

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Panspeziale

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Emilia-Romagna](#)

DOSI PER: [12 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [40 min](#)    COTTURA: [45 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



**Panspeziale:** il dolce delle feste bolognese, una ricetta ricca di sapori antichi e perfetta da gustare o regalare durante il Natale.

## INGREDIENTI PER CUCINARE IL PANSPEZIALE

FARINA 00 300 gr  
MANDORLE SGUSCIATE 160 gr  
MIELE 250 gr  
CIOCCOLATO FONDENTE 400 gr  
CONFETTURA DI MELE COTOGNE 200 gr  
FRUTTA CANDITA mista a piacere - 70 gr  
CACAO AMARO IN POLVERE 40 gr  
MARSALA 60 gr  
AMMONIACA PER DOLCI 10 gr  
CANNELLA IN POLVERE

## INGREDIENTI PER LA DECORAZIONE

FRUTTA CANDITA 130 gr  
MANDORLE CARAMELLATE 10 gr  
MIELE

# COME FARE IL PANSPEZIALE

- 1 Taglia a pezzetti la frutta candita che ti serve per l'impasto del dolce. In una ciotola unisci la farina e l'ammoniaca per dolci, aggiungi la cannella e il cacao amaro, infine mescola il tutto.





**2** Trita finemente a coltello il cioccolato fondente e uniscilo nella ciotola con la farina. Tosta velocemente in padella le mandorle e i pinoli. Se vuoi puoi anche tritare grossolanamente a coltello le mandorle tostate. Metti la frutta secca tostata in ciotola con il resto degli ingredienti. Aggiungi la confettura di mele cotogne e versa il marsala.





**3** Versa il miele in un pentolino, inizia a scaldarlo a fiamma dolce e aggiungi la frutta candita, tagliata a tocchetti. Aggiungi il miele sciolto con la frutta candita nella ciotola con il resto degli ingredienti. Amalgama bene tutti gli ingredienti fino ad ottenere un composto compatto. Taglia la frutta candita che andrà a decorare la superficie del tuo dolce, puoi lasciare intere le ciliegie candite





- 4 Trasferisci il composto in una tortiera per ciambella da 24 cm precedentemente imburrata e infarinata. Livella per bene il composto ed arricchiscilo con la frutta candita. Puoi caramellare le mandorle che servono per la decorazione con un cucchiaino di zucchero semolato, facendo sciogliere quest'ultimo in padella insieme alle mandorle, quando inizierà a dorarsi spegni il fuoco e disponi le mandorle qua e là sulla superficie del

certosino.

Cuoci in forno preriscaldato a 160°C per 40-45 minuti ponendo la tortiera nel ripiano centrale del forno. Sforna il dolce e lascialo raffreddare all'interno dello stampo posto su una gratella, quando il panspeziale si sarà raffreddato lucida la superficie con il miele scaldato dolcemente in un pentolino, puoi eseguire questa operazione aiutandoti con un pennello per alimenti.



## PANSPEZIALE: IL DOLCE NATALIZIO BOLOGNESE RICCO DI FRUTTA

Il **panspeziale**, conosciuto anche come **certosino di Bologna**, è un dolce natalizio bolognese dalle origini medievali, famoso per il suo gusto ricco e la sua consistenza compatta. Preparato con **miele**, **cioccolato fondente**, **mandorle**, **frutta secca** e **spezie**, questo dolce tipico emiliano è perfetto da gustare durante le feste o da regalare.

La ricetta del **panspeziale** è tramandata da generazioni e, pur essendo facile da preparare, richiede un po' di pazienza per ottenere un risultato che racchiude tutti i sapori della tradizione.

## TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Per un **panspeziale** perfetto, scegli ingredienti di qualità, come **mandorle** e **pinoli** freschi e **frutta candita** senza coloranti.

Tosta le mandorle per esaltarne il sapore e usa **miele** di buona qualità, che rende il dolce ancora più aromatico.

Il **certosino di Bologna** è un dolce che si conserva a lungo, perfetto per le feste; puoi prepararlo in anticipo e conservarlo in una scatola di latta o avvolgerlo nella pellicola per alimenti.

Se ti avanzano ingredienti come canditi o frutta secca, usali per preparare altre ricette natalizie, come [biscotti](#) o plumcake.

## COME CONSERVARE IN PANSPEZIALE

Il **panspeziale** si conserva perfettamente per alcune settimane in una scatola di latta o avvolto in pellicola per alimenti, mantenendo intatti il suo sapore e la sua consistenza. Questo dolce migliora con il passare dei giorni, rendendolo ideale per essere preparato in anticipo e servito durante le feste. Evita di esporlo a fonti di umidità, per preservarne la fragranza.

## POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Se ti piace questa ricetta, ecco altre idee di dolci tradizionali e natalizi che puoi preparare con ingredienti simili:

[Panepato umbro](#): un dolce medievale italiano con cioccolato, spezie e frutta secca.

[Torrone morbido](#): dolce natalizio classico, ideale per i pranzi di festa.

[Biscotti speziati di Natale](#): profumati e croccanti, perfetti da decorare.

[Struffoli napoletani](#): dolcetti fritti con miele e confetti colorati, tipici del Sud Italia.

[Panettone classico](#): il re dei dolci natalizi italiani, morbido e ricco di canditi.