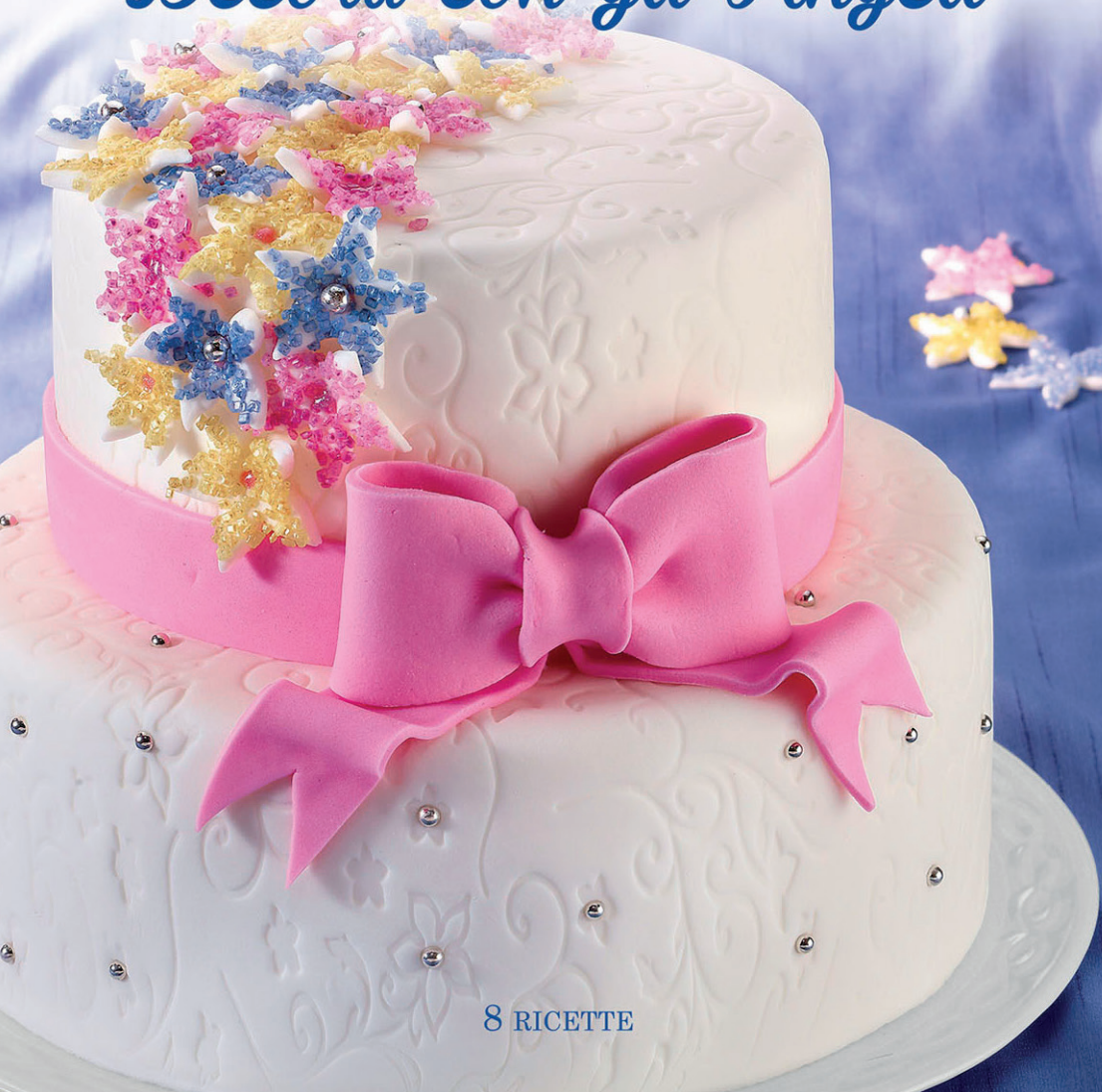




Decora con gli Angeli



8 RICETTE



Cara Amica,

*eccoci con il primo ricettario interamente dedicato al magico mondo delle decorazioni!
Tante idee per liberare la tua fantasia e divertirti a decorare anche con i più piccoli!*

Scopri tutte le novità su www.paneangeli.it

e vieni a trovarci sul nostro shop online: shop.paneangeli.com



*Decorazioni semplici:
ideali per dare un tocco finale ai tuoi dolci*



MANDORLE
AFFETTATE E
GRANELLA DI
NOCCIOLE



RICCIOLI
di cioccolato



DECORAZIONI
in pasta di zucchero e in ostia



Lo spargitore
di ZUCCHERO
AL VELO
con un esclusivo
tappo setaccio



PALLINE
e CODETTE
colorate
di zucchero
o al cioccolato

*Decorazioni cake design:
per trasformare ogni tuo dolce in un capolavoro*

PASTA DI
ZUCCHERO

in panetto
e già stesa



MATITE
PER DECORARE



CREME
AL BURRO



I tre COLORI
primari
per ottenere tutti
i colori che vuoi



COLLA
ALIMENTARE



GHIACCIA
REALE

Diventa fan di
PANEANGELI



Entra nel
Club PANEANGELI

www.paneangeli.it



Scarica
l'applicazione
per iPhone

Mud Cake ai lamponi

INGREDIENTI

Per l'impasto:

1 confezione di **Base per Cake Design tipo Mud Cake PANEANGELI** -
3 uova da 65 g - 190 g burro

Per farcire e decorare:

150 ml latte freddo di frigorifero - 100 g lamponi frullati freddi di frigorifero -
100 g **Dolceneve PANEANGELI** - 300 g **Pasta di Zucchero PANEANGELI** -
Colore per Dolci Rosso PANEANGELI - **Riccioli di cioccolato PANEANGELI** -
Fiorellini in ostia PANEANGELI - **Colla alimentare PANEANGELI**

PREPARAZIONE

Versare nella terrina la miscela per la torta, le uova e il burro. Lavorare con lo sbattitore elettrico alla massima velocità per 5 minuti, fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Distribuire e livellare l'impasto in uno stampo a cerchio apribile (diametro 18 cm), con il fondo e il bordo foderati con carta da forno. Cuocere 70-80 minuti sul ripiano inferiore del forno elettrico (medio del forno a gas) preriscaldato (elettrico: 160°C, ventilato: 150°C, a gas: 170°C), verificando la cottura con uno stecchino. Sfnare la torta, lasciarla raffreddare per 10 minuti, quindi passare delicatamente un coltellino lungo il bordo, rimuovere il cerchio apribile e il fondo dello stampo e capovolgere la torta su un piatto da portata rimuovendo la carta da forno. Tagliare la torta raffreddata in quattro strati.

Preparare la Dolceneve con i lamponi frullati e il latte freddi di frigorifero nel modo indicato sulla confezione. Disporre il primo strato di torta su un piatto e farcirlo con $\frac{1}{4}$ di Dolceneve, sovrapporre il secondo strato e ripetere l'operazione di farcitura anche con gli strati successivi fino a ricomporre la torta. Con la crema rimasta ricoprire la torta e porla in frigorifero.

Colorare 100 g di pasta di zucchero con il colore per dolci rosso, ottenendo una tonalità rosata, mescolare leggermente la pasta colorata con la pasta di zucchero bianca (foto 1) e stendere in un disco dello spessore di circa 3-4 mm. Coprire la torta con la pasta stesa lisciando la superficie e i bordi (foto 2) e ritagliare la pasta in eccesso. Aggiungere qualche goccia di colore rosso alla pasta di zucchero avanzata e formare delle piccole sferette, bucherellandole con una forchetta o con la punta di una sac à poche per ricreare la forma del lampone (foto 3). Con l'aiuto della colla alimentare posizionare i lamponi sulla parte superiore della torta alternandoli con i fiorellini in ostia (foto 4). Decorare a piacere con i riccioli di cioccolato.

Conservare in frigorifero e consumare entro 24 ore.



- 
- Difficoltà: Elaborata
 - Tempo: 60 minuti
 - Ingredienti per 12 porzioni



- Difficoltà: Media
- Tempo: 65 minuti
- Ingredienti per 12 cupcake

Cupcake glassati al cacao

INGREDIENTI

Per l'impasto:

2 uova - 125 g zucchero di canna -
1 fialetta di **Aroma Vaniglia**
PANEANGELI - 25 g **Sciroppo**
di Glucosio PANEANGELI -
1 pizzico di sale - 200 g panna -
225 g farina bianca -
mezza bustina di **LIEVITO**
PANE DEGLI ANGELI -
50 g **Granella di nocciole**
PANEANGELI

Per decorare:

Glassa al cacao PANEANGELI -
Palline arcobaleno PANEANGELI -
Ghiaccia Reale PANEANGELI -

PREPARAZIONE

Sbattere in una terrina uova e zucchero per circa 1 minuto e aggiungere gradatamente aroma, glucosio, sale e panna. Continuare a sbattere per circa 1 minuto. Con una frusta a mano incorporare al composto la farina e il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** setacciati e la granella di nocciole. Distribuire l'impasto in 12 stampini di carta (diametro 7 cm) e cuocere per 20 minuti circa, nella parte media del forno preriscaldato (elettrico: 180°C, ventilato: 170°C, a gas: nella parte alta del forno a 180°C).

Preparare la ghiaccia reale come indicato in confezione e creare delle decorazioni su carta da forno.

Sciogliere la glassa come indicato in confezione e glassare i dolcetti. Terminare con le palline arcobaleno e le decorazioni preparate con la ghiaccia.



- Difficoltà: Elaborata
- Tempo: 50 minuti
- Ingredienti per 14 biscotti

Biscotti farciti

PREPARAZIONE

Setacciare sul piano del tavolo la farina mescolata con il cacao. Nel centro del mucchio praticare una buca e mettervi zucchero, zucchero al velo, aroma, sale e uovo. Lavorare gli ingredienti incorporando parte della farina fino a formare un impasto denso. Aggiungere il burro freddo tagliato a dadini e, per ultimo, il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** setacciato ed incorporare la farina rimanente. Impastare rapidamente il tutto fino a formare un impasto liscio e omogeneo e porre in frigorifero per almeno un'ora. Con il matterello stendere metà impasto sul piano del tavolo infarinato in una sfoglia spessa mezzo centimetro. Ritagliare dei biscotti, utilizzando uno stampino rotondo del diametro di 6 cm circa e disporli, non troppo vicini, sulla lastra del forno foderata con carta da forno. Ripetere l'operazione fino all'esaurimento della pasta. Cuocere nella parte media (alta per forno a gas) del forno preriscaldato (elettrico: 180°C, ventilato: 170°C, a gas: 190°C) per 12 minuti circa.

Preparare la crema lavorando il formaggio, lo zucchero al velo, il Pannafix ed il cocco per 2 minuti con lo sbattitore alla massima velocità. Con una tasca da pasticciere con bocchetta liscia distribuire la crema sulla metà dei biscotti raffreddati e sovrapporre il secondo biscotto.

Colorare a piacere la pasta di zucchero e stenderla in una sfoglia spessa 2 mm circa. Utilizzando uno stampino ricavare dei dischetti e posizionarli sui biscotti con l'aiuto della colla alimentare. Decorare a piacere con gli zuccheri glitterati, le matite brillanti, i confetti e le fantasie di zucchero.

INGREDIENTI

Per l'impasto:

200 g farina bianca - 25 g cacao - 100 g zucchero - 50 g Zucchero al Velo PANEANGELI - 1 fialetta di Aroma vaniglia PANEANGELI - 1 pizzico di sale - 1 uovo - 125 g burro freddo - 1 bustina di LIEVITO PANE DEGLI ANGELI

Per farcire e decorare:

100 g formaggio spalmabile - 100 g Zucchero al velo PANEANGELI - 1 busta di Pannafix PANEANGELI - 75 g cocco rapè - 300 g Pasta di zucchero PANEANGELI - Colori per dolci giallo, rosso e blu PANEANGELI - Zuccheri glitterati PANEANGELI - Matite brillanti PANEANGELI - Confetti al cioccolato PANEANGELI - Fantasie di zucchero PANEANGELI - Colla alimentare PANEANGELI

Pacchetti regalo

INGREDIENTI

Per l'impasto:

250 g biscotti frollini - 150 g farina - 35 g cacao amaro - 1 bustina di **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** - 150 g zucchero - mezzo cucchiaino di cannella in polvere - 100 g mirtilli rossi disidratati (cranberry) - 100 g **Granella di Nocciolo PANEANGELI** - 140 g **Macedonia Candita PANEANGELI** - 3 uova - 250 g formaggio fresco spalmabile

Per farcire e decorare:

150 g confettura setacciata - 900 g **Pasta di Zucchero PANEANGELI - Colore per dolci blu PANEANGELI - Fantasie di Zucchero PANEANGELI - Matite Brillanti PANEANGELI - Ghiaccia reale PANEANGELI - Colla alimentare PANEANGELI**

PREPARAZIONE

Macinare finemente i biscotti e mescolarli in una terrina con la farina, il cacao e il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** setacciato. Al centro del mucchio praticare una buca e mettervi zucchero, cannella, mirtilli, granella di noccioli, macedonia candita, uova e formaggio spalmabile. Lavorare l'impasto fino ad ottenere una massa omogenea. Distribuire l'impasto in una lastra da forno (26 x 32 cm) foderata con carta da forno e cuocere per 25-30 minuti nella parte media del forno elettrico (parte alta del forno a gas) preriscaldato (elettrico: 180°C, ventilato: 170°C, a gas: 180°C). Sformare il dolce raffreddato, capovolgerlo, rimuovere i bordi del dolce (1 cm circa per lato) e tagliarlo in 32 tranci (5x4 cm circa). Portare a ebollizione la confettura e spennellarla sui tranci.

Colorare 300 g di pasta di zucchero con il colore blu e stenderla in una sfoglia rettangolare per ricavare delle strisce alte 5 cm e lunghe 20 cm circa. Applicare le strisce attorno ai dolcetti (foto 1). Con la pasta avanzata ricavare i coperchi tagliando dei quadrati 7x7 cm e rimuovendo da ogni angolo un quadrato di 1x1 cm (foto 2). Applicare i coperchi sopra i dolcetti.

Preparare la ghiaccia seguendo le indicazioni riportate sulla confezione e decorare i pacchetti (foto 3). Terminare con le matite brillanti e le fantasie di zucchero, posizionandole con l'aiuto della colla alimentare (foto 4).



- 
- Difficoltà:
Elaborata
• Tempo:
70 minuti
• Ingredienti per
16 pacchetti



- Difficoltà: Media
- Tempo: 60 minuti
- Ingredienti per 25 cubetti

Dolci cubetti

PREPARAZIONE

Setacciare la farina sul piano del tavolo. Al centro del mucchio praticare una buca e mettervi zucchero al velo, uovo, burro e, per ultimo, il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** setacciato. Incorporare il tutto con la farina ed impastare rapidamente fino ad ottenere un impasto liscio. Stendere l'impasto su un foglio di carta da forno in una sfoglia rettangolare 30 x 42 cm e trasferirlo sulla lastra da forno. Cuocere 18-20 minuti circa sul ripiano medio (alto per forno a gas) del forno preriscaldato (elettrico: 180°C, ventilato: 170°C e a gas: 190°C). Sbriciolare l'impasto raffreddato attraverso uno scolapasta a maglia larga, unire la glassa sciolta e 80 g di formaggio spalmabile e impastare il tutto. Stendere la pasta su un vassoio, coperto con pellicola trasparente, formando un quadrato 15x22 cm e porlo in frigorifero per almeno 2 ore. Tagliare l'impasto raffreddato in 25 trancetti 4x3 cm circa e disporli su un piatto da portata.

Montare la crema chantilly con 120 ml di latte e 80 g di formaggio freddi di frigorifero. Con una tasca da pasticciere con bocchetta liscia piccola creare dei ciuffi sopra i trancetti e riporre in frigorifero.

Prima di servire decorare a piacere con i cuoricini, le decorazioni al cioccolato, le perline e le matite ciococaramel.

Conservare in frigorifero e consumare entro 24 ore.

INGREDIENTI

Per l'impasto:

165 g farina bianca 00 - 125 g

Zucchero al Velo Vanigliato

PANEANGELI - 1 uovo -

50 g burro - 1 bustina di

LIEVITO PANE DEGLI

ANGELI - 50 g Granella di

nocciole PANEANGELI

Per farcire e decorare:

1 busta di Glassa al cacao

PANEANGELI - 160 g

formaggio fresco spalmabile -

1 busta di Crema Chantilly

PANEANGELI - 120 g latte

freddo di frigorifero -

Cuoricini di cioccolato

PANEANGELI - Decorazioni

al cioccolato PANEANGELI -

Perline morbide PANEANGELI -

Matite ciococaramel

PANEANGELI



• Difficoltà: **Media**
 • Tempo: **60 minuti**
 • Ingredienti per **16 cupcake**

Cupcake farciti

PREPARAZIONE

In una terrina lavorare a crema il burro con lo zucchero, aggiungere gradatamente aroma, sale e un uovo alla volta. Impastare a cucchiainate la farina setacciata con il cacao e, per ultimo, il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** alternando l'aggiunta del latte. Incorporare delicatamente il tutto fino ad ottenere un impasto omogeneo. Distribuire l'impasto in 16 pirottini (diametro 7 cm circa). Cuocere per 18-20 minuti circa nella parte media del forno elettrico (alta per forno a gas) preriscaldato (elettrico: 180°C; ventilato: 170°C; a gas: 190°C). Con un taglia pasta rotondo (circa 2 cm) praticare un foro al centro dei cupcake raffreddati e con un cucchiaino piccolo allargarlo leggermente, conservando la pasta rimossa.

Per il ripieno mescolare ricotta, cioccolato bianco e crema al whisky fino ad ottenere una crema omogenea. Con una tasca da pasticciere riempire i cupcake e ricomporli con la pasta serbata.

Per la decorazione preparare la crema Chantilly con il latte e il mascarpone freddi di frigorifero, seguendo le indicazioni riportate sulla confezione, aggiungere l'aroma e il Pannafix. Colorare con il colore rosso per ottenere una tonalità rosa. Inserire il composto in una sac à poche con bocchetta liscia e decorare i cupcake. Prima di servire terminare la decorazione con il bouquet di rose. Per i più piccoli si può sostituire la crema al whisky con 12 g di cocco rapé. Conservare in frigorifero e consumare entro 24 ore.

INGREDIENTI

Per l'impasto:

150 g burro - 175 g zucchero -
1 fialetta di **Aroma Vaniglia**
PANEANGELI -
un pizzico di sale - 2 uova -
175 g farina bianca 00 - 30 g cacao
amaro - 1 bustina di **LIEVITO**
PANE DEGLI ANGELI -
175 ml latte

Per farcire:

100 g ricotta - 100 g cioccolato
bianco sciolto - 25 ml crema
al whisky

Per decorare:

2 buste di **Preparato per Crema**
Chantilly PANEANGELI - 300 ml
latte freddo di frigorifero - 100 g
mascarpone freddo di frigorifero -
1/4 fialetta di **Aroma Arancia**
PANEANGELI - 1 busta di
Pannafix PANEANGELI - Colore
per dolci rosso **PANEANGELI** -
Bouquet di rose PANEANGELI

Cake con cuore

INGREDIENTI

Per l'impasto:

4 uova medie - 250 g zucchero di canna - 1 fialetta di **Aroma mandorla PANEANGELI** - 1 pizzico di sale - 300 g farina bianca - 75 g **Frumina PANEANGELI** - 125 g burro - 225 ml latte - 25 g cioccolato fondente grattugiato fine - 25 g cacao - 1 cucchiaino di **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI**

Per decorare:

50 g confettura albicocca - 1 busta di **Glassa al cacao PANEANGELI** - **Decorazioni al cioccolato PANEANGELI** - **Riccioli di cioccolato PANEANGELI**

Per i cake pops:

25 g burro sciolto - 25 g cioccolato fondente sciolto - **Zucchero al Velo PANEANGELI** - **Zuccheri glitterati PANEANGELI**

PREPARAZIONE

Sbattere a schiuma le uova con lo zucchero. Aggiungere gradatamente l'aroma e il sale e sbattere per 3-4 minuti, fino ad ottenere una massa cremosa. Setacciare la farina mescolata con la Frumina sopra le uova sbattute e, con la frusta a mano, incorporare delicatamente il tutto senza sbattere. Aggiungere a piccole dosi il burro fuso e 125 ml di latte, ruotando la terrina e muovendo la frusta dal basso verso l'alto, in modo che le uova non si smontino. Incorporare a 350 g di impasto il cioccolato, il cacao setacciato con 1 cucchiaino di **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** (conservando il resto per l'impasto chiaro) e il latte rimasto a piccole dosi. Stendere l'impasto scuro in una lastra (30x20 cm) foderata con carta da forno e cuocere per 8 minuti nella parte media del forno preriscaldato (elettrico: 180°C, ventilato: 170°C, a gas nella parte alta: 190°C). Con uno stampino di circa 5 cm di diametro ricavare dei cuori dalla torta al cioccolato raffreddata e conservare i ritagli di pasta. Incorporare all'impasto chiaro rimasto il lievito serbato setacciandolo. Versare uno strato di circa un centimetro in uno stampo da cake lungo 25 cm, con il solo fondo foderato con carta da forno e mettere i cuoricini in fila inserendoli per tutta la lunghezza dello stampo (foto 1). Versare delicatamente l'impasto chiaro rimanente coprendo completamente i cuoricini (foto 2). Cuocere per 35 minuti circa nella parte inferiore del forno preriscaldato (elettrico: 180°C, ventilato: 170°C, a gas nella parte media: 190°C).

Sbriciolare i ritagli di pasta messi da parte in precedenza e gli eventuali cuoricini rimasti e impastarli con il burro e il cioccolato. Stendere l'impasto su un vassoio ricoperto da pellicola in una sfoglia di circa 1 cm di altezza e porla in frigorifero per circa 30 minuti. Stampare dei cake pops di varie dimensioni fino ad esaurimento della pasta e inserire a piacere degli stecchi decorativi.

Spennellare il cake raffreddato con la confettura setacciata e ricoprirlo con la glassa sciolta seguendo le istruzioni riportate sulla confezione (foto 3), conservando la glassa rimanente. Terminare la decorazione con i riccioli e i cuoricini di cioccolato, aiutandosi con la colla alimentare.

Intingere i cake pops nella glassa rimasta e terminare la decorazione con gli zuccheri glitterati (foto 4). Conservare i cake pops in frigorifero fino al momento di servire.



- 
- Difficoltà: Media
• Tempo: 60 minuti
• Ingredienti per 14 porzioni



Torta con fiocco

INGREDIENTI

Per l'impasto:

2 confezioni di **Basi per Cake Design tipo Madeira cake PANEANGELI** -
6 uova da 65 g - 340 g burro - 40 ml succo di limone

Per farcire e decorare:

2 buste di **Preparato per crema Pasticcera PANEANGELI** - 250 g mango frullato - 250 ml latte -
1 busta di **Pannafix PANEANGELI** - 125 g burro - 150 g **Zucchero al Velo PANEANGELI** -
900 g di **Pasta di zucchero PANEANGELI** - **Colore per dolci rosso PANEANGELI** -
Zuccheri glitterati PANEANGELI - **Perline morbide PANEANGELI** -
Matite brillanti PANEANGELI - **Colla alimentare PANEANGELI**

PREPARAZIONE



Versare nella terrina le miscele per le torte, le uova, il burro ed il succo di limone. Lavorare con lo sbattitore elettrico alla massima velocità per 5 minuti, fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Distribuire e livellare 2/3 dell'impasto in uno stampo a cerchio apribile diametro 24 cm e 1/3 in uno stampo a cerchio apribile da 18 cm, con i fondi foderati con carta da forno. Cuocere entrambe le torte per 70-80 minuti sul ripiano inferiore del forno elettrico (medio del forno a gas) preriscaldato (elettrico: 160°C, ventilato: 150°C, a gas: 170°C), verificando la cottura con uno stecchino. Sfnornare le torte e lasciarle raffreddare per 10 minuti. Passare delicatamente un coltellino lungo il bordo, rimuovere i cerchi apribili e i fondi degli stampi e capovolgerle su dei piatti.

Per la crema: preparare la crema pasticcera con il mango frullato ed il latte nel modo indicato sulla confezione, incorporare il Pannafix e mescolare per alcuni secondi.

Tagliare la torta diametro 24 cm in due strati, disporre il primo strato su un piatto da portata, distribuirvi metà della crema e ricomporre la torta. Tagliare la torta diametro 18 cm in tre strati, porre lo strato inferiore su un disco di plastica dello stesso diametro della torta, farcirlo con metà della crema, sovrapporre il secondo strato, distribuire la crema rimasta e ricomporre la torta.

Per la crema al burro: lavorare a crema il burro con lo zucchero fino ad ottenere una crema omogenea e ricoprire entrambe le torte.

Stendere 400 g di pasta di zucchero su un tappetino da cake design in silicone decorato, facendo una leggera pressione in modo da imprimere i motivi decorativi (foto 1). Formare un disco spesso 3 mm e ricoprire la torta più grande rimuovendo la pasta in eccesso. Stendere 225 g di pasta di zucchero formando un disco spesso 3 mm e ripetere l'operazione precedente sulla torta più piccola. Per sostenere la torta più piccola, che va appoggiata al di sopra di quella più grande, è necessario creare un sostegno utilizzando 5 cannucce da inserire nel centro della torta più grande. Infilare prima una cannuccia nel centro della torta più grande, posizionare le altre 4 a distanza di circa 6 cm dalla cannuccia centrale e formare un quadrato intorno a questa. Ritagliare le cannucce a filo della pasta di zucchero. Distribuire della colla alimentare nel mezzo delle cannucce e posizionare la torta più piccola (foto 2).

Colorare 150 g di pasta di zucchero con il colorante rosso per ottenere una tonalità rosa. Formare il nastro ed il fiocco e incollarla alla base della torta più piccola (foto 3). Stendere la pasta di zucchero rimasta in una sfoglia spessa 3 mm e, con l'aiuto di stampini, creare dei fiorellini di diverse dimensioni (foto 4). Decorare i fiorellini con gli zuccheri glitterati, posizionandoli con la colla alimentare. Terminare la decorazione incollando sulla torta i fiorellini e le perline morbide e decorare a piacere con le matite brillanti.

Durante le fasi di preparazione delle decorazioni è opportuno porre le torte farcite in frigorifero. Conservare la torta in frigorifero e consumarla entro 24 ore.

- Difficoltà:
Elaborata
- Tempo:
75 minuti
- Ingredienti per
18 porzioni



Shop on line



Entra nel nostro Shop on line
shop.paneangeli.com.

Potrai trovare e acquistare
tutti i prodotti PANEANGELI
e riceverli comodamente a casa tua.

E con i kit speciali scopri
le ricette ad hoc per ogni occasione.



Per informazioni e suggerimenti:



oppure scrivere a:
PANEANGELI

Casella Postale 213 - 25015 Desenzano del Garda (BS)