

# Pacojet

## Menu di Natale

Dessert  
Frederik Jud



## Ingredienti

### Gelato al panettone

50	g	di zucchero
390	g	di latte
59	g	di panna intera
26	g	di burro
85	g	di panettone
6,5	g	di pasta di vaniglia
5	g	di scorza d'arancia
2,6	g	di scorza di limone
0,6	g	di sale
33	g	di Marsala
98	g	di sciroppo di zucchero

### Fetta di panettone Fotzel

1	pz.	Panettone
5	pz.	uova
100	g	di latte
100	g	di panna intera
		burro
		zucchero a velo

### Mandarini sottaceto

50	g	di zucchero grezzo
50	g	di vino bianco
100	g	di succo di mandarino appena spremuto
2	pz.	chiodi di garofano
2	pz.	baccelli di cardamomo
1/2	pz.	baccello di vaniglia
1		cucchiaino di gomma xantana
4	pz.	mandarini

## Preparazione

(1) Scaldare il burro con la panna intera e aggiungere gli altri ingredienti. Lasciare in infusione la miscela per circa 10 minuti e versare in un bicchiere da pacossare®.

(2) Chiudere con il coperchio ed etichettare. Congelare a -20 °C per almeno 24 ore.

(3) Se necessario, pacossare® due volte con sovrappressione.

(1) Tagliare il panettone in fette e incidere o ritagliare nella forma desiderata. Mescolare l'uovo, il latte e la panna e metterci dentro i pezzi di panettone. Nel frattempo, preriscaldare il forno a 120 °C.

(2) Estrarre i pezzi di panettone dal composto e friggerli nel burro fino a doratura.

(3) Cuocere in forno per 15-20 minuti e spolverare con zucchero a velo prima di servire.

(1) Caramellare lo zucchero di canna con un po' d'acqua. Aggiungere gli altri ingredienti, tranne i mandarini, e portare a ebollizione.

(2) Sbucciare e sfilettare i mandarini e metterli in un barattolo da conserva.

(3) Versare il brodo caldo e chiudere subito il barattolo. Lasciare in infusione per una notte.