## LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

## Come scegliere un panettone artigianale da regalare

divisionebusiness · Saturday, November 6th, 2021

Si avvicina il Natale e gli amanti dei dolci natalizi hanno già avviato la loro ricerca di **prodotti artigianali**, originali e che rappresentano una novità da poter gustare assieme alla famiglia e agli amici più stretti.

Tra gli alimenti di Natale più acquistati troviamo sempre il panettone, un prodotto che rappresenta la festa più bella e magica dell'anno e che ogni anno si ripropone sulle nostre tavole attraverso gusti diversi, nuovi e in grado di soddisfare il palato di tutti i commensali.

Quando si acquista un panettone, è molto facile trovare la dicitura "panettone artigianale", ma non sempre corrisponde al vero. Come si fa, quindi, a riconoscere un panettone artigianale vero? La soluzione più scontata è scegliere dei prodotti realizzati da marchi noti del settore, come il panettone di Sal De Riso.

In questo articolo, abbiamo inserito alcuni consigli che possono essere utili per acquistare un vero panettone artigianale e riconoscere un prodotto di qualità in mezzo a tanti altri prodotti.

## Come riconoscere un panettone artigianale

Quando si acquista un prodotto in negozio o online, è sempre difficile riconoscere la qualità e spesso si ricorre al classico pensiero "più è alto il costo e migliore è il prodotto".

I **panettoni artigianali**, come qualsiasi altra tipologia di prodotto alimentare, possono essere riconosciuti in base a 3 caratteristiche principali: aspetto, colore e profumo. Successivamente, è possibile valutare altri fattori come la cottura, la consistenza e così via.

Quando si entra in una pasticceria per **acquistare un panettone artigianale**, la prima cosa da valutare è l'aspetto del prodotto: il **panettone artigianale di qualità** è dritto e presenta una cupola rotonda in cima, è bello da vedere con o senza glassa e non deve uscire troppo dal pirottino.

L'impasto all'interno di un panettone artigianale presenta una tonalità di colore che si posiziona a metà tra il bianco e il giallo, generalmente si presenta in un giallo bilanciato e acceso. Quando il colore è troppo carico significa che sono stati inseriti dei coloranti o sono state utilizzate delle uova troppo gialle.

La terza caratteristica principale è il profumo: un panettone artigianale sprigiona un profumo memorabile dal primo taglio. Un prodotto che non emana nessun tipo di profumo ha qualcosa che

non va.

## Panettone artigianale: altri fattori da valutare durante l'acquisto

Come abbiamo anticipato nel precedente paragrafo, ci sono altri fattori che incidono fortemente sulla qualità di un panettone e che caratterizzano un panettone artigianale, a partire dalla cottura che deve essere equilibrata.

Un panettone artigianale non si presenta né troppo bruciato né troppo crudo, può essere riconosciuto grazie alla tonalità "bruna" dell'impasto che sta a significare la giusta cottura del prodotto. La cottura del panettone incide anche sulla consistenza che, quando è stato cotto male, è troppo gommosa e rende difficile la masticazione del panettone.

Un altro elemento molto importante è l'**alveolatura**, i buchi dell'impasto, che si mostrano con in salita e ogni singolo buco è ovale. Questo rappresenta il fatto che il panettone artigianale ha lievitato bene.

La quantità di frutta è fondamentale ed è importante vedere quanti canditi e uvetta sono presenti nel panettone e la **qualità degli ingredienti**. L'uvetta deve essere dolce e abbastanza grande, mentre il candito artigianale è grande e molto morbido.

A questa valutazione si accompagna anche l'analisi del sapore, che deve risultare intenso e si devono sentire gli ingredienti principali, tra cui il burro, le uova e lo zucchero.

This entry was posted on Saturday, November 6th, 2021 at 5:00 am and is filed under Altre news You can follow any responses to this entry through the Comments (RSS) feed. You can leave a response, or trackback from your own site.