



Calendario  
**2011**



*L'Italia in dolcezza*



Care Amiche,  
per il 2011 PANEANGELI ha pensato ad un calendario davvero speciale, per festeggiare insieme il 150° anniversario dell'unità d'Italia.

Nasce così l'idea di un viaggio emozionante alla scoperta del nostro Paese, attraverso il suo patrimonio culinario unico al mondo!

Ogni mese i nostri maestri pasticceri entreranno nelle vostre case reinterpretando con amore e fantasia 12 prelibate ricette, dolci e salate, ciascuna ispirata alle tradizioni di una regione d'Italia.

Lasciatevi guidare dai nostri angeli e sbizzarritevi con tutta la vostra creatività nel preparare per i vostri cari i piatti e i dolci della più autentica e genuina tradizione italiana!

Non ci resta che augurarvi un "Buon 2011" in nostra compagnia, celebrando ancora una volta insieme l'amore per le cose buone fatte in casa!

## La grande famiglia PANEANGELI

Da più di settant'anni PANEANGELI è presente nelle cucine italiane con il suo insostituibile lievito per dolci. In continuità con la sua tradizione oggi la gamma di prodotti a marchio PANEANGELI si è fortemente ampliata, offrendo ingredienti per la realizzazione di deliziose torte con attenzione costante alle esigenze delle pasticciere moderne.

### I Lieviti

"LIEVITO  
PANE  
DEGLI ANGELI"

Prenditi il tempo di coccolare i tuoi bambini, preparando con le tue mani una torta fragrante, golosa e nutriente: grazie ad alleati davvero speciali, come il LIEVITO PANE DEGLI ANGELI e tutti gli altri ingredienti della linea PANEANGELI, prepararla sarà un gioco!

Pizzaioolo

A chi vuole realizzare una gustosa torta salata in poco tempo, PANEANGELI offre il pratico Lievito Pizzaioolo a lievitazione istantanea. In polvere finissima, il Lievito Pizzaioolo va aggiunto come ultimo ingrediente della ricetta e ben amalgamato, prima dell'aggiunta di liquidi. Deliziose torte salate, pizze, piadine.... il risultato è assicurato!

Mastro Fornaio

Mastro Fornaio PANEANGELI è il nuovo lievito di birra disidratato, pratico perché si può conservare in dispensa per mesi e facile da usare perché è in granelli. Ideale per pane, pizze e focacce, va mescolato direttamente alla farina, aggiungendo due cucchiaini di zucchero per attivare la lievitazione.

Lievito  
in cubetto

Il Lievito di birra fresco PANEANGELI, pensato per gli amanti del lievito in cubetto tradizionale e perfetto per preparare impasti a regola d'arte, va riattivato in acqua e ti offre tutta la qualità e la garanzia del marchio PANEANGELI anche all'interno del banco frigo.





## 1 prodotti per l'impasto

Per conferire un gusto fine e armonioso ai tuoi dolci, prova la VANILLINA in polvere, la VANIGLIA IN BACCA e gli AROMI in fialetta.

Per migliorare la consistenza dei tuoi impasti, prova invece gli amidi PANEANGELI: con la FECOLA DI PATATE, l'AMIDO DI MAIS e la FRUMINA potrai donare ai tuoi dolci una gradevole sofficità e leggerezza.

## 1 prodotti per la farcitura e copertura

Per farcire e ricoprire i tuoi dolci, prova gli irresistibili prodotti PANEANGELI DOLCENEVE, facile e veloce da montare, garantisce la perfetta tenuta delle decorazioni. Le CREME (Pasticcera, al Cioccolato e Chantilly) si preparano senza cottura e sono perfettamente spalmabili. TORTAGEL è ideale per esaltare la bellezza delle tue torte di frutta. La GELATINA IN FOGLI è insostituibile per preparare aspic di frutta, panna cotta e crema bavarese.



## 1 prodotti per la decorazione

PANEANGELI ti offre una ricca gamma di decorazioni per aggiungere ai tuoi dolci il tocco finale. Prova a rivestirli con la GLASSA AL CACAO, già pronta per l'uso, o semplicemente a cospargerli di ZUCCHERO AL VELO o GRANELLA e CODETTE colorate. Puoi inoltre rendere le tue torte più allegre con le simpatiche DECORAZIONI DI ZUCCHERO o arricchirle con deliziosa FRUTTA CANDITA. Infine, con il MARZAPANE, potrai realizzare decorazioni squisite e fantasiose.

## Novità



Gocce di cioccolato e Lettere e Numeri di cioccolato PANEANGELI sono golose decorazioni di cioccolato che, grazie all'esclusiva ricetta PANEANGELI, rimangono nel tempo di colore intenso e brillante, trasformando i tuoi dolci in un'irresistibile sorpresa per le persone che ami!

Glassa due gusti PANEANGELI, già pronta per l'uso, è ideale per decorare in modo facile e originale torte, cake, bigné e pasticcini.

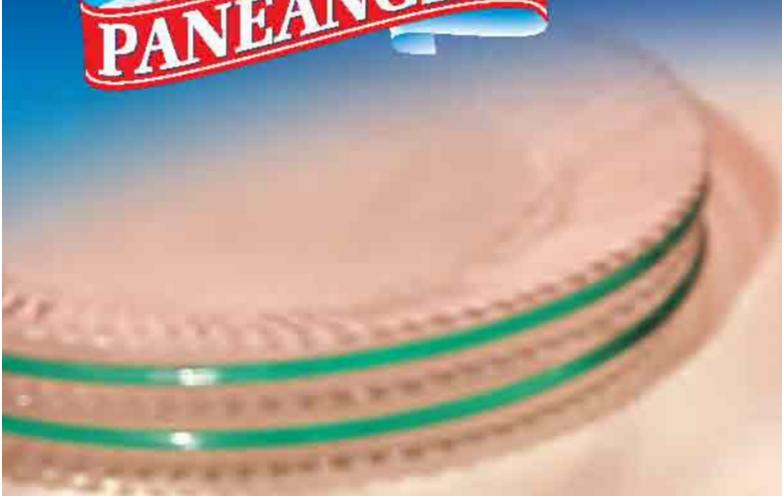


## Le Torte degli angeli

Dall'esperienza PANEANGELI nascono le Torte degli angeli: torte dal gusto unico e dalla consistenza straordinariamente soffice e morbida, in goloso contrasto con la rustica croccantezza della superficie cosparsa di zucchero al velo.



Gennaio



*Torta gianduja piemontese*



SABATO	<b>1</b>	S. Maria Maddalena di Tito	<b>15</b>	S. Mauro Abate	<b>29</b>	S. Ciro
DOMENICA	<b>2</b>	S. Basilio Magno	<b>16</b>	S. Marcello I P.	<b>30</b>	S. Martina
LUNEDI	<b>3</b>	S. Genoveffa	<b>17</b>	S. Antonio Abate	<b>31</b>	S. Giovanni Bosco
MARTEDI	<b>4</b>	S. Angela	<b>18</b>	S. Margherita d'Ungheria		
MERCOLEDI	<b>5</b>	S. Amelia	<b>19</b>	S. Mario		
GIOVEDI	<b>6</b>	Epifania di N. Signore	<b>20</b>	S. Fabiano		
VENERDI	<b>7</b>	S. Raimondo	<b>21</b>	S. Agnese		
SABATO	<b>8</b>	S. Severino	<b>22</b>	S. Vincenzo		
PIEMONTE						
DOMENICA	<b>9</b>	Battesimo del Signore	<b>23</b>	S. Emerenziana		
LUNEDI	<b>10</b>	S. Aldo Eremita	<b>24</b>	S. Francesco di Sales		
MARTEDI	<b>11</b>	S. Iginio	<b>25</b>	Conv. di S. Paolo		
MERCOLEDI	<b>12</b>	S. Modesto	<b>26</b>	SS. Eusebio e Tito		
GIOVEDI	<b>13</b>	S. Ilario	<b>27</b>	S. Angela Merici		
VENERDI	<b>14</b>	S. Felice da Nola	<b>28</b>	S. Tommaso d'Aquino		

## INGREDIENTI

### Per l'impasto:

4 uova - 150 g zucchero - 1 bustina di **Vanillina PANEANGELI** - un pizzico di sale - 100 g farina bianca - 30 g **Fecola di patate PANEANGELI** - 20 g cacao amaro - 100 g nocciole tostate e tritate finemente - ½ bustina di **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** - 100 g burro.

### Per farcire e decorare:

200 ml panna da montare - 250 g cioccolato gusto gianduja - 50 g confettura di albicocche setacciata - 1 confezione di **Glassa al cacao PANEANGELI**.

*Sbattere a schiuma i tuorli (serbando le chiare) con quattro cucchiaini di acqua bollente. Aggiungere gradatamente 100 g di zucchero, vanillina, sale e sbattere fino ad ottenere una massa cremosa.*

*Montare le chiare a neve durissima, aggiungendo gradatamente lo zucchero rimasto, metterle sopra i tuorli e setacciarvi sopra la farina mescolata con la fecola, il cacao, le nocciole tritate e, per ultimo, il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** setacciato.*

*Con la frusta a mano incorporare delicatamente il tutto senza sbattere, in modo che la neve non si smonti, aggiungendo a piccole dosi il burro liquefatto tiepido.*

*Mettere l'impasto in uno stampo a cerchio apribile (diametro 26 cm), foderato con carta da forno. Cuocere per 35-40 minuti nella parte inferiore del forno preriscaldato (elettrico: 175°C, ventilato: 165°C, a gas nella parte media: 185°C).*

*Per la farcitura, portare ad ebollizione la panna, togliere dal fuoco, aggiungere 200 g di cioccolato gianduja e mescolare sino a completo scioglimento del cioccolato. Montare leggermente la crema così ottenuta, dopo averla lasciata raffreddare in frigorifero per almeno 2 ore.*

*Tagliare la torta raffreddata in due strati, distribuire la crema sullo strato inferiore e ricomporre la torta.*

*Scaldare in un pentolino la confettura, spennellarla sulla superficie della torta, quindi lasciarla asciugare.*

*Preparare la glassa come indicato sulla busta e distribuirla sulla torta.*

*Sciogliere il cioccolato gianduja rimanente e, con un conetto da pasticceria, scrivere la parola "Gianduja".*





Febbraio



*Pane pugliese alle olive*



MARTEDI	1	S. Brigida	15	S. Faustino
MERCOLEDI	2	Pres. d. Signore	16	S. Giuliana
GIOVEDI	3	● S. Biagio	17	S. Flaviano
VENERDI	4	S. Gilberto	18	○ S. Claudio
SABATO	5	S. Agata	19	S. Corrado
DOMENICA	6	S. Paolo Miki	20	S. Silvano
LUNEDI	7	S. Teodoro	21	San Pier Damiani
MARTEDI	8	S. Girolamo	22	Cattedra di S. Pietro
MERCOLEDI	9	S. Apollonia	23	S. Policarpo
GIOVEDI	10	S. Scolastica	24	S. Edilberto
VENERDI	11	● Madonna di Lourdes	25	○ S. Cesario
SABATO	12	S. Eulalia	26	S. Alessandro
DOMENICA	13	S. Maura	27	S. Gabriele dell'Addolorata
LUNEDI	14	S. Valentino	28	S. Romano

PUGLIA

## INGREDIENTI

### Per l'impasto:

1 cubetto di *Lievito di birra fresco*  
**PANEANGELI** - 300 ml acqua tiepida (37-40°) - 250 g farina bianca - 250 g semola di grano duro rimacinata - 10 g zucchero (2 cucchiaini) - 1 cucchiaino di sale - 3 cucchiaini di olio di oliva - 150 g olive di Cerignola denocciolate.

### Per cospargere:

1 cucchiaino raso di semola di grano duro rimacinata.

Sciogliere il cubetto di *Lievito di birra fresco* **PANEANGELI** in 50 ml d'acqua.

Setacciare farina e semola in una terrina larga e mescolarvi zucchero e sale. Al centro del mucchio praticare una buca, versarvi il lievito e l'olio e amalgamare il tutto con una forchetta, aggiungendo un po' per volta l'acqua tiepida rimasta.

Lavorare l'impasto sul piano del tavolo leggermente 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 (40 minuti circa).

Incorporare all'impasto ben lievitato le olive tagliate grossolanamente, trasferirlo su una lastra foderata con carta da forno, formando con le mani una pagnotta rotonda, e porlo a lievitare nuovamente in luogo tiepido per 20 minuti.

Cospargere la superficie con la semola e inciderla delicatamente con il coltello, creando una grata.

Cuocere per 35-40 minuti nella parte media del forno preriscaldato (elettrico: 180°C, ventilato: 170°C, a gas nella parte alta: 190°C).

Avvertenze: durante la cottura porre nel forno una ciotolina piena d'acqua.





Marzo



*Cicerchiata d'Abruzzo in coppetta*



MARTEDI	1	S. Albino	15	S. Luisa de M.	29	S. Secundo
MERCOLEDI	2	S. Basileo	16	S. Eriberto	30	S. Amedeo
GIOVEDI	3	S. Cunegonda	17	S. Patrizio	31	S. Beniamino
VENERDI	4	● S. Casimiro	18	S. Cirillo di G.		
SABATO	5	S. Adriano	19	○ S. Giuseppe Festa del Papà		
DOMENICA	6	S. Coletta	20	II° di Quaresima		
LUNEDI	7	SS. Perpetua e Felicità	21	S. Nicola		
MARTEDI	8	S. Giovanni di Dio	22	S. Lea		
APRILE						
MERCOLEDI	9	Le Ceneri	23	S. Turbilo		
GIOVEDI	10	S. Simplicio	24	S. Gabriele		
VENERDI	11	S. Costantino	25	Annunciazione del Signore		
SABATO	12	S. Massimiliano	26	○ S. Emanuele		
DOMENICA	13	● I° di Quaresima	27	III° di Quaresima		
LUNEDI	14	S. Matilde	28	S. Sisto		

## INGREDIENTI PER 80 PALLINE CIRCA

### Per l'impasto:

4 uova - 425 g farina bianca - 50 g zucchero - 1 bustina di **Vanillina PANEANGELI** - 50 ml olio di semi di girasole - 50 ml liquore all'anice - ½ bustina di **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI**.

### Per friggere:

olio di semi di arachidi.

### Per decorare:

200 ml miele millefiori - 50 g zucchero - 1 cucchiaino di liquore all'anice - 1 confezione di **Codette arcobaleno PANEANGELI**.

*Montare a neve gli albumi (serbando i tuorli).*

*Mescolare in una terrina la farina setacciata, lo zucchero, la vanillina, i tuorli, l'olio, il liquore all'anice e, per ultimo, il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** setacciato.*

*Impastare rapidamente il tutto con le mani, aggiungendo gli albumi, fino ad ottenere un impasto liscio.*

*Infarinare il tavolo e dividere l'impasto in 4 parti uguali. Da ogni parte formare un rotolo, tagliarlo in 20 pezzi e formare delle palline.*

*Disporre le palline su un vassoio infarinato e coprirle con un canovaccio bagnato e strizzato.*

*Friggere le palline in abbondante olio bollente (175-180°C), mantenendo la temperatura costante durante la cottura.*

*Girare le palline, in modo che diventino dorate su tutta la superficie, quindi toglierle dall'olio e lasciarle raffreddare su carta assorbente.*

*In un pentolino portare ad ebollizione per mezzo minuto circa miele, zucchero e liquore all'anice. Immergervi alcune palline alla volta e, con l'aiuto di due forchette, sgocciolarle e disporle in una coppetta da dessert.*

*Terminare la decorazione con le codette prima che il miele si solidifichi.*

**17 marzo 1861: Nascita del Regno d'Italia, con capitale a Torino. Vittorio Emanuele II viene proclamato primo Re d'Italia.**





Aprile



*Cassata siciliana al cioccolato*



VENERDI	1	S. Ugo Vescovo	15	S. Anastasia	29	S. Caterina da S.
SABATO	2	S. Francesco	16	S. Lamberto	30	S. Pio V
DOMENICA	3	● IV <sup>a</sup> di Quaresima	17	Le Palme		
LUNEDI	4	S. Isidoro	18	○ S. Galdino		
MARTEDI	5	S. Vincenzo Ferrer	19	S. Ilfego		
MERCOLEDI	6	S. Guglielmo	20	S. Adalgisa		
GIOVEDI	7	S. G. Battista de la Salle	21	S. Anselmo		
VENERDI	8	S. Alberto Dionigi	22	S. Leonida		
SABATO	9	S. Maria di Cleofa	23	S. Giorgio		
DOMENICA	10	● V <sup>a</sup> di Quaresima	24	Pasqua di Resurrezione		
LUNEDI	11	● S. Stanslao	25	● Lunedì dell'Angelo		
MARTEDI	12	S. Giulio I	26	S. Pasasio		
MERCOLEDI	13	S. Martino I	27	S. Zita		
GIOVEDI	14	S. Liduina	28	S. Pietro Chanel		

## SICILIA

### INGREDIENTI

#### Per l'impasto:

2 uova - 80 g zucchero - 1 bustina di **Vanillina PANEANGELI** - 1 pizzico di sale - 75 g farina bianca - 25 g cacao amaro - ½ bustina di **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI**

#### Per farcire e decorare:

200 g zucchero - 115 ml acqua - 1 cucchiaino di liquore maraschino - 500 g ricotta - 2 buste di **Pannafix PANEANGELI** - 100 g **Gocce di Cioccolato PANEANGELI** - 250 g **Marzapane PANEANGELI** - 300 g **Zucchero al velo PANEANGELI** - colorante alimentare verde - 70 g **Cedro Candito PANEANGELI** - 3 **Ciliegie Candite PANEANGELI**

Sbattere a schiuma i tuorli (serbando le chiare) con 2 cucchiaini di acqua bollente. Aggiungere 50 g di zucchero, vanillina, sale e sbattere fino ad ottenere una massa cremosa. Montare le chiare a neve durissima ed aggiungere, sempre sbattendo, lo zucchero rimasto. Mettere la neve sopra i tuorli sbattuti, setacciarvi sopra la farina mescolata con il cacao e, per ultimo, il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI**.

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 a cassetta da 30 cm con il fondo foderato con carta da forno e cuocere per 20 minuti circa nella parte inferiore del forno preriscaldato (elettrico: 180°C, ventilato: 170°C, a gas nella parte media: 190°C). Tagliare il dolce raffreddato in due strati, foderare lo stampo a cassetta con pellicola trasparente e disporvi il primo strato. Per la bagna, sciogliere 50 g di zucchero in 75 ml d'acqua calda e unire il liquore. In una terrina mescolare ricotta, 150 g di zucchero, **Pannafix** e gocce di cioccolato. Bagnare il primo strato con un terzo della bagna e distribuirvi la crema. Bagnare con un terzo della bagna il secondo strato e appoggiare la parte inumidita sulla crema premendo leggermente. Porre in frigorifero per 3 ore. Capovolgere il dolce su un piatto, spalmare sui bordi l'eventuale crema fuoriuscita e bagnare la superficie con la bagna rimasta. Incorporare al marzapane 50 g di zucchero al velo e colorarlo (serbandone 25 g bianco) con il verde. Con un matterello stendere il marzapane verde (serbandone 25 g) in una sfoglia sottile e coprire il dolce. Preparare la glassa con lo zucchero al velo rimasto e 3-4 cucchiaini di acqua e distribuirli sul dolce. Decorare la glassa solidificata con la frutta candita e le foglie, create con i pezzi di marzapane serbati.





Maggio



Canestrelli liguri al cacao



<b>DOMENICA</b>	<b>1</b>	S. Giuseppe Artig Festa del lievito	<b>15</b>	S. Francesco	<b>29</b>	S. Massimo di Verona
<b>LUNEDI</b>	<b>2</b>	S. Atanasio	<b>16</b>	S. Ubaldo	<b>30</b>	S. Felice I Papa
<b>MARTEDI</b>	<b>3</b>	SS. Filippo e Giacomo	<b>17</b>	○ S. Pasquale	<b>31</b>	S. Angela
<b>MERCOLEDI</b>	<b>4</b>	S. Ciriaco	<b>18</b>	S. Giovanni I Papa		
<b>GIOVEDI</b>	<b>5</b>	S. Gottardo Vescovo	<b>19</b>	S. Celestino V		
<b>VENERDI</b>	<b>6</b>	S. Giuditta Martire	<b>20</b>	S. Bernardino da Siena		
<b>SABATO</b>	<b>7</b>	S. Flavia	<b>21</b>	S. Vittorio		
<b>DOMENICA</b>	<b>8</b>	S. Desiderato Festa della Mamma	<b>22</b>	S. Rita da Cancla		
<b>LUNEDI</b>	<b>9</b>	S. Gregorio Festa d. Mamma	<b>23</b>	S. Desiderio		
<b>MARTEDI</b>	<b>10</b>	○ S. Antonino	<b>24</b>	○ Beata Vergine Maria		
<b>MERCOLEDI</b>	<b>11</b>	S. Pablo	<b>25</b>	S. Beda		
<b>GIOVEDI</b>	<b>12</b>	SS. Nereo e Achilleo	<b>26</b>	S. Filippo Neri		
<b>VENERDI</b>	<b>13</b>	S. Emma	<b>27</b>	S. Federico		
<b>SABATO</b>	<b>14</b>	S. Mattia	<b>28</b>	S. Emilio		

#### INGREDIENTI PER 45 BISCOTTI CIRCA

##### Per l'impasto:

125 g farina bianca - 100 g *Fecola di patate*  
**PANEANGELI** - 20 g cacao amaro - 70 g  
**Zucchero al velo PANEANGELI** - 2 tuorli  
 d'uovo sodo - 150 g burro - ½ fialetta di  
**Aroma vaniglia PANEANGELI** - ½ bustina  
 di **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI**.

##### Per decorare:

2 albumi d'uovo - **Zucchero al velo**  
**PANEANGELI**.

*Setacciare la farina e la fecola sul piano del tavolo. Al centro del mucchio praticare una buca e mettervi il cacao, lo zucchero al velo, i tuorli passati al setaccio, il burro, l'aroma e, per ultimo, il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** setacciato. Incorporare il tutto e impastare rapidamente, fino ad ottenere un impasto liscio.*

*Qualora l'impasto dovesse risultare troppo morbido, porlo in frigorifero per 30 minuti.*

*Con un matterello stendere l'impasto sul piano del tavolo infarinato in una sfoglia dello spessore di 1 cm e ritagliarvi i biscotti con uno stampino a forma di canestrello (diametro 4 cm).*

*Rimpastare i ritagli e procedere allo stesso modo fino all'esaurimento dell'impasto.*

*Spennellare con l'albume la superficie dei biscotti e cuocere per 15-16 minuti nella parte media del forno preriscaldato (elettrico: 170°C, ventilato: 160°C, a gas nella parte alta: 180°C).*

*Spolverizzare i canestrelli raffreddati con lo zucchero al velo.*





Giugno



*Pane Carasau sardo all'origano*



MERCOLEDÌ	1	● S. Giustino	15	○ S. Germana	29	Se. Pietro e Paolo
GIOVEDÌ	2	<b>Festa della Repubblica</b>	16	S. Aureliano	30	SS. Protomartiri
VENERDÌ	3	S. Carlo Lwanga e compagni	17	S. Gregorio		
SABATO	4	S. Quirino	18	S. Marina		
DOMENICA	5	<b>Ascensione del Signore</b>	19	SS. Trinità		
LUNEDÌ	6	S. Norberto	20	S. Silverio		
MARTEDÌ	7	S. Roberto	21	S. Luigi Gonzaga		
MERCOLEDÌ	8	S. Medardo	22	S. Paolino		
GIOVEDÌ	9	● S. Eufrem	23	○ S. Lanfranco		
VENERDÌ	10	S. Diana	24	Nativ. S. Giov. Battista		
SABATO	11	S. Barnaba	25	S. Guglielmo		
DOMENICA	12	<b>Pentecoste</b>	26	<b>Corpus Domini</b>		
LUNEDÌ	13	S. Antonio da Padova	27	S. Cirillo		
MARTEDÌ	14	SS. Eliseo e Valerio	28	S. Ireneo		

## INGREDIENTI PER 8 DISCHI

### Per l'impasto:

400 g farina di grano duro - 1 bustina di *Lievito di birra Mastro Fornaio PANEANGELI* - 10 g zucchero - 5 g origano secco tritato (2 cucchiaini colmi) - 250-275 ml acqua tiepida (37-40°) - 1 cucchiaino di sale.

*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 e origano.*

*Amalgamare il tutto con una forchetta, aggiungendo un po' per volta l'acqua tiepida e 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 (40 minuti circa).*

*Con l'impasto ben lievitato formare otto palline. Con un matterello stendere una pallina (nel frattempo tenere coperte le altre palline con un canovaccio umido), continuando a infarinare entrambi i lati, fino ad ottenere un disco sottile del diametro di 32 cm circa.*

*Cuocere immediatamente il pane per 3 minuti circa da un lato e per 1 minuto e mezzo circa dall'altro, nella parte media del forno preriscaldato (elettrico: 240°C, ventilato: 230°, a gas nella parte alta: 250°C).*

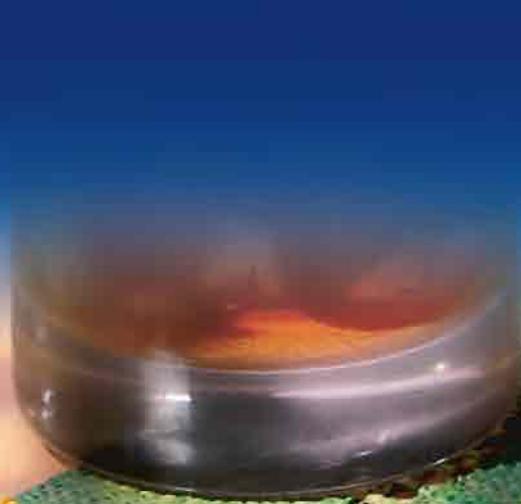
*Ripetere l'operazione con le restanti palline di impasto.*

*Consiglio: il pane raggiunge le migliori caratteristiche di fragranza dopo qualche ora dalla cottura.*





Luglio



*Piadina marchigiana al pepe rosa*



VENERDI	1 ● S. Teobaldo	15 ○ S. Bonaventura	29 S. Marta
SABATO	2 S. Ottone	16 B.V. del Carmelo	30 ● S. Pietro Cris.
DOMENICA	3 S. Tommaso	17 S. Alessio	31 S. Ignazio di Loyola
LUNEDI	4 S. Elisabetta di P.	18 S. Federico	
MARTEDI	5 S. Antonio M. Zaccaria	19 S. Giusta	
MERCOLEDI	6 S. Maria Goretti	20 S. Elia	
GIOVEDI	7 S. Claudio	21 S. Lorenzo da Brindisi	
VENERDI	8 ○ SS. Aquila e Priscilla	22 S. Maria Maddalena	
SABATO	9 S. Veronica Giuliani	23 ○ S. Brigida	
DOMENICA	10 SS. Rufina e Seconda	24 S. Cristina	
LUNEDI	11 S. Benedetto	25 S. Giacomo	
MARTEDI	12 S. Fortunato Martire	26 SS. Giacchino e Anna	
MERCOLEDI	13 S. Enrico II	27 S. Lilliana	
GIOVEDI	14 S. Camillo de Lellis	28 S. Nazario	

#### INGREDIENTI PER 10 PIADINE

##### Per l'impasto:

400 g farina bianca - un pizzico di sale - 1 bustina di **Lievito Pizzaiolo PANEANGELI** - 2 cucchiaini di olio di oliva - 3 cucchiaini di pepe rosa macinato - 225-250 ml latte.

##### Per farcire:

400 g crescenza - 40 g rucola - 250 g prosciutto crudo.

*Setacciare la farina in una terrina larga, aggiungervi il sale e il Lievito Pizzaiolo setacciato e mescolare bene. Quindi unire l'olio, il pepe e, un po' alla volta, il latte, amalgamando il tutto con l'aiuto di una forchetta.*

*Lavorare velocemente l'impasto con le mani sul piano del tavolo infarinato, finché risulta ben amalgamato.*

*Dividere l'impasto in 10 parti uguali e far riposare per 15 minuti.*

*Con un matterello stendere ogni parte in un disco sottile del diametro di 26 cm circa.*

*In una padella antiaderente di uguale diametro, ben calda, cuocere le piadine su ciascun lato a fuoco medio per 1-2 minuti.*

*Togliere le piadine dalla padella e farcirle con crescenza, rucola e prosciutto crudo, arrotolandole poi su se stesse.*

*Servire le piadine ben calde.*





Agosto



*Cornicione campano*



LUNEDI	1	S. Alfonso	15	Assunta - B.V.M.	29	● Martirio di S. Giovanni B.
MARTEDI	2	S. Eusebio	16	S. Stefano d'U.	30	S. Faustina
MERCOLEDI	3	S. Lidia	17	S. Giacinto	31	S. Aristide
GIOVEDI	4	S. Giovanni M. Vianney	18	S. Elena		
VENERDI	5	Ded. Bas. S.M. Maggiore	19	S. Italo		
SABATO	6	● Trasfig. del Signore	20	S. Bernardo		
DOMENICA	7	● S. Gaetano da Thiene	21	● S. Pio X		
LUNEDI	8	S. Domenico	22	B.V.M. Regina		
MARTEDI	9	S. Teresa	23	S. Rosa da Lima		
MERCOLEDI	10	S. Lorenzo	24	S. Bartolomeo		
GIOVEDI	11	S. Susanna	25	S. Ludovico		
VENERDI	12	S. Ercolano	26	S. Alessandro Martire		
SABATO	13	○ S. Ponziano	27	S. Monica		
DOMENICA	14	S. Massimiliano K.	28	S. Agostino		

## INGREDIENTI PER 2 PIZZE

### Per l'impasto:

500 g farina bianca - 1 bustina di *Lievito di birra Mastro Fornaio PANEANGELI* - 10 g zucchero (2 cucchiaini) - 1 cucchiaino colmo di sale - 2 cucchiaini di olio d'oliva - 275-300 ml acqua tiepida (37-40°).

### Per farcire:

400 g ricotta - 14 foglie di basilico - 100 g provola affumicata tritata - 400 g polpa di pomodoro - 250 g mozzarella tagliata a dadini - 6 cucchiaini d'olio - sale.

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, sale e due cucchiaini d'olio. Amalgamare il tutto con l'aiuto di una forchetta, aggiungendo un po' alla volta l'acqua tiepida.

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 (40 minuti circa).

Mescolare alla ricotta il basilico tritato e la provola affumicata.

Dividere l'impasto ben lievitato in due panetti uguali, stenderli formando due dischi del diametro di 34 cm e trasferirli in due teglie per pizza (diametro 32 cm), unte con 1 cucchiaino d'olio ciascuna, lasciando che l'impasto in eccesso fuoriesca dalle teglie.

Trasferire la ricotta in una tasca da pasticciere con bocchetta liscia e distribuirla lungo il bordo della teglia, fino a formare un cerchio. Spennellare con acqua l'impasto in eccesso e ripiegarlo sul cerchio di ricotta sigillando bene.

Distribuire al centro di ogni disco la metà della polpa di pomodoro e della mozzarella, salare e aggiungere 2 cucchiaini di olio.

Cuocere le pizze per 15-20 minuti nella parte media e bassa del forno preriscaldato (elettrico: 210°C, ventilato: 200°C, a gas: 220°C), alternando la posizione delle teglie a metà cottura.

20 agosto 1860: Sbarco delle camicie rosse in Calabria.





Settembre



*Cantucci toscani alle nocciole*



<b>GIOVEDÌ</b>	<b>1</b>	S. Egidio	<b>15</b>	B.V.M. Addolorata	<b>29</b>	SS. Michele, Gabriele e Raffaele
<b>VENERDÌ</b>	<b>2</b>	S. Elpidio	<b>16</b>	SS. Cornelio e Cipriano	<b>30</b>	S. Girolamo
<b>SABATO</b>	<b>3</b>	S. Gregorio Magno	<b>17</b>	S. Roberto B.		
<b>DOMENICA</b>	<b>4</b>	☉ S. Mosè	<b>18</b>	S. Sofia Martire		
<b>LUNEDÌ</b>	<b>5</b>	S. Vittorino	<b>19</b>	S. Gennaro		
<b>MARTEDÌ</b>	<b>6</b>	S. Petronio	<b>20</b>	☉ S. Eustachio		
<b>MERCOLEDÌ</b>	<b>7</b>	S. Guido	<b>21</b>	S. Matteo		
<b>GIOVEDÌ</b>	<b>8</b>	Natività B.V. Maria	<b>22</b>	S. Maurizio		
<b>VENERDÌ</b>	<b>9</b>	S. Sergio Papa	<b>23</b>	S. Lino		
<b>SABATO</b>	<b>10</b>	S. Nicola da T.	<b>24</b>	S. Pacifico		
<b>DOMENICA</b>	<b>11</b>	SS. Proto e Giacinto	<b>25</b>	S. Aurelia		
<b>LUNEDÌ</b>	<b>12</b>	☉ SS. Nome di Maria	<b>26</b>	SS. Cosimo e Damiano		
<b>MARTEDÌ</b>	<b>13</b>	S. Giovanni Crisostomo	<b>27</b>	● S. Vincenzo de Paoli		
<b>MERCOLEDÌ</b>	<b>14</b>	Esalt. d. Croce	<b>28</b>	S. Venceslao		

## INGREDIENTI PER 40 CANTUCCI

### Per l'impasto:

325 g farina bianca - 200 g zucchero - 1 pizzico di sale - 1 bustina di **Vanillina PANEANGELI** - 3 cucchiaini di vin santo - 2 uova - ½ bustina di **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** - 150 g nocciole intere - 100 g **Gocce di cioccolato PANEANGELI**.

Mescolare la farina setacciata in una terrina con zucchero, sale e vanillina. Aggiungere vin santo, uova e, per ultimo, il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** setacciato.

Impastare rapidamente il tutto, fino ad ottenere un impasto liscio. Infine incorporare le nocciole e le gocce di cioccolato.

Dividere l'impasto in tre parti uguali, formare dei rotoli del diametro di 2 cm circa e disporli, non troppo vicini, sulla lastra foderata con carta da forno.

Cuocere per 25-30 minuti nella parte media del forno preriscaldato (elettrico: 150°C, ventilato: 140°C, a gas nella parte alta: 150°C).

A cottura ultimata tagliare i rotoli ancora caldi, leggermente di sbieco, in fette spesse 1,5 cm circa.

Disporre i cantucci dal lato tagliato sulla lastra foderata con carta da forno e cuocerli per 5 minuti, mantenendo la temperatura invariata. Togliere la lastra dal forno, girare i cantucci sull'altro lato e terminare la cottura per altri 5 minuti.

**7 settembre 1860: Ingresso a Napoli di Garibaldi.**





Ottobre



*Erbazzone dolce dell'Emilia*



<b>SABATO</b>	<b>1</b>	S. Teresa di G. Bambino	<b>15</b>	S. Teresa d'Avila	<b>29</b>	S. Ermelinda
<b>DOMENICA</b>	<b>2</b>	SS. Angeli Custodi Festa dei Nonni	<b>16</b>	S. Edvige	<b>30</b>	S. Germano
<b>LUNEDI</b>	<b>3</b>	S. Gerardo di B.	<b>17</b>	S. Ignazio di A.	<b>31</b>	S. Quintino
<b>MARTEDI</b>	<b>4</b>	☉ S. Francesco d'Assisi	<b>18</b>	S. Luca		
<b>MERCOLEDI</b>	<b>5</b>	S. Placido	<b>19</b>	S. Isacco Martire		
<b>GIOVEDI</b>	<b>6</b>	S. Bruno	<b>20</b>	☉ S. Irene		
<b>VENERDI</b>	<b>7</b>	N.S. del Rosario	<b>21</b>	S. Orsola		
<b>SABATO</b>	<b>8</b>	S. Pelagia	<b>22</b>	S. Donato		
<b>DOMENICA</b>	<b>9</b>	S. Sara	<b>23</b>	S. Giovanni da Capistrano		
<b>LUNEDI</b>	<b>10</b>	S. Daniele	<b>24</b>	S. Antonio M. C.		
<b>MARTEDI</b>	<b>11</b>	S. Firmino Vescovo	<b>25</b>	S. Crispino		
<b>MERCOLEDI</b>	<b>12</b>	☉ S. Serafino	<b>26</b>	● S. Evaristo		
<b>GIOVEDI</b>	<b>13</b>	S. Edoardo Re	<b>27</b>	S. Fiorenzo		
<b>VENERDI</b>	<b>14</b>	S. Callisto	<b>28</b>	SS. Simone e Giuda		

EMILIA

## INGREDIENTI

### Per l'impasto:

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

### Per il ripieno:

50 g spinaci lessati e strizzati - 250 g ricotta - 200 g zucchero - 60 g pinoli tostanti - 2 uova - ½ fialetta di **Aroma limone PANEANGELI** - 3 cucchiaini di liquore Sassolino (o liquore all'anice).

### Per decorare:

**Zucchero al velo PANEANGELI** per cospargere.

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

Incorporare il tutto con la farina rimanente ed impastare rapidamente, fino ad ottenere un impasto liscio.

Stendere i tre quarti dell'impasto (serbare in frigorifero l'impasto rimasto) sul fondo di uno stampo a cerchio apribile (diametro 24 cm) imburrrato ed infarinato, formando un bordo alto 3 cm circa.

Per il ripieno, mescolare in una terrina gli spinaci finemente tritati con ricotta, zucchero, pinoli, uova, aroma limone e liquore.

Versare il ripieno sopra l'impasto, formare 7 - 8 strisce con l'impasto rimasto e disporle a grata sul ripieno.

Cuocere per 40 minuti circa nella parte inferiore del forno preriscaldato (elettrico: 180°C, ventilato: 170°C, a gas nella parte media: 190°C).

Spolverizzare leggermente il dolce con zucchero al velo.

**1 ottobre 1860: Vittoria di Voltorno.**





Novembre



Rocciata morbida dell'Umbria



MARTEDI	<b>1</b>	Tutti i Santi	<b>15</b>	S. Alberto Magno	<b>29</b>	S. Saturnino
MERCOLEDI	<b>2</b>	Comm. dei Defunti	<b>16</b>	S. Geltrude	<b>30</b>	S. Andrea
GIOVEDI	<b>3</b>	S. Silvia	<b>17</b>	S. Elisabetta d'Ungheria		
VENERDI	<b>4</b>	S. Carlo Borromeo	<b>18</b>	Ded. Basilica Vaticana		
SABATO	<b>5</b>	SS. Elisabetta e Zaccaria	<b>19</b>	S. Fausto		
DOMENICA	<b>6</b>	S. Leonardo	<b>20</b>	S. Benigno		
LUNEDI	<b>7</b>	S. Ernesto	<b>21</b>	S. Cristo Re		
UMBRIA						
MARTEDI	<b>8</b>	S. Goffredo	<b>22</b>	Presentazione B.V. Maria		
MERCOLEDI	<b>9</b>	Ded. Basilica Lat.	<b>23</b>	S. Clemente I		
GIOVEDI	<b>10</b>	S. Leone Magno	<b>24</b>	S. Firmina		
VENERDI	<b>11</b>	S. Martino di Tours	<b>25</b>	S. Caterina d'A.		
SABATO	<b>12</b>	S. Renato Martire	<b>26</b>	S. Corrado		
DOMENICA	<b>13</b>	S. Diego	<b>27</b>	I d'Avvento		
LUNEDI	<b>14</b>	S. Giocondo	<b>28</b>	S. Giacomo della Marca		

## INGREDIENTI

### Per l'impasto:

250 g farina bianca - 50 g zucchero - ½ fialetta Aroma mandorla PANEANGELI - 1 pizzico di sale - 50 ml olio di semi di girasole - ½ bustina di LIEVITO PANE DEGLI ANGELI - 100 ml acqua.

### Per farcire e decorare:

150 g mele tagliate a cubetti - 50 g Gocce di Cioccolato PANEANGELI - 25 g mandorle tostate e tritate - 50 g amaretti sbriciolati - Zucchero al velo PANEANGELI.

Setacciare la farina in una terrina larga, mescolarvi zucchero, aroma mandorla, sale, olio e, per ultimo, il LIEVITO PANE DEGLI ANGELI setacciato, quindi unire un po' per volta l'acqua e amalgamare il tutto con una forchetta. Lavorare velocemente l'impasto, finché diventa ben amalgamato. Coprire l'impasto con pellicola trasparente e lasciarlo riposare per 30 minuti circa.

In una terrina mescolare mele, gocce di cioccolato, mandorle e amaretti.

Stendere l'impasto con un matterello in una sfoglia rettangolare (26 x 46 cm), distribuire il ripieno, lasciando vuoto mezzo cm di bordo per lato, e arrotolare delicatamente l'impasto dal lato più lungo.

Sigillare le estremità e trasferire il rotolo su una lastra foderata con carta da forno, piegandolo a ferro di cavallo.

Cuocere per 22 minuti nella parte media del forno preriscaldato (elettrico: 180°C, ventilato: 170°C, a gas nella parte alta: 190°C).

Spolverizzare il dolce raffreddato con lo zucchero a velo.





Dicembre



*Bossolà lombardo ai canditi*



<b>GIOVEDÌ</b>	<b>1</b>	S. Eligio	<b>15</b>	S. Valeriano	<b>29</b>	S. Davide
<b>VENERDÌ</b>	<b>2</b>	S. Bibiana	<b>16</b>	S. Albina	<b>30</b>	S. Eugenio
<b>SABATO</b>	<b>3</b>	S. Francesco Saverio	<b>17</b>	S. Lazzaro	<b>31</b>	S. Silvestro I
<b>DOMENICA</b>	<b>4</b>	II d'Avvento	<b>18</b>	IV d'Avvento		
<b>LUNEDÌ</b>	<b>5</b>	S. Giulio	<b>19</b>	S. Fausta		
<b>MARTEDÌ</b>	<b>6</b>	S. Nicola	<b>20</b>	S. Liberata		
<b>MERCOLEDÌ</b>	<b>7</b>	S. Ambrogio	<b>21</b>	S. Pietro Canisio		
<b>GIOVEDÌ</b>	<b>8</b>	Immacolata Concezione	<b>22</b>	S. Francesca C.		
<b>VENERDÌ</b>	<b>9</b>	S. Siro	<b>23</b>	S. Vittoria		
<b>SABATO</b>	<b>10</b>	N.S. di Loreto	<b>24</b>	S. Delfino		
<b>DOMENICA</b>	<b>11</b>	III d'Avvento	<b>25</b>	Natale del Signore		
<b>LUNEDÌ</b>	<b>12</b>	S. Giovanna C.	<b>26</b>	S. Stefano		
<b>MARTEDÌ</b>	<b>13</b>	S. Lucia	<b>27</b>	S. Giovanni		
<b>MERCOLEDÌ</b>	<b>14</b>	S. Giovanni della C.	<b>28</b>	SS. Martiri		

## INGREDIENTI

### Per l'impasto:

1 cubetto di *Lievito di birra fresco*  
**PANEANGELI** - 100-125 ml latte tiepido (37-40°C) - 175 g farina bianca - 250 g farina manitoba - 100 g zucchero - 1 bustina di *Vanillina PANEANGELI* - 2 uova - 75 g burro liquefatto - 1 cucchiaino raso di sale - 140 g *Macedonia candita PANEANGELI*.

### Per decorare:

latte per spennellare - *Zucchero granella PANEANGELI* - 5 *Ciliegie candite PANEANGELI*

*Sciogliere il cubetto di Lievito di birra fresco PANEANGELI in 50 ml di latte tiepido.*

*Setacciare le farine in una terrina larga e mescolarvi zucchero e vanillina. Al centro del mucchio praticare una buca, versarvi il lievito, le uova, il burro liquefatto tiepido e il sale.*

*Amalgamare il tutto con una forchetta, aggiungendo un po' per volta il latte tiepido rimasto.*

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

*Incorporare velocemente la macedonia candita, poi 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).*

*Con l'impasto ben lievitato formare un rotolo lungo 50 cm circa, unire bene le estremità e porlo in uno stampo di carta del diametro di 20 cm circa.*

*Spennellare la superficie con il latte e porre a lievitare nuovamente in luogo tiepido per 40 minuti circa.*

*Spennellare nuovamente la superficie con il latte e cospargerla di zucchero granella.*

*Cuocere per 27 minuti nella parte inferiore (media per il forno a gas) del forno preriscaldato (forno elettrico e a gas: 180°C, ventilato: 170°C).*

*Decorare il bossolà raffreddato con ciliegie candite.*

**Avvertenze:** dopo circa 18 minuti di cottura coprire la superficie del dolce con carta alluminio.





Per informazioni e suggerimenti:



SERVIZIO CONSUMATORI **PANEANGELI**  
NUMERO VERDE 800-211292  
[www.paneangeli.it](http://www.paneangeli.it)

lun-ven 8.30-19.30 sab 9.00-13.00

oppure scrivete a:  
**PANEANGELI**

Casella Postale 213 - 25015 Desenzano del Garda (BS)