



Antiche Ricette Di Cucina

1976 -- 1978



PAN SPEZIALE - CERTOSINO

INGREDIENTI:

Miele Millefiori Cristalizzato Gr 500 (granuloso)
Frutta Candita Mista Gr 500 per impasto + 500 per decorare (cedro, pere, fichi, ecc...)
Uvetta Sultanina Gr 100
Marmellata di Albicocche Gr 100
Marsala Liquore Gr 100
Mostarda Bolognese Gr 50
Farina di Grano Tenero Gr 100
Scorza d'Arancio Candita Gr 100
Mandorle Fresche Gr 500 (con pelle)
Limone Naturale 1 (buccia grattugiata)
Cannella Gr 3 (polvere)
Anice Stellato 7/8 (semi pestati)
Chiodi di Garofano 5 (chiodi pestati)
Lieviti Chimico Atomico Gr 3 (cucchiaino caffè)
Pan di Spagna Gr 250 (tagliato il giorno prima a pezzi)
Sale Fino Q.B. (pizzico)

PROCEDIMENTO:

In un tegame, possibilmente di rame, mettere il miele, la frutta candita pestata fine, la scorza d'arancio a dadini piccolini, il sale fino, la marsala, la buccia del limone, l'uvetta sultanina, la marmellata di albicocche e portare il tegame sul fuoco medio.

Tenere mescolato con un cucchiaino di legno e togliere dal fuoco poco prima che comincia a bollire, a 85° circa.

Aspettare 5 minuti, continuando a mescolare, e aggiungere tutti gli altri ingredienti nell'ordine seguente: il lievito unito alla farina, la mostarda, il pan di spagna a pezzi, la cannella, i chiodi di garofano e i semi dell'anice stellato pestati assieme in un mortaio, per ultime, con l'impasto quasi freddo, le mandorle precedentemente tostate in forno e raffreddate.

Dividere in parti uguali del peso di 600 grammi, fare delle forme rotonde, decorare con frutta candita intera e alcune mandorle, cuocere in forno statico, T 180°, per 50 minuti, togliere dal forno, lucidare, con miele di acacia bollito sul fuoco e raffreddato, mettere scoperto in luogo abbastanza freddo, non in casa ma meglio mettere in balcone.

Dopo 2 giorni bisogna incartare con pellicola trasparente e mangiare non prima di 15-20 giorni. Il pan speziale si deve fare a metà novembre, a Natale sarà perfetto.

Per fare il certosino aggiungere all'impasto, prima delle mandorle, 150 grammi di cacao amaro e 200 grammi di cioccolato fondente a pezzi grossi e irregolari.



Ricetta scaricabile solo per uso personale.

Vietata la pubblicazione su supporti cartacei di qualsiasi genere, in siti internet e la vendita di servizi ad essa correlati.

Autore: Teglia Roberto +++ info: ludabologna@gmail.com