Наша Газета
nashagazeta.ch

Опубликовано на Швейцария: новости на русском языке (https://nashagazeta.ch)

Панеттоне для праздничного стола | Panettone pour la table de fête

Auteur: Заррина Салимова, Цюрих , 28.12.2023.

Панеттоне из Швейцарии готовится покорить сердца итальянских судей. Фото: coppadelmondodelpanettone.ch

Кто в Швейцарии лучше всех печет традиционный итальянский рождественский десерт? На Кубке мира по панеттоне, который пройдет в ноябре 2024 года в Милане, Швейцарию представит 28-летний кондитер из Тичино Андреа Джакомини.

|

Qui en Suisse prépare le mieux le traditionnel dessert italien de Noël?

Panettone pour la table de fête

Без чего невозможно представить итальянский рождественский стол? Без пасты или пиццы? Да нет же, без панеттоне!

Согласно легенде, первые панеттоне были испечены в XV веке в Милане. Для приготовления ароматной праздничной выпечки использовались лучшие ингредиенты: масло, яйца, сахар, засахаренные фрукты и драгоценные заморские специи. Позже в тесто стали добавлять кусочки шоколада, пьемонтские лесные орехи, сладкое вино с острова Пантеллерия и амальфитанские лимоны. Панеттоне отличается куполообразной формой и выпекается в самых разных размерах – от миниатюрных булочек до пирогов весом в несколько килограммов.

Споры вокруг текстуры и вкуса панеттоне по своей ожесточенности не уступают дебатам о единственно верном рецепте салата Оливье. Каким должен быть размер пузырьков в тесте? Можно ли добавлять консерванты? Допустимы ли экзотические добавки? Каким должен быть баланс между сладостью и кислотностью? Ответы на эти вопросы существенно разнятся. Подобные дискуссии оказались не бесполезными и отчасти способствовали улучшению качества продукта. Так, в 2005 году итальянское правительство приняло закон, разрешающий использовать в составе классических панеттоне только натуральные ингредиенты, такие как яйца, сахар, масло, мука и цукаты.

Знатоки говорят, что панеттоне – это самая сложная выпечка для пекаря. На подготовку теста уходит от трех до четырех дней, и еще десять лет требуется для того, чтобы работник освоил технологию в совершенстве. Лучших пекарей определяют на Кубке мира по панеттоне: на следующем чемпионате, который пройдет в ноябре 2024 года в Милане, Швейцарию представит 28-летний кондитер из Тичино Андреа Джакомини. В рамках национального отбора он выиграл сразу в двух категориях: традиционный пирог и шоколадный. Финалистами также стали Стефано Гобби (булочная «Le 1955», Сен-Пьер-де-Клаж), Роберто Гатти («Artebianca», Лугано) и Даниэль Хехлер («Bäckerei Konditorei Hächler», Зеенген).

Андреа Джакомини в детстве хотел стать шеф-поваром, но потом решил пойти учиться на пекаря и кондитера у Луки Пончини, семья которого управляет кондитерской в деревне Маджа с 1904 года. Нет, наверное, лучшего места, чтобы научиться печь панеттоне: в этой пекарне производят около двадцати вариантов традиционного десерта. Сам Лука Пончини уже завоевал множество наград, включая титул чемпиона мира по шоколадному панеттоне в 2021 году. Его панеттоне также были признаны лучшими в Тичино в 2015 году.

Если вы решите заказать панеттоне к праздничному столу, то последуйте совету Андреа Джакомини: перед подачей панеттоне оставьте его при комнатной температуре не менее чем на два часа, чтобы ароматы ванили, сливочного масла и других ингредиентов полностью раскрылись.

Освоить приготовление панеттоне с первого раза получится не у каждого. Зато этот несложный рецепт печенья, которым Андреа Джакомини поделился с Le Temps, поможет вам удивить гостей своими кулинарными талантами.

Рождественские звезды с корицей

Ингредиенты для теста:

800 г сахара

500 г молотого миндаля

500 г молотого фундука

200 г сахара для глазури

200 г яичного белка

20 г корицы

Ингредиенты для глазури:

187 г сахара для глазури

37 г яичного белка

5-7 капель лимона

Приготовление:

Смешайте все ингредиенты до однородности. Оставьте на ночь в холодильнике.

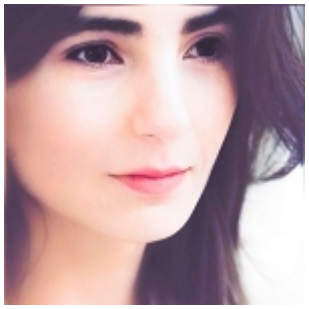
Раскатайте тесто толщиной 7 мм и нанесите тонкий слой глазури (около 1 мм). Поместите в морозильную камеру на 20 минут, чтобы глазурь затвердела.

Вырежьте звезды формочкой для печенья и оставьте на ночь.

Выпекайте печенье в течение пяти минут при температуре 190/200 градусов.

Приятного аппетита!

рождество в швейцарии
традиционные рецепты швейцария
Тичино



Заррина Салимова
Zaryna Salimava

Статьи по теме

Гастрономический ужин на рождественском столе
Добро пожаловать к швейцарскому столу!
Рецепты для гурманов от женевского музея
Что приготовить на "наше" Рождество?
Хотите отпраздновать Год деревянной лошади? Приготовьте фондю по-китайски!

Source URL:
https://nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/panettone-dlya-prazdnichnogo-stola