



# Dolci Idee



- Raccolta ricette n° 4 -

12  
fantastiche  
ricette

# Cara Amica,

*ben ritrovata al nuovo appuntamento con il ricettario **PANEANGELI!**  
Ancora una volta i nostri Mastri Pasticceri hanno realizzato 12 golose ricette, per trasformare ogni giornata in un momento davvero speciale.*

*Sfogliando la nostra raccolta troverai fantastiche idee per aggiungere un pizzico di magia a ogni occasione: dalla merenda dei tuoi bambini alle ricorrenze più amate. E non dimenticare di leggere i consigli e suggerimenti che i nostri Mastri Pasticceri hanno preparato per te sul retro di questo ricettario.*

*Riscopri il piacere di preparare squisite torte in compagnia dei nostri angeli, impastando con le tue mani gli ingredienti più sani e genuini e divertendoti a decorare le tue creazioni per renderle uniche e indimenticabili.*

*Con **PANEANGELI** fai entrare a casa tua tutto il calore della tradizione, quel sapore straordinario che hanno solo le cose buone fatte a mano: perché la dolcezza è il bene più prezioso da regalare a chi ami.*



Per informazioni e suggerimenti:



oppure scrivete a:  
**PANEANGELI**

Casella Postale 213 - 25015 Desenzano del Garda (BS)



Chi fa dolci il ciel l'aiuta.

# Medaglioni della nonna

## INGREDIENTI per 14 biscotti

### Per l'impasto:

50 g farina di mais tostata - 350 g farina bianca '00' - 100 g zucchero di canna - 2 uova - 1 fialetta di **Aroma vaniglia** **PANEANGELI** - 1 pizzico di sale - 150 g burro - 1 bustina di **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI**.

### Per decorare:

latte per spennellare - 56 mandorle sgusciate - 50 g confettura di lamponi.

Mescolare la farina di mais con la farina bianca setacciata.

Al centro del mucchio praticare una buca e mettervi zucchero, uova, aroma, sale, burro e, per ultimo, il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** setacciato.

Incorporare il tutto ed impastare rapidamente, fino ad ottenere un impasto liscio. Lasciare riposare l'impasto in frigorifero per 30 minuti.

Dividere l'impasto in 14 parti, formare dei dischetti del diametro di 7 cm e disporli, non troppo vicini, sulla lastra foderata con carta da forno.

Bagnare la superficie di ogni medaglione con un po' di latte, quindi praticare al centro un incavo con il pollice.

Distribuire quattro mandorle su ogni medaglione.

Cuocere per 15 minuti circa nella parte media del forno preriscaldato (elettrico: 180-190°C, ventilato e a gas: 170-180°C).

Distribuire un cucchiaino di confettura nell'incavo dei biscotti raffreddati.



# Torta soffice alle noci

## INGREDIENTI

### Per l'impasto:

200 g burro a temperatura ambiente - 200 g zucchero - 1 bustina di **Vanillina PANEANGELI** - 1 pizzico di sale - 4 uova - 125 g gherigli di noci finemente tritati - 200 g farina bianca '00' - 75 g **Frumina PANEANGELI** - 1 bustina di **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** - 100 ml latte.

### Per decorare:

**Zucchero al velo PANEANGELI** - 1 confezione di **Fiorellini di zucchero PANEANGELI**.

Lavorare il burro a crema ed aggiungere 150 g di zucchero, vanillina, sale, tuorli (serbando le chiare) e noci.

Montare le chiare a neve durissima, aggiungendo lo zucchero rimasto, metterle sopra il composto di burro e setacciarvi sopra la farina mescolata con la Frumina e, per ultimo, il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI**.

Con la frusta a mano incorporare delicatamente il tutto senza sbattere, aggiungendo il latte a piccole dosi, ruotando la terrina e muovendo la frusta dal basso verso l'alto, in modo che la neve non si smonti.

Mettere l'impasto in uno stampo a cerchio apribile (diametro 26 cm) con il solo fondo foderato con carta da forno.

Cuocere per 45 minuti nella parte inferiore del forno preriscaldato (elettrico: 180°C, ventilato: 170°C, a gas nella parte media: 190°C).

Tracciare su un cartoncino la circonferenza della torta, disegnare dei fili d'erba stilizzati e ritagliarli dal cartoncino. Appoggiare i fili d'erba sulla torta raffreddata e cospargerla di zucchero al velo. Completare la decorazione con i fiorellini di zucchero.



# Panini con crema al cioccolato

## INGREDIENTI per 24 panini

### Per l'impasto:

375 g farina manitoba - 1 bustina di **Lievito di birra Mastro Fornaio PANEANGELI** - 75 g zucchero - 1 bustina di **Vanillina PANEANGELI** - 1 uovo - 50 g burro liquefatto - 175 ml latte tiepido - 1 cucchiaino raso di sale.

### Per farcire e decorare:

1 tuorlo - **Zucchero granella PANEANGELI** - 1 busta di **Preparato per Crema al Cioccolato PANEANGELI** - 250 ml latte - 1 busta di **Pannafix PANEANGELI**.

Setacciare la farina in una terrina larga e mescolarvi il **lievito di birra Mastro Fornaio**. Al centro del mucchio praticare una buca e versarvi zucchero, vanillina, uovo e il burro liquefatto tiepido.

Amalgamare il tutto con l'aiuto di una forchetta, aggiungendo un po' per volta il latte tiepido ed il sale.

Lavorare l'impasto sul piano del tavolo infarinato per almeno 10 minuti, allargandolo con i pugni chiusi, riavvolgendolo e sbattendolo sul tavolo, fino al completo assorbimento del liquido.

Rimettere l'impasto nella terrina infarinata, coprirlo con un canovaccio umido e porlo a lievitare in luogo tiepido, fino a quando il suo volume sarà raddoppiato (2 ore circa).

Dividere l'impasto ben lievitato in 24 palline e disporle, non troppo vicine, su due lastre foderate con carta da forno. Porre a lievitare in luogo tiepido per circa 20 minuti.

Spennellare i panini con il tuorlo sbattuto e cospargerli di zucchero granella.

Cuocere per 7-9 minuti nella parte media del forno preriscaldato (elettrico: 200°C, ventilato: 190°C, a gas nella parte alta: 210°C).

Prima di servire: preparare la crema al cioccolato con il latte ed incorporarvi il Pannafix. Farcire i panini con la crema.



# Treccia del buon mattino

## INGREDIENTI

### Per l'impasto:

250 g farina bianca '00' - 250 g farina manitoba - 1 bustina di **Lievito di birra Mastro Fornaio** PANEANGELI - 100 g zucchero - 1 fialetta di **Aroma vaniglia** PANEANGELI - 1 pizzico di sale - 2 uova - 100 g burro liquefatto - 125-150 ml latte tiepido - 125 g uvetta.

### Per decorare:

1 uovo - **Zucchero granella** PANEANGELI.

Setacciare le farine in una terrina larga e mescolarvi il **lievito di birra Mastro Fornaio**.

Al centro del mucchio praticare una buca e versarvi zucchero, aroma, sale, uova e burro tiepido.

Amalgamare il tutto con l'aiuto di una forchetta, aggiungendo poco per volta il latte tiepido. Lavorare l'impasto sul piano del tavolo infarinato per almeno 10 minuti, allargandolo con i pugni chiusi, riarvolgendolo e sbattendolo sul tavolo, fino al completo assorbimento del liquido.

Rimettere l'impasto nella terrina infarinata, coprirlo con un canovaccio umido e porlo a lievitare in luogo tiepido, fino a quando il suo volume sarà raddoppiato (1 ora e mezza circa).

Rilavorare l'impasto ben lievitato, incorporando l'uvetta lavata e asciugata.

Dividere l'impasto in 3 parti uguali e formare con ognuna 3 rotoli lunghi 40 cm, intrecciarli fra loro e trasferire la treccia su una lastra (30x40 cm) foderata con carta da forno. Porre a lievitare in luogo tiepido per 45 minuti circa.

Terminata la seconda lievitazione, spennellare la treccia con l'uovo sbattuto e cospargerla di zucchero granella.

Cuocere per 15 minuti circa nella parte media del forno preriscaldato (elettrico: 180°C, ventilato: 170°C, a gas nella parte alta: 190°C).



# Torta d'autunno

## INGREDIENTI

400 g mele - 200 g pere - 100 g banane - 250 g zucchero - 150 g burro - 1 fialella di **Aroma limone PANEANGELI** - 1 pizzico di sale - 3 uova - 350 g farina bianca '00' - 125 g **Frumina PANEANGELI** - 50 ml latte - 1 bustina di **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** - 120 g uvetta.

*Mettere in una terrina la frutta tagliata a cubetti, aggiungere 1 cucchiaino di zucchero, mescolare bene e lasciar riposare.*

*Montare a crema il burro con lo zucchero, aggiungere aroma, sale e un uovo alla volta.*

*Incorporare delicatamente la farina setacciata e mescolata con la Frumina, aggiungendo poco a poco il latte.*

*Infine incorporare il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** setacciato, la frutta e l'uvetta lavata, asciugata ed infarinata. Mettere l'impasto in uno stampo a cerchio apribile (diametro 26 cm) con il fondo imburrato e infarinato e livellare bene.*

*Cuocere per 80 minuti circa nella parte bassa del forno preriscaldato (elettrico: 180°C, ventilato: 170°C, a gas nella parte media: 180°C).*

**Avvertenza:** qualora durante la cottura la superficie del dolce diventasse troppo scura, coprirla con un foglio di carta alluminio e terminare la cottura.





# Torta fragole e limone

## INGREDIENTI

### Per l'impasto:

4 uova a pasta gialla - 150 g zucchero - 1 bustina di **Vanillina PANEANGELI** - 1 fialetta di **Aroma limone PANEANGELI** - 1 pizzico di sale - 100 g farina bianca '00' - 100 g **Frumina PANEANGELI** - ½ bustina di **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** - 100 g burro liquefatto.

### Per farcire e decorare:

20 g zucchero - 200 ml acqua - 75 ml limoncello - 2 buste di **Preparato per Crema Pasticcera PANEANGELI** - 750 ml latte - 2 limoni - 100 g **Dolceneve PANEANGELI** - 500 g fragole - 120 g cioccolato bianco tritato.

Sbattere i tuorli a schiuma (serbando le chiare) con 4 cucchiaini di acqua bollente e aggiungere 100 g di zucchero e la vanillina, sbattendo fino ad ottenere una massa cremosa. Aggiungere aroma e sale. Montare le chiare a neve durissima e poi, sempre sbattendo, aggiungere lo zucchero rimasto.

Mettere la neve sopra i tuorli sbattuti, setacciarvi sopra la farina mescolata con la Frumina e, per ultimo, il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI**. Incorporare delicatamente il tutto aggiungendo a piccole dosi il burro tiepido. Mettere l'impasto in uno stampo a cerchio apribile (diametro 26 cm) imburrrato ed infarinato e cuocere per 40-45 minuti nella parte inferiore del forno preriscaldato (elettrico: 175° C, ventilato: 165°C, a gas nella parte media: 175°C). Sciogliere in un pentolino 20 g di zucchero con 200 ml di acqua e aggiungere 25 ml di limoncello. Preparare la crema pasticcera con 450 ml di latte, 50 ml di limoncello e la scorza grattugiata di un limone. Tagliare la torta raffreddata in tre strati, bagnare il primo strato con 1/3 della bagna, distribuirvi metà della crema, 150 g di fragole a pezzetti e 50 g di cioccolato bianco.

Ripetere l'operazione con il secondo strato, ricomporre la torta e bagnarla in superficie. Preparare la Dolceneve con 300 ml di latte e ricoprire il dolce, serbando un po' di Dolceneve per la decorazione. Con una tasca da pasticciere formare dei ciuffetti di Dolceneve e completare con le fragole, il cioccolato e qualche fettina di limone.



# Crumble ai mirtilli

## INGREDIENTI per 12 crumble

### Per l'impasto:

225 g farina bianca '00' - 75 g zucchero - 1 bustina di **Vanillina PANEANGELI** - 1 uovo - 125 g burro - ½ bustina di **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI**.

### Per farcire:

1 busta di **Preparato per Crema al Cioccolato PANEANGELI** - 250 ml latte - 125 g mirtilli - 3 cucchiaini di zucchero.

Setacciare la farina sul piano del tavolo. Al centro del mucchio praticare una buca e mettervi zucchero, vanillina, uovo, burro e, per ultimo, il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** setacciato. Incorporare il tutto ed impastare rapidamente, fino ad ottenere un impasto liscio.

Imburrare e infarinare 12 stampini in alluminio di 8 cm di diametro.

Serbare 150 g di impasto per la copertura.

Dividere l'impasto rimasto in 12 palline e foderare gli stampini creando un bordo di circa 2,5 cm.

Preparare la crema al cioccolato con il latte, unirvi i mirtilli e distribuirla negli stampini.

Poco per volta sbriciolare a piccoli pezzi sulla crema l'impasto serbato, in modo da ricoprire tutti gli stampini, e cospargere la superficie di zucchero.

Cuocere per 28 minuti circa nella parte media (alta per il forno a gas) del forno preriscaldato (elettrico e a gas: 180°C, ventilato: 170°C).



# Mignon al cioccolato e frutta

## INGREDIENTI per 32 mignon

### Per l'impasto:

225 g farina bianca '00' - 25 g cacao amaro - 75 g **Zucchero al velo PANEANGELI** - 1 pizzico di sale - 1 uovo - ½ fialetta di **Aroma vaniglia PANEANGELI** - 125 g burro - ½ bustina di **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI**.

### Per farcire e decorare:

1 confezione di **Glassa al cacao PANEANGELI** - 1 busta di **Preparato per Crema Pasticcera PANEANGELI** - 250 ml latte a temperatura ambiente - frutta a piacere.

Mescolare la farina setacciata con cacao, zucchero al velo, sale, uovo, aroma, burro a pezzettini e, per ultimo, il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** setacciato. Impastare rapidamente il tutto fino ad ottenere un impasto liscio e lasciare riposare in frigorifero per 30 minuti.

Con un matterello stendere l'impasto in una sfoglia sottile e ritagliarvi 32 dischi (diametro 5 cm), rimpastando i ritagli.

Foderare con i dischi 32 pirottini di carta (diametro 5 cm) e bucherellare la superficie con i rebbi di una forchetta.

Cuocere per 13 minuti nella parte media del forno preiscaldato (elettrico: 180°C, ventilato: 170°C, a gas: 190°C).

Togliere i mignon raffreddati dai pirottini, preparare la glassa e versarla in una ciotola.

Intingere nella glassa la parte inferiore dei dolcetti e disporli ad asciugare su un vassoio ricoperto di pellicola trasparente.

Preparare la crema pasticcera con il latte e, con l'aiuto di una tasca da pasticciere, distribuirla sui mignon.

Completare la decorazione con frutta fresca.



# Torta mojito

## INGREDIENTI

### Per l'impasto:

225 g farina bianca '00' - 75 g zucchero di canna - 1 bustina di **Vanillina PANEANGELI** - 1 uovo - 125 g burro - ½ bustina di **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI**.

### Per farcire e decorare:

40 g zucchero semolato - 12 foglie di menta - 2 lime - 2 uova - 2 cucchiaini di rum - 160 g formaggio da spalmare - 250 g ricotta.

Setacciare la farina sul piano del tavolo. Al centro del mucchio praticare una buca e mettervi zucchero di canna, vanillina, uovo, burro e, per ultimo, il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** setacciato.

Incorporare il tutto ed impastare rapidamente, fino ad ottenere un impasto liscio.

Qualora la pasta dovesse risultare troppo morbida, porla in frigorifero per 30 minuti.

Stendere l'impasto sul fondo di uno stampo a cerchio apribile (diametro 26 cm) imburrrato ed infarinato, formando un bordo alto 2 cm.

Per il ripieno, mescolare in una terrina zucchero semolato, otto foglie di menta finemente tritate, la scorza grattugiata di un lime, uova, rum, formaggio da spalmare e ricotta.

Versare la crema così ottenuta nel cestello di pasta, livellare e cuocere per 40 minuti circa nella parte inferiore del forno preriscaldato (elettrico: 180°C, ventilato: 170°C, a gas nella parte media: 190°C).

Decorare la torta raffreddata con le foglie di menta rimanenti e la scorza di lime tagliata a listarelle fini.

Far riposare in frigorifero per almeno 2 ore prima di servire.



# Delizie agli agrumi

**INGREDIENTI per 10 delizie circa**

Per l'impasto:

3 uova - 120 g zucchero - 1 busta di **Vanillina PANEANGELI** - 1 pizzico di sale - 75 g farina bianca '00' - 50 g **Frumina PANEANGELI** - ½ bustina di **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI**.

Per farcire e decorare:

1 busta di **Preparato per Crema Pasticcera PANEANGELI** - 250 ml latte a temperatura ambiente - 50 ml limoncello - scorza grattugiata di un limone - 100 g **Dolceneve PANEANGELI** - 300 ml latte freddo - scorza grattugiata di un'arancia.

Per la bagna:

50 g zucchero - 125 ml acqua - 30 ml liquore all'arancia.

*Sbattere a schiuma i tuorli (serbando le chiare) con 3 cucchiaini di acqua bollente, aggiungere 80 g di zucchero, vanillina e sale, sbattendo fino ad ottenere una massa cremosa.*

*Montare le chiare a neve durissima con lo zucchero rimasto, metterle sopra i tuorli sbattuti e setacciarvi sopra la farina mescolata con la Frumina ed infine il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI**.*

*Con la frusta a mano incorporare delicatamente il tutto senza sbattere. Distribuire l'impasto in 10 pirottini di alluminio imburattati e infarinati (diametro 7 cm) e cuocere per 15-18 minuti nella parte media del forno preriscaldato (elettrico: 180°C, ventilato: 170°C, a gas: 190°C). Sformare le delizie raffreddate capovolgendo il pirottino. Con un coltello praticare un incavo all'interno di ogni delizia, serbando i pezzi d'impasto ricavati.*

*Preparare la crema pasticcera con 250 ml di latte e 50 ml di limoncello e unire la scorza di limone. Preparare la Dolceneve con il latte freddo e unirvi la scorza d'arancia, quindi amalgamare 2/3 di crema con metà della Dolceneve.*

*Sciogliere lo zucchero in 125 ml di acqua calda e aggiungere il liquore, bagnare l'interno di ogni delizia, farcire e chiudere con i pezzetti di impasto avanzati. Amalgamare la crema restante con la metà della Dolceneve serbata e ricoprire le delizie disposte in un piatto da portata. Decorare con la Dolceneve rimasta.*



# Torta delicata alla liquirizia

## INGREDIENTI

### Per l'impasto:

150 g burro a temperatura ambiente - 100 g zucchero - 1 bustina di **Vanillina PANEANGELI** - 1 pizzico di sale - 7 g liquirizia pura macinata finemente - 150 g cioccolato fondente (tritato non troppo fine) - 4 uova - 125 g mandorle sgusciate tritate finemente - 25 g farina bianca '00' - ½ bustina di **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** per microonde.

### Per decorare:

50 g confettura di albicocche seccata - 1 cucchiaio di acqua - 1 confezione di **Glassa al cacao PANEANGELI** - 25 ml latte - **Zucchero al velo PANEANGELI** - liquirizia pura.

Lavorare il burro a crema ed aggiungere 70 g di zucchero, vanillina, sale, liquirizia macinata, cioccolato, tuorli (serbando le chiare) e mandorle.

Montare le chiare a neve durissima, aggiungendo lo zucchero rimasto, metterle sopra al composto di burro e setacciarvi sopra la farina e, per ultimo, il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** per microonde.

Con la frusta a mano incorporare delicatamente il tutto senza sbattere, ruotando la terrina e muovendo la frusta dal basso verso l'alto, in modo che la neve non si smonti.

Mettere l'impasto in uno stampo in vetro (diametro 26 cm) alto 5 cm con fondo e bordo foderati con carta da forno.

Cuocere a microonde a 650 Watt con la funzione grill per 6 minuti (7 minuti se a 600 Watt) e lasciare riposare il dolce per 10 minuti prima di sfornarlo.

Scaldare in un pentolino la confettura con un cucchiaio di acqua, spennellarla sulla superficie della torta e lasciarla asciugare.

Sciogliere la glassa, versarla in una ciotola, incorporarvi il latte e distribuirla sulla torta. Lasciare asciugare la glassa e decorare la torta con zucchero al velo e pezzettini di liquirizia.

**Avvertenza:** qualora il dolce cominciasse a scurirsi troppo, terminare la cottura disattivando la funzione grill.



# L'allegra fattoria

## INGREDIENTI

### Per l'impasto:

3 uova - 120 g zucchero - 1 bustina di **Vanillina PANEANGELI** - 1 pizzico di sale - 75 g farina bianca '00' - 50 g **Frumina PANEANGELI** - ½ bustina di **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** - 50 g burro liquefatto.

### Per la bagna:

150 ml succo di albicocca.

### Per farcire e decorare:

2 buste di **Preparato per Crema tipo Chantilly PANEANGELI** - 400 ml latte freddo - 1 confezione di **Marzapane PANEANGELI** - 50 g **Zucchero al velo PANEANGELI** - colorante verde - cacao - **Lettere & Numeri di cioccolato PANEANGELI** - **Decorazioni di zucchero PANEANGELI**.

Sbattere a schiuma i tuorli (serbando le chiare) con 3 cucchiaini di acqua bollente, aggiungere 80 g di zucchero, vanillina e sale, sbattendo fino ad ottenere una massa cremosa. Montare le chiare a neve durissima con lo zucchero rimasto, metterle sopra i tuorli sbattuti e setacciarvi sopra la farina mescolata con la Frumina ed infine il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI**. Con la frusta a mano incorporare delicatamente il tutto senza sbattere, aggiungendo a piccole dosi il burro liquefatto tiepido. Distribuire l'impasto su una lastra (30x40 cm) foderata con carta da forno e cuocere per 5-8 minuti nella parte media del forno preriscaldato (elettrico: 180°C, ventilato: 170°C, a gas nella parte alta: 180°C). Sformare il dolce, capovolgerlo su un canovaccio cosparso di zucchero, staccare la carta e lasciare raffreddare. Preparare la crema chantilly con il latte. Tagliare il dolce in due rettangoli (20x30). Bagnare il primo con un terzo del succo e distribuirvi due terzi della crema, bagnare il secondo rettangolo da entrambi i lati con il succo restante e sovrapporlo all'altro. Ricoprire superficie e lati della torta con la crema restante. Incorporare al marzapane lo zucchero al velo, dividere il panetto a metà, serbandone circa 30 g, e colorarne una metà con il colorante verde e l'altra con il cacao. Con un matterello stendere il marzapane verde fino a ricoprire la superficie della torta. Con il marzapane bianco formare la casetta e con il marzapane al cacao formare il tetto e lo steccato. Completare con lettere di cioccolato e decorazioni di zucchero.



# Consigli e suggerimenti



## Gli ingredienti:

- *Farina, amidi e cacao devono essere setacciati, per evitare la formazione di grumi.*
- *Il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** va setacciato, per garantirne l'omogenea distribuzione nell'impasto.*
- *I dolci cotti nel forno a microonde hanno un colore migliore se vengono preparati con uova di pasta gialla.*
- *Le ricette per il forno a microonde hanno un dosaggio di ingredienti diverso rispetto ai dolci cotti nel forno tradizionale. Per questo motivo si sconsiglia di cuocere le ricette previste per il forno a microonde in un forno tradizionale e viceversa.*
- *La **Dolceneve** e la **Crema Chantilly** vanno preparate con latte freddo di frigorifero.*
- *La **Crema Pasticcera** e la **Crema al Cioccolato** vanno preparate con latte a temperatura ambiente, per ottenere una crema più liscia.*
- *Per lavorare il burro a crema, questo deve essere a temperatura ambiente.*
  
- *Gli impasti con il **Lievito di birra Mastro Fornaio** vanno lavorati in un ambiente con temperatura intorno ai 20-22°C, in assenza di correnti d'aria. Gli ingredienti utilizzati devono essere a temperatura ambiente ed i liquidi aggiunti devono essere tiepidi (37-40°C).  
L'impasto deve lievitare in luogo tiepido.  
Si consiglia la prima lievitazione nel forno spento, dopo averlo riscaldato per pochi minuti alla temperatura minima (50°C), in modo da proteggere l'impasto da eventuali correnti d'aria.*

## Il forno:

- *Evitare di aprire il forno durante i primi 30 minuti di cottura.*
- *Attenersi con precisione alle temperature ed ai tempi di cottura prescritti dalla ricetta. È importante conoscere bene il proprio forno, perché solo l'esperienza permette di stabilire i tempi di cottura e le temperature richieste da ogni forno.*
- *Per la preparazione di dolci nel forno a microonde è indispensabile cuocere le torte alla potenza di 600/650 Watt con grill per un tempo di almeno 5 minuti.*