

PANDORO, TORRONE E PANETTONE: PERCHE' ASPETTARE NATALE PER GUSTARLI? ECCO 6 IDEE SFIZIOSE PER MANGIARLI SUBITO. E IN MODO INSOLITO.

Assolatte: ogni anno i dolci tipici delle feste arrivano sempre prima nei supermercati. E a prezzi sempre più bassi. Difficile resistere a queste dolci lusinghe. Per quel 37% di italiani che li mangia prima del 25 dicembre, ecco alcune idee per renderli inusuali (e ancor più golosi) grazie al tocco unico e inimitabile di latte, panna, ricotta, mascarpone e yogurt.

Milano, 4 dicembre 2019 - Ogni anno che passa il Natale arriva sempre più presto. Perlomeno nei negozi, dove i prodotti natalizi vengono esposti con mesi di anticipo. Quest'anno panettoni, pandori e torroni sono arrivati in super e ipermercati già a metà ottobre. E con prezzi molto convenienti. E i consumatori ne hanno approfittato alla grande. Del resto, perché aspettare Natale per gustarsi i prodotti da forno tipici delle feste di fine anno? Difatti il **37% degli italiani inizia a consumare il panettone molto prima di Natale** (fonte Doxa).

Per amplificare questo dolce piacere **Assolatte** suggerisce **6 ricette, facili e veloci, che sfruttano il tocco inimitabile dei latticini per "cambiare volto" a panettone, pandoro e torrone**, trasformandoli in dolci insoliti e di grande effetto, da gustare come dessert, o da provare come alternativa alle solite abitudini a colazione e a merenda.

Praline di pandoro con latte e panna

Mettere in una ciotola 500 grammi di pandoro, una tazzina di latte, due tazzine di caffè, 1 tazzina di cacao amaro setacciato e 100 ml di panna fresca. Miscelare gli ingredienti e lavorare l'impasto finché diventa omogeneo. Dopo averlo fatto riposare per due ore in frigorifero, dividerlo in palline da 3 cm di diametro e lasciare in frigo per un'altra ora. Prima di servirle si possono ripassare le palline con cacao amaro in polvere, zucchero a velo o granella.

Bicchierini di crema di panettone, mascarpone, zabaione e cannella

Utilizzando una frusta battere 6 tuorli in una casseruola, unendo 50 g di zucchero e 2 cucchiaini di farina. Poi far cuocere il composto a bagnomaria su fiamma bassa. Aggiungere lentamente 1 bicchiere di Marsala, continuando a mescolare fino a ottenere una crema fluida e omogenea. Unire 250 g di mascarpone. Aggiungere 75 ml di latte e 1 cucchiaino di cannella in polvere. Mescolare bene con la frusta per amalgamare i diversi ingredienti. Prendere 4 bicchieri e riempirli alla base con uno strato di panettone avanzato.

Ricoprire con la crema ottenuta e spolverizzare in superficie con il cacao amaro in polvere. Proseguire, strato dopo strato, sino a riempire i bicchieri. Decorare con cacao in polvere e scaglie di cioccolato.

Mousse di torrone

Frullare 250 g di mascarpone e 250 ml di panna (anche non zuccherata). Incorporare 20 ml di rum e 40 ml di latte. Quando la mousse è ben amalgamata, aggiungere 140 g di torrone sbriciolato e mescolare con cura. Suddividere la mousse in ciotoline monoporzionata e decorare con una spolverata di torrone tritato e con 50 g di cioccolato tritato.

Pandoro con crema di mascarpone all'amaretto

Sbriciolare bene 50 g di amaretti secchi. Aggiungere 100 g di mascarpone e 70 g di zucchero a velo. Mescolare bene. Montare un albume con un pizzico di sale e 200 g di panna liquida. Poi unire

delicatamente l'albume montato al composto di mascarpone e amaretti. Fare riposare in frigo per almeno 2 ore. Utilizzare la crema per farcire il pandoro.

Panettone alla crema di ricotta e canditi

Frullate bene 300 g di ricotta con 150 g di zucchero, 150 g di panna liquida e 2 tuorli fino ad avere un composto cremoso. Montare a parte 2 albumi e incorporarli, a 3 riprese, nella ricotta, mescolando a lungo. Tagliare a pezzettini 100 g di canditi ricavati dal panettone e unirli alla crema. Far riposare in frigo per almeno un'ora. Tagliare il panettone a fette spesse e farcirle con la crema.

Dessert di pandoro e crema alla noce moscata

Versare un tuorlo d'uovo e 30 g di zucchero in un polso netto. Unire un pizzico di sale e una grattugiata di noce moscata. Quindi immergere in un bagnomaria caldo e montare con la frusta fino a quando il composto sarà intiepidito. Ritirare dal fuoco e continuare a sbattere fino al raffreddamento. Montare insieme 120 g di panna liquida fresca e 60 g di mascarpone con un cucchiaino di rum e un po' di zucchero a velo. Quindi amalgamare i due composti e lasciar riposare per mezz'ora. Nel frattempo portare a ebollizione 1,5 dl di acqua con 40 g di zucchero, lasciare intiepidire ed aggiungere un goccio di rum. Prendere 200 g di pandoro, eliminare la crosta e tagliarlo a cubetti. Mettere il pandoro in un piattino e versarci sopra la crema.

IN CASO DI PUBBLICAZIONE CITARE LA FONTE ASSOLATTE

Per maggiori informazioni: Carmen Besta – Assolatte Milano - mail: besta@assolatte.it - tel. 02-72021817

Chi siamo: Nata nel 1945, **Assolatte rappresenta il primo settore del Made in Italy alimentare.** Riunisce oltre **200 aziende** (piccole, medie e grandi realtà nazionali, private e cooperative, grandi aziende internazionali) che rappresentano il **90% del fatturato complessivo del settore.** Assolatte raggruppa **tutti i prodotti lattiero caseari:** il latte da bere, in tutte le sue tipologie, lo yogurt e gli altri latti fermentati, il burro e tutti i formaggi. Dai tesori della grande tradizione casearia ai prodotti più moderni e innovativi. **I nostri numeri:** Con un fatturato che supera i **15,4 miliardi di euro** e un indotto che dà lavoro a oltre **100.000 persone**, quello della trasformazione del latte è il **settore più importante dell'agroalimentare italiano.** Un grande protagonista del panorama internazionale grazie alle **esportazioni, il cui valore supera i 2.4 miliardi di euro.** **La produzione:** **1.1 miliardo** di kg di formaggi, di cui 470 milioni di formaggi DOP • **2,5 miliardi** di litri di latte alimentare • **1,9 miliardi** di vasetti di yogurt • **160 milioni** di kg di burro.

20135 MILANO • via Adige 20 • tel: 02.72021817 • fax: 02.72021838 • mail: assolatte@assolatte.it
00187 ROMA • via Boncompagni 16 • tel: 06.42885648 • fax: 06.42814790 • mail: segreteria.rm@assolatte.it
1000 BRUXELLES • avenue de la Joyeuse Entrée 1 • tel: 0032 22861248 • fax: 0032 22306908 • mail: bruxelles@assolatte.it