vinetur

Buscando el maridaje perfecto

Llegan la fiestas y el pan dulce se asoma en las mesas. Y la gran pregunta con que lo maridamos?

viernes 12 de diciembre de 2025

ESCRITO POR LUNCH PEPA



El pan dulce es tan versátil que admite maridajes para todos los gustos: desde clásicos como el Moscato o la sidra, hasta apuestas más audaces como el vermut rosado. La clave está en equilibrar dulzor, frescura y textura, creando un cierre de año donde la bebida y el bocado se potencian mutuamente.

1. Moscato

Si hablamos de tradición, hablamos de Moscato.
Su dulzor amable, su burbuja ligera y su aroma a uvas frescas lo convierten en una dupla perfecta para el pan dulce clásico con frutas abrillantadas.
Equilibra la masa, sube la frescura y limpia el paladar.

Ideal para: pan dulce tradicional, con frutas y frutos secos.

2. Espumantes dulces o demi-sec

Los espumantes con azúcar residual (dulce o demi-sec) aportan un combo ganador: acidez + dulzor + textura cremosa.
Las burbujas resaltan aromas cítricos y tropicales del vino, que conversan muy bien con el perfil aromático del pan dulce.

Ideal para: pan dulce con frutas, pan dulce con glasé o con almendras.

3. Vinos tardíos

Los vinos late harvest son perfecta compañía para bocados dulces, y el pan dulce no es la excepción.
Su intensidad, sus notas de miel, durazno y flores, y su suavidad en boca crean un maridaje "goloso con goloso" que funciona a la perfección.

Ideal para: pan dulce de masa más densa, budines navideños, pan dulce artesanal premium.

4. Sidra

La sidra bien fría es un clásico argentino.
Refrescante, con baja graduación alcohólica y notas de manzana que se llevan muy bien con la manteca y las frutas secas del pan dulce.

Ideal para: pan dulce casero, pan dulce sin frutas, versiones más simples o económicas.

5. Vermut rosado: el maridaje inesperado (pero brillante)

Para quienes se animan a salir de lo tradicional: el vermut rosado funciona sorprendentemente bien.
Sus notas de especias, cítricos y frambuesa juegan con el perfil aromático del pan dulce y levantan la experiencia.

Ideal para: pan dulce con chips de chocolate, pan dulce con arándanos.

6. Amaretto & licores de frutos secos

El pan dulce ama a las almendras, y el Amaretto es básicamente almendra líquida.
Su untuosidad y notas a caramelo elevan el perfil del pan dulce y lo vuelven casi un postre de restaurante.

Ideal para: pan dulce con almendras, avellanas, nueces o pistachos.

De los mejores pan dulces que podemos encontrar en Argentina, la receta de Natalia Penchas @nataliapenchas. Pastelera e influencer.

Pan de Navidad

Una receta tradicional que todos amamos, podes ponerle frutas abrillantadas, chocolate o simplemente sin nada.

Una celebración que une a la familia y hace que podamos cerrar y abrir un nuevo ciclo.

Para 2 pan dulces de 500 gramos

Prefermento:

* 2 cdas de harina
* 1 cda de azúcar
* 80 ml de leche apenas tibia
* 10 g de levadura seca (o 30 de levadura fresca)

Masa:

* 500 g de harina 000
* 2 huevos
* 200 ml de leche , apenas tibia
* 80 g de azúcar
* 80 g de manteca pomada(que esté blanda)
* 1 cda de esencia de azahar
* Ralladura de 1 naranja
* 1 cda de miel

Prefermento:

En un bol chico, agregar la leche, la levadura, la harina y el azúcar. Mezclar bien por 2 minutos. Tapar y dejar en un lugar cálido por 20 minutos, debe estar espumoso para usarlo.

En otro bol colocar la harina, el azúcar, la ralladura de naranja, el Prefermento, la leche apenas tibia los huevos y la esencia, la miel y vas a unir todo en el bol. Pasas a la mesada y vas a amasar por 5 min. Luego vas a incorporar la

Manteca y si bien tarda en incorporarse a la masa tenes que amasar 15 minutos. Lo llevas a un bol aceitado y lo tapas hasta que duplique su volumen

Relleno:

* 250 g de frutas abrillantadas
* 100 g de pasas de arándanos (hidratar dos horas antes en coñac o agua y colar)
* 150 g de frutos secos yo use nueces

Extra:

* Manteca para pincelar
* miel para pincelar

* Nueces y frutos para decorar.

En la mesada colocar las masa y desgasificar estirando con palote rectangular. Colocar todos los frutos y arrollar bien apretadito y cortar en rodajas.
Apilar como muestro en el video. Amasar un poco cortar en dos y colocar en dos moldes de pan dulce.

Tapar con bolsa y dejar duplicar su volumen.
Precalentar horno a 160C
Hornear por 30 min. A mitad de cocción pincelar con manteca.
Cuando sale del horno en caliente pincelar con miel.
Y una vez que enfría decorar.