

# PANETTONE VEGANO/ACCOMPAGNATO CRUDISTA DA CREMA CHANTILLY



*Ho sperimentato questa ricetta : **il classico panettone con uvetta ,bacche di goji e,Gocce di cioccolato crudo bio e vero rum cubano , che portai dal mio meraviglioso viaggio a Cuba del quale presto vi parlerò!!!***

*Il procedimento è molto semplice !!!*

*Che dire, buonissimo !!!*

# INGREDIENTI PANETTONE

- 160 GRAMMI DI NOCI
- 10 GRAMMI DI FARINA DI PSILLIO
- 100 GRAMMI DI FARINA DI MANDORLE
- 1 CUCCHIAINO DI VANIGLIA LIQUIDA
- 1 cucchiaio di rum cubano o in alternativa 1 fialetta di aroma al rum( io ho usato vero rum cubano che portai dal mio meraviglioso viaggio a cuba )
- 170 GRAMMI DI salsa di clementine ( fatta frullando quattro piccole clementine con 3 datteri e cannella )
- 150 grammi tra uvetta e bacche di goji ammollate
- Un pizzico di **Sale Rosa Integrale dell'Himalaya**
- 2 cucchiari di sciroppo di agave
- 2 cucchiari di farina di cocco crudo bio
- Cannella q.b
- Gocce di cioccolato crudo bio
- 1 cucchiaio di cacao crudo bio

## Procedimento

- Frulliamo le noci
- aggiungiamo tutti gli altri ingredienti
- formiamo un composto abbastanza compatto ma morbido ,
- lo versiamo in un contenitore da panettone di carta ed essicchiamo il tutto per 15/ 18 ore a 42/45 gradi.
- Spennellare la superficie con sciroppo di agave e farina di cocco cruda bio.

*Io ho servito il mio panettone crudista con crema chantilly:*

# INGREDIENTI CREMA CHANTILLY

- bevanda di soia fatta in casa – 500 ml
- maizena – 2 cucchiari
- vanillina – 1 bustina
- scorza grattugiata di un limone bio non trattato
- sciroppo di agave – 2 cucchiari (assaggiate e regolatevi in base al gusto, potete anche aumentare la dose a piacimento)
- curcuma q.b.
- 2 cucchiari di farina di psillio
- **panna vegetale da montare** – 200 g ( in fondo all'articolo la ricetta)

## CUCINIAMO LA CREMA

- Fate scaldare a fuoco lento il latte di soia in un pentolino e, a pioggia, aggiungete la maizena e la farina di psillio poco per volta, continuando a mescolare con una frusta per evitare che si formino i grumi.
- Potete aggiungere della farina per far raddensare ulteriormente la crema (tenete conto che si solidificherà completamente solo quando ben fredda, perciò non abbiate timore se vi sembra ancora troppo liquida mentre è ancora nel pentolino).
- A questo punto, mentre continuate a mescolare a fuoco lento, aggiungete la bustina di vanillina, la scorza del limone, agave e un pizzico di curcuma per colorare la crema.
- Ci vorrà un po' di tempo per far sì che la crema cominci a bollire, da quel momento fate passare ancora circa 3

minuti, continuando sempre a mescolare per evitare che si attacchi sul fondo.

- Una volta pronta toglietela dal fuoco, versatela in un altro contenitore e lasciatela raffreddare completamente, coprendola con una pellicola direttamente a contatto, per evitare la formazione della "crosticina" sulla superficie.
- Nel frattempo, con l'aiuto di uno sbattitore elettrico montate molto bene la panna vegetale in una ciotola e mettetela in frigorifero. Quando la crema pasticcera sarà ben fredda, incorporatevi la panna vegetale, fino a ottenere una crema omogenea: ecco la vostra Chantilly.

## **ACQUISTA I PRODOTTI [CIBOCRUDO](#) IN COLLABORAZIONE CON VIAGGI&ASSAGGIFELICI**

**Per realizzare questo panettone crudista ho utilizzato questi prodotti di [CIBOCRUDO](#), che se ti va puoi acquistare direttamente cliccando sul link, Al tuo primo ordine avrai € 5 di sconto inserendo il mio codice personale 509FM nel campo dei coupon alla fine dell'ordine prima del pagamento :**



<https://www.cibocrudo.com/alimenti-bio/superfoods/psillio?ricerca=psillio>



<https://www.cibocrudo.com/alimenti-bio/farine-integrali-senza-glutine/farina-di-mandorle?ricerca=mandorle>



<https://www.cibocrudo.com/alimenti-bio/frutti-di-bosco/ribes-e-ssiccati?ricerca=uvetta>



<https://www.cibocrudo.com/alimenti-bio/bacche/bacche-di-goji?ricerca=goji>



<https://www.cibocrudo.com/sali-integrali/sale-rosa-dellhimalaya-integrale?ricerca=sale>



<https://www.cibocrudo.com/alimenti-bio/cacao/cacao-in-polvere?ricerca=cacao>



<https://www.cibocrudo.com/dolcificanti-naturali/sciroppo-dagave-dolcificante?ricerca=aga>



<https://www.cibocrudo.com/alimenti-bio/farine-crudiste/farina-di-cocco?ricerca=cocco>

" PANNA DI SOIA "

*Se ti è piaciuta questa ricetta e/o la riprodurrai ,fammelo sapere con un #like o un commento qui sotto l'articolo e nel mio gruppo facebook !!!*

*Condividila sui social usando i tasti in cima e in fondo*

*all'articolo oppure lasciarmi un commento! Per te è un clic,  
per me una grandissima soddisfazione!*