

Calendario 2016



*Il tuo anno con gli Angeli*



Cara Amica,

anche quest'anno, come da tradizione, arriva l'atteso appuntamento con il calendario Paneangeli. I nostri Mastri Pasticceri hanno realizzato nuove ricette dolci e salate per farti gustare i dolci della tradizione, come il tiramisù e la zuppa inglese, con una veste nuova, per farti conoscere nuove preparazioni come il muffin sfogliato o il pull apart, per suggerirti nuovi modi di stupire i tuoi cari nelle ricorrenze più classiche come San Valentino e Natale. Per le ricette più difficili da realizzare puoi trovare sul sito [www.paneangeli.it](http://www.paneangeli.it) le immagini delle fasi di preparazione.

Buon 2016!

Shop on line



Entra nel nostro Shop on line  
[shop.paneangeli.com](http://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.



# La grande famiglia PANEANGELI

## Ingredienti

LIEVITI - IMPASTI - AROMI - FARCITURE - ALTRI INGREDIENTI



## Decorazioni

SEMPLICI

CAKE DESIGN



Diventa fan di  
**PANEANGELI**



Entra nel  
**Club PANEANGELI**  
[www.paneangeli.it](http://www.paneangeli.it)



Scarica  
l'applicazione  
per iPhone



Gennaio



Tiramisù decorato

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

INGREDIENTI per 6 porzioni

**Per l'impasto:**

2 uova - 75 g zucchero - 100 g farina bianca - 1 busta di **Vanillina PANEANGELI** - 50 g **Frumina PANEANGELI** - mezza bustina di **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** - 50 g burro.

**Per farcire e decorare:**

250 ml acqua - 35 g zucchero - 3 cucchiaini colmi di caffè solubile - 80 g tuorlo pastorizzato - 50 ml liquore all'uovo - 100 g zucchero - 1 busta di **Vanillina PANEANGELI** - 200 ml panna da montare - 500 g mascarpone - cacao amaro - 1 confezione di **Riccioli di cioccolato PANEANGELI**.

In una terrina sbattere a schiuma i tuorli (serbando le chiare) con 2 cucchiari di acqua bollente e aggiungere gradatamente 50 g di zucchero e la vanillina, sbattendo 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 Frumina e, per ultimo, il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** setacciato. Con la frusta a mano incorporare delicatamente la neve al composto senza sbattere, ruotando la terrina e muovendo la frusta dal basso verso l'alto, in modo che la neve non smonti, aggiungendo a piccole dosi il burro liquefatto tiepido. Mettere l'impasto in una tasca da pasticciere, formare 12 mucchietti di impasto sulla lastra foderata con carta da forno e cuocere per 15 minuti circa nella parte media del forno preriscaldato (elettrico: 180°C, ventilato: 170°C, a gas nella parte alta: 180°C).

Preparare la bagna scaldando l'acqua e mescolandola con zucchero e caffè. Scaldare bene a bagnomaria, montando con una frusta a mano, il tuorlo, il liquore, lo zucchero e la vanillina. Montare la panna. Aggiungere al composto raffreddato il mascarpone e per ultimo incorporare delicatamente la panna montata.

Lasciar raffreddare i biscotti, inzupparli nella bagna al caffè fredda e comporre il tiramisù nei bicchieri alternando strati di crema ai biscotti. Completare spolverizzando la superficie con il cacao amaro e decorare con i riccioli di cioccolato.

Il prodotto pronto va conservato in frigorifero e consumato entro 24 ore.





Febbraio



Torta San Valentino

- |  |   |
|--|---|
| 1 LUNEDÌ<br><i>S. Brigida</i>              | 18 GIOVEDÌ<br><i>S. Simone Vescovo</i>  |
| 2 MARTEDÌ<br><i>Pres. d. Signore</i>       | 19 VENERDÌ<br><i>S. Corrado</i>         |
| 3 MERCOLEDÌ<br><i>S. Biagio</i>            | 20 SABATO<br><i>S. Silvano</i>          |
| 4 GIOVEDÌ<br><i>S. Gilberto</i>            | 21 DOMENICA<br><i>II° di Quaresima</i>  |
| 5 VENERDÌ<br><i>S. Agata</i>               | 22 LUNEDÌ<br><i>S. Margherita</i>       |
| 6 SABATO<br><i>S. Paolo Miki</i>           | 23 MARTEDÌ<br><i>S. Renzo</i>           |
| 7 DOMENICA<br><i>S. Teodoro</i>            | 24 MERCOLEDÌ<br><i>S. Edilberto</i>     |
| 8 LUNEDÌ<br><i>S. Girolamo</i>             | 25 GIOVEDÌ<br><i>S. Cesario</i>         |
| 9 MARTEDÌ<br><i>S. Apollonia</i>           | 26 VENERDÌ<br><i>S. Romeo</i>           |
| 10 MERCOLEDÌ<br><i>S. Scolastica</i>       | 27 SABATO<br><i>S. Leandro</i>          |
| 11 GIOVEDÌ<br><i>Madonna di Lourdes</i>    | 28 DOMENICA<br><i>III° di Quaresima</i> |
| 12 VENERDÌ<br><i>S. Eulalia</i>            | 29 LUNEDÌ<br><i>S. Giusto</i>           |
| 13 SABATO<br><i>S. Maura</i>               |   |
| 14 DOMENICA<br><i>I° di Quaresima</i>      |   |
| 15 LUNEDÌ<br><i>SS. Faustino e Giovita</i> |   |
| 16 MARTEDÌ<br><i>S. Giuliana</i>           |   |
| 17 MERCOLEDÌ<br><i>S. Donato</i>           |   |

INGREDIENTI per 12 porzioni

**Per l'impasto:**

275 g burro - 250 g zucchero - 4 uova - un pizzico di sale - 1 fialetta di **Aroma Vaniglia PANEANGELI** - 250 g farina bianca 00 - 1 bustina di **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** - 20 g cacao amaro.

**Per farcire e decorare:**

2 confezioni di **Preparato per Crema al burro gusto vaniglia PANEANGELI** - 250 g lamponi - 180 g burro - 1 confezione di **Pasta di Zucchero stesa PANEANGELI** - **Colore per dolci Rosso PANEANGELI** - **Colla alimentare PANEANGELI**.

In una terrina a sponde alte lavorare il burro a crema con lo zucchero, aggiungere un uovo alla volta, il sale, l'aroma e setacciarvi sopra la farina e il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI**. Dividere l'impasto in due parti uguali (metà impasto corrisponde a circa 550 g) e ad una delle due parti aggiungere il cacao. Incorporare bene il tutto e mettere i due impasti in due stampi a cerchio apribile (diametro 22 cm) con il fondo foderato con carta da forno. Cuocere nella parte bassa del forno preriscaldato (elettrico: 180°C, ventilato: 170°C, a gas sul ripiano medio: 190°C) per circa 35 minuti.

Sfornare le torte e lasciarle raffreddare per 10 minuti. Passare delicatamente un coltellino lungo il bordo, rimuovere il cerchio apribile ed il fondo dello stampo e capovolgerle su due piatti da portata. Rimuovere la carta da forno dalle torte raffreddate e tagliare entrambe le torte ricavando 3 cerchi concentrici del diametro rispettivamente di 5, 13 e 22 cm. Ricomporre il primo strato di torta alternando il disco chiaro più grande, il disco scuro intermedio e nuovamente il disco chiaro più piccolo.

Preparare 1 busta di crema al burro con 125 g di lamponi e 90 g di burro come indicato sulla confezione e distribuirne metà sul primo strato di torta. Ricomporre i tre dischi di torta rimanenti ed appoggiarli sul primo strato, spalmare la crema al burro sulla torta e porre in frigorifero per 15 minuti. Ricoprire la torta con la pasta di zucchero già stesa e rimuovere la pasta in eccesso. Riporre la torta in frigorifero.

Colorare la pasta di zucchero rimasta con il colore rosso, creando diverse tonalità. Con l'aiuto di stampini, creare cuori di diverse dimensioni e posizionarli sulla torta fissandoli con la colla alimentare. Preparare la seconda busta di crema al burro come la precedente e con l'aiuto di una tasca da pasticciare con bocchetta a stella formare delle rose sulla base della torta.

Conservare la torta in frigorifero e consumare entro 24 ore.



Per vedere le diverse fasi della ricetta vai su:

[www.paneangeli.it](http://www.paneangeli.it)  
e digita il nome della ricetta





Marzo



Pastiera Crumble

- |    |  |    |   |
|----|--|----|---|
| 1  | MARTEDÌ ●<br><i>S. Albino</i>                  | 18 | VENERDÌ<br><i>S. Salvatore</i>                        |
| 2  | MERCOLEDÌ<br><i>S. Basileo</i>                 | 19 | SABATO<br><i>S. Giuseppe</i><br><i>Festa del papà</i> |
| 3  | GIOVEDÌ<br><i>S. Cunegonda</i>                 | 20 | DOMENICA<br><i>Le Palme</i>                           |
| 4  | VENERDÌ<br><i>S. Lucio</i>                     | 21 | LUNEDÌ<br><i>S. Benedetto</i>                         |
| 5  | SABATO<br><i>S. Adriano</i>                    | 22 | MARTEDÌ<br><i>S. Lea</i>                              |
| 6  | DOMENICA<br><i>IV<sup>o</sup> di Quaresima</i> | 23 | MERCOLEDÌ ○<br><i>S. Turibio di M.</i>                |
| 7  | LUNEDÌ<br><i>S. Giovanni Di Dio</i>            | 24 | GIOVEDÌ<br><i>S. Romolo</i>                           |
| 8  | MARTEDÌ<br><i>SS. Perpetua e Felicità</i>      | 25 | VENERDÌ<br><i>Annunc. del Signore</i>                 |
| 9  | MERCOLEDÌ ●<br><i>S. Francesca Romana</i>      | 26 | SABATO<br><i>S. Emanuele</i>                          |
| 10 | GIOVEDÌ<br><i>S. Simplicio Papa</i>            | 27 | DOMENICA<br><i>Pasqua di Resurrezione</i>             |
| 11 | VENERDÌ<br><i>S. Costantino</i>                | 28 | LUNEDÌ<br><i>Lunedì dell'Angelo</i>                   |
| 12 | SABATO<br><i>S. Massimiliano</i>               | 29 | MARTEDÌ<br><i>S. Secondo</i>                          |
| 13 | DOMENICA<br><i>V<sup>o</sup> di Quaresima</i>  | 30 | MERCOLEDÌ<br><i>S. Amedeo</i>                         |
| 14 | LUNEDÌ<br><i>S. Matilde</i>                    | 31 | GIOVEDÌ ●<br><i>S. Beniamino</i>                      |
| 15 | MARTEDÌ ●<br><i>S. Luisa de M.</i>             |    |   |
| 16 | MERCOLEDÌ<br><i>S. Eriberto</i>                |    |   |
| 17 | GIOVEDÌ<br><i>S. Patrizio</i>                  |    |   |

INGREDIENTI per 2 pastiere

**Per l'impasto:**

300 g farina bianca - 100 g farina di mandorle - 125 g **Zucchero al velo PANEANGELI** - 1 uovo e 1 tuorlo - 1 busta di **Vanillina PANEANGELI** - mezza fialetta di **Aroma limone PANEANGELI** - 175 g burro - 1 bustina di **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** - 1 confezione di **Mandorle affettate PANEANGELI**.

**Per farcire:**

420 g grano cotto in lattina - 300 ml latte - 15 g burro - 500 g ricotta - 350 g zucchero - 1 busta di **Vanillina PANEANGELI** - 3 uova e 2 tuorli - 70 g **Arancia candita PANEANGELI** - 1 fialetta di **Aroma Fior d'Arancio PANEANGELI**.

**Per decorare:**

**Zucchero al velo PANEANGELI.**

Portare ad ebollizione in un pentolino il grano cotto, il latte e 15 g di burro e far cuocere a fuoco lento per 10 minuti, sempre mescolando. Lasciare raffreddare. Per l'impasto, mescolare la farina setacciata, 75 g di farina di mandorle, zucchero al velo, uovo, tuorlo, vanillina, aroma, burro a pezzettini e, per ultimo, il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** setacciato. Impastare rapidamente il tutto, fino ad ottenere una pasta liscia.

Per il ripieno, mescolare in una terrina ricotta, zucchero e vanillina, poi aggiungere una alla volta le uova intere ed i tuorli. Unire infine il grano precotto raffreddato, l'arancia candita e l'aroma fior d'arancio. Frullare il ripieno e passarlo al setaccio a maglia fine. Dividere l'impasto a metà. Di ogni metà, stenderne i due terzi sul fondo e sulle pareti di due stampi per crostate rettangolari (35 x 11 cm) imburati ed infarinati, formando un bordo alto 3 cm, quindi versare all'interno di ognuna la metà del ripieno. Tostare le mandorle affettate. Mescolare l'impasto rimanente con la farina di mandorle avanzata e con le mandorle affettate. Sbriciolare l'impasto ottenuto sulla superficie delle pastiere. Cuocere per 50 minuti circa nella parte inferiore del forno preriscaldato (elettrico: 180°C, ventilato: 170°C, a gas nella parte media: 180°C).

Spolverizzare le pastiere raffreddate con lo zucchero al velo prima di servire.

Il prodotto pronto per il consumo va conservato in frigorifero e consumato entro 48 ore.





Aprile



Muffin sfogliati allo speck

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

INGREDIENTI per 10 muffin

**Per l'impasto:**

175 g burro - 300 g farina bianca 00 - 1 bustina di **Lievito di birra Mastro Fornaio PANEANGELI** - 10 g zucchero - 150-175 ml acqua tiepida (37-40°C) - 1 cucchiaino di sale.

**Per farcire:**

1 uovo - 25 g parmigiano grattugiato - 50 g gherigli di noce tritati - 140 g circa speck affettato.

Impastare il burro con 50 g di farina, formare un panetto rettangolare e porre in frigorifero. Setacciare la farina restante in una terrina larga e mescolarvi il **Lievito di birra Mastro Fornaio**. Al centro del mucchio praticare una buca e versarvi lo zucchero. Amalgamare il tutto con 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 del liquido. Rimettere l'impasto nella terrina infarinata, coprirlo con pellicola trasparente e porlo a lievitare in frigorifero per 20 minuti. Con l'aiuto di un matterello stendere l'impasto sul piano del tavolo infarinato, formando un quadrato di circa 20 cm, porre nel centro il panetto di burro e ricoprirlo completamente con l'impasto evitando sovrapposizioni. Con un matterello stendere la pasta in un rettangolo e chiuderla a portafoglio ottenendo tre strati. Ripetere l'operazione una seconda volta e riporre la pasta in frigorifero per 20 minuti, coprendola con un foglio di pellicola trasparente. Riprendere la pasta, stenderla in una sfoglia rettangolare e chiuderla a portafoglio ottenendo tre strati. Ripetere l'operazione una seconda volta e riporre la pasta in frigorifero per 20 minuti, coprendola con un foglio di pellicola trasparente.

Con il matterello stendere l'impasto sul piano del tavolo infarinato in una sfoglia rettangolare 28 x 50 cm circa. Spennellare la superficie con l'uovo sbattuto amalgamato al formaggio e cospargere con i gherigli di noce. Con una rotella tagliare 10 strisce di pasta 5 x 28 cm. Coprire le strisce con lo speck ed arrotolarle leggermente a spirale. Disporre le spirali di pasta in stampi di alluminio imburattati ed infarinati (o in silicone) e porli a lievitare in luogo tiepido per 20 minuti circa. Cuocere nella parte media del forno preriscaldato elettrico: 190°C, ventilato: 180°C, a gas: 180°C) per 25 minuti circa. Servire i muffin intiepiditi.

Conservare in frigorifero e consumare entro 24 ore.



Per vedere le diverse fasi della ricetta vai su: [www.paneangeli.it](http://www.paneangeli.it) e digita il nome della ricetta





Maggio



Panini Gourmet

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

INGREDIENTI per 6 panini

**Per l'impasto:**

250 g farina integrale - 200 g farina manitoba - 1 bustina di **Lievito per Pane PANEANGELI** - 10 g zucchero (2 cucchiaini) - 1 cucchiaio di semi di lino tostati - 50 ml olio di oliva - 250 ml circa di acqua tiepida (37-40°C) - 1 cucchiaino di sale - 2 cucchiari di olio di oliva.

**Per farcire:**

2 avocado maturi - 1 cipollotto rosso tritato - 1 peperoncino piccante fresco tagliato a listarelle - 1 pizzico di sale - il succo di 1 lime - 2 rametti di coriandolo fresco tritato - 300 g di tonno fresco - sale - pepe - 1 pompelmo rosa.

Setacciare le farine in una terrina larga e mescolarvi il **Lievito per Pane**. Al centro del mucchio praticare una buca e versarvi zucchero, semi e olio. Amalgamare il tutto con l'aiuto di 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 ermeticamente 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 6 parti uguali, stendere ogni pezzo in una sfoglia rettangolare dello spessore di 1 cm e arrotolarli dal lato più lungo, formando dei filoncini. Spennellare i filoncini con l'olio, disporli sulla lastra del forno foderata con carta da forno e porre a lievitare nuovamente in luogo tiepido per 1 ora circa. Cuocere per 20 minuti nella parte media del forno preriscaldato (elettrico: 200°C, ventilato: 190°C, a gas: nella parte alta a 200°C).

Preparare la guacamole mescolando la polpa dell'avocado schiacciata con il cipollotto, il peperoncino, il sale, il succo di lime ed il coriandolo. Tagliare il tonno a trancetti, cuocerlo sulla piastra ben riscaldata, salare e pepare a piacere. Pelare a vivo il pompelmo e tagliarlo a fettine sottili. Tagliare i panini e farcirli distribuendo la guacamole, adagiarvi sopra i filetti di tonno e completare con il carpaccio di pompelmo.

Farcire i panini solo prima di servire.

Conservare in frigorifero e consumare entro 24 ore.





Giugno



Meringatine

1	MERCOLEDÌ <i>S. Giustino</i>	18	SABATO <i>S. Marina</i>
2	GIOVEDÌ <i>S. Marcellino</i> <i>Festa della Repubblica</i>	19	DOMENICA <i>S. Gervasio</i>
3	VENERDÌ <i>S. Carlo L.</i>	20	LUNEDÌ ○ <i>S. Silverio Papa</i>
4	SABATO <i>S. Quirino</i>	21	MARTEDÌ <i>S. Luigi Gonzaga</i>
5	DOMENICA ● <i>S. Bonifacio</i>	22	MERCOLEDÌ <i>S. Paolino</i>
6	LUNEDÌ <i>S. Norberto</i>	23	GIOVEDÌ <i>S. Lanfranco</i>
7	MARTEDÌ <i>S. Roberto</i>	24	VENERDÌ <i>Nativ. S. Giov. Battista</i>
8	MERCOLEDÌ <i>S. Medardo</i>	25	SABATO <i>S. Guglielmo</i>
9	GIOVEDÌ <i>S. Eufrem</i>	26	DOMENICA <i>S. Virgilio</i>
10	VENERDÌ <i>S. Diana</i>	27	LUNEDÌ ● <i>S. Cirillo D'Alessandria</i>
11	SABATO <i>S. Barnaba</i>	28	MARTEDÌ <i>S. Attilio</i>
12	DOMENICA ● <i>S. Guido</i>	29	MERCOLEDÌ <i>SS. Pietro e Paolo</i>
13	LUNEDÌ <i>S. Antonio da Padova</i>	30	GIOVEDÌ <i>SS. Primi Martiri</i>
14	MARTEDÌ <i>SS. Eliseo e Valerio</i>		
15	MERCOLEDÌ <i>S. Germana</i>		
16	GIOVEDÌ <i>S. Aureliano</i>		
17	VENERDÌ <i>S. Gregorio B.</i>		

INGREDIENTI per 6 meringatine

**Per l'impasto:**

1 confezione di **Preparato per Meringa PANEANGELI** - 50 ml di acqua.

**Per farcire e decorare:**

250 g formaggio spalmabile - 50 g **Zucchero al velo PANEANGELI** - 1 **Vaniglia in bacca PANEANGELI** - frutti di bosco freschi - menta.

Versare la busta di preparato per meringa in una terrina a sponde alte di medie dimensioni e aggiungere 50 ml di acqua. Mescolare bene con lo sbattitore elettrico e sbattere per 3 minuti alla massima velocità.

Disegnare su un foglio di carta da forno 12 rettangoli (8 x 4 cm). Con l'aiuto di un cucchiaino riempire la tasca da pasticciere presente all'interno della confezione. Tagliare la tasca a 1 cm dalla punta e dare forma alle meringhe su una lastra da forno foderata con la carta da forno, restando all'interno dei rettangoli disegnati. Con il restante impasto ricavare 24 bottoncini di meringa. Cuocere sul ripiano medio del forno preriscaldato (elettrico: 100°C, ventilato: 90°C) per 90 minuti. Spegner il forno e lasciarvi raffreddare le meringhe.

Per la farcitura lavorare a crema il formaggio spalmabile, aggiungere lo zucchero al velo e i semi della bacca di vaniglia. Con l'aiuto di un cucchiaino riempire una tasca da pasticciere con bocchetta a stella piccola. Distribuire alcuni ciuffi di crema su metà delle cialde di meringa, disporre metà della frutta, aggiungere altri ciuffi di crema sopra la frutta e sovrapporre le restanti cialde.

Terminare la decorazione distribuendo la restante crema al formaggio, la frutta, i bottoncini di meringa (4 per ogni meringatina) e qualche foglia di menta.

Conservare le meringatine in frigorifero e consumare entro 48 ore.





Luglio



Plumcake salato

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

INGREDIENTI per 12 porzioni

**Per l'impasto:**

2 uova - 25 g formaggio pecorino grattugiato - 25 g formaggio grana grattugiato - 1 confezione di Crème Fraiche - sale - pepe - 150 g farina bianca - 1 bustina di **Lievito Pizzaiolo PANEANGELI** - 25 g peperone rosso tagliato a dadini - 25 g peperone giallo tagliato a dadini - 25 g porro tritato - 25 g piselli surgelati - semi di zucca.

Lavorare i tuorli con il grana e il pecorino (conservando le chiare) e aggiungere gradatamente la crème fraiche. Salare e pepare a piacere.

Montare le chiare a neve durissima. Versare il composto montato sui tuorli, setacciarvi sopra la farina e, per ultimo, il **Lievito Pizzaiolo**.

Con la frusta a mano incorporare delicatamente il tutto senza sbattere. Aggiungere i peperoni, il porro e i piselli, mescolando bene.

Mettere l'impasto in uno stampo da plumcake (lunghezza 22 cm circa) e distribuirvi sopra i semi di zucca.

Cuocere per 40-45 minuti nella parte bassa del forno preriscaldato (elettrico: 180°C, ventilato: 170°C, a gas parte alta: 190°C).

Conservare in frigorifero e consumare entro 48 ore.





Agosto



Fragezzini Pizza

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

INGREDIENTI per 16 porzioni

**Per l'impasto:**

500 g farina manitoba - 1 bustina di **Lievito di birra Mastro Fornaio PANEANGELI** - 10 g zucchero (2 cucchiaini) - 5 cucchiai di olio d'oliva - 375-400 ml acqua tiepida (37-40°C) - sale.

**Per farcire:**

olio di oliva - 500 g insalata di mare - 200 g pomodorini - 1 mazzetto di prezzemolo - sale - basilico fresco.

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 tre cucchiai di olio. 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). Stendere l'impasto ben lievitato direttamente nella lastra da forno (30 x 40 cm) unta con due cucchiai d'olio e porre nuovamente a lievitare in luogo tiepido per circa 30 minuti.

Con l'aiuto di una spatola incidere l'impasto in modo da ottenere 8 rettangoli uguali (15 x 10 cm). Distribuire un filo di olio sulle linee tracciate e con la spatola incidere nuovamente in modo che l'olio penetri fino a separare l'impasto.

Cuocere per 15-18 minuti circa nella parte media del forno preriscaldato (elettrico: 210°C, ventilato: 200°C, a gas: 220°C). Sfornare, lasciar intiepidire leggermente e separare i rettangoli.

Tagliare i rettangoli a metà in diagonale e praticare un taglio in modo da creare una tasca. Frullare il prezzemolo con 6 cucchiai di olio e un pizzico di sale. Farcire con insalata di mare, qualche cucchiaino di prezzemolo frullato, i pomodorini tagliati a metà e guarnire con foglie di basilico fresco.

Servire tiepido.

Conservare in frigorifero e consumare entro 48 ore.





Settembre



Pull Apart

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

INGREDIENTI per 12 porzioni

**Per l'impasto:**

200 g farina bianca 00 - 150 g farina manitoba - 1 bustina di **Lievito di birra Mastro Fornaio PANEANGELI** - 75 g zucchero - 1 busta di **Vanillina PANEANGELI** - 1 fialetta di **Aroma Mandorla PANEANGELI** - 1 cucchiaino di miele - 1 uovo - 75 g burro morbido - 100 ml circa di latte tiepido (37-40°C) - 1 cucchiaino raso di sale.

**Per farcire:**

1 mela - 25 g burro - 3 cucchiaini di zucchero di canna - cannella - 1 confezione di **Mandorle affettate PANEANGELI**.

**Per decorare:**

**Zucchero al Velo 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, vanillina, aroma, miele, uovo e burro. Amalgamare il tutto con l'aiuto di una forchetta, aggiungendo un po' alla volta il latte tiepido 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 (1 ora e mezza circa).

Per la farcitura sbucciare e tagliare la mela a pezzetti, cuocerla in padella con il burro e 2 cucchiaini di zucchero di canna, per circa 5 minuti. Aggiungere la cannella a piacere, frullare il tutto e lasciar raffreddare. Tostare le mandorle affettate.

Stendere l'impasto ben lievitato in una sfoglia (30 x 40 cm). Partendo dal lato lungo tagliare 5 strisce di pasta (8 x 30 cm). Lasciare la prima striscia intera e tagliare a metà le altre 4 strisce di pasta, ottenendo 8 rettangoli. Arrotolare la prima striscia ottenendo una rosa e disporla nel centro di uno stampo a cassetta (lunghezza 25 cm) foderato con carta da forno. Distribuire sui rettangoli di pasta ottenuti in precedenza la purea di mele e le mandorle affettate, sovrapponendo poi i rettangoli una volta farciti. Disporre le sfoglie così ottenute nello stampo a cassetta mantenendo la farcitura aderente alla rosa. Porre a lievitare in un luogo tiepido per 40 minuti circa. Cuocere per 40-45 minuti nella parte bassa del forno preriscaldato (elettrico: 200°C, ventilato: 190°C, a gas: 210°C).

Spolverizzare il pull apart raffreddato con zucchero al velo prima di servire.

Conservare in frigorifero e consumare entro 48 ore.



Per vedere le diverse fasi della ricetta vai su: [www.paneangeli.it](http://www.paneangeli.it) e digita il nome della ricetta





Ottobre



Eclair tutto cioccolato

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

INGREDIENTI per 32 eclair

**Per l'impasto:**

200 ml acqua - 175 g burro - 1 pizzico di sale - 1 cucchiaino di zucchero - 200 g farina bianca - mezza bustina di **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** - 1 busta di **Vanillina PANEANGELI** - 5 uova.

**Per farcire e decorare:**

2 buste di **Preparato per Crema Chantilly PANEANGELI** - 400 ml latte freddo di frigorifero - 100 g cioccolato bianco sciolto e raffreddato - 1 busta di **Pannafix PANEANGELI** - 1 busta di **Preparato per Crema al Cioccolato PANEANGELI** - 200 ml latte - 250 g mascarpone - **Decorazioni al cioccolato PANEANGELI - Matite cioccocaramel PANEANGELI.**

Portare ad ebollizione in un pentolino con manico lungo acqua, burro, sale e zucchero. Togliere dal fuoco ed aggiungere tutta la farina setacciata con il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI**. Mescolare con un cucchiaino di legno fino ad ottenere una palla liscia e compatta, quindi riscaldare per 1 minuto, sempre mescolando. Mettere la palla ancora calda in una terrina ed aggiungervi la vanillina e un uovo alla volta, mescolando finché l'impasto assume un aspetto lucente e compatto e cade pesantemente dal mestolo, formando lunghe punte. Con l'aiuto di una tasca da pasticciere con bocchetta liscia grande formare delle strisce di impasto lunghe 8 cm sulla lastra foderata con carta da forno, non troppo vicine tra loro. Cuocere per 23-25 minuti nella parte media del forno preriscaldato (elettrico e a gas: 200°C, ventilato: 190°C). Non aprire il forno nei primi 15 minuti di cottura perché la lievitazione potrebbe essere compromessa.

Preparare la crema Chantilly con il latte freddo ed il cioccolato sciolto e raffreddato, montando per 5 minuti con un frullatore elettrico alla massima velocità. Aggiungere il Pannafix amalgamando bene il tutto. Preparare la crema al cioccolato con 200 ml di latte nel modo indicato sulla confezione e incorporare il mascarpone.

Tagliare gli eclair in due strati e, con la tasca da pasticciere con bocchetta a stella, farcirli alternando ciuffi di crema Chantilly e di crema al cioccolato. Ricomporre gli eclair e decorarli con le matite e le decorazioni al cioccolato.

Conservare in frigorifero e consumare entro 48 ore.





Novembre



Rotolo Zuppa Inglese

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

INGREDIENTI per 16 porzioni

**Per l'impasto:**

1 busta di **Preparato per Crema al cioccolato PANEANGELI** - 200 ml latte - 3 uova - 120 g zucchero - 1 fialetta di **Aroma Vaniglia PANEANGELI** - 1 presa di sale - 75 g farina bianca - 50 g **Fecola PANEANGELI** - mezza bustina di **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI**.

**Per la bagna:**

100 ml di acqua - 25 g zucchero - 25 ml di liquore alchermes.

**Per farcire e decorare:**

2 buste di **Preparato per Crema Chantilly PANEANGELI** - 400 g yogurt alla vaniglia - **Cuoricini di cioccolato PANEANGELI**.

Preparare la crema al cioccolato con 200 ml di latte, seguendo le indicazioni riportate sulla confezione. Riempire una tasca da pasticciere con bocchetta liscia piccola e con due terzi della crema formare un motivo decorativo a strisce sottili su una lastra da forno (30 x 40 cm) foderata con carta da forno. Far riposare in congelatore per 30 minuti. Sbattere a schiuma i tuorli (conservando le chiare) con 3 cucchiaini di acqua bollente, aggiungere gradatamente 80 g di zucchero, aroma e sale, sbattendo fino ad ottenere una massa cremosa. Montare le chiare a neve durissima con lo zucchero rimasto, versarle sui tuorli sbattuti e setacciarvi sopra la farina mescolata con la fecola ed infine 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 smonti. Distribuire delicatamente l'impasto in modo uniforme sulla lastra da forno, ricoprendo la decorazione di crema al cioccolato creata in precedenza e cuocere per 12-13 minuti nella parte media del forno preriscaldato (elettrico: 180°C, ventilato: 170°C, a gas: 190°C). Sfnare il dolce, tagliarne i bordi (1 cm circa), arrotolarlo dal lato più lungo e lasciarlo raffreddare.

Preparare la bagna scaldando in un pentolino l'acqua con lo zucchero, lasciar raffreddare ed aggiungere l'alchermes. Preparare 1 busta di crema Chantilly con 200 g di yogurt, seguendo le istruzioni riportate sulla confezione. Srotolare il rotolo raffreddato, distribuirvi la bagna, la crema Chantilly e la crema al cioccolato avanzata dalla decorazione ed arrotolare nuovamente rimuovendo delicatamente la carta da forno. Lasciar riposare il rotolo in frigorifero per 30 minuti prima di servire. Preparare la seconda busta di crema Chantilly con 200 g di yogurt, seguendo le istruzioni di preparazione riportate sulla confezione.

Con l'aiuto di una tasca da pasticciere decorare il piatto con la crema e terminare con i cuoricini di cioccolato.

Conservare in frigorifero fino al momento di servire e consumare entro 48 ore.





*Dicembre*



*Torta di Natale*

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

INGREDIENTI per 12 porzioni

**Per l'impasto:**

200 g cioccolato fondente - 200 g burro - 4 uova - 225 g zucchero - 1 busta di **Vanillina PANEANGELI** - 100 g cocco rapè - 200 g farina bianca 00 - 25 g cacao amaro - 1 bustina di **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** - 50 ml latte.

**Per farcire e decorare:**

1 confezione di **Preparato per Crema al burro gusto vaniglia PANEANGELI** - 150 ml latte di cocco - 90 g burro - 2 confezioni di **Pasta di Zucchero PANEANGELI** - 2 confezioni di **Colore per Dolci blu PANEANGELI** - 2 confezioni di **Colore per Dolci rosso PANEANGELI** - 3 bastoncini di biscotto - 1 confezione di **Perline morbide PANEANGELI** - **Colla alimentare PANEANGELI**.

In un pentolino far sciogliere il cioccolato con il burro. In una terrina sbattere le uova con lo zucchero e la vanillina, aggiungere il cocco e la farina mescolata e setacciata con cacao e **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI**. Incorporare il tutto con una frusta a mano aggiungendo gradatamente il latte. Versare l'impasto in una tortiera a cerchio apribile del diametro di 24 cm con il fondo foderato con carta da forno. Cuocere la torta per 50 minuti circa nella parte inferiore del forno preriscaldato (elettrico: 180°C, ventilato: 170°C, a gas nella parte media: 190°C).

Preparare la crema al burro con il latte di cocco e il burro, seguendo le istruzioni riportate sulla confezione. Tagliare la torta raffreddata in 2 strati, distribuire due terzi della crema al burro sul primo strato, ricomporre la torta e distribuire la crema al burro rimasta sulla superficie e sui bordi della torta. Porre la torta in frigorifero.

Colorare 300 g di pasta di zucchero di blu notte, stenderla e ricoprire la torta.

Con la pasta di zucchero restante e i bastoncini formare gli alberelli e le stelle e completare con le perline morbide, fissando le decorazioni con l'aiuto della colla alimentare.

Conservare in frigorifero e consumare entro 48 ore.





Per informazioni e suggerimenti:



oppure scrivere a:  
**PANEANGELI**

Casella Postale 213 - 25015 Desenzano del Garda (BS)