco basso fino a 78°. Raffreddare la salsa e aggiungervi il Grand Marnier

