

Calendario 2015



Il tuo anno con gli Angeli



Cara Amica,

come da tradizione, ritorna il richiestissimo calendario Paneangeli, pronto ad accompagnarti mese dopo mese con nuove ricette dolci e salate, ideali per ogni occasione. Quest'anno per te tante idee per impreziosire i tuoi dolci con le nuove decorazioni Paneangeli.

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



GOCCE, RICCIOLI, CUORI, LETTERE e NUMERI di cioccolato!



Lo spargitore di **ZUCCHERO AL VELO** con un esclusivo tappo setaccio!



DECORAZIONI in pasta di zucchero e in ostia!



MANDORLE AFFETTATE E GRANELLA DI NOCCIOLE!



PALLINE e CODETTE colorate di zucchero o cioccolato

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



PASTA DI ZUCCHERO in panetto e già stesa



GHIACCIA REALE con tasca da pasticciere per decorare i tuoi dolci



I tre **COLORI** primari per ottenere tutti i colori che vuoi!



MATITE PER DECORARE



COLLA ALIMENTARE E GLUCOSIO



E perfino le **BASI PER LE TORTE** del cake design!

Ma le novità non sono finite!

Prova il nuovo
lievito per pane:



Lievito di birra arricchito con pasta madre essiccata, per conferire al tuo pane fatto in casa tutta la fragranza del pane di una volta.



Scopri il libro Paneangeli

È dolce far dolci

A te che hai la passione di far dolci, Paneangeli dedica questo libro con 80 squisite ricette create dai nostri Mastri Pasticceri.



novità

Shop on line



Entra nel nostro nuovo 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.



Diventa fan di
PANEANGELI



Entra nel
Club PANEANGELI
www.paneangeli.it



Scarica
l'applicazione
per iPhone



Gennaio



Dolce Delizia

- | | |
|---|---|
| 1 GIOVEDÌ
<i>SS. Maria Madre di Dio</i> | 18 DOMENICA
<i>S. Liberata</i> |
| 2 VENERDÌ
<i>S. Basilio Magno</i> | 19 LUNEDÌ
<i>S. Mario</i> |
| 3 SABATO
<i>S. Genoveffa</i> | 20 MARTEDÌ ●
<i>S. Fabiano</i> |
| 4 DOMENICA
<i>S. Ermete</i> | 21 MERCOLEDÌ
<i>S. Agnese</i> |
| 5 LUNEDÌ ○
<i>S. Amelia</i> | 22 GIOVEDÌ
<i>S. Vincenzo</i> |
| 6 MARTEDÌ
<i>Epifania del Signore</i> | 23 VENERDÌ
<i>S. Emerenziana</i> |
| 7 MERCOLEDÌ
<i>S. Raimondo</i> | 24 SABATO
<i>S. Francesco di Sales</i> |
| 8 GIOVEDÌ
<i>S. Severino</i> | 25 DOMENICA
<i>Conv. di S. Paolo</i> |
| 9 VENERDÌ
<i>S. Giuliano martire</i> | 26 LUNEDÌ
<i>SS. Timoteo e Tito</i> |
| 10 SABATO
<i>S. Aldo Eremita</i> | 27 MARTEDÌ ●
<i>S. Angela Merici</i> |
| 11 DOMENICA
<i>S. Iginio</i> | 28 MERCOLEDÌ
<i>S. Tommaso d'Aquino</i> |
| 12 LUNEDÌ
<i>Battesimo del Signore</i> | 29 GIOVEDÌ
<i>S. Ciro</i> |
| 13 MARTEDÌ ●
<i>S. Ilario</i> | 30 VENERDÌ
<i>S. Martina</i> |
| 14 MERCOLEDÌ
<i>S. Felice da Nola</i> | 31 SABATO
<i>S. Giovanni Bosco</i> |
| 15 GIOVEDÌ
<i>S. Mauro Abate</i> | |
| 16 VENERDÌ
<i>S. Marcello I Papa</i> | |
| 17 SABATO
<i>S. Antonio Abate</i> | |

In ogni momento della giornata con le amiche o con i tuoi cari concediti un momento di golosa dolcezza: una soffice torta alle albicocche e mandorle ricoperta da zucchero al velo e mandorle affettate.

INGREDIENTI

Per l'impasto:

250 g albicocche morbide - 200 g burro - 200 g zucchero di canna - 1 fialetta di **Aroma mandorla PANEANGELI** - 1 pizzico di sale - 3 uova - 175 g farina bianca - 75 g farina di mandorle - 75 g **Frumina PANEANGELI** - 1 busta di **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** - 50 ml latte.

Per decorare:

50 g **Mandorle affettate PANEANGELI** - **Zucchero al velo PANEANGELI** per decorare.

Tagliare a dadini le albicocche e infarinarle.

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

Incorporare delicatamente le farine setacciate e mescolate con la Frumina, aggiungendo poco per volta il latte.

Infine incorporare il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** setacciato e la frutta.

Mettere l'impasto in uno stampo a cerchio apribile (diametro 24 cm) con il fondo foderato con carta da forno e livellare bene.

Cuocere per 55 minuti circa nella parte bassa (media per forno a gas) preriscaldato (elettrico e gas: 180°C; ventilato: 170°C).

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

Decorare la torta raffreddata a piacere con zucchero al velo e le mandorle affettate.





Febbraio



Cupcakes Arlecchino

- | | |
|---|--|
| 1 DOMENICA
<i>S. Brigida</i> | 18 MERCOLEDÌ
<i>Le Ceneri</i> |
| 2 LUNEDÌ
<i>Pres. d. Signore</i> | 19 GIOVEDÌ
<i>S. Corrado</i> |
| 3 MARTEDÌ
<i>S. Biagio</i> | 20 VENERDÌ
<i>S. Silvano</i> |
| 4 MERCOLEDÌ ○
<i>S. Gilberto</i> | 21 SABATO
<i>San Pier Damiani</i> |
| 5 GIOVEDÌ
<i>S. Agata</i> | 22 DOMENICA
<i>1° di Quaresima</i> |
| 6 VENERDÌ
<i>S. Paolo Miki</i> | 23 LUNEDÌ
<i>S. Renzo</i> |
| 7 SABATO
<i>S. Teodoro</i> | 24 MARTEDÌ
<i>S. Edilberto</i> |
| 8 DOMENICA
<i>S. Girolamo</i> | 25 MERCOLEDÌ ○
<i>S. Cesario</i> |
| 9 LUNEDÌ
<i>S. Apollonia</i> | 26 GIOVEDÌ
<i>S. Romeo</i> |
| 10 MARTEDÌ
<i>S. Scolastica</i> | 27 VENERDÌ
<i>S. Leandro</i> |
| 11 MERCOLEDÌ
<i>Madonna di Lourdes</i> | 28 SABATO
<i>S. Romano</i> |
| 12 GIOVEDÌ ○
<i>S. Eulalia</i> | |
| 13 VENERDÌ
<i>S. Maura</i> | |
| 14 SABATO
<i>S. Valentino</i> | |
| 15 DOMENICA
<i>SS. Faustino e Giovita</i> | |
| 16 LUNEDÌ
<i>S. Giuliana</i> | |
| 17 MARTEDÌ
<i>S. Donato</i> | |

E' arrivato il Carnevale!

Divertiti a preparare i cupcakes con pere e gocce di cioccolato, ricoperti da una golosa crema a due colori e tante decorazioni colorate.

INGREDIENTI per 12 cupcakes

Per l'impasto:

2 uova - 150 g zucchero - 1 bustina di **Vanillina PANEANGELI** - 1 pizzico di sale - 125 g formaggio fresco spalmabile - 150 g farina bianca - 50 g **Frumina PANEANGELI** - 1 busta di **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** - 150 g pere a pezzetti - 125 g **Gocce di cioccolato PANEANGELI**.

Per decorare:

100 g **Dolceneve PANEANGELI** - 100 ml latte freddo di frigorifero - 125 g formaggio fresco spalmabile freddo di frigorifero - **Colori per dolci blu, giallo e rosso PANEANGELI** - **Codette arcobaleno PANEANGELI** - **Confetti al cioccolato PANEANGELI**.

Sbattere in una terrina uova e zucchero per circa 1 minuto, aggiungere gradatamente vanillina, sale e formaggio spalmabile. Continuare a sbattere per circa 1 minuto.

Con una frusta a mano incorporare la farina mescolata e setacciata con la Frumina e, per ultimo, il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** anch'esso setacciato.

Incorporare le pere a pezzetti e le gocce di cioccolato.

Distribuire l'impasto in 12 stampini di carta (diametro 7 cm) e cuocere per 22 minuti circa nella parte media del forno preriscaldato (elettrico: 180°C; ventilato: 170°C; gas: nella parte alta del forno a 180°C).

In una terrina a sponde alte versare il latte e il formaggio freddi di frigorifero, aggiungere la Dolceneve e mescolare con lo sbattitore elettrico alla massima velocità per 2 minuti.

Dividere la crema in due ciotole e colorarla a piacere con due colori diversi.

Con un cucchiaino, riempire una tasca da pasticciere con bocchetta a stella, alternando le creme colorate.

Distribuire la crema sui cupcakes raffreddati e decorare con le codette arcobaleno ed i confetti al cioccolato.





Marzo



Torta Romantica

- | | |
|---|--|
| 1 DOMENICA
<i>I^o di Quaresima</i> | 18 MERCOLEDÌ
<i>S. Salvatore</i> |
| 2 LUNEDÌ
<i>S. Basileo</i> | 19 GIOVEDÌ
<i>S. Giuseppe
Festa del papà</i> |
| 3 MARTEDÌ
<i>S. Cunegonda</i> | 20 VENERDÌ ●
<i>S. Alessandra</i> |
| 4 MERCOLEDÌ
<i>S. Lucio</i> | 21 SABATO
<i>S. Benedetto</i> |
| 5 GIOVEDÌ ○
<i>Le Ceneri</i> | 22 DOMENICA
<i>V^o di Quaresima</i> |
| 6 VENERDÌ
<i>S. Giordano</i> | 23 LUNEDÌ
<i>S. Turibio</i> |
| 7 SABATO
<i>SS. Perpetua e Felicità</i> | 24 MARTEDÌ
<i>S. Romolo</i> |
| 8 DOMENICA
<i>III^o di Quaresima</i> | 25 MERCOLEDÌ
<i>Annunc. del Signore</i> |
| 9 LUNEDÌ
<i>S. Francesca Romana</i> | 26 GIOVEDÌ
<i>S. Emanuele</i> |
| 10 MARTEDÌ
<i>S. Simplicio</i> | 27 VENERDÌ ●
<i>S. Augusto</i> |
| 11 MERCOLEDÌ
<i>S. Costantino</i> | 28 SABATO
<i>S. Sisto</i> |
| 12 GIOVEDÌ
<i>S. Massimiliano</i> | 29 DOMENICA
<i>Le Palme</i> |
| 13 VENERDÌ ●
<i>S. Eufrosia</i> | 30 LUNEDÌ
<i>S. Amedeo</i> |
| 14 SABATO
<i>S. Matilde</i> | 31 MARTEDÌ
<i>S. Beniamino</i> |
| 15 DOMENICA
<i>IV^o di Quaresima.</i> | |
| 16 LUNEDÌ
<i>S. Eriberto</i> | |
| 17 MARTEDÌ
<i>S. Patrizio</i> | |

Per una persona speciale in un'occasione unica: sorprendila con la Torta Romantica, una gustosa torta al cioccolato farcita con una confettura di ribes rosso e cannella, il tutto decorato ad opera d'arte!

INGREDIENTI

Per l'impasto:

200 g burro - 200 g cioccolato fondente - 125 ml latte - 4 uova - 350 g zucchero - 1 fialetta di **Aroma vaniglia PANEANGELI** - 7 cucchiaini di olio - 275 g farina bianca - 50 g cacao amaro - 1 busta di **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI**.

Per farcire e decorare:

300 g confettura di ribes rosso - cannella - 600g di **Pasta di zucchero PANEANGELI** - **Colla alimentare PANEANGELI** - **Perline morbide PANEANGELI** - **Cuoricini di cioccolato PANEANGELI**.

Sciogliere insieme a bagnomaria burro, cioccolato e latte. In una terrina sbattere uova e zucchero fino ad ottenere un composto cremoso, aggiungere gradatamente l'aroma vaniglia e l'olio. Setacciare sopra le uova la farina, il cacao e per ultimo il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** setacciato.

Con la frusta a mano incorporare delicatamente il tutto senza sbattere, ruotando la terrina e muovendo la frusta dal basso verso l'alto, aggiungendo gradatamente il composto di cioccolato.

Mettere l'impasto in uno stampo a cerchio apribile (diametro 26 cm) foderato con carta da forno e cuocere per 50-55 minuti nella parte inferiore (media per forno a gas) del forno preriscaldato (elettrico: 180°C; ventilato: 170°C; a gas: 190°C).

Tagliare la torta raffreddata in due strati e farcirla con 250 g di confettura, aromatizzata a piacere con la cannella, ricompirla e spennellarla con la restante confettura setacciata.

Ricoprirla con la pasta di zucchero stesa in una sfoglia dello spessore di circa 3 mm, ritagliare la parte in eccesso e con essa formare un cordoncino e applicarlo alla base della torta.

Con l'aiuto di una rotellina incidere delle righe sulla pasta di zucchero, ottenendo un effetto trapuntato.

Incollare con la colla alimentare le perline morbide e i cuoricini di cioccolato.





Aprile



Torta Duchessa

- | | | | |
|----|---|----|---|
| 1 | MERCOLEDÌ
<i>Sant'Ugo di Grenoble</i> | 18 | SABATO
<i>S. Galdino</i> |
| 2 | GIOVEDÌ
<i>S. Francesco</i> | 19 | DOMENICA
<i>S. Espedito</i> |
| 3 | VENERDÌ
<i>S. Riccardo</i> | 20 | LUNEDÌ
<i>S. Adalgisa</i> |
| 4 | SABATO
<i>S. Isidoro</i> | 21 | MARTEDÌ
<i>S. Anselmo</i> |
| 5 | DOMENICA
<i>Pasqua di Resurrezione</i> | 22 | MERCOLEDÌ
<i>S. Leonida</i> |
| 6 | LUNEDÌ
<i>Lunedì dell'Angelo</i> | 23 | GIOVEDÌ
<i>S. Giorgio</i> |
| 7 | MARTEDÌ
<i>S. Ermanno</i> | 24 | VENERDÌ
<i>S. Fedele</i> |
| 8 | MERCOLEDÌ
<i>Sant'Alberto Dionigi</i> | 25 | SABATO
<i>S. Marco Evangelista
Festa della Liberazione</i> |
| 9 | GIOVEDÌ
<i>S. Maria di Cleofe</i> | 26 | DOMENICA
<i>S. Cleto</i> |
| 10 | VENERDÌ
<i>S. Terenzio Martire</i> | 27 | LUNEDÌ
<i>S. Zita</i> |
| 11 | SABATO
<i>S. Stanislao</i> | 28 | MARTEDÌ
<i>S. Pietro Chanel</i> |
| 12 | DOMENICA
<i>S. Giulio I</i> | 29 | MERCOLEDÌ
<i>S. Caterina da Siena</i> |
| 13 | LUNEDÌ
<i>S. Martino I</i> | 30 | GIOVEDÌ
<i>S. Pio V</i> |
| 14 | MARTEDÌ
<i>S. Abbondio</i> | | |
| 15 | MERCOLEDÌ
<i>S. Annibale</i> | | |
| 16 | GIOVEDÌ
<i>S. Lamberto</i> | | |
| 17 | VENERDÌ
<i>S. Aniceto</i> | | |

Per una Pasqua all'aria aperta conquista i tuoi cari con la Torta Duchessa: una torta salata farcita con carciofi, pancetta, scamorza e uova, ricoperta da un elegante strato di purea di patate... una delizia per il palato!

INGREDIENTI

Per l'impasto:

60 g burro morbido - 50 g grana grattugiato - 1 uovo - 100 g farina bianca - ½ busta di **Lievito Pizzaiolo PANEANGELI** - 1 cucchiaino colmo di sale - 50-75 ml latte.

Per farcire e ricoprire:

1 cucchiaino di cipolla tritata - 2 cucchiaini di olio di oliva - 400 g cuori di carciofo sminuzzati - 100 g pancetta affumicata a cubetti - sale - pepe - 3 uova sode sminuzzate - 50 g scamorza grattugiata - 400 g patate lessate e schiacciate - 250 g ricotta - 1 tuorlo - ½ busta di **Lievito Pizzaiolo PANEANGELI**.

Per il ripieno, saltare in padella i carciofi con l'olio e la cipolla per circa 10 minuti.

Aggiungere la pancetta e continuare la cottura fino a che risulta rosolata.

Salare e pepare a piacere. Mescolare i carciofi raffreddati con le uova sode e la scamorza.

Per l'impasto sbattere a crema il burro con il grana, aggiungere l'uovo e continuare a sbattere fino a che sia ben incorporato.

Aggiungere la farina mescolata e setacciata con il **Lievito Pizzaiolo** e un cucchiaino colmo di sale, e con una frusta a mano incorporare bene il tutto, aggiungendo il latte poco per volta.

Versare l'impasto in una tortiera (diametro 26 cm) con solo il fondo foderato con carta da forno, livellare bene e distribuirvi il ripieno.

Mescolare le patate con la ricotta e il tuorlo, aggiungendo infine il **Lievito Pizzaiolo** restante.

Con l'aiuto di una tasca da pasticciere con bocchetta a stella, distribuire la purea di patate sulla farcitura in modo decorativo.

Cuocere per 45 minuti circa nella parte bassa del forno preriscaldato (elettrico: 190°C; ventilato: 180°C; a gas nella parte media: 200°C).

Consiglio:

per una doratura più intensa della superficie, utilizzare la funzione ventilata per gli ultimi 5-10 minuti di cottura.





Maggio



Tronchetto di rose

- | | |
|---|--|
| 1 VENERDÌ
<i>S. Giuseppe Artigiano
Festa del lavoro</i> | 18 LUNEDÌ ●
<i>S. Giovanni I Papa</i> |
| 2 SABATO
<i>S. Atanasio</i> | 19 MARTEDÌ
<i>S. Pietro di M.</i> |
| 3 DOMENICA
<i>SS. Filippo e Giacomo</i> | 20 MERCOLEDÌ
<i>S. Bernardino da Siena</i> |
| 4 LUNEDÌ ○
<i>S. Silvano</i> | 21 GIOVEDÌ
<i>S. Vittorio</i> |
| 5 MARTEDÌ
<i>S. Pellegrino</i> | 22 VENERDÌ
<i>S. Rita da Cascia</i> |
| 6 MERCOLEDÌ
<i>S. Giuditta Martire</i> | 23 SABATO
<i>S. Desiderio</i> |
| 7 GIOVEDÌ
<i>S. Flavia</i> | 24 DOMENICA
<i>Pentecoste</i> |
| 8 VENERDÌ
<i>S. Desiderato</i> | 25 LUNEDÌ ●
<i>S. Beda</i> |
| 9 SABATO
<i>S. Gregorio</i> | 26 MARTEDÌ
<i>S. Filippo Neri</i> |
| 10 DOMENICA
<i>S. Antonino</i> | 27 MERCOLEDÌ
<i>Sant'Agostino</i> |
| 11 LUNEDÌ ●
<i>S. Fabio
Festa della mamma</i> | 28 GIOVEDÌ
<i>S. Emilio</i> |
| 12 MARTEDÌ
<i>S. Rossana</i> | 29 VENERDÌ
<i>S. Massimo di Verona</i> |
| 13 MERCOLEDÌ
<i>S. Emma</i> | 30 SABATO
<i>S. Felice I Papa</i> |
| 14 GIOVEDÌ
<i>S. Mattia</i> | 31 DOMENICA
<i>SS. Trinità</i> |
| 15 VENERDÌ
<i>S. Torquato</i> | |
| 16 SABATO
<i>S. Ubaldo</i> | |
| 17 DOMENICA
<i>Ascensione del Signore</i> | |

Quando vuoi fare un figurone con i tuoi ospiti stupiscili con il Tronchetto di rose: un goloso rotolo di Pan di Spagna farcito con fragole, aceto balsamico e rosmarino, ricoperto da una decorazione unica!

INGREDIENTI

Per l'impasto:

2 uova - 100 g zucchero - 1 fialetta di **Aroma limone PANEANGELI** - 75 g farina bianca - 50 g **Frumina PANEANGELI** - ½ busta di **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** - 25 g burro sciolto.

Per farcire e decorare:

400 g fragole a pezzetti - 75 g zucchero - 30 ml aceto balsamico - 1 cucchiaino di rosmarino secco - 300g di **Pasta di zucchero PANEANGELI** - **Colori per dolci blu e giallo PANEANGELI** - 50 g cioccolato fondente fuso - **Colla alimentare PANEANGELI** - **Bouquet di rose PANEANGELI**.

Per la farcitura, cuocere in padella le fragole con lo zucchero a fiamma sostenuta per circa 5 minuti, aggiungere l'aceto balsamico e il rosmarino e cuocere ancora per 2 minuti fino ad ottenere una riduzione piuttosto densa.

Per l'impasto, sbattere le uova con lo zucchero e l'aroma limone fino ad ottenere una massa cremosa. Setacciare sopra la farina insieme con la Frumina ed il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI**. Con la frusta a mano incorporare delicatamente il tutto, ruotando la terrina e muovendo la frusta dal basso verso l'alto in modo che la neve non si smonti. Aggiungere a piccole dosi il burro rimescolando il composto. Distribuire l'impasto sulla 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: 200°C). Sfornare il dolce, capovolgerlo su un canovaccio cosperso di Frumina, staccare la carta, distribuirvi velocemente ¾ della riduzione di fragole, arrotolarlo dal lato più corto e lasciarlo raffreddare. Ricoprire il rotolo con 200g di pasta di zucchero e colorare la restante di verde. Con un pennello distribuire il cioccolato fuso sulla pasta di zucchero creando l'effetto di un tronco. Con la pasta di zucchero verde creare un piccolo ramo da arrotolare al tronchetto e fissarlo insieme con le rose e le foglie del Bouquet di rose con l'ausilio della colla alimentare.





Giugno



Pane di semola

- | | |
|--|--|
| 1 LUNEDÌ
S. Giustino | 18 GIOVEDÌ
S. Marina |
| 2 MARTEDÌ ○
S. Marcellino
Festa della Repubblica | 19 VENERDÌ
S. Gervasio |
| 3 MERCOLEDÌ
S. Giovanni XXII | 20 SABATO
S. Silverio |
| 4 GIOVEDÌ
S. Quirino | 21 DOMENICA
S. Luigi Gonzaga |
| 5 VENERDÌ
S. Bonifacio Vescovo | 22 LUNEDÌ
S. Paolino |
| 6 SABATO
S. Norberto | 23 MARTEDÌ
S. Lanfranco |
| 7 DOMENICA
Corpus Domini | 24 MERCOLEDÌ ○
Nativ. S. Giov. Battista |
| 8 LUNEDÌ
S. Medardo | 25 GIOVEDÌ
S. Guglielmo |
| 9 MARTEDÌ ● | 26 VENERDÌ
S. Virgilio Vescovo |
| 10 MERCOLEDÌ
S. Diana | 27 SABATO
S. Lelio |
| 11 GIOVEDÌ
S. Barnaba | 28 DOMENICA
S. Attilio |
| 12 VENERDÌ
S. Guido | 29 LUNEDÌ
SS. Pietro e Paolo |
| 13 SABATO
S. Antonio da Padova | 30 MARTEDÌ
SS. Primi Martiri |
| 14 DOMENICA
SS. Eliseo e Valerio | |
| 15 LUNEDÌ
S. Germana | |
| 16 MARTEDÌ ● | |
| 17 MERCOLEDÌ
S. Gregorio | |

Con l'arrivo dell'estate non perdere l'occasione per un bel pic-nic all'aria aperta con i tuoi amici e familiari! Porta in tavola il profumo e la bontà del pane fatto in casa come una volta.

INGREDIENTI

Per l'impasto:

150 g farina manitoba - 300 g semola rimacinata di grano duro - 1 busta di **Lievito per pane PANEANGELI** - 10 g zucchero (2 cucchiaini) - 300 ml acqua tiepida (37-40°) - 1 cucchiaino colmo di sale.

Per la superficie:

semola rimacinata di grano duro.

Setacciare le farine in una terrina larga e mescolarvi il **Lievito per pane**.

Al centro del mucchio praticare una buca e versarvi lo zucchero.

Amalgamare il tutto con l'aiuto di una forchetta, aggiungendo poco per volta l'acqua tiepida e il sale.

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

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

Dividere l'impasto ben lievitato in due parti uguali, formare 2 rotoli lunghi circa 30 cm ed intrecciarli tra loro.

Adagiare il pane sulla lastra foderata con carta da forno e spolverizzare la superficie con un cucchiaino raso di semola rimacinata.

Porre nuovamente a lievitare in un luogo tiepido per 1 ora circa e cuocere per 20-25 minuti nella parte media del forno preriscaldato (elettrico: 200°C; ventilato: 190°C; a gas nella parte alta: 210°C).

Avvertenze:

Se la superficie del pane dovesse scurirsi troppo, coprire con carta alluminio e continuare la cottura.





Luglio



Bavarese ai frutti di bosco

- | | | | |
|----|---|----|--|
| 1 | MERCOLEDÌ
<i>S. Teobaldo</i> | 18 | SABATO
<i>S. Calogero</i> |
| 2 | GIOVEDÌ ○
<i>S. Ottone</i> | 19 | DOMENICA
<i>S. Giusta</i> |
| 3 | VENERDÌ
<i>S. Tommaso</i> | 20 | LUNEDÌ
<i>S. Elia</i> |
| 4 | SABATO
<i>S. Elisabetta</i> | 21 | MARTEDÌ
<i>S. Lorenzo da Brindisi</i> |
| 5 | DOMENICA
<i>S. Antonio M. Zaccaria</i> | 22 | MERCOLEDÌ
<i>S. Maria Maddalena</i> |
| 6 | LUNEDÌ
<i>S. Maria Goretti</i> | 23 | GIOVEDÌ
<i>S. Brigida</i> |
| 7 | MARTEDÌ
<i>S. Claudio</i> | 24 | VENERDÌ ●
<i>S. Cristina</i> |
| 8 | MERCOLEDÌ ●
<i>SS. Adriano e Priscilla</i> | 25 | SABATO
<i>S. Giacomo</i> |
| 9 | GIOVEDÌ
<i>S. Letizia</i> | 26 | DOMENICA
<i>SS. Gioacchino e Anna</i> |
| 10 | VENERDÌ
<i>S. Silvana</i> | 27 | LUNEDÌ
<i>S. Lilitana</i> |
| 11 | SABATO
<i>S. Benedetto</i> | 28 | MARTEDÌ
<i>S. Nazario</i> |
| 12 | DOMENICA
<i>S. Fortunato Martire</i> | 29 | MERCOLEDÌ
<i>S. Marta</i> |
| 13 | LUNEDÌ
<i>S. Enrico II</i> | 30 | GIOVEDÌ
<i>S. Pietro Crisologo</i> |
| 14 | MARTEDÌ
<i>S. Camillo de Lellis</i> | 31 | VENERDÌ ○
<i>S. Ignazio di Loyola</i> |
| 15 | MERCOLEDÌ
<i>S. Bonaventura</i> | | |
| 16 | GIOVEDÌ ●
<i>B.V. del Carmelo</i> | | |
| 17 | VENERDÌ
<i>S. Alessio</i> | | |

Rinfresca la tua estate con una torta davvero speciale: un trionfo di crema e frutta sopra un croccante strato di biscotto, nocciole e glassa al cioccolato!

INGREDIENTI

Per la base:

100 g burro - 50 g **Zucchero al velo PANEANGELI** - 1 tuorlo - 50 g **Granella di nocciole PANEANGELI** - 200 g farina bianca - mezza busta di **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** - 1 busta di **Glassa al cacao PANEANGELI** - 50 ml latte.

Per la crema:

1 confezione di **Gelatina in fogli PANEANGELI** - 250 g frutti di bosco rossi frullati - 250 g frutti di bosco neri frullati - 1 fialetta di **Aroma vaniglia PANEANGELI** - 100 g zucchero - 100 g **Dolceneve PANEANGELI** - 300 ml latte freddo di frigorifero.

Per decorare:

200 g frutti di bosco misti - **Riccioli di cioccolato PANEANGELI**.

Lavorare il burro freddo con lo zucchero, il tuorlo, la granella di nocciole, la farina e il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** setacciati fino ad ottenere un impasto granuloso. Distribuire l'impasto sulla lastra foderata con carta da forno e cuocere per 15 minuti nella parte media del forno preriscaldato (elettrico: 180°C; ventilato: 170°C; a gas nella parte alta: 190°C). Sbriciolare in una ciotola la frolla raffreddata, preparare la glassa e aggiungerla al composto insieme a 50 ml di latte. Disporlo sulla base di uno stampo a cerchio apribile (diametro 26 cm) ricoperto sul fondo e sulle pareti di carta forno e porlo in frigorifero. Ammollare la gelatina in acqua fredda per 10 minuti. In un pentolino scaldare i frutti rossi con 50g di zucchero e mezza fialetta di aroma, toglierli dal fuoco, aggiungere 3 fogli di gelatina strizzata e mescolare fino al completo scioglimento. Procedere allo stesso modo con i frutti neri. Preparare la Dolceneve con il latte e con una frusta incorporarne metà nel composto di frutti rossi e metà nel composto di frutti neri raffreddati. Distribuire prima la crema di frutti rossi sul fondo torta e livellare, versarvi sopra quella di frutti neri e porre in frigorifero per 4 ore. Sformare il dolce e terminare la decorazione con i frutti di bosco e i riccioli di cioccolato.





Agosto



Pizza mare e monti

- | | |
|--|--|
| 1 SABATO
<i>S. Alfonso</i> | 18 MARTEDÌ
<i>S. Elena</i> |
| 2 DOMENICA
<i>S. Eusebio</i> | 19 MERCOLEDÌ
<i>S. Italo</i> |
| 3 LUNEDÌ
<i>S. Lidia</i> | 20 GIOVEDÌ
<i>S. Bernardo</i> |
| 4 MARTEDÌ
<i>S. Giovanni M. Vianney</i> | 21 VENERDÌ
<i>S. Pio X</i> |
| 5 MERCOLEDÌ
<i>S. Osvaldo</i> | 22 SABATO ●
<i>B.V.M. Regina</i> |
| 6 GIOVEDÌ
<i>Trasfig. del Signore</i> | 23 DOMENICA
<i>S. Rosa da Lima</i> |
| 7 VENERDÌ ●
<i>S. Gaetano da Thiene</i> | 24 LUNEDÌ
<i>S. Bartolomeo</i> |
| 8 SABATO
<i>S. Domenico</i> | 25 MARTEDÌ
<i>S. Ludovico</i> |
| 9 DOMENICA
<i>S. Romano</i> | 26 MERCOLEDÌ
<i>S. Alessandro Martire</i> |
| 10 LUNEDÌ
<i>S. Lorenzo</i> | 27 GIOVEDÌ
<i>S. Monica</i> |
| 11 MARTEDÌ
<i>S. Chiara</i> | 28 VENERDÌ
<i>S. Agostino</i> |
| 12 MERCOLEDÌ
<i>S. Giuliano</i> | 29 SABATO ○
<i>Martirio di S. Giovanni B.</i> |
| 13 GIOVEDÌ
<i>S. Ponziano</i> | 30 DOMENICA
<i>S. Faustina</i> |
| 14 VENERDÌ ●
<i>S. Alfredo</i> | 31 LUNEDÌ
<i>S. Aristide</i> |
| 15 SABATO
<i>Assunz. B.V. Maria</i> | |
| 16 DOMENICA
<i>S. Rocco</i> | |
| 17 LUNEDÌ
<i>S. Giacinto</i> | |

In mare o in montagna delizia i tuoi cari con una fragrante pizza preparata con le tue mani: un impasto soffice e croccante con una copertura di burrata, fiori di zucca e gamberi... buonissima!

INGREDIENTI per due pizze

Per l'impasto:

300 g farina manitoba - 150 farina bianca - 1 busta di **Lievito di birra Mastro Fornaio PANEANGELI** - 10 g zucchero (2 cucchiaini) - 50 ml olio d'oliva - 275 ml acqua tiepida (37-40°C) - 1 cucchiaino colmo di sale - 4 cucchiaini di olio.

Per farcire:

400 g stracciatella di burrata - sale - pepe - 16 fiori di zucca tagliati a listarelle - 220 g code di gambero sgusciate - 3 pomodorini datterini - 2 cucchiaini di olio di oliva.

Setacciare le farine in una terrina larga e mescolarvi il **Lievito di birra Mastro Fornaio**. Al centro del mucchio praticare una buca e versarvi lo zucchero e 50 ml di olio d'oliva. Amalgamare il tutto con l'aiuto di una forchetta, aggiungendo un po' per volta l'acqua tiepida 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 dei liquidi.

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).

Dividere l'impasto ben lievitato in 2 panetti uguali, stenderli in 2 dischi del diametro di 32 cm e trasferirli su 2 teglie per pizza (Ø 32 cm) unte con 2 cucchiaini d'olio ciascuna. Salare e pepare a piacere la stracciatella.

Distribuire su ogni disco la metà della stracciatella e dei fiori di zucca serbandone due manciate per la decorazione, lasciando vuoto un bordo di 1 cm. Tagliare a pezzetti 6 code di gambero, suddividerle tra le due pizze e completare con le code di gambero intere e i pomodorini tagliati a metà. Cuocere per 10-12 minuti nella parte media e nella parte bassa del forno preriscaldato (elettrico: 250°C; ventilato: 240°C; a gas nella parte media e alta: 250°C), alternando la posizione delle teglie a metà cottura.

Completare le pizze aggiungendo a crudo i fiori di zucca serbati e un cucchiaino di olio.





Settembre



Le tartarughe

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

E' il momento di tornare a scuola...quale modo migliore per rallegrare una pausa dallo studio o una festa tra compagni se non con le nostre tartarughe? Soffici panini al latte decorati con la tua fantasia!

INGREDIENTI

Per l'impasto:

300 g farina manitoba - 200 g farina bianca - 1 busta di **Lievito di birra Mastro Fornaio PANEANGELI** - 80 g zucchero (2 cucchiaini) - 50 g burro morbido - 1 uovo - 1 cucchiaio di miele - 200-225 ml latte tiepido (37-40°) - 1 pizzico di sale.

Per spennellare e decorare:

1 uovo sbattuto - **Matite Ciococaramel 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, burro, uovo e miele.

Amalgamare il tutto con l'aiuto di una forchetta, aggiungendo poco per volta il latte tiepido e il sale.

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

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

Dividere l'impasto in 7 parti uguali, formare sei palline, sistemarle sulla lastra foderata con carta da forno non troppo vicine e spennellarle con l'uovo sbattuto. Con l'impasto restante formare le teste e le zampette delle tartarughe e posizionarle vicino ad ogni pallina.

Spennellare nuovamente le tartarughe con l'uovo sbattuto e porle a lievitare per 45 minuti. Su ogni tartaruga praticare dei tagli incrociati in superficie e cuocere per circa 20 minuti nella parte media del forno preriscaldato (elettrico: 200°C; ventilato: 190°C; a gas nella parte alta: 210°C). Decorare le zampette e le faccine delle tartarughe con le Matite Ciococaramel.

Avvertenze:

Se la superficie del pane dovesse scurirsi troppo, coprire con carta alluminio e continuare la cottura.





Ottobre



Cake Pops di Halloween

- | | | | |
|----|-------------------------------------|----|---|
| 1 | GIOVEDÌ
S. Teresa di G. Bambino | 18 | DOMENICA
S. Luca |
| 2 | VENERDÌ
SS. Angeli Custodi | 19 | LUNEDÌ
S. Isacco Martire |
| 3 | SABATO
S. Gerardo Ab. | 20 | MARTEDÌ ●
S. Irene |
| 4 | DOMENICA ●
S. Francesco d'Assisi | 21 | MERCOLEDÌ
S. Orsola |
| 5 | LUNEDÌ
S. Placido | 22 | GIOVEDÌ
S. Giovanni Paolo II |
| 6 | MARTEDÌ
S. Bruno | 23 | VENERDÌ
S. Giovanni da
Capestrano |
| 7 | MERCOLEDÌ
N.S. del Rosario | 24 | SABATO
S. Antonio M. C. |
| 8 | GIOVEDÌ
S. Pelagia | 25 | DOMENICA
S. Crispino |
| 9 | VENERDÌ
S. Dionigi | 26 | LUNEDÌ
S. Evaristo |
| 10 | SABATO
S. Daniele | 27 | MARTEDÌ ○
S. Fiorenzo |
| 11 | DOMENICA
S. Firmino Vescovo | 28 | MERCOLEDÌ
S. Simone |
| 12 | LUNEDÌ
S. Serafino | 29 | GIOVEDÌ
S. Ermelinda |
| 13 | MARTEDÌ ●
S. Edoardo Re | 30 | VENERDÌ
S. Germano |
| 14 | MERCOLEDÌ
S. Callisto | 31 | SABATO
S. Quintino |
| 15 | GIOVEDÌ
S. Teresa d'Avila | | |
| 16 | VENERDÌ
S. Edvige | | |
| 17 | SABATO
S. Ignazio di A. | | |

Sei pronto per la notte più spaventosa dell'anno? Offri a grandi e piccini divertenti e golosi cake pops a tema Halloween per spaventarli di gusto!

INGREDIENTI

Per l'impasto per 36 cake pops:

2 uova - 150 g zucchero - 1 pizzico di sale - 200 ml panna
- 200 g farina bianca - 40 g cacao amaro - 1 busta di
LIEVITO PANE DEGLI ANGELI.

Per farcire e decorare:

2 Confezioni di **Glassa al Cacao PANEANGELI** - 25 g burro d'arachidi - 25 g burro temperatura ambiente - 1 fialetta di **Aroma vaniglia PANEANGELI** - 900g **Pasta di zucchero PANEANGELI** - **Colla alimentare PANEANGELI** - **Colori per dolci blu, giallo e rosso PANEANGELI** - cacao amaro - **Matite Ciococaramel PANEANGELI.**

Sbattere in una terrina uova e zucchero, aggiungere sale e panna e continuare a sbattere per 1 min. Con una frusta a mano incorporare la farina mescolata e setacciata con il cacao amaro e, per ultimo, il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** anch'esso setacciato. Distribuire l'impasto sulla lastra (30x40) foderata con carta da forno e cuocere per 25 minuti nella parte media del forno preriscaldato (elettrico: 180°C; ventilato: 170°C; a gas: 190°C). In una terrina sbriciolare il dolce raffreddato. Preparare le buste di glassa al cacao e mescolarvi le briciole della torta, aggiungervi il burro d'arachidi, il burro e l'aroma fino ad ottenere un impasto compatto. Formare 36 palline e disporle su di un vassoio coperto con pellicola trasparente.

Per 6 fantasmini: stendere 150g di pasta di zucchero bianca e ritagliare 6 cerchi del diametro di 8 cm. Modellare i fantasmini e decorare con le Matite Ciococaramel.

Per 6 zucche: colorare 80g di pasta di zucchero di arancione e 20g di verde. Modellare le zucche e decorare con le Matite Ciococaramel.

Per 6 mummie: stendere 150g di pasta di zucchero bianca, tagliare 12 strisce larghe 1 cm e modellare le mummie. Decorare con le Matite Ciococaramel.

Per 6 ragni: colorare 110g di pasta di zucchero di verde, colorare 30g di arancione e aggiungere un cucchiaino di cacao per ottenere il marrone. Modellare i ragnetti e decorare con le Matite Ciococaramel.

Per 6 streghe: colorare 70g di pasta di zucchero con il blu e 110g di arancione; a 30g di pasta di zucchero colorata di arancione aggiungere un cucchiaino di cacao amaro per ottenere il marrone.

Per 6 vampiri: stendere 150g di pasta di zucchero bianca e ritagliare 6 cerchi del diametro di 8 cm. Colorare 30g di pasta di zucchero di viola. Modellare i vampiri e decorare con le Matite Ciococaramel. Per gli occhi e i particolari della bocca colorare quanto basta di colla alimentare con una goccia di rosso.





Novembre



Girelle al cioccolato

- | | |
|--|---|
| 1 DOMENICA
<i>Tutti i Santi</i> | 18 MERCOLEDÌ
<i>S. Oddone Ab.</i> |
| 2 LUNEDÌ
<i>Comm. dei Defunti</i> | 19 GIOVEDÌ ●
<i>S. Fausto</i> |
| 3 MARTEDÌ ●
<i>S. Martino</i> | 20 VENERDÌ
<i>S. Benigno</i> |
| 4 MERCOLEDÌ
<i>S. Carlo Borromeo</i> | 21 SABATO
<i>Presentazione
B.V. Maria</i> |
| 5 GIOVEDÌ
<i>S. Zaccaria</i> | 22 DOMENICA
<i>S. Cecilia</i> |
| 6 VENERDÌ
<i>S. Leonardo</i> | 23 LUNEDÌ
<i>S. Clemente</i> |
| 7 SABATO
<i>S. Ernesto</i> | 24 MARTEDÌ
<i>S. Cristo Re</i> |
| 8 DOMENICA
<i>S. Goffredo</i> | 25 MERCOLEDÌ ○
<i>S. Caterina d'A.</i> |
| 9 LUNEDÌ
<i>S. Oreste</i> | 26 GIOVEDÌ
<i>S. Corrado</i> |
| 10 MARTEDÌ
<i>S. Leone Magno</i> | 27 VENERDÌ
<i>S. Virgilio di Salsburgo</i> |
| 11 MERCOLEDÌ ●
<i>S. Martino di Tours</i> | 28 SABATO
<i>S. Giacomo della Marca</i> |
| 12 GIOVEDÌ
<i>S. Renato Martire</i> | 29 DOMENICA
<i>I d'Avvento</i> |
| 13 VENERDÌ
<i>S. Diego</i> | 30 LUNEDÌ
<i>S. Andrea</i> |
| 14 SABATO
<i>S. Giocondo</i> | |
| 15 DOMENICA
<i>S. Alberto Magno</i> | |
| 16 LUNEDÌ
<i>S. Margherita di S.</i> | |
| 17 MARTEDÌ
<i>S. Elisabetta d'Ungheria</i> | |

Risveglia al mattino i tuoi cari con un profumo di brioche al cioccolato che li farà correre in cucina: golose e soffici girelle al cioccolato e mandorle... davvero speciali!

INGREDIENTI

Per l'impasto:

400 g farina manitoba - 1 busta di **Lievito di birra Mastro Fornaio PANEANGELI** - 75 g zucchero - 2 uova - 1 fialetta di **Aroma vaniglia PANEANGELI** - 75 g burro morbido - 150 ml latte tiepido (37-40°).

Per farcire e decorare:

60 g burro morbido - 25 g **Zucchero al velo PANEANGELI** - 2 cucchiaini di cacao amaro - 125 g **Gocce di cioccolato PANEANGELI** - 1 uovo sbattuto - **Mandorle affettate 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, uova, aroma e burro.

Amalgamare il tutto con una forchetta, aggiungendo poco per volta il latte tiepido.

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

Rimettere l'impasto nella terrina infarinata, chiuderlo bene con pellicola alimentare e porlo a lievitare in luogo tiepido fino a quando il suo volume sarà raddoppiato (1 ora circa).

Mescolare bene con uno sbattitore il burro morbido con lo zucchero al velo e il cacao fino ad ottenere una crema omogenea.

Stendere l'impasto in una sfoglia (45x30), spalmarvi la crema di burro e distribuirvi le gocce di cioccolato.

Arrotolare le due estremità corte della sfoglia fino a congiungerle al centro. Tagliare il doppio rotolo in 9 parti uguali.

Adagiare le brioche sulla lastra foderata con carta da forno, spennellare con l'uovo sbattuto e farvi aderire le mandorle affettate.

Porre nuovamente a lievitare in un luogo tiepido per 30 minuti circa e cuocere per 12-15 minuti nella parte media del forno preriscaldato (elettrico: 200°C; ventilato: 190°; a gas nella parte alta: 210°C).





Dicembre



Biscotti di Natale

- | | | | |
|----|-----------------------------------|----|-----------------------------------|
| 1 | MARTEDÌ
S. Ansano | 18 | VENERDÌ ☉
S. Graziano Vescovo |
| 2 | MERCOLEDÌ
S. Bibiana | 19 | SABATO
S. Fausta |
| 3 | GIOVEDÌ ☉
S. Francesco Saverio | 20 | DOMENICA
IV d'Avvento |
| 4 | VENERDÌ
S. Barbara | 21 | LUNEDÌ
S. Pietro Canisio |
| 5 | SABATO
S. Giulio | 22 | MARTEDÌ
S. Francesca Cabrini |
| 6 | DOMENICA
II d'Avvento | 23 | MERCOLEDÌ
S. Giovanni di Kenty |
| 7 | LUNEDÌ
S. Ambrogio | 24 | GIOVEDÌ
S. Delfino |
| 8 | MARTEDÌ
Immacolata Concezione | 25 | VENERDÌ ○
Natale del Signore |
| 9 | MERCOLEDÌ
S. Siro | 26 | SABATO
S. Stefano |
| 10 | GIOVEDÌ
N.S. di Loreto | 27 | DOMENICA
S. Giovanni |
| 11 | VENERDÌ ●
S. Damaso Papa | 28 | LUNEDÌ
SS. Martiri |
| 12 | SABATO
S. Giovanna C. | 29 | MARTEDÌ
S. Tommaso Becket |
| 13 | DOMENICA
III d'Avvento | 30 | MERCOLEDÌ
S. Eugenio |
| 14 | LUNEDÌ
S. Giovanni D. Cr. | 31 | GIOVEDÌ
S. Silvestro |
| 15 | MARTEDÌ
S. Valeriano | | |
| 16 | MERCOLEDÌ
S. Albina | | |
| 17 | GIOVEDÌ
S. Lazzaro | | |

Travestiti da Babbo Natale per i tuoi amici e familiari: regala ad ognuno di loro dei bellissimi biscotti natalizi farciti con marzapane.

INGREDIENTI per circa 32 biscotti

Per l'impasto:

400 g farina bianca - 50 g cacao amaro - 50 g zucchero - 125 g **Zucchero al velo PANEANGELI** - 1 fialetta di **Aroma arancia PANEANGELI** - un pizzico di sale - 2 uova - 200 g burro freddo - 1 busta di **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI**.

Per farcire e decorare:

500g di **Marzapane PANEANGELI** - **Zucchero al velo PANEANGELI** - **Ghiaccia reale PANEANGELI** - **Colla alimentare PANEANGELI** - **Zuccheri glitterati PANEANGELI** - 12 ml di acqua a temperatura ambiente.

Setacciare sul piano del tavolo la farina mescolata con il cacao. Nel centro del mucchio praticare una buca e mettervi gli zuccheri, l'aroma, il sale e le uova. Lavorare gli ingredienti incorporando parte della farina fino a ottenere un impasto denso, aggiungere il burro freddo a dadini e, per ultimo, il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** setacciato. Incorporare la farina rimanente. Impastare rapidamente il tutto fino a formare un impasto liscio e omogeneo. Porre in frigorifero per almeno un'ora. Con un matterello stendere metà impasto sul piano del tavolo infarinato in una sfoglia spessa mezzo centimetro. Ritagliare dei biscotti utilizzando delle formine e disporli, non troppo vicini, sulla lastra foderata con carta da forno. Stendere con il matterello un panetto di marzapane tra due fogli di pellicola trasparente e ritagiarlo con le formine. Applicare il marzapane sulla frolla e ricoprire con l'altra frolla. 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 14 minuti circa. Stendere il marzapane avanzato sul piano del tavolo spolverizzato con lo zucchero al velo, in una sfoglia sottile 4-5 mm. Ritagiarlo con le formine e rimpastare quello che avanza sino all'esaurimento. Preparare la ghiaccia con l'acqua e decorare i biscotti e il marzapane. Applicare gli zuccheri glitterati con la colla alimentare.





Per informazioni e suggerimenti:



oppure scrivere a:
PANEANGELI

Casella Postale 213 - 25015 Desenzano del Garda (BS)