

Il Panettone Mediterraneo di casa Mennella: un'esplosione di profumi del Sud

Il *Panettone Mediterraneo* con scaglie di cioccolato, arance candite e glassa di crema di nocciole di Giffoni Igp è la ricetta di Vincenzo Mennella per il Natale. Versione “meridionale” della più classica ricetta meneghina, ma pur sempre nel solco del disciplinare del Panettone milanese.

Lievito madre, farina 00, burro e tuorli in abbondanza danno corpo ad un impasto soffice e di bella fragranza. Al taglio il profumo di arancia è immediato. I canditi non sono acquistati, ma lavorati in sede, fatti con arance della Penisola Sorrentina non trattate. Le nocciole, della pregiata varietà “Tonda di Giffoni” a marchio Igp, dalla polpa bianca e dall’aroma particolarmente intenso, arrivano fresche in laboratorio, vengono quindi tostate, spazzolate, passate al setaccio e poi lavorate fino a formare una crema morbida, setosa in bocca e dal gusto piacevolmente persistente.

Oltre al Panettone Mediterraneo, Mennella propone anche il Panettone Classico Milanese che si presenta con la tradizionale scarpatura e niente ghiaccia, ed alcune varianti che raccontano il territorio campano come il Panettone al limoncello, il Panettone alle albicocche del Vesuvio con cupola mandorlata, il Panettone al cioccolato fondente e fichi bianchi del Cilento.

La produzione di Panettoni

Genuinità e tradizione, selezione attenta delle materie prime e ingredienti 100% naturali sono la filosofia produttiva di casa Mennella, pasticceri a Torre del Greco dal 1969. Semilavorati e scorciatoie produttive sono bandite. Uova fresche, rotte una ad una ancora a mano; latte intero, burro, mandorle fresche della Puglia, nocciole di Giffoni, lamponi e fragoline del Cilento, noci e limoni di Sorrento, cioccolato fondente sono solo alcuni degli ingredienti utilizzati ogni giorno per creazioni di tipica tradizione napoletana come le sfogliatelle o le code di aragosta, lavorate ancora a mano. La produzione di panettoni avviene nei mesi di novembre e dicembre e non supera i 5000 pezzi.

www.pasticceriamennella.it

Ufficio stampa: Dipunto studio | Tel. 081 681505 | www.dipuntostudio.it