



PANBAGNATO - MELA STREGATA CASERTA



INGREDIENTI

Ingredienti Sciroppo base

- *Sciroppo di glucosio 42DE* 150 gr
- *Acqua* 50 gr

Ingredienti

- *Sciroppo base* 150 g
- *Super giallo Valbruna* 50 g
- *Panettone con inclusioni di mela semi candita 750g cotto nel pirottino da 1 kg basso* 1 pz

PROCEDIMENTO

Procedimento Sciroppo base

Portare ad ebollizione i due ingredienti, coprire con pellicola e far raffreddare completamente.

Procedimento

Preparare la bagna miscelando sciroppo base e Super giallo Valbruna. Aiutandosi con uno spillone praticare una quindicina di fori sul panettone, quindi inserirvi la bagna con l'ausilio di una siringa.