



Basta un tocco
per trasformare ogni ricetta in magia



Il **#toccomagico**
di Paneangeli e Benedetta



Ciao a tutti!

Quest'anno insieme a Paneangeli ho messo a punto un ricettario all'insegna della... magia! Grazie ai loro prodotti, infatti, è davvero semplice trasformare qualsiasi ricetta in poche mosse.

Mi sono divertita molto a ideare e preparare queste 6 ricette, quattro dolci e due salate, affidandomi alla mia creatività, a stampi e formine di vario tipo ma soprattutto alle decorazioni e guarnizioni Paneangeli, in grado di rendere "wow" anche la più semplice e classica delle ricette! Sia le preparazioni dolci che quelle salate sono versatili e adatte a mille occasioni diverse: dalla prima colazione allo spuntino pomeridiano, dall'antipasto al dessert in chiusura di pranzi e cene speciali. Ciò che le unisce è quel "tocco magico" in più che le rende allo stesso tempo deliziose e scenografiche. Una classica torta al caffè impreziosita dal *Cacao Dorato da Spolverare Paneangeli*, dei biscottini di varie forme decorati con lo *Zucchero Scintillante al Velo Paneangeli*, o ancora un ciambellone carote e mele arricchito dall'*Estratto di Vaniglia Bourbon Paneangeli* e "vestito" di eleganza con la *Glassa al Cacao Paneangeli*.

Ma non voglio svelarvi tutto subito!

Mi auguro che questo ricettario possa ispirare la vostra creatività e portare un po' di magia e di bontà sulle vostre tavole.

Ma credetemi: con i prodotti Paneangeli è davvero facile realizzare delle piccole grandi magie in cucina! Scopriamo insieme tutte le ricette e buona lettura!

Benedetta

FATTO IN CASA
da *Benedetta*

Crostata bicolore

Un intramontabile classico per delle dolcissime colazioni, ma con un pizzico di fantasia in più.

 10 persone

☆☆☆ Media

 Preparazione: 25 minuti
Cottura: 40 minuti

Ingredienti

Per la pasta frolla

- ◆ 320 g di farina 00
- ◆ 120 g di zucchero
- ◆ 2 uova
- ◆ 80 g di olio di semi
- ◆ 1/2 bustina di **Lievito Pane degli Angeli**
- ◆ Scorza di mezzo limone

Per la crema di latte

- ◆ 250 ml di latte
- ◆ 20 g di **Amido di Mais Paneangeli**
- ◆ 1 bustina di **Vanillina Paneangeli**
- ◆ 70 g di zucchero

Per la crema al cioccolato

- ◆ 1 busta di **Crema al gusto Cioccolato Paneangeli**
- 250 ml di latte

Per la decorazione

- ◆ q.b. **Cuoricini di Cioccolato Paneangeli**

Preparazione

In un pentolino mettiamo lo zucchero, l'Amido di Mais Paneangeli e la Vanillina Paneangeli e mescoliamo con una frusta, poi versiamo il latte a filo. Portiamo sul fuoco e facciamo addensare la crema. Una volta pronta, trasferiamola in una ciotola, copriamola con pellicola a contatto e facciamola raffreddare. Intanto prepariamo la crema al cioccolato versando gradualmente una busta di Crema al gusto Cioccolato Paneangeli sul latte a temperatura ambiente, e mescolando con le fruste per ottenere un composto liscio. Per la pasta frolla, in una ciotola uniamo le uova, lo zucchero, l'olio di semi e la scorza di limone grattugiata e mescoliamo con una forchetta. Aggiungiamo quindi il Lievito Pane degli Angeli e la farina poca alla volta. Spostiamoci sul piano infarinato e lavoriamo l'impasto fino a che risulta liscio e omogeneo. Stendiamo la frolla con un mattarello tenendone un po' da parte per dopo, poi sistemiamo il disco di frolla in una teglia da 28 cm di diametro, unta e infarinata, e con una forchetta bucherelliamo la superficie. Versiamo la crema al latte su metà crostata e sull'altra metà versiamo la crema al cioccolato. Livelliamo la superficie cercando di non mescolare le creme. Stendiamo il resto della frolla e con una rotella tagliapasta ricaviamo tante strisce, poi sistemiamole parallele sulla superficie della crostata. Inforniamo e cuociamo in forno ventilato a 170 °C per circa 40 minuti. A cottura terminata, sformiamo e facciamo raffreddare. Infine, decoriamo la crostata con i Cuoricini di Cioccolato Paneangeli posizionando quelli di cioccolato bianco sopra la crema al cioccolato e quelli di cioccolato fondente sopra la crema al latte.



Il tocco magico

La decorazione con i Cuoricini di Cioccolato Paneangeli rende più allegra la nostra crostata e crea uno scenografico contrasto di colori con le due creme.



Biscotti paradiso

Dei golosissimi biscotti che possono essere consumati in compagnia di un cappuccino per colazione o di un tè caldo a metà pomeriggio.

 10 biscotti

☆☆☆ Facile

 Preparazione: 20 minuti
Cottura: 10 minuti

Ingredienti

Per la pasta frolla

- ◆ 250 g di farina 00
- ◆ 120 g di Zucchero al Velo Paneangeli
- ◆ 60 g di olio di semi
- ◆ 90 ml di latte
- ◆ 1/2 bustina di Lievito Pane degli Angeli
- ◆ 1 bustina di Vanillina Paneangeli

Per la crema paradiso

- ◆ 1/2 busta di Dolceneve Paneangeli
- ◆ 200 ml di latte
- ◆ 1 cucchiaino di miele

Per la decorazione

- ◆ q.b. Zucchero Scintillante al Velo Paneangeli

Preparazione

Prepariamo la frolla: in una ciotola uniamo la farina, il lievito Pane degli Angeli, lo Zucchero al Velo Paneangeli e la Vanillina Paneangeli. Mescoliamo con una forchetta, poi aggiungiamo l'olio e il latte. Una volta ottenuto un impasto consistente, trasferiamolo sul piano e lavoriamolo con le mani fino a ottenere una frolla liscia e omogenea.

Quindi stendiamo con un mattarello fino a raggiungere lo spessore di mezzo cm. Con degli stampini di forme diverse (fiore, stella e cerchio) creiamo i nostri biscotti, poi trasferiamoli su una placca rivestita di carta forno e cuociamo in forno ventilato a 170 °C per circa 10 minuti.

A cottura ultimata, sforniamo e facciamo raffreddare. Per la crema di farcitura, in una ciotola montiamo il Dolceneve Paneangeli con il latte e poi aggiungiamo il miele. Trasferiamo quindi il composto in una sac à poche. Farciamo metà dei biscotti con la crema paradiso, poi chiudiamo con altri biscotti della stessa forma. Mettiamo i dolcetti in frigo a raffreddare per almeno 30 minuti. Una volta freddi, decoriamoli con lo Zucchero Scintillante al Velo Paneangeli, utilizzando delle striscioline di carta come stencil sopra i biscotti rotondi.



Il tocco magico

Daremo ai nostri biscotti tre forme diverse usando dei semplici stampini e li renderemo ancora più carini e invitanti decorandoli con lo Zucchero Scintillante al Velo Paneangeli e usando degli stencil di carta per creare dei motivi geometrici sui biscotti rotondi.



Treccia di pan brioche

Per chi ama il salato è una merenda gustosissima ma anche una valida alternativa per un rapido pranzo.



10 persone



Media



Preparazione: 25 min. + 2 ore e mezza di lievitazione
Cottura: 40 minuti

Ingredienti

Per il pan brioche

- ◆ 100 ml di latte
- ◆ 1 bustina di **Lievito di Birra Mastro Fornaio Paneangeli**
- ◆ 150 g di yogurt
- ◆ 60 g di olio di semi
- ◆ 1 uovo
- ◆ 15 g di zucchero
- ◆ 5 g di sale
- ◆ 300 g di farina 00
- ◆ 200 g di farina manitoba

Per il ripieno

- ◆ 150 g di prosciutto cotto a fette
- ◆ 100 g di scamorza a fette

Per spennellare

- ◆ 1 tuorlo
- ◆ 30 ml di latte

Per decorare

- ◆ q.b. semi di sesamo
- ◆ q.b. semi di zucca
- ◆ q.b. semi di papavero

Preparazione

In una ciotola mescoliamo le due farine, il Lievito di Birra Mastro Fornaio Paneangeli e lo zucchero. In un'altra ciotola uniamo l'uovo, il latte, lo yogurt, l'olio e il sale. Mescoliamo con una forchetta, quindi aggiungiamo la farina poca alla volta.

Una volta ottenuto un impasto consistente, trasferiamolo sul piano infarinato e lavoriamolo con le mani per circa 5 minuti. Quando la consistenza sarà liscia, formiamo un panetto e mettiamolo in una ciotola.

Copriamo con la pellicola e lasciamo lievitare fino a far raddoppiare il volume. Una volta lievitato, stendiamo l'impasto con un mattarello e poi dividiamolo in 3 parti uguali. Posizioniamo il prosciutto e il formaggio al centro di ogni striscia e chiudiamo bene per evitare la fuoriuscita in cottura. Intrecciamo i tre capi fino a formare una treccia e facciamo lievitare per altri 30 minuti. Spennelliamo la treccia con un mix di tuorlo e latte, quindi spolverizziamo un capo con i semi di papavero, sul capo centrale formiamo un disegno con i semi di zucca e sull'altro aggiungiamo i semi di sesamo. Inforniamo e cuociamo in forno ventilato a 170 °C per 35-40 minuti.



Il tocco magico

La decorazione con le tre diverse tipologie di semi trasforma una treccia di pan brioche in un piatto originale e creativo, perfetto da portare in tavola nelle occasioni speciali.



Torta mousse al caffè

Una torta dal sapore deciso e facile da preparare, che delizierà tutti gli amanti del caffè.

 8 persone

☆☆☆ Media

 Preparazione: 25 minuti
Cottura: 20 min. + 3 ore di riposo

Ingredienti

Per il pan di Spagna

- ◆ 2 uova
- ◆ 90 g di zucchero
- ◆ 80 ml di latte
- ◆ 40 g di olio di semi
- ◆ 100 g di farina 00
- ◆ 1/2 bustina di **Lievito Pane degli Angeli**
- ◆ 20 g di cacao amaro

Per la mousse al caffè

- ◆ 350 ml di latte
- ◆ 120 g di zucchero
- ◆ 25 g di **Amido di Mais Paneangeli**
- ◆ 30 g di caffè solubile
- ◆ 500 ml di panna già zuccherata
- ◆ 4 fogli di **Gelatina in fogli Paneangeli**

Per la bagna

- ◆ 1 tazzina di caffè
- ◆ q.b. acqua

Per la decorazione

- ◆ q.b. **Cacao Dorato da Spolverare Paneangeli**

Preparazione

Iniziamo dalla crema al caffè: in un pentolino versiamo lo zucchero, l'Amido di Mais Paneangeli e il caffè solubile, mescolando con una frusta.

Aggiungiamo alle polveri il latte caldo, mescolando, quindi portiamo sul fuoco fino a far addensare la crema, copriamola con la pellicola e lasciamola raffreddare. Passiamo al pan di Spagna: in una ciotola rompiamo le uova e mescolando con le fruste elettriche aggiungiamo lo zucchero, il latte, l'olio, la farina, il cacao amaro e infine il lievito Pane degli Angeli. Versiamo l'impasto in una tortiera a cerniera da 24 cm di diametro rivestita di carta forno e cuociamo in forno ventilato a 170 °C per 20 minuti. Nel frattempo prepariamo la bagna con una tazzina di caffè e un po' di acqua.

Una volta sfornato il pan di Spagna, togliamolo dalla tortiera e poggiamolo su un piatto. Inzuppiamolo bene con la bagna, poi riposizioniamo intorno l'anello della tortiera. Mettiamo a bagno la gelatina e in una ciotola versiamo la panna già zuccherata e montiamola a neve. Riprendiamo la crema al caffè ormai fredda, uniamola alla panna montata e incorporiamola.

Strizziamo la gelatina e facciamola sciogliere sul fuoco in un pentolino con un paio di cucchiaini d'acqua. Quindi uniamola alla mousse al caffè e amalgamiamola.

Versiamo la mousse sopra la base e livelliamo, poi lasciamo riposare in frigorifero per 3 ore. Una volta fredda, delicatamente apriamo e togliamo la cerniera. Passiamo infine alla decorazione: sopra la torta formiamo un disegno a rombi con delle striscioline di carta forno. Spolverizziamo con il Cacao Dorato da Spolverare Paneangeli, quindi eliminiamo la carta forno.



Il tocco magico

Ci basterà qualche striscia di carta forno e il Cacao Dorato da Spolverare Paneangeli per realizzare una decorazione a rombi sulla nostra torta che la renderà un po' diversa dal solito pur nella sua semplicità.



Ciambella mele e carote

Un ciambellone molto soffice e goloso per una merenda o una colazione con una marcia in più.

 12 persone

☆☆☆ Facile

 Preparazione: 15 minuti
Cottura: 45 minuti

Ingredienti

Per l'impasto

- ◆ 2 mele (300 g)
- ◆ 2 carote (100 g)
- ◆ 400 g di farina 00
- ◆ 160 g di zucchero
- ◆ 1 bustina di **Lievito Pane degli Angeli**
- ◆ 120 g di olio di semi
- ◆ 4 uova
- ◆ Scorza di mezzo limone
- ◆ 150 g di yogurt bianco
- ◆ 2 cucchiaini di **Estratto di Vaniglia Bourbon Paneangeli**
- ◆ 80 g di **Gocce di Cioccolato Paneangeli**

Per la decorazione

- ◆ 1 busta di **Glassa al Cacao Paneangeli**

Preparazione

In una ciotola rompiamo le uova e aggiungiamo lo zucchero, l'Estratto di Vaniglia Bourbon Paneangeli, lo yogurt, l'olio e la scorza di limone grattugiata. Mescoliamo bene con le fruste elettriche. Grattugiamo le carote e aggiungiamole all'impasto, poi uniamo la farina poca alla volta e il lievito Pane degli Angeli. Uniamo ora le mele tagliate a dadini e le Gocce di Cioccolato Paneangeli, quindi mescoliamo nuovamente. Versiamo l'impasto in uno stampo a ciambella da 26 cm di diametro, unto e infarinato, e cuociamo in forno ventilato a 170 °C per 45 minuti, poi sforniamo e facciamo raffreddare. Portiamo a bollore dell'acqua in un pentolino, spegniamo il fuoco e immergiamo la busta di Glassa al Cacao Paneangeli per qualche minuto, poi manipoliamola per far sciogliere la glassa all'interno. Tagliamo la confezione e decoriamo la superficie del ciambellone con la glassa, scegliendo noi come farla colare e che motivo disegnare.



Il tocco magico

Arricchiamo l'impasto con le Gocce di Cioccolato Paneangeli e decoriamo la ciambella con una glassatura precisa ed elegante usando la Glassa al Cacao Paneangeli, che renderà il nostro dolce più goloso e più gratificante allo sguardo.



Crostata zucca, ricotta e pancetta

La crostata è buona sia dolce che salata e questa variante ha un abbinamento di sapori davvero indimenticabile.

 8 persone

☆☆☆ Facile

 Preparazione: 15 minuti
Cottura: 25 minuti

Ingredienti

Per la frolla salata

- ◆ 300 g di farina 00
- ◆ 80 g di olio di semi
- ◆ 2 uova
- ◆ q.b. sale
- ◆ q.b. pepe
- ◆ 1 bustina di **Lievito Pane degli Angeli per Friggitrice ad Aria**

Per il ripieno

- ◆ 250 g di zucca
- ◆ 100 g di ricotta
- ◆ 40 g di formaggio grattugiato
- ◆ 80 g di pancetta a dadini
- ◆ q.b. olio d'oliva
- ◆ q.b. sale

Per spennellare

- ◆ 1 tuorlo
- ◆ 30 ml di latte

Per la decorazione

- ◆ q.b. semi di zucca
- ◆ q.b. semi di sesamo

Preparazione

Rompiamo le uova in una ciotola e aggiungiamo l'olio, il sale e il pepe, quindi mescoliamo con una forchetta.

Uniamo la farina e il Lievito Pane degli Angeli per Friggitrice ad Aria Paneangeli.

Lavoriamo l'impasto con la forchetta, poi spostiamoci sul piano di lavoro e proseguiamo con le mani fino a formare un panetto liscio e omogeneo, che lasceremo riposare mentre prepariamo il ripieno. Tagliamo la zucca a dadini e cuociamola in padella con un filo d'olio. Quando sarà morbida, la trasferiamo in una ciotola e la schiacciamo con una forchetta. Aggiungiamo la ricotta, il formaggio grattugiato, la pancetta, un pizzico di sale e mescoliamo tutto. Dividiamo la frolla in due parti e stendiamo entrambe con il mattarello. Il primo disco lo mettiamo sul fondo di una teglia di carta forno da 22 cm di diametro e lo bucherelliamo con una forchetta. Versiamo il ripieno sulla frolla e livelliamo la superficie, quindi posizioniamo il secondo disco di frolla sopra e pratichiamo dei forellini. Sigilliamo i bordi della crostata e spennelliamo con un mix di tuorlo e latte. Infine, decoriamo formando un disegno floreale con i semi di zucca e cospargendo la superficie con i semi di sesamo. Cuociamo in friggitrice ad aria a 160 °C per 25 minuti.



Il tocco magico

La composizione floreale con i semi di zucca e la pioggia di semi di sesamo rendono la nostra crostata salata bellissima e invitante. Naturalmente possiamo variare la decorazione a piacimento e realizzare tutti i motivi che preferiamo.



Un ricettario realizzato
insieme a Benedetta con ricette all'insegna
della magia e della creatività,
tutte facilissime da preparare in casa!

FATTO IN CASA
da Benedetta

Trasforma i tuoi acquisti
in magici premi con **Qubi**
il Programma Fedeltà di Paneangeli!

Carica i tuoi scontrini su paneangeli.it

Operazione a premi "Qubi" valida fino al 31/05/25.
Regolamento completo su www.paneangeli.it



Lasciati ispirare su:



Scrivici su:



Per informazioni e suggerimenti:

