

Pacojet Weihnachtsmenü

Dessert
Frederik Jud



Zutaten

Zubereitung

Panettone Eis

50	g	Zucker
390	g	Milch
59	g	Vollrahm
26	g	Butter
85	g	Panettone
6.5	g	Vanillepaste
5	g	Orangenschale
2.6	g	Zitronenschale
0.6	g	Salz
33	g	Marsala
98	g	Läuterzucker

- (1) Butter mit dem Vollrahm erhitzen und die restlichen Zutaten beifügen. Die Masse für ca. 10 Minuten ziehen lassen und in einen Pacossier®-Becher füllen.
- (2) Mit Deckel schließen und beschriften. Bei -20 °C für mindestens 24 h tiefgefrieren.
- (3) Bei Bedarf 2-mal mit Überdruck pacossieren®.

Panettone Fotzelschnitte

1	Stk.	Panettone
5	Stk.	Eier
100	g	Milch
100	g	Vollrahm
		Butter
		Puderzucker

- (1) Den Panettone in Scheiben schneiden und in die gewünschte Form schneiden oder ausstechen. Ei, Milch, Rahm verrühren und die Panettonestücke darin einlegen. Währenddessen den Backofen auf 120 °C vorheizen.
- (2) Die Panettonestücke aus der Masse heben und in der Butter goldbraun anbraten.
- (3) Anschliessend im Ofen für 15-20 Minuten fertig backen und vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Eingelegte Mandarinen

50	g	Rohrzucker
50	g	Weisswein
100	g	Frisch gepresster Mandarinenensaft
2	Stk.	Nelken
2	Stk.	Kardamomkapseln
½	Stk.	Vanilleschote
1	Msp.	Xanthan
4	Stk.	Mandarinen

- (1) Den Rohrzucker mit ein wenig Wasser karamellisieren lassen. Die restlichen Zutaten bis auf die Mandarinen begeben und aufkochen.
- (2) Die Mandarinen schälen, filetieren und in ein Einmachglas geben.
- (3) Den heissen Fond zugiessen und das Glas sofort verschliessen. Über Nacht ziehen lassen.