



LA DOLCE VITA DI CHIARA

Budino al panettone con cioccolata

QUEL CHE SI DICE UNA RICETTA GENIALE.
PIÙ GOLOSA CHE MAI, SI PREPARA CON GLI AVANZI
(POSSIBILMENTE RAFFERITI) DEL DOLCE NATALIZIO
PER DEFINIZIONE. UN MODO NUOVO
DI DECLINARLO CON POCHI SEMPLICI GESTI

ospite nella nostra cucina Chiara Patracchini, a cura di Cristiana Cassé, foto di Michele Tabozzi



Stampo da budino Jukeffe
da 22 cm (di Guardini);
Indirizzi a pagina 6

100 SALE&PEPE



INGREDIENTI PER 10 PERSONE

per il budino: latte 750 ml - 6 tuorli - 100 g di zucchero semolato
- 450 g panettone raffermo - 1 baccello di vaniglia
per la glassa al cioccolato: 200 g di cioccolato al latte
- 50 ml di succo di arancia - 3 bacche di anice stellato
per il decoro: 2 petali di scorza d'arancia candita
- 2 petali di scorza di limone candita

- 1 Preparare il budino. Spezzettate il panettone, disponetelo in una teglia e gratinatelo con un cannello (o sotto il grill del forno) in modo che diventi croccante in superficie.
- 2 Portate il latte a ebollizione. Tagliate a metà nel senso della lunghezza il baccello di vaniglia, grattateli con un coltellino in modo da raccogliere i semini e un po' di polpa e fate cadere il tutto nel latte caldo. Montate i tuorli e lo zucchero con una frusta elettrica, quindi unite il latte alla vaniglia facendolo colare a filo.
- 3 Incorporate il panettone e mescolate. Versate il composto in uno stampo da budino e cuocete in forno a 160° per 20 minuti. Lasciate intiepidire il budino, sformatelo e fatelo riposare a per 5 ore a temperatura ambiente.
- 4 Prepare la glassa al cioccolato. Fate bollire il succo d'arancia con l'anice stellato. Spegnete il fuoco, lasciate in infusione per 20 minuti e filtrate il succo. Riducete il cioccolato a scaglie, fatelo sciogliere a bagnomaria e poi unite il succo di arancia a filo frullando con un frullatore a immersione.
- 5 Mettete la glassa al cioccolato in una tasca da pasticciere usa e getta, tagliate la punta della tasca in modo da ottenere un'apertura larga 1/2 cm e fate colare la glassa sul budino disegnando dei raggi.
- 6 Ricavate dai canditi tanti fiorellini di diverse misure e adagiateli sul budino.

FACILE • Preparazione: 45 minuti + riposo • Cottura: 30 minuti

RICORDO D'INFANZIA

Per **Chiara Patracchini** (pasticciere al ristorante **La Credenza** di San Maurizio Canavese, Torino) il vero panettone è quello artigianale che mangiava da bambina e che la sua famiglia comprava alla pasticceria **La Baita** di Caselle (Torino), a pochi chilometri da casa sua. "Sono cresciuta con i dolci di Anna e Riccardo (i proprietari, ndr) e per questa mia ricetta uso ancora il loro panettone". Una fedeltà del gusto e della memoria che noi possiamo tradurre in un consiglio: il budino di queste pagine permette di trasformare il panettone avanzato in una vera brelibattezza, ma è comunque importante che la materia prima sia di qualità per ottenere risultati da maestri pasticceri.



SALESPEPE 101