



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003222 - Ricetta di tradizione

Registrata in data 17 Feb 2020 alle ore 12:39

da MASSIMO FALSACI

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Piemonte

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Pan Dolce di Cannobio

Il Pan dolce di Cannobio, tipico di questa cittadina del Verbano-Cusio-Ossola sulla riva del lago Maggiore, è un dolce da forno di forma rettangolare, dorato e spolverato di zucchero a velo.

Gli ingredienti utilizzati per la preparazione sono: farina di nocciole, farina di mandorle, zucchero, farina di grano tenero, burro, tuorlo d'uovo, albume e vaniglia. Si produce tutto l'anno, ma è un dolce nato per la celebrazione della festa di Pentecoste fin dal 1840.

La sua forma ricorda molto quella di un plum cake.

Si presenta come una soffice mattonella, abbastanza alto e di colore nocciola chiaro, omogeneo.

Profumato e leggermente asciutto.

Si presta ad essere consumato tal quale o accompagnato da una crema o zabaglione, oppure inzuppato nel latte.

Tempo di preparazione: 60 minuti

Ingredienti per 12 persone

200 g Burro

200 g Zucchero semolato

100 g Farina "00"

50 g Nocciole

Tritate grossolanamente

50 kg Mandorle pelate

Tritate grossolanamente

4 Uova

1 Stecca di vaniglia

1 Sale

Strumenti di cottura

Forno

Preparazione

Montare gli albumi a neve con un pizzico di sale.

Sbattere il burro a temperatura ambiente con lo zucchero fino ad ottenere una crema.

Unire la farina setacciata, le nocciole e le mandorle.

Unire i rossi d'uovo.

Unire la vaniglia.

Mescolare delicatamente i bianchi montati a neve.

Mettere in una teglia da plumcake e cuocere in forno preriscaldato a 180° (dolcemente) per 40/50 minuti fino a quando la superficie si spacca e inserendo la punta di un coltello ne uscirà asciutta.

La teglia: 25X11 cm circa.

Le porzioni circa 12/14 persone.

La preparazione avviene in laboratorio di pasticceria utilizzando l'impastatrice, viene, poi, posto in appositi contenitori di carta per la cottura. Il prodotto viene venduto sfuso o in appositi contenitori di cartone a forma di bauletto.