



Comunicato n°5/2020

ANTEPRIMA DELLA FESTA DEL TORRONE 2020, PANETTONE DI TORRONE: LA RICETTA INNOVATIVA CHE NASCE A CREMONA

Cremona, 17 Ottobre 2020

Il torrone nasce per uno sposalizio, quello tra Milano e Cremona con il matrimonio tra Bianca Maria Visconti e Francesco Sforza, le due famiglie più influenti dell'epoca e da sempre rappresenta il meglio dell'artigianalità della cittadina del Torrazzo.

Il torrone in questa particolare ricetta diventa un ingrediente del panettone, cuocendo all'interno del lievitato principe delle feste: un processo difficile da realizzare per il peso specifico del torrone all'interno dell'impasto e per la problematica della seconda cottura del torrone, evitando che si scioglia all'interno, una ricetta che combina tecnologia, tradizione e scienza presentata oggi all'Anteprima della Festa del Torrone 2020 per le vie di Cremona dal 16 al 18 ottobre.

*Il panettone è la massima espressione della lievitazione e **Claudio Manini**, esperto panificatore cremonese, ha sostituito i canditi con le mandorle tostate, bilanciando quindi il contenuto di zuccheri e miele già presente nella ricetta classica e ricreando la croccantezza del dolce di Cremona con una granella di torrone sulla glassa. Nasce così il **Panettone di Torrone**, dall'incontro del torrone artigianale di Cremona con l'azienda **Rivoltini Alimentare Dolciaria**.*

Una presentazione-degustazione in abbinamento a un pregiato vino della Cantina Ruinello che si è tenuta all'interno della manifestazione all'Anteprima della Festa del Torrone 2020.

Con il Contributo di



Con il Patrocinio di



Main Sponsor



Organizzazione



La ricetta per 13 panettoni da 1 kg:

Preimpasto:

4 kg di farina 0 con 280 W
2 kg di burro
2 l di acqua
1,5 kg di lievito naturale pronto
1 kg zucchero
0,5 kg di tuorli

Procedimento:

Mescolare tutti gli ingredienti a freddo (ovvero mantenuti a una temperatura da frigo) con una tuffante professionale (56 battute al minuto) per 30 minuti o con un gancio a spirale di una planetaria per 20 minuti, quindi lasciare lievitare per circa 12 ore.

Impasto:

4 kg di mandorle
4 kg di burro
4 kg di tuorli
2 kg di farina
2 kg di zucchero
600 g di miele
300 g di sale
200 ml di acqua
60 g di vaniglia

Procedimento:

Mescolare tutti gli ingredienti a freddo (ovvero mantenuti a una temperatura da frigo), con una temperatura finale dell'impasto di circa 26 gradi. Lavorare con una tuffante per 50/55 minuti o con un gancio a spirale di una planetaria per 40 minuti, quindi lasciare lievitare per circa 6/7 ore e cuocere per 1 ora a 160 gradi.

Ufficio stampa:
Testori Comunicazione
Via Fiori Chiari, 10 - 20121 Milano
Tel. 02 4390230
press@testoricomunicazione.it
www.ufficiostampa.milano.mi.it
Info su www.festadeltorrone.com
Facebook: <https://www.facebook.com/FestaTorroneCremona>
Twitter: <https://twitter.com/festadeltorrone>
Instagram: https://www.instagram.com/festa_del_torrone_cremona/
Youtube: <https://www.youtube.com/user/FestaDelTorroneCr>

Con il Contributo di



Con il Patrocinio di



Main Sponsor



Organizzazione

