

# Il panettone, dolce invernale, diventa il re dell' estate

OLTRE #LaPrealpina

8

22 Giugno 2023

## 1 da Gustare

di Veronica Deriu

L'idea

**Il panettone, dolce invernale, diventa il re dell'estate**



Il panettone gelato è la star del 2023. Il re dei dolci invernali diventa dessert rinfrescante e sfizioso di questa estate nel segno del trionfo del peccato di gola. Lo sa bene Giuseppe Zerbato gelataio di Vicenza che ha appena vinto la Coppa del Mondo del Panettone Summer Edition. L'idea non è una novità perché circola da tempo, anche nella versione gusto panettone. Versatile, il panettone si abbina a diversi gusti di gelato e di sorbetto poiché diversi ingredienti fanno parte della ricetta di base del dolce tradizionale milanese. Dalle scorze d'arancia e il limone candito, alle creme che hanno una base che si lega agli ingredienti del panettone, dallo yogurt alla ricotta, fino al pistacchio che esalta tutti i sapori. Per i sorbetti, gli esperti gelatieri e pasticceri consigliano le tipologie di frutta a partire dagli agrumi. Per le polpe di frutta vanno per la maggiore mango, albicocca, fragola, e il mix mango-frutto della passione. Il panettone farcito si può realizzare anche a casa: ovviamente procurandosi il dolce e scegliendo i gusti di gelato o sorbetto da utilizzare per la farcia. Il risultato sarà quello di uno zuccotto rivisitato. Il procedimento è semplice ma laborioso e bisogna avere la cura nell'uso del gelato creando una mezza sfera di gusti di usando una ciotola rivestita di pellicola per creare una mezzasfera. A ogni strato bisogna riporre la ciotola nel congelatore per 15 minuti. Finito il procedimento deve stare in freezer per tre ore. Poi preparare uno sciroppo bagnando leggermente all'interno la mollica del panettone svuotato. Dopo tre ore, togliere la ciotola dal congelatore, staccare la pellicola e inserire il composto nell'incavo del panettone che deve avere la stessa grandezza della mezza sfera di gelato, poi chiudere con il fondo del panettone e mettere tutto in congelatore per almeno 6 ore.

E tu, a che gusto lo vuoi? Proteico, grazie!



L'ultima tendenza arriva direttamente dai social, da FitTok



Il calorico snack estivo è diventato light e contiene pochi grassi



## Il ritorno delle coppe anni Ottanta

Gli anni Ottanta non sono mai finiti, soprattutto a tavola. Quest'anno è il gran ritorno delle coppe. Sono un mix goloso di gelato e frutta, la quintessenza dell'estate. È il trionfo di creme con fragole, panna, cialda e biscottini. Per non parlare di un classico come la banana split, la coppa mangia e bevi, oppure gli spaghetti e l'uovo al tegamino. Ma anche vere e proprie tavolozze decorate con fragole, mirtili, albicocche, pesche e uva

che si sposano a palline di gelato decorate con panna e granella di nocciole e pistacchio. Le coppe gelato in vetro hanno sempre un grande fascino e restano eleganti anche nel caso venisse l'idea di fare un "ice cream party" con le amiche. Inutile dire che i gusti base di certe creme sono quelli che andavano di moda negli anni Ottanta: cioccolato, fior di latte e nocciola. Così come la straciatella e il bacio che non passano mai di moda.