

# Panettone bread and butter pudding

Panettone pão e manteiga pudim



Despeje-o: pão panettone e manteiga pudim é delicioso frio, mas pode ser aquecido - basta lembrar a servir com creme espesso Crédito: Andrew Twort  
Stephen Harris - 26 de dezembro de 2015 • 06h30

Cerca de três quartos de um panettone um quilograma será facilmente preencher uma assadeira 30 centímetros x 18 centímetros (ou equivalente).

Eu recomendaria que serve isso com frio, creme espesso, como qualquer outra coisa seria muito doce.

Um copo de vin santo também vão muito bem. É delicioso frio, mas pode ser aquecido com sucesso no microondas.

SERVE  
Seis a oito

## INGREDIENTES

Manteiga, para untar

750g-1kg panettone, ou sobras próximos a um montante semelhante

2 ovos, além de 2 gemas de ovo

200g de açúcar refinado

500ml de leite (eu uso o leite integral)

Crema de leite 500ml

## MÉTODO

Pegue uma assadeira com 30 centímetros x 18 centímetros e esfregue em todo o interior com manteiga.

Se estiver usando um panettone todo, cortá-la de cima para baixo em quatro partes iguais.

Pegue um quarto do panettone e corte em fatias de 2,5 cm.

Repita com os outros trimestres - você vai achar que você provavelmente precisará de apenas três para encher o prato.

Como alternativa, cortar suas sobras em uma espessura semelhante.

Camada da assadeira com as fatias de panettone, permitindo que eles se sobreponham, tal como faria um pudim de pão e manteiga normal.

Tem as crostas que fura para fora assim que receber bem cozido e marrom.

Para fazer o creme, misture os ovos, as gemas e o açúcar até que o açúcar tenha sido dissolvido.

Aos poucos, adicione o leite e creme até que tudo seja incorporada.

Deixe isso para descansar por alguns minutos.

Despeje o creme em todo o panettone.

Não se deixe levar pela quantidade de creme que você precisa - se necessário, deixar algum para mergulhar o pão e, em seguida, adicionar mais.

Deixar o pudim em repouso durante pelo menos 30 minutos, para absorver o líquido.

Pré-aqueça o forno a 160C / 325F / Gas 3.

Asse o panettone por cerca de 40 minutos.

Todo o pudim deve oscilar quando se trata de sair do forno, mas não ser cru.

Se for, apenas cozinhe por mais cinco minutos e verifique novamente.

Stephen Harris: a chef's guide to Christmas leftovers

Deixar o pudim de sentar-se por pelo menos 30 minutos antes de servir com creme espesso.

# Stephen Harris: a chef's guide to Christmas leftovers

Stephen Harris: Guia de um chef de sobras de Natal



Panettone faz uma gloriosa pudim de pão e manteiga Crédito: Andrew Twort  
Stephen Harris - 26 de dezembro de 2015 • 06h00

Eu tenho certeza que a maioria das pessoas que cozinham no dia de Natal vai concordar que pela hora do almoço é servido, a novidade foi bem e verdadeiramente desgastado fora.

Eu realmente não pode ficar entusiasmado com uma refeição que leva dias para preparar, cozinhar e horas para apenas alguns minutos para comer.

O problema é que eu tenho que provar tudo quando eu cozinho - como um chef, é apenas programado em mim - e portanto a refeição nunca pode ser uma surpresa.

Panettone pão e manteiga pudim

Na verdade, estou sempre lembrando meus chefs at The Sportsman que o elemento surpresa é a maior arma que temos à nossa disposição.

Considerando que em casa o cheiro da refeição lentamente vai encher a casa, em um restaurante o prato é completamente impedido de você até o momento em que chega à mesa.

Isto significa que um de seis horas prato slow-assado pode ter um impacto impressionante, que eu acho que explica por que os restaurantes têm um built-in vantagem sobre o cozinheiro casa.

Eu não estou procurando por piedade, como o psyche do chef é tal que nós preferimos estar na cozinha e obter o nosso prazer, mais tarde, com as sobras - principalmente o sanduíche de peru.

Falei com meu amigo Veronica, que é dono do Tea and Times café em Whitstable e perguntou se ela tinha alguma dica.

I foram indo para o lugar dela por quase 20 anos e ela é a rainha indiscutível da tomada de sanduíche.

Seu conselho é ter qualquer gordura ou cremosidade na parte inferior, proteína experiente seguinte e ingredientes doces no topo, com vegetação acontecendo passado.

Durante o período festivo, isso se traduz em camadas de - (? Você fez manter o restante molho, não é) a partir do cream cheese bottom, molho gelificado, temperada peru, enchimento, molho de cranberry e brotos desfiado.

Este será o modelo I estará seguindo ao longo do dia seguinte ou dois. Gostaria de salientar que este é o epítome de um sanduíche anglo-saxão, que visa empinar tanto quanto possível (um pouco como um Snack Scooby).

Com um destes com o seu cinto, você vai ser bem configurado para lidar com esse rápida caminhada Boxing Day - ou visite a próxima rodada de parentes.

Outra sobra regulares neste época do ano é o bolo panetone de Natal italiano.

Eles pareciam chegar no final dos anos 80 e eu honestamente não acho que ninguém sabia o que fazer com eles. Levei alguns anos, e uma receita inspirada por Alistair Little, antes que eu encontrei o que fazer com aquele que foi, inevitavelmente, em torno de mentir na minha casa.

O gênio desta receita é que o bolo contém todo o animar e frutas que você normalmente tem que fazer-se com um pão e manteiga tradicional pudim.

Você também pode usar outro patisserie para o mesmo efeito: nenhum croissants sobras de, pan au chocolate ou doces dinamarqueses vai funcionar tão bem ea receita pode ser proxeneta por buttering o bolo ou a adição de uma dose de rum ao creme.

Não se assuste com a quantidade de creme que você tem que usar uma vez que irá ser absorvida pelo bolo e não jogue qualquer maneira, uma vez que é ainda melhor do frio na manhã seguinte.

Sendo tão úmido, que também irá aquecer alegremente através em um minuto no microondas.

E se você não pode ser incomodado para cozinhar? Uma fatia de Pannetone com manteiga e um copo de vin santo é outro late-night deleite de Natal.

Panettone pão e manteiga pudim

[www.telegraph.co.uk/food-and-drink/christmas-recipes/panettone-bread-and-butter-pudding/](http://www.telegraph.co.uk/food-and-drink/christmas-recipes/panettone-bread-and-butter-pudding/)

30 Abril de 2016  
Mkmouse