

Pacojet

Menú de Navidad

Dessert
Frederik Jud



Ingredients

Helado de panettone

50	g	de azúcar
390	g	de leche
59	g	de nata entera
26	g	de mantequilla
85	g	de panettone
6,5	g	de pasta de vainilla
5	g	de piel de naranja
2,6	g	de ralladura de limón
0,6	g	de sal
33	g	de Marsala
98	g	de jarabe de azúcar

Panettone Fotel rebanada

1	pieza	Panettone
5	ud.	huevos
100	g	de leche
100	g	de nata entera
		mantequilla
		azúcar glas

Mandarinas en escabeche

50	g	de azúcar en bruto
50	g	de vino blanco
100	g	de zumo de mandarina recién exprimido
2	uds.	clavos
2	uds.	vainas de cardamomo
1/2	ud.	vainilla
1		cucharadita de goma xantana
4	uds.	mandarinas

Preparación

- (1) Calentar la mantequilla con la nata entera y añadir el resto de ingredientes. Dejar infundir la mezcla durante unos 10 minutos y verterla en un vaso de pacotizar®.
- (2) Cerrar con tapa y etiquetar. Congelar a -20 °C durante al menos 24 h.
- (3) En caso necesario, pacotizar® dos veces con sobrepresión.

- (1) Cortar el panettone en 5 trozos y recortarlos o darles la forma deseada. Mezclar el huevo, la leche y la nata e introducir en ella los trozos de panettone. Mientras tanto, precalentar el horno a 120 °C.
- (2) Saque los trozos de panettone de la mezcla y fríalos en la mantequilla hasta que se doren.
- (3) A continuación, hornear durante 15-20 minutos y espolvorear con azúcar glas antes de servir.

- (1) Caramelizar el azúcar de caña con un poco de agua. Añadir el resto de ingredientes excepto las mandarinas y llevar a ebullición.
- (2) Pelar y filetear las mandarinas y ponerlas en un tarro de conserva.
- (3) Verter el caldo caliente y cerrar el tarro inmediatamente. Dejar en infusión toda la noche.