



i nostri
panettoni
in festa

con **36 ore**
di lievitazione



Pasticceria
zeno

i nostri panettoni artigianali

Perché le feste natalizie siano davvero tali, dall'Immacolata all'Epifania, a tavola non deve mai mancare uno dei dolci tipici, per antonomasia, del periodo natalizio: il panettone che, con la sua tipica forma a cupola, troneggia sulle tavole italiane.

Quando è nato il panettone? Le sue origini si perdono nella notte dei tempi. Nonostante le numerose leggende che vantano, ognuna, il privilegio di aver dato i natali al dolce natalizio, gli storici e gli studiosi di storia della cultura italiana sono sempre più concordi nel credere che esso trovi la sua origine più remota nel pane. Da autorevoli fonti storiche milanesi, infatti, si apprende che a Milano si usava preparare, per le feste natalizie, tre pani grandi, diversi da quelli che si mangiavano durante il resto dell'anno, che ogni Pater familias tagliava e distribuiva ai presenti nel corso della celebrazione del **rito del ciocco**, una sorta di

rievocazione dell'Ultima cena... un'usanza risalente al XI secolo. Col passare del tempo, il semplice e sacro pane di Natale, incorporando via via tutti gli ingredienti che oggi vengono considerati tradizionali, si trasformò nell'amatissimo panettone. Fu Angelo Motta, fondatore dell'omonima ditta dolciaria, ad avviare la produzione industriale del dolce, fasciando l'impasto con carta sottile in modo da farlo crescere verticalmente, dandogli la forma attuale. Tante le leggende intorno alla nascita del buonissimo dolce.

Tra queste, quella che vede il nome **panettone** derivare da **pane di Toni**: Toni, ritenuto il suo inventore, era un garzone di cucina della corte di Ludovico il Moro. Si narra che, nel corso di un banchetto offerto dal Duca in occasione del Natale, il cuoco di corte bruciò il dessert e la situazione fu salvata proprio da Toni, che aveva preparato un pan dolce con burro, canditi e pasta avanzati. Il dolce riscosse



uno strepitoso successo e venne chiamato **pan del Toni**. Stando ad un'altra versione, il Toni della leggenda sarebbe un fornaio, padre della bella Adalgisa, amata dal cavaliere Ughetto degli Antellari. Ughetto, per conquistare l'amata, si finse apprendista fornaio e, una volta entrato nel laboratorio di Toni, preparò un dolce da offrire alla fanciulla. Il risultato fu ottimo e Ughetto coronò il suo sogno di sposare la sua bella, sotto la protezione di Ludovico il Moro e della moglie Beatrice.

Una leggenda fiabesca intorno alle origini del dolce, attribuisce la sua invenzione ad Ughetta, monaca in un convento molto povero che, per celebrare il Natale insieme alle sue sorelle, aggiunse all'impasto di pane un po' di zucchero, burro, canditi e uvetta (**ughett**, in milanese), tracciando con il coltello una croce sulla sommità del dolce in segno di benedizione.





{ **36 ore di lievitazione** }



p 4 / **Tradizionale**

p 5 / **Mandorlato veneziano**

p 6 / **Amarena del Vesuvio**

p 7 / **Cioccolato al latte**

p 8 / **Fichi, noci di Sorrento e brandy**

p 9 / **Bianco e nero**

p 10 / **Nocciole di Giffoni**

p 11 / **Pistacchio di Bronte**

p 12 / **Nutellone**

p 13 / **Albicocca del Vesuvio**

p 14 / **Frutti di bosco**

p 15 / **Limoncello di Sorrento**

p 16 / **Cioccolato e arancia**

p 17 / **Tris cioccolato**

p 18 / **Caffè e cioccolato**

p 19 / **Melannurca**

panettone Tradizionale

{ con **36 ore**
di lievitazione

1 kg



Farina di **GRANO** tenero 0, zucchero semolato, **BURRO** fine, tuorlo d'**UOVO**, lievito madre (GLUTINE), acqua, miele di acacia, sale, bacche di vaniglia, aromi naturali.

Farcitura Uvetta sultanina, scorzette di arancia candita.

Type O soft wheat **FLOUR**, granulated sugar, good-quality **BUTTER**, **EGG** yolk, sourdough, water, acacia honey, salt, vanilla beans, natural flavourings.

Filling Sultanas, good-quality candied orange peel.

panettone **Mandorlato** veneziano

{ con **36 ore**
di lievitazione

1 kg



Farina di **GRANO** tenero 0, zucchero semolato, **BURRO** fine, tuorlo d'**UOVO**, lievito madre (GLUTINE), acqua, miele di acacia, sale, bacche di vaniglia, aromi naturali.

Farcitura Uvetta sultanina, cubetti di arancia candita.

Copertura Glassa, **ALBUME D'UOVO**, zucchero a granella, zucchero impalpabile **MANDORLE PELATE**.

Type O soft wheat **FLOUR**, granulated sugar, good-quality **BUTTER**, **EGG** yolk, sourdough, water, acacia honey, salt, vanilla beans, natural flavourings.

Filling Sultanas, good-quality candied orange peel.

Covering Frosting (semifinished for frosting, egg whites), sugar sprinkles, icing sugar, peeled almonds.

panettone **Amarena del Vesuvio**

{ con **36 ore**
di lievitazione

1 kg



anche con glassa

Farina di **GRANO** tenero 0, zucchero semolato, **BURRO** fine, tuorlo d'**UOVO**, lievito madre (GLUTINE), acqua, miele di acacia, sale, bacche di vaniglia, aromi naturali.

Farcitura Amarene speciali.

1. Copertura Cioccolato bianco e amarene speciali.

2. Copertura Glassa, **ALBUME D'UOVA**, zucchero a granella.

Type 0 soft wheat **FLOUR**, granulated sugar, good-quality **BUTTER**, **EGG** yolk, sourdough, water, acacia honey, salt, vanilla beans, natural flavourings.

Filling Good-quality black cherries.

1. Covering White chocolate and special black cherries.

1. Covering Frosting, egg whites, sugar sprinkles.

panettone Cioccolato al latte

{ con **36 ore**
di lievitazione

1 kg



Farina di **GRANO** tenero O, zucchero semolato, **BURRO** fine, tuorlo d'**UOVO**, lievito madre (GLUTINE), acqua, miele di acacia, sale, bacche di vaniglia, aromi naturali.

Farcitura Cioccolata al latte a pezzi, cioccolata.

Copertura Cioccolato al latte, riccioli di cioccolato al latte.

Type O soft wheat **FLOUR**, granulated sugar, good-quality **BUTTER**, **EGG** yolk, sourdough, water, acacia honey, salt, vanilla beans, natural flavourings.

Filling Milk chocolate chips, chocolate.

Covering Milk chocolate, milk chocolate curls.

panettone
**Fichi, noci
di Sorrento
e brandy**

{ con **36 ore**
di lievitazione

1 kg



Farina di **GRANO** tenero 0, zucchero semolato, **BURRO** fine, tuorlo d'**UOVO**, lievito madre (GLUTINE), acqua, miele di acacia, sale, bacche di vaniglia, aromi naturali.

Farcitura Fichi secchi naturali, noci sgusciate, preparato alcolico al brandy, gocce di cioccolato bianco, pasta di fichi.

Copertura Cioccolato bianco con fichi e noci.

Type 0 soft wheat **FLOUR**, granulated sugar, good-quality **BUTTER**, **EGG** yolk, sourdough, water, acacia honey, salt, vanilla beans, natural flavourings.

Filling Natural dried figs, shelled walnuts, alcoholic brandy flavour, white chocolate chips, figs paste.

Covering White chocolate with figs and nuts.

panettone Bianco e nero

{ con **36 ore**
di lievitazione

1 kg



Farina di **GRANO** tenero O, zucchero semolato, **BURRO** fine, tuorlo d'**UOVO**, lievito madre (GLUTINE), acqua, miele di acacia, sale, bacche di vaniglia, aromi naturali.

Farcitura Crema di cioccolato bianco e cioccolata al latte.

Copertura Cioccolato bianco, cioccolata nero, riccioli di cioccolato bianco e nero.

Type O soft wheat **FLOUR**, granulated sugar, good-quality **BUTTER**, **EGG** yolk, sourdough, water, acacia honey, salt, vanilla beans, natural flavourings.

Filling White chocolate cream and milk chocolate.

Covering White chocolate, black chocolate, black and white chocolate curls.

panettone Nocciole di Giffoni

{ con **36 ore**
di lievitazione

1 kg



Farina di **GRANO** tenero 0, zucchero semolato, **BURRO** fine, tuorlo d'**UOVO**, lievito madre (GLUTINE), acqua, miele di acacia, sale, bacche di vaniglia, aromi naturali.

Farcitura Crema di cioccolato bianco, pasta di nocciola scura.

Copertura Cioccolato bianco, pasta di nocciola scura, granellone di nocciole tostate.

Type O soft wheat **FLOUR**, granulated sugar, good-quality **BUTTER**, **EGG** yolk, sourdough, water, acacia honey, salt, vanilla beans, natural flavourings.

Filling White chocolate cream, dark hezelnut paste.

Covering White chocolate, dark hezelnut paste, chopped hezelnuts.

panettone **Pistacchio di Bronte**

{ con **36 ore**
di lievitazione

1 kg



Farina di **GRANO** tenero 0, zucchero semolato, **BURRO** fine, tuorlo d'**UOVO**, lievito madre (GLUTINE), acqua, miele di acacia, sale, bacche di vaniglia, aromi naturali.

Farcitura Cioccolato, pasta di pistacchio.

Copertura Cioccolato al latte, pasta di pistacchio, granella di pistacchio.

Type O soft wheat **FLOUR**, granulated sugar, good-quality **BUTTER**, **EGG** yolk, sourdough, water, acacia honey, salt, vanilla beans, natural flavourings.

Filling Chocolate, pistachio paste.

Covering Milk chocolate, pistachio paste, chopped pistachio.

panettone **Nutellone**

{ con **36 ore**
di lievitazione

1 kg



Farina di **GRANO** tenero 0, zucchero semolato, **BURRO** fine, tuorlo d'**UOVO**, lievito madre (GLUTINE), acqua, miele di acacia, sale, bacche di vaniglia, aromi naturali.

Farcitura Cioccolata alla nocciola.

Copertura Cioccolato nero, scaglette di cioccolato, granellone di nocciole tostate.

Type O soft wheat **FLOUR**, granulated sugar, good-quality **BUTTER**, **EGG** yolk, sourdough, water, acacia honey, salt, vanilla beans, natural flavourings.

Filling Hezelnut chocolate.

Covering Black chocolate, chocolate chips, chopped toasted hezelnuts.

panettone Albicocca del Vesuvio

{ con **36 ore**
di lievitazione

1 kg



anche con glassa

Farina di **GRANO** tenero 0, zucchero semolato, **BURRO** fine, tuorlo d'**UOVO**, lievito madre (GLUTINE), acqua, miele di acacia, sale, bacche di vaniglia, aromi naturali.

Farcitura Albicocche del Vesuvio.

1. Copertura Cioccolato bianco con albicocche.

2. Copertura Glassa, albume, zucchero a granella.

Type O soft wheat **FLOUR**, granulated sugar, good-quality **BUTTER**, **EGG** yolk, sourdough, water, acacia honey, salt, vanilla beans, natural flavourings.

Filling Vesuvio apricots.

1. Covering White chocolate with apricots.

2. Covering Icing, egg white, granulated sugar.

panettone **Frutti di bosco**

{ con **36 ore**
di lievitazione

1 kg



Farina di **GRANO** tenero 0, zucchero semolato, **BURRO** fine, tuorlo d'**UOVO**, lievito madre (GLUTINE), acqua, miele di acacia, sale, bacche di vaniglia, aromi naturali.

Farcitura Crema ai frutti di bosco, frutti di bosco semi-canditi.

Copertura Cioccolato bianco, frutti di bosco semi-canditi.

Type O soft wheat **FLOUR**, granulated sugar, good-quality **BUTTER**, **EGG** yolk, sourdough, water, acacia honey, salt, vanilla beans, natural flavourings.

Filling Wild berries cream, candied wild berries peel.

Covering White chocolate, candied wild berries peel.

panettone **Limoncello di Sorrento**

{ con **36 ore**
di lievitazione

1 kg



Farina di **GRANO** tenero 0, zucchero semolato, **BURRO** fine, tuorlo d'**UOVO**, lievito madre (GLUTINE), acqua, miele di acacia, sale, bacche di vaniglia, aromi naturali.

Farcitura Crema al limone.

Copertura Cioccolata bianca, aroma limone, riccioli di cioccolata al limoncello.

Type O soft wheat **FLOUR**, granulated sugar, good-quality **BUTTER**, **EGG** yolk, sourdough, water, acacia honey, salt, vanilla beans, natural flavourings.

Filling Lemon cream.

Covering White chocolate, lemon flavour, limoncello chocolate curls.

panettone al Cioccolato e arancia

{ con **36 ore**
di lievitazione

1 kg



Farina di **GRANO** tenero 0, **LIEVITO NATURALE (GLUTINE)**, estratto di malto, tuorlo d'**UOVO**, **BURRO** fine, **BURRO** liquido, zucchero semolato, acqua, sale, bacche di vaniglia, miele d'acacia, zucchero invertito, **PANNA FRESCA**, scorza grattugiata di arancio, pasta di nocciola, pasta di arancio, Cointreau.

Farcitura Cubetti di arancia, cacao in polvere.

Copertura Cioccolato fondente con cubetti di arancia.

Soft **WHEAT FLOUR** 0, **NATURAL YEAST (GLUTEN)**, malt extract, **EGG YOLK**, fine **BUTTER**, liquid **BUTTER**, granulated sugar, water, salt, vanilla beans, acacia honey, invert sugar, **FRESH CREAM**, zest grated orange, hazelnut paste, orange paste, Cointreau.

Filling Orange cubes, cocoa powder.

Covering Dark chocolate with orange cubes.

panettone **Tris cioccolato**

{ con **36 ore**
di lievitazione

1 kg



Farina di **GRANO** tenero O, **LIEVITO NATURALE (GLUTINE)**, estratto di malto, tuorlo d'**UOVO**, **BURRO** fine, **BURRO** liquido, zucchero semolato, acqua, sale, bacche di vaniglia, miele d'acacia, zucchero invertito, **PANNA FRESCA**, scorza grattugiata di arancio, pasta di nocciola, pasta di arancio, Cointreau, cacao in polvere.

Farcitura Gocce di cioccolato fondente, al latte, bianco.

Copertura Cioccolato fondente, riccioli di cioccolato al latte, bianco e fondente.

Soft **WHEAT FLOUR** O, **NATURAL YEAST (GLUTEN)**, malt extract, **EGG YOLK**, fine **BUTTER**, liquid **BUTTER**, granulated sugar, water, salt, vanilla beans, acacia honey, invert sugar, **FRESH CREAM**, zest grated orange, hazelnut paste, orange paste, Cointreau, cocoa powder.

Filling Dark, milk and white chocolate drops.

Covering Dark chocolate, milk, white and dark chocolate curls.

panettone al Caffé e cioccolato

{ con **36 ore**
di lievitazione

1 kg



Farina di **GRANO** tenero 0, **LIEVITO NATURALE (GLUTINE)**, estratto di malto, tuorlo d'**UOVO**, **BURRO** fine, **BURRO** liquido, zucchero semolato, acqua, sale, bacche di vaniglia, miele d'acacia, zucchero invertito, **PANNA FRESCA**, scorza grattugiata di arancio e limone.

Farcitura Gocce di cioccolato, caffè solubile.

Copertura cioccolato bianco, concentrato di estratto di **CAFFÈ** liquido, chicchi di caffè al cioccolato.

Soft **WHEAT FLOUR** 0, **NATURAL YEAST (GLUTEN)**, malt extract, **EGG YOLK**, fine **BUTTER**, liquid **BUTTER**, granulated sugar, water, salt, vanilla beans, acacia honey, invert sugar, **FRESH CREAM**, zest grated lemon and orange.

Filling Chocolate drops, instant coffee.

Covering White chocolate, liquid **COFFEE** extract concentrate, chocolate coffee beans.

panettone alla **Melannurca**

{ con **36 ore**
di lievitazione

1 kg



Farina di **GRANO** tenero 0, zucchero semolato, **BURRO** fine, tuorlo d'**UOVO**, lievito madre (GLUTINE), acqua, miele di acacia, sale, bacche di vaniglia.

Farcitura Cubettoni di mela.

Type 0 soft wheat **FLOUR**, granulated sugar, good-quality **BUTTER**, **EGG** yolk, sourdough, water, acacia honey, salt, vanilla beans.

Filling Apple cubes.

via sacerdote Benedetto Cozzolino 115
80056 Ercolano (Na) / Italy
info 081 739 6825
info@pasticceriazeno.it
www.pasticceriazeno.it

Azienda Certificata UNI EN ISO 9001:2008
Certificazione N° QMS1414300-03.0008