



◆◆◆◆◆ **Calendario 2022** ◆◆◆◆◆





## Cari Amici

Il 2022 è alle porte e come ogni anno, siamo felici di mostrarvi il nuovo calendario Paneangeli, con le sue 12 ricette inedite e numerose novità! Gli ultimi anni ci hanno permesso di riscoprire il piacere di mettere le mani in pasta e alimentare sempre di più la nostra passione per la cucina. Vi vogliamo ringraziare per aver scelto Paneangeli come alleato per le vostre preparazioni.

Per far sì che la passione e la voglia di sperimentare non si esauriscano mai, abbiamo lavorato a grandi novità che siamo orgogliosi di presentarvi.

Abbiamo rinnovato il sito Paneangeli.it che vi accompagnerà in modo chiaro e semplice nella scoperta e preparazione delle ricette e nella ricerca di informazioni sui prodotti, e nel quale vi aspettano numerosi consigli e approfondimenti di pasticceria e panificazione. E per gli amanti del nostro calendario, abbiamo creato dei contenuti speciali dedicati alle ricette del mese... non perdetevi l'appuntamento mensile nella sezione del sito dedicata al Calendario!

La seconda novità si chiama Qubi, il primo programma fedeltà di Paneangeli che premia la vostra passione per le mani in pasta.

Infine, la gamma Paneangeli ha dato il benvenuto alla nuova Vaniglia Naturale, una polvere aromatizzante pronta all'uso arricchita con estratto e bacche di vaniglia macinate, per donare una delicata e naturale fragranza ai vostri dolci.

Grazie alla sua esperienza di più di 80 anni e alla sua ricca gamma di prodotti, anche quest'anno Paneangeli sarà sempre al vostro fianco per supportare e accompagnare le vostre magie in cucina. Infatti, con i numerosi ingredienti per dolci e salati e le sfiziose decorazioni, ogni giorno potrete sperimentare nuove ricette.

Auguriamo a tutti i pasticceri e fornai di casa un buon anno!

### Ingredienti per dolci



### Decorazioni



### Lieviti per Salati





## Qubi: il programma fedeltà che premia la tua passione!



Esiste da sempre nei ricettari la dicitura «q.b.», ovvero la «dose perfetta» o «dose a piacere», che rappresenta la passione per la cucina supportata dall'esperienza del saper fare.

Paneangeli lancia Qubi, il nuovo programma fedeltà che ti permette di essere gratificato e premiato per la tua passione. Acquista i prodotti, prepara gustose ricette, invita i tuoi amici e partecipa alle diverse attività proposte come sondaggi e concorsi: in questo modo accumuli punti preziosi per richiedere i premi più adatti a te.

Paneangeli sarà al tuo fianco nella scoperta di nuove ricette e supportandoti con idee e consigli, per nutrire giorno dopo giorno la tua passione.

### Come funziona?

1. Iscriviti a Qubi sul sito Paneangeli.it
2. Dai sfogo alla tua passione e accumula punti
3. Richiedi i tuoi premi

Scopri di più sul sito [www.paneangeli.it](http://www.paneangeli.it) e iscriviti subito!

Riconosciamo la tua passione per le mani in pasta



Operazione a premi "Qubi" valida dal 30/09/21 al 31/12/22. I punti potranno essere riscattati per la richiesta di premi sino al 31 gennaio 2023, salvo eventuali proroghe del programma.

Regolamento completo su [www.paneangeli.it](http://www.paneangeli.it)



**Wool roll bread salato**

# Gennaio 2022

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

## INGREDIENTI:

### Per l'impasto:

- 250 g farina 0
- 150 g farina manitoba
- 1 busta di **Lievito di birra Mastro Fornaio PANEANGELI**
- 10 g zucchero
- 1 uovo
- 200 ml latte
- 50 g burro morbido
- 1 pizzico di sale

### Per farcire e spennellare:


- 150 g prosciutto cotto a dadini
- 150 g scamorza a dadini
- burro fuso.

Setaccia le farine in una terrina e unisci il **Lievito di birra Mastro Fornaio**. Al centro del mucchio versa lo zucchero e l'uovo. Amalgama il tutto con l'aiuto di una forchetta, aggiungendo un po' per volta il latte tiepido e il sale. Incorpora il burro morbido all'impasto. Lavora l'impasto su un piano infarinato per almeno 10 minuti, allargandolo con i pugni chiusi, riavvolgendolo e sbattendolo sul tavolo, fino al completo assorbimento dei liquidi. Rimetti l'impasto nella terrina infarinata, coprilo ermeticamente con pellicola alimentare e ponilo a lievitare in un luogo tiepido, fino a quando il suo volume è raddoppiato (40 minuti circa). Dividi l'impasto ben lievitato in 4 parti uguali, con l'aiuto di un matterello stendi ogni pezzo in una sfoglia rettangolare, con una rotella liscia fai dei tagli paralleli a pettine su una metà del rettangolo, mentre sulla metà rimasta intera disponi il prosciutto e la scamorza a cubetti.

Partendo dalla parte farcita, arrotola il rettangolo su sé stesso e adagialo in una tortiera rotonda dai bordi alti e del diametro di 26 cm, con il fondo foderato con carta forno.

 60 minuti  Media  Lievitazione

Procedi allo stesso modo con gli altri pezzi di impasto, adagiandoli a cerchio nella tortiera e spennellandoli con il burro fuso. Poni a lievitare in un luogo tiepido per 30-40 minuti. Cuoci per 20-25 minuti nella parte bassa del forno preriscaldato (elettrico: 180°C, ventilato: 170°C, a gas nella parte media 190°C).

 **Consiglio:** il wool roll bread, conosciuto come pane gomitolato di lana, è una moda che sta spopolando in tutto il mondo. Più sottili sono i tagli a pettine, più il risultato finale sembrerà davvero un gomitolato di lana!





## Cupcake di Carnevale

# Febbraio 2022

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SABATO	DOMENICA
	<b>1</b> S. Verdiana	<b>2</b> Pres. d. Signore	<b>3</b> S. Biagio	<b>4</b> S. Gilberto	<b>5</b> S. Agata	<b>6</b> S. Paolo Miki
<b>7</b> S. Teodoro	<b>8</b> S. Girolamo	<b>9</b> S. Apollonia	<b>10</b> S. Scolastica	<b>11</b> Madonna di Lourdes	<b>12</b> S. Eulalia	<b>13</b> S. Maura
<b>14</b> S. Valentino	<b>15</b> SS. Faustino e Giovita	<b>16</b> S. Giuliana	<b>17</b> S. Donato	<b>18</b> S. Simone Vescovo	<b>19</b> S. Mansueto	<b>20</b> S. Silvano
<b>21</b> S. Eleonora	<b>22</b> S. Margherita	<b>23</b> S. Renzo	<b>24</b> S. Edilberto	<b>25</b> S. Cesario	<b>26</b> S. Romeo	<b>27</b> S. Leandro
<b>28</b> S. Romano Abate						

## INGREDIENTI:

### Per l'impasto:

- 125 g burro morbido
- 100 g zucchero semolato
- 2 uova
- 1 fialetta di **Aroma Mandorla PANEANGELI**
- 100 g farina bianca 00
- 75 g **Frumina PANEANGELI**
- Mezza bustina di **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** (2 cucchiaini)
- 60 ml latte.

### Per decorare:

- 200 ml latte freddo
- 200 g formaggio spalmabile
- 150 g **Dolceneve PANEANGELI**
- **Colori per Dolci giallo, rosso e blu PANEANGELI**
- **Codette Arcobaleno PANEANGELI**
- **Palline Arcobaleno PANEANGELI**.

In una terrina sbatti il burro con lo zucchero, aggiungi le uova, l'aroma, la farina mescolata e setacciata con la frumina, il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** setacciato ed infine aggiungi il latte.

Distribuisci l'impasto in 20 pirottini per muffin (diametro 5 cm circa) e cuoci nella parte media del forno preriscaldato (elettrico: 175°C, ventilato: 165°C, a gas: 185°C) per 18-20 minuti.

Prepara la Dolceneve con il latte e il formaggio spalmabile freddi di frigorifero, seguendo le modalità di preparazione presenti sulla confezione.

Dividi la crema in due parti uguali e aggiungi i colori per dolci. Per le tonalità segui le istruzioni riportate sul foglietto illustrativo nella confezione.

Durante la lavorazione riponi in frigorifero le parti di crema non utilizzate al momento.

Con una tasca da pasticciere con bocchetta a stella, distribuisci

 40 minuti  Carnevale  Media

la Dolceneve colorata sui cupcake raffreddati. Prima di servire infila uno stecco alla base dei cupcake e termina la decorazione con le codette e le palline arcobaleno.

Conserva i cupcake decorati in frigorifero e consumali entro 24 ore.

.....

.....

.....


.....

.....

.....

.....

.....

 **Consiglio:** quando utilizzi la tasca da pasticciere, non riempirla oltre misura. È consigliabile non superare i  $\frac{2}{3}$  della sua capienza: un'eccessiva quantità di crema affaticherebbe la mano e le decorazioni risulterebbero imprecise.





**Morbidi tortini al cacao**



# Marzo 2022

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SABATO	DOMENICA
	<b>1</b> S. Albino	<b>2</b> ● Le Ceneri	<b>3</b> S. Cunegonda	<b>4</b> S. Lucio	<b>5</b> S. Adriano	<b>6</b> I di Quaresima
<b>7</b> S. Felicità	<b>8</b> S. Giovanni di Dio	<b>9</b> S. Francesca Romana	<b>10</b> ° S. Simplicio Papa	<b>11</b> S. Costantino	<b>12</b> S. Massimiliano	<b>13</b> II di Quaresima
<b>14</b> S. Matilde Regina	<b>15</b> S. Longino	<b>16</b> S. Eriberto	<b>17</b> S. Patrizio	<b>18</b> S. Salvatore	<b>19</b> ○ Festa del papà	<b>20</b> III di Quaresima
<b>21</b> S. Benedetto	<b>22</b> S. Lea	<b>23</b> S. Turibio	<b>24</b> S. Romolo	<b>25</b> ° Annunc. del Signore	<b>26</b> S. Emanuele	<b>27</b> IV di Quaresima
<b>28</b> S. Sisto Papa	<b>29</b> S. Secondo Martire	<b>30</b> S. Amedeo	<b>31</b> S. Beniamino			

## INGREDIENTI:

### Per l'impasto:

- 120 g burro morbido
- 100 g **Zucchero al Velo PANEANGELI**
- 2 uova
- 1 fialetta di **Aroma Vaniglia PANEANGELI**
- 160 g farina 00
- 25 g **Cacao Amaro PANEANGELI**
- 1 bustina di **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI per Microonde**
- 100 ml latte
- 80 g **Gocce di cioccolato PANEANGELI**.

### Per farcire e decorare:

- 250 g lamponi
- 50 g **Dolceneve PANEANGELI**
- 150 ml latte freddo di frigorifero
- **Decorazioni al gusto Cioccolato PANEANGELI.**

In una terrina sbatti il burro con lo zucchero, aggiungi le uova, l'aroma, la farina mescolata e setacciata con il cacao, il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI per Microonde**, il latte e le gocce di cioccolato. Suddividi l'impasto in 9 tazze larghe e al centro di ognuna poni 3 lamponi.

Cuoci in microonde tre tazze per volta a 750 W per 3 minuti. Prepara la Dolceneve con il latte seguendo le indicazioni riportate sulla confezione e con l'aiuto di una tasca da pasticciere con bocchetta liscia, decora i tortini raffreddati.

Prima di servire termina le decorazioni con i lamponi e le decorazioni al gusto cioccolato.

Conserva i tortini decorati in frigorifero e consumali entro 24 ore.

 20 minuti  Festa del papà  Facile

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

 **Consiglio:** per la cottura in microonde, utilizzare contenitori in vetro, vetroceramica o pyrex.





# Pastiera salata di Pasqua

# Aprile 2022

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SABATO	DOMENICA
				1 Sant'Ugo di Grenoble	2 S. Francesco di P.	3 V di Quaresima
4 S. Isidoro	5 S. Vincenzo	6 S. Guglielmo	7 S. Ermanno	8 Sant'Alberto Dionigi	9 S. Maria di Cleofe	10 Le Palme
11 S. Stanislao	12 S. Giulio Papa	13 S. Martino Papa	14 S. Abbondio	15 S. Annibale	16 S. Lamberto	17 Pasqua di Resurrezione
18 Dell'Angelo	19 S. Ermogene	20 S. Adalgisa	21 S. Anselmo	22 S. Caio	23 S. Giorgio	24 D. In Albis
25 S. Marco Evangelista	26 S. Cleto	27 S. Zita	28 S. Valeria	29 S. Caterina da Siena	30 S. Pio V	

## INGREDIENTI:

### Per l'impasto:

- 300 g farina 00
- 1 cucchiaino colmo di sale
- 1 uovo + 1 tuorlo
- 150 g burro
- 1 bustina **Lievito Pizzaiolo Torte Salate e Piadine PANEANGELI**.

### Per il ripieno:

- 225 g grano cotto
- 100 ml latte
- 25 g burro
- 350 g ricotta
- 50 g grana
- Sale e pepe
- 2 uova + 1 tuorlo
- 100 g pancetta a cubetti.

Porta ad ebollizione in un pentolino il grano cotto e il latte, aggiungi il burro e cuoci a fuoco lento per 10 minuti, sempre mescolando. Lascia raffreddare.

Per l'impasto, mescola la farina setacciata, il sale, l'uovo, il tuorlo, il burro a pezzettini e, per ultimo, il **Lievito Pizzaiolo Torte Salate e Piadine** setacciato.

Impasta il tutto fino ad ottenere una pasta liscia.

Per il ripieno, mescola in una terrina la ricotta, il grana, il sale e il pepe, poi aggiungi le uova intere ed il tuorlo.

Unisci infine il grano precotto raffreddato e i cubetti di pancetta. Stendi i 2/3 dell'impasto sul fondo e sulle pareti dello stampo per pastiera (diametro 24 cm) imburato ed infarinato, formando un bordo alto 3 cm, e versa all'interno il ripieno.

Con un matterello stendi l'impasto rimanente e con una rotella zigrinata taglia delle strisce da disporre a grata sulla torta. Cuoci per 45-50 minuti circa nella parte inferiore del forno

 60 minuti  Pasqua  Facile

preriscaldato (elettrico: 180°C, ventilato: 170°C, a gas nella parte media: 180°C).

.....

.....


.....

.....

.....

.....

.....

 **Consiglio:** per conservare al meglio la pastiera, coprila con la carta d'alluminio, riponila in frigorifero e consumala entro 48 ore. Per darle ancora più gusto, riscalda in forno a 80/100°C per 5 minuti.





# Pan di Spagna con fragole

# Maggio 2022

LUNEDÌ

MARTEDÌ

MERCOLEDÌ

GIOVEDÌ

VENERDÌ

SABATO

DOMENICA

1

Festa del Lavoro

2

S. Atanasio

3

SS. Filippo e Giacomo

4

S. Silvano

5

S. Pellegrino

6

S. Giuditta Martire

7

S. Flavia

8

Festa della mamma

9

S. Gregorio

10

S. Antonino

11

S. Fabio

12

S. Rossana

13

S. Emma

14

S. Mattia

15

S. Torquato

16

S. Ubaldo

17

S. Pasquale

18

S. Giovanni I Papa

19

S. Pietro di M.

20

S. Bernardino da Siena

21

S. Vittorio

22

S. Rita da Cascia

23

S. Desiderio

24

S. V. Maria Ausiliatrice

25

S. Beda

26

S. Filippo Neri

27

S. Agostino

28

S. Emilio e S. Ercole

29

Ascensione del Signore

30

S. Felice

31

Visitazione B. M. V.

## INGREDIENTI:

### Per l'impasto:

• 3 uova • 3 cucchiaini di acqua (30 g) • 150 g zucchero semolato  
• 100 g farina bianca 00 • 100 g **Frumina PANEANGELI** • 1 bustina di **Lievito per Pan di Spagna PANEANGELI** • 100 g burro liquefatto tiepido • 1 fialetta di **Aroma Vaniglia PANEANGELI**.

### Per farcire:

**Per la mousse di fragole:** • 300 g fragole frullate • 100 g zucchero  
• 6 g **Gelatina in fogli PANEANGELI** (3 fogli) • 300 ml panna da montare fredda di frigorifero.

**Per la crema:** • 1 busta di **Crema Chantilly PANEANGELI**

• 400 ml panna da montare fredda di frigorifero.

### Per decorare:

100 g fragole • **Cuoricini di cioccolato PANEANGELI**.

Con uno sbattitore elettrico, sbatti a schiuma le uova per 2 minuti alla massima velocità.

Aggiungi l'acqua e gradatamente lo zucchero sbattendo sempre alla massima velocità per altri 5 minuti, fino ad ottenere una massa cremosa.

Aggiungi alle uova sbattute la farina e la frumina setacciate, il **Lievito per Pan di Spagna PANEANGELI** setacciato, il burro a piccole dosi e l'aroma vaniglia. Con la frusta a mano incorpora il tutto senza sbattere, ruotando la terrina e muovendo la frusta dal basso verso l'alto, in modo che le uova non si smontino.

Metti l'impasto in uno stampo dal diametro di 22 cm circa, con il fondo foderato con carta da forno e cuoci per 35-40 minuti nella parte inferiore del forno preriscaldato (elettrico: 170°C, ventilato: 160°C, a gas ripiano medio: 190°C).

Una volta sfornata la torta attendi 10 minuti, poi sformala e lasciala raffreddare su una gratella.

Per la mousse di fragole, ammolla i fogli di gelatina in acqua fredda. In un pentolino scaldi le fragole frullate con lo zucchero e mescola bene,



60 minuti



Festa della Mamma



Alta

quindi togli dal fuoco, aggiungi la gelatina strizzata e mescola fino al completo scioglimento, lascia raffreddare completamente. Nel frattempo con uno sbattitore elettrico monta la panna ben ferma. Con una frusta a mano, unisci il composto di fragole alla panna facendo attenzione a non smontare il tutto, conserva in frigorifero fino al momento di utilizzo. Prepara la crema chantilly con la panna, seguendo le modalità di preparazione presenti sulla confezione. Taglia la torta raffreddata in 3 strati, poni lo strato inferiore su un piatto da portata. Con una tasca da pasticciere distribuisce 1/3 della crema chantilly formando un cerchio e all'interno distribuisce 1/3 di mousse di fragole. Sovrapponi il secondo strato di torta, e procedi allo stesso modo con la farcitura. Ricomponi la torta e termina la farcitura con la chantilly e la mousse di fragole rimaste. Prima di servire decora con i cuoricini di cioccolato e le fragole tagliate a metà.

Conserva la torta in frigorifero e consumala entro 24 ore.



**Consiglio:** per montare la panna al meglio, questa deve essere fredda di frigorifero, così come la frusta e la ciotola. Capirai che la panna è ben montata quando mettendo un cucchiaino in piedi non cadrà.





# Pizza alta farcita

# Giugno 2022

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

## INGREDIENTI:

### Per l'impasto:

- 400 g farina 0
- 100 g farina manitoba
- 1 bustina di **Lievito Pizza Bella Alta PANEANGELI**
- 10 g zucchero
- 300 ml circa acqua tiepida
- 1 cucchiaino colmo di sale.

### Per farcire:

- 250 g stracchino cremoso
- Mortadella a fette
- Granella di pistacchi
- Pistacchi interi
- Olio extravergine di oliva q.b.

Setaccia le farine in una terrina, aggiungi il **Lievito Pizza Bella Alta** e mescola. Fai un buco al centro del mucchio e versa lo zucchero. Amalgama il tutto con l'aiuto di una forchetta, aggiungendo un po' alla volta l'acqua tiepida e il sale.

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

Lascia lievitare l'impasto coperto con la pellicola alimentare per 40 minuti circa, fino a quando il suo volume è raddoppiato. Stendi l'impasto con le mani e trasferiscilo sulla teglia coperta con la carta forno.

Distribuisce lo stracchino sulla pizza, lasciandone da parte mezzo cucchiaino e lascia lievitare nuovamente per 30 minuti circa. Cuoci la pizza per 10-12 minuti nella parte media del forno preriscaldato (elettrico: 250°C, ventilato: 240°C, a gas nella parte alta: 250°C).

Appena fuori dal forno aggiungi le fette di mortadella, la granella di pistacchi e i pistacchi interi. Completa infine con un filo d'olio e lo

 30 minuti  Media  Lievitazione

stracchino rimasto.

Conserva l'eventuale pizza rimasta in frigorifero e consumala entro 24 ore.

.....


.....

.....

.....

.....

.....

 **Consiglio:** la base di questa pizza è perfetta anche per essere farcita in modo classico con pomodoro, mozzarella e basilico.





## Mini cream tart alla frutta



# Luglio 2022

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

## INGREDIENTI:

### Per l'impasto:

- 150 g farina bianca 00
- 80 g **Amido di Mais PANEANGELI**
- 100 g **Zucchero al Velo PANEANGELI**
- 1 uovo
- 2 cucchiaini di **Estratto di Vaniglia naturale PANEANGELI**
- 100 g burro freddo di frigorifero
- mezza bustina di **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** (2 cucchiaini).

### Per decorare:

- 200 ml latte freddo di frigorifero
- 200 g mascarpone
- 150 g **Dolceneve PANEANGELI**
- 200 g frutta mista di stagione
- **Fantasie di zucchero PANEANGELI.**

Setaccia la farina e l'amido di mais in una terrina, aggiungi lo zucchero al velo, l'uovo, l'estratto di vaniglia, il burro e, per ultimo, il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** setacciato.

Impasta rapidamente fino ad ottenere un impasto liscio, avvolgilo nella pellicola trasparente e poni in frigorifero per 30 minuti circa. Con un matterello stendi l'impasto su un piano infarinato in una sfoglia spessa mezzo centimetro circa.

Con uno stampino circolare (7 cm) ritaglia 14 biscotti e rimpasta i ritagli di pasta fino ad esaurimento. Disponi i biscotti su più lastre foderate con carta forno.

Cuoci una lastra alla volta nella parte media del forno preriscaldato (elettrico: 190°C, ventilato: 180°C, a gas: nella parte alta a 190°C) per 9-14 minuti. Per la crema, prepara la Dolceneve con il latte freddo e il mascarpone come indicato sulla confezione.

Con una tasca da pasticciere con bocchetta liscia distribuisci la crema su un biscotto, aggiungi dei pezzetti di frutta, sovrapponi

 50 minuti  Alta

il secondo e termina la decorazione con i ciuffetti di Dolceneve. Prima di servire decora con la frutta e le fantasie di zucchero.

Conserva le mini cream tart in frigorifero e consumale entro 24 ore.

---

---

---

---

---


---

---

---

---

---

 **Consiglio:** per ottenere una pasta frolla liscia e facile da stendere, utilizza lo zucchero al velo e non lo zucchero semolato. Dopo aver impastato la frolla, avvolgila nella pellicola e riponila in frigorifero: solo così gli ingredienti si stabilizzano rendendola elastica e pronta per essere tirata.





# Pizzette fritte

# Agosto 2022

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

## INGREDIENTI:

### Per l'impasto:

- 400 g farina 0
- 1 busta di **Lievito Pizza Veloce PANEANGELI**
- 1 cucchiaino di sale
- 250–275 ml acqua.

### Per friggere:

- Olio di semi.

### Per farcire:

- 300 g polpa di pomodoro condita
- 250 g mozzarella
- Olio extravergine di oliva q.b.
- Basilico fresco.

Setaccia la farina in una terrina, aggiungi il **Lievito Pizza Veloce** e mescola bene, quindi unisci il sale, e un po' alla volta l'acqua, amalgamando il tutto con una forchetta.

Lavora velocemente con le mani, fino ad ottenere un impasto ben amalgamato. Dividi l'impasto in 2 parti uguali, forma delle palline e lasciale riposare per 10 minuti coperte da un panno umido. Stendi una pallina alla volta con le mani, formando dei dischi da 10 cm circa e friggili in padella con abbondante olio, lasciali dorare da entrambi i lati e scolali su carta assorbente.

Farcisci le pizzette fritte con la polpa di pomodoro e la mozzarella, inforna fino a che la mozzarella è ben sciolta, nella parte media del forno preriscaldato (elettrico: 200°C, ventilato: 190°C, a gas nella parte alta: 200°C). Completa infine con un filo d'olio e qualche fogliolina di basilico.


Conserva l'eventuale pizza rimasta in frigorifero e consumala entro 24 ore.



15 minuti



Facile

 **Consiglio:** se non hai una friggitrice con termostato, per controllare la temperatura di frittura, immergi uno stuzzicadenti: se intorno si formano delle bollicine, la temperatura è ideale per la cottura. La temperatura ottimale dell'olio per friggere le pizzette è di 175°C.





## Baguette integrali con semi

# Settembre 2022

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

## INGREDIENTI:

### Per l'impasto:

- 400 g farina 2
- 1 busta di **Pasta Madre Disidratata con Lievito PANEANGELI**
- 10 g zucchero
- 275 ml circa acqua tiepida
- 1 cucchiaino di sale
- 75 g semi misti.

### Per decorare:

- Semi misti q.b.

Setaccia la farina in una terrina unendola alla **Pasta Madre Disidratata con Lievito**.

Al centro del mucchio, crea una buca e versaci lo zucchero. Amalgama il tutto con una forchetta, aggiungendo un po' alla volta l'acqua tiepida, il sale e i semi.

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

Rimetti l'impasto nella terrina infarinata, coprilo ermeticamente con pellicola alimentare e lascialo lievitare in un luogo tiepido, fino a quando il suo volume sarà raddoppiato (1 ora circa). Dividi l'impasto lievitato in 4 parti uguali, stendi e arrotola ogni pezzo su sé stesso e dai forma alle baguette.

Poni a lievitare nuovamente in un luogo tiepido per 30 minuti circa. Con l'aiuto di una lama ben affilata effettua 3 tagli su ogni baguette, distribuisci a piacere i semi sulla superficie e cuoci per 20 minuti circa nella parte media del forno preriscaldato (elettrico: 210°C, ventilato: 200°C, a gas nella parte alta: 220°C).

Conserva il pane a temperatura ambiente e consumalo entro 48 ore.



40 minuti



Media



Lievitazione



**Consiglio:** per farcire le baguette, puoi utilizzare il pomodoro fresco, la mozzarella e le zucchine grigliate e completare con un filo d'olio e qualche fogliolina di menta.





## Pan Brioche soffice

# Ottobre 2022

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

## INGREDIENTI:

### Per il water roux:

- 25 g farina 1
- 125 ml acqua.

### Per l'impasto:

- 200 g farina 1
- 150 g farina 2
- 1 busta di **Dolci Lievitati PANEANGELI**
- 75 g **Zucchero di canna al Velo PANEANGELI**
- 2 uova
- 1 busta di **Vaniglia naturale in polvere PANEANGELI**
- 150 ml circa latte tiepido
- 25 g burro morbido.

### Per spennellare:

- 150 ml acqua
- 2 cucchiaini di zucchero.

Per preparare il water roux, versa in un pentolino la farina setacciata e mescola con una frusta a mano aggiungendo gradatamente l'acqua. Posiziona il pentolino sul fuoco e lascia cuocere.

Copri con la pellicola alimentare a contatto e lascia raffreddare completamente.

Per l'impasto, setaccia le farine in una terrina e unisci il **Lievito per Dolci Lievitati**.

Al centro del mucchio versa il water roux, lo zucchero di canna al velo, le uova e la vaniglia in polvere.

Amalgama il tutto con l'aiuto di una forchetta, aggiungendo un po' per volta il latte tiepido e incorporando poi il burro morbido. Lavora l'impasto su un piano infarinato per almeno 10 minuti, allargandolo con i pugni chiusi, riavvolgendolo e sbattendolo sul piano. Rimetti l'impasto nella terrina infarinata, copri ermeticamente con pellicola alimentare e ponilo a lievitare in un luogo tiepido fino a quando il suo volume sarà raddoppiato (1 ora circa).


 45 minuti  Media  Lievitazione

Dividi l'impasto ben lievitato in 5 parti uguali, forma delle palline e disponile in uno stampo a cassetta (lunghezza 30 cm) con il fondo rivestito con carta forno. Poni a lievitare nuovamente in un luogo tiepido per 30/40 minuti circa.

Cuoci per 25/30 minuti circa nella parte inferiore del forno preriscaldato (elettrico: 200°C, ventilato: 190°C, a gas nella parte media: 200°C).

Sciogli lo zucchero nell'acqua e con lo sciroppo ottenuto, spennella la superficie del pan brioche appena uscito dal forno.

Conserva l'eventuale pan brioche avanzato a temperatura ambiente e consumalo entro 48 ore.

 **Curiosità:** la tecnica del water roux è originaria dell'Oriente e consiste in un pre-impasto che permette di ottenere preparazioni lievitate molto soffici, riducendo la quantità di grassi aggiunti all'impasto. Una variante del water roux è il milk roux, che si prepara sostituendo l'acqua con il latte.





# Biscotti torcetti



# Novembre 2022

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

## INGREDIENTI:

### Per l'impasto:

- 500 g farina 00
- 100 g **Zucchero di canna al Velo PANEANGELI**
- 100 g zucchero semolato di canna
- 1 bustina di **Ammoniaca per biscotti PANEANGELI**
- 1 bustina di **Vanillina PANEANGELI**
- 2 uova
- 100 ml olio di oliva leggero
- 100 ml acqua a temperatura ambiente.

### Per decorare:

- Zucchero semolato di canna q.b.

Versa in una terrina la farina, lo zucchero al velo, lo zucchero di canna, l'**Ammoniaca per biscotti**, la vanillina, le uova, e amalgama il tutto aggiungendo l'olio e il latte.

Impasta con le mani, fino ad ottenere un composto omogeneo. Crea dei rotolini dello spessore di un dito, lunghi 20 cm circa e chiudili a torcetto.

Passa ogni torcetto nello zucchero di canna e disponili non troppo vicini sulla teglia coperta con la carta da forno.

Cuoci nella parte media del forno preriscaldato (elettrico: 180°C, ventilato: 170°C, a gas: nella parte media a 180°C) per circa 25 minuti.

Conserva i biscotti a temperatura ambiente.

 30 minuti  Facile

.....

.....


.....

.....

.....

.....

.....

 **Consiglio:** prima di infornare i biscotti, inumidisci leggermente la carta da forno, così che aderisca bene alla teglia. Come alternativa allo zucchero semolato, si possono spolverizzare anche con lo zucchero al velo e sono perfetti per essere inzuppati.





# Ciambella di Natale

# Dicembre 2022

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

## INGREDIENTI:

### Per l'impasto:

- 125 g cioccolato fondente
- 200 ml panna da montare
- 4 uova
- 175 g zucchero semolato
- **1 Fialetta Aroma Rum PANEANGELI**
- 125 g farina bianca 00
- 50 g **Fecola di Patate PANEANGELI**
- 25 g **Cacao Amaro PANEANGELI**
- 1 bustina di **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI**.

### Per decorare:

- 125 g **Zucchero al Velo PANEANGELI**
- Ribes

In un pentolino fai sciogliere il cioccolato fondente con la panna e lasciali intiepidire.


Sbatti a schiuma le uova con lo zucchero, aggiungi l'aroma rum e sbatti fino ad ottenere una massa cremosa. Aggiungi la farina mescolata con la fecola e il cacao, e per ultimo il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** setacciato. Con la frusta a mano incorpora il tutto senza sbattere e aggiungi il composto di panna e cioccolato.

Versa l'impasto in uno stampo a ciambella (diametro 24 cm) unto con l'Ungiteglia.

Cuoci per 30-35 minuti nella parte inferiore del forno preriscaldato (elettrico: 175°C, ventilato: 165°C, a gas nella parte media: 175°C). Per la glassa, in una terrina mescola lo zucchero al velo setacciato con 2-3 cucchiaini di acqua e distribuiscila sulla ciambella raffreddata. Prima che la glassa si solidifichi, termina la decorazione con i ribes.

Conserva l'eventuale ciambella avanzata in frigorifero e consumala entro 24 ore.

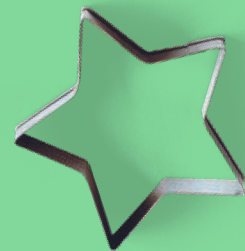
 40 minuti  Natale  Media

 **Consiglio:** per ottenere una glassa di zucchero con la giusta consistenza aggiungi un cucchiaino di acqua alla volta fino a raggiungere la consistenza desiderata. Al contrario, se la glassa risulta troppo liquida, aggiungi lo zucchero al velo amalgamandolo con cura. L'Ungiteglia PANEANGELI è comodo per ungere teglie con forme particolari come questa.





✦ La magia ✦  
nelle tue mani



Scopri il nuovo sito  
**Paneangeli.it**  
e iscriviti a:

**Qubi**

Il programma fedeltà che  
premia la tua passione!

Lasciati ispirare su:    | Scrivici su: 

 Acquista su [shop.dolcidee.it](http://shop.dolcidee.it) | Scarica l'App.

Per informazioni e suggerimenti:

