

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.