

10 modi originali per servire il panettone e il pandoro [FOTO]

Autore: Cinzia Rampino

Data: 25 Dicembre 2014

[dcgallery code='fotogallery.donnaclick.it_post_172763?']

Panettone farcito di gelato

Al primo posto tra le **ricette tutte da provare con una base di panettone**, quella con farcitura di gelato. Le creme che potete utilizzare saranno decisamente a scelta tra le vostre preferite. Ideali, ovviamente, il nocciola, il cioccolato e il pistacchio. Basterà capovolgere il panettone e tagliare la parte superiore (il cappello) del nostro panettone; scavare con un coltello la parte centrale come per creare un secchiello.

Create degli strati di gelato e panettone, inzuppate con un po' di liquore aromatico tipo San Marzano Borsci e chiudete con i "coperchio". Mettete in frigo e tagliate al momento di servire.

Panettone con crema pasticcera e gocce di cioccolata (tipo zuppa inglese)

Prendete un panettone e fatelo a pezzi grossolani (se preferite potete usare il Pandoro). Procuratevi delle coppette da dessert. Preparate la crema pasticcera e procuratevi delle gocce di cioccolato fondente. Nelle coppette alternate la crema pasticcera tiepida, il panettone e le gocce in modo che si sciolgano. Decorate con panna.

Pandoro ad albero di Natale

Questo è davvero un **modo simpatico di servire il Pandoro**. Per le decorazioni potete usare la nutella, la crema chantilly, le confetture o una crema al pistacchio. Tagliate il Pandoro in orizzontale a fette di circa 5 cm di spessore. Ricomponete il Pandoro sfalsando le fette in modo da ottenere un albero di Natale. Tra un piano e l'altro inserite la farcitura. Chiudete con una stella di frutta candita e decorate con altra panna o crema tutti gli angoli.

Panettone ripieno con panna e frutta

Capovolgete il panettone e estraete un cilindro di mollica. Tagliate a dadini 350 g di frutta fresca mista, spruzzatela di rum e spolverizzatela con 20 g di zucchero. Tagliate il cilindro di mollica a fette di 2 cm di spessore e inseriteli nel panettone a strati alternati alla frutta e a 300 ml di panna

montata zuccherata. Fate un caramello con 200 g di zucchero e 5 cucchiaini di acqua. Immergetevi chicchi di uva, ribes, scorze di agrumi e sistemateli sul panettone.

Panettone glassato

Sbattete 2 albumi, ma senza montarli. Unite 400 g di zucchero a velo e lavorate con un cucchiaino, ottenendo una crema densa e morbida. Versatela sul panettone e mettete in frigo.

[Budino di Panettone](#)

Panettone con frutta e cioccolato

Tagliate a fette un po' panettone o di pandoro. Doratele in una padella antiaderente su entrambi i lati con poco burro e spolverizzatele di zucchero a velo. Scaldare in un pentolino un cucchiaino di zucchero, cherry e frutti di bosco per 2-3 minuti. Disponete il panettone in una grande coppa, alternando le fette con gelato e la salsa di frutti di bosco. Servite con frutta candita o panna montata.

Panettone glassato al cioccolato

Preparate 1 litro di fonduta al cioccolato e mescolatela con 2-3 cucchiaini di nutella. Ricoprite il panettone e decoratelo con ciliegie candite. Servite a fette.

Panettone con crema di ricotta

Incorporate 250 g di panna montata e 250 g di ricotta. Unite 1 cucchiaino di rum bianco e 40 g di mandorle a lamelle e lavorate il composto per ottenere una crema omogenea. Svotate il panettone e tagliatelo in quattro fette orizzontali. Bagnate ogni disco con un po' di caffè e latte spalmate la crema su ognuno di essi ripetendo la sequenza. Chiudete il panettone con la calotta e mettetelo in frigo. Prima di servirlo, spolverizzatelo di zucchero a velo.

Panettone con la pasta di zucchero

Infine una specialità da veri cake designer è il panettone rivestito di pasta di zucchero, ispirate al [cake design di Natale](#). Inutile dire che in questo caso occorrerà una mano esperta di chi si destreggia con la pasta di zucchero per **rivestire il panettone** nel migliore dei modi. L'ideale è **farcire il panettone con la crema pasticcera** e rivestire a piacere con la pasta di zucchero colorata.

Riferimento articolo: <https://www.donnaclick.it/festivita/10-modi-originali-per-servire-il-panettone-e-il-pandoro-foto/>

Generato il 24/05/2025