

# Pacojet

## Menu de Noël

Postre  
Frederik Jud



## Ingrédients

### Glace au panettone

50	g	de sucre
390	g	de lait
59	g	de crème entière
26	g	de beurre
85	g	de panettone
6.5	g	de pâte de vanille
5	g	de zeste d'orange
2.6	g	zeste de citron
0.6	g	de sel
33	g	de marsala
98	g	de sirop de sucre

### Panettone coupe Fotel

1	pc.	Panettone
5	pc.	Œufs
100	g	de lait
100	g	de crème entière
		beurre
		sucre en poudre

### Mandarines marinées

50	g	de sucre brut
50	g	de vin blanc
100	g	de jus de mandarine fraîchement pressé
2	pc.	clous de girofle
2	pc.	capsules de cardamome
1/2	pc.	gousse de vanille
1	pointe	de xanthane
4	pc.	mandarines

## Préparation

(1) Chauffer le beurre avec la crème entière et ajouter le reste des ingrédients. Laisser reposer le mélange pendant environ 10 minutes et le verser dans un bol à pacosser®.

(2) Fermer avec le couvercle et étiqueter. Congeler à -20 °C pendant au moins 24 h.

(3) Si nécessaire, pacosser® deux fois avec surpression.

(1) Couper le panettone en 5 tranches et les couper ou les découper dans la forme souhaitée. Mélanger l'œuf, le lait, la crème et y plonger les morceaux de panettone. Pendant ce temps, préchauffer le four à 120 °C.

(2) Retirer les morceaux de panettone de la masse et les faire dorer dans le beurre.

(3) Terminer ensuite la cuisson au four pendant 15 à 20 minutes et saupoudrer de sucre glace avant de servir.

(1) Faire caraméliser le sucre de canne avec un peu d'eau. Ajouter le reste des ingrédients, sauf les mandarines, et porter à ébullition.

(2) Peler les mandarines, les couper en filets et les mettre dans un bocal.

(3) Verser le fond chaud et fermer immédiatement le bocal. Laisser macérer toute la nuit.