

Calendario 2012



Ottant'anni di dolci magie



Cara Amica,

il 2012 è un anno speciale, da celebrare con un calendario altrettanto speciale.

PANEANGELI compie ottant'anni e ha deciso di festeggiare insieme a te, proponendoti alcune delle squisite ricette che più rappresentano la sua storia, rivisitate dai nostri Mastri Pasticceri per soddisfare la golosità di oggi. E non mancherà una gustosa e inedita sorpresa che renderà indimenticabile il nostro compleanno.

Mese dopo mese, potrai rivivere le ricette che hanno fatto la nostra storia e anche, almeno un po', la tua: dalla Torta Classica Pane degli Angeli, presente sulle nostre bustine fin dalle origini, alla Torta Alta Alta, che accompagnava le nostre campagne stampa negli anni Sessanta. Senza dimenticare le altre squisite ricette, ognuna delle quali è un passo compiuto insieme che ci ha portato a questo traguardo.

Apriamo il 2012 con il migliore degli auguri: che sia un nuovo anno di dolci magie insieme a te!

La Leggenda del Pane degli Angeli

(ricettario PANEANGELI 1962)

*Una notte un cherubino
scese lesto da un camino
attirato dal profumo
che emanava un lieve fumo.
Vide un dolce delicato,
sofficissimo e dorato,
che ogni sera una mamma
preparava alla bambina
con un lievito famoso
e di effetto portentoso.
Ammirato, l'angioletto
volle dare il suo brevetto.
Or da tutti ricercato
Pan degli Angeli è chiamato.
Nelle feste e nei conviti
agli amici più graditi
Pan degli Angeli offrirete
e felici li vedrete.*



La storia di **PANEANGELI** comincia ottant'anni fa, quando nacque la bustina del lievito vanigliato **PANE DEGLI ANGELI**. Oggi come allora, **PANEANGELI** è il magico alleato di chi ama fare i dolci e, a partire da quella storica bustina, la sua gamma è cresciuta fino a diventare un assortimento completo che comprende gli amidi, essenziali per migliorare la consistenza degli impasti, la vaniglia, la vaniglia in bacca e gli aromi in fialetta, per conferire ai dolci un gusto fine e armonioso, i prodotti per la farcitura e la copertura, per preparare dolci ancora più appetitosi, la frutta candita e le decorazioni, per rendere inimitabili le tue creazioni.

Sempre a torta alta con Eto e Ato!

Nelle prime iniziative pubblicitarie, gli angeli della magica bustina presero le sembianze di Eto e Ato, scherzosi angioletti che, al grido di "Sempre a torta alta!", divennero i simpatici protagonisti di divertenti fumetti dedicati ai più piccoli.



**presentatevi
a torta alta!**



**con la soddisfazione
di una torta fatta da
buona, sana, genu
alta e legg
fatta col Lievito Vanigli
PANE degli AN
il "lievito - liev
per tutte le fa**

**e non dimenticate, per la
tavola, tutti gli altri p
della Linea PANEA**





PASQUALINI ROMOVA



Gennaio



Torta d'Inverno

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

INGREDIENTI

Per l'impasto:

4 uova - 150 g zucchero - 1 bustina di **Vanillina PANEANGELI** - mezza fialetta di **Aroma arancia PANEANGELI** - 1 pizzico di sale - 100 g farina bianca - 100 g **Fecola di patate PANEANGELI** - mezza bustina (2 cucchiaini) di **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI**.

Per farcire:

2 buste di **Preparato per Crema Pasticcera PANEANGELI** - 400 ml latte - 400 ml succo d'arancia filtrato - mezza fialetta di **Aroma arancia PANEANGELI** - scorza grattugiata di 2 arance.

Per decorare:

2 arance - scorza di un'arancia.

Sbattere a schiuma i tuorli (serbando le chiare) con 4 cucchiaini di acqua bollente e aggiungere gradatamente 100 g di zucchero, vanillina, aroma e sale, sbattendo fino a ottenere una massa cremosa.

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

Con la frusta a mano incorporare delicatamente il tutto senza sbattere, in modo che la neve non smonti.

Mettere l'impasto in uno stampo a cerchio apribile (diametro 26 cm) foderato con carta da forno e cuocere per 30-40 minuti nella parte inferiore del forno preriscaldato (elettrico: 175°C, ventilato: 165°C, a gas nella parte media: 175°C).

Preparare la crema pasticcera con 400 ml di latte, 200 ml di succo d'arancia filtrato, aroma e la scorza d'arancia.

Tagliare la torta raffreddata in due strati, bagnare il primo strato con 100 ml di succo d'arancia e distribuirvi 2/3 della crema pasticcera, ricomporre la torta, bagnarla in superficie con il succo rimanente e ricoprire il dolce con la crema pasticcera avanzata.

Terminare la decorazione con fettine d'arancia e la scorza tagliata a listarelle.



PANEANGELI nasce nel 1932 quando viene prodotta la prima magica bustina di **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI**.



Febbraio



Pane di Patate

- | | | | |
|----|--|----|--|
| 1 | MERCOLEDÌ
<i>S. Brigida</i> | 17 | VENERDÌ
<i>S. Flaviano</i> |
| 2 | GIOVEDÌ
<i>Pres. d. Signore</i> | 18 | SABATO
<i>S. Claudio</i> |
| 3 | VENERDÌ
<i>S. Biagio</i> | 19 | DOMENICA
<i>S. Corrado</i> |
| 4 | SABATO
<i>S. Gilberto</i> | 20 | LUNEDÌ
<i>S. Silvano</i> |
| 5 | DOMENICA
<i>S. Agata</i> | 21 | MARTEDÌ
<i>San Pier Damiani</i> |
| 6 | LUNEDÌ
<i>S. Paolo Miki</i> | 22 | MERCOLEDÌ
<i>Le Ceneri</i> |
| 7 | MARTEDÌ
<i>S. Riccardo</i> | 23 | GIOVEDÌ
<i>S. Policarpo</i> |
| 8 | MERCOLEDÌ
<i>S. Girolamo</i> | 24 | VENERDÌ
<i>S. Edilberto</i> |
| 9 | GIOVEDÌ
<i>S. Apollonia</i> | 25 | SABATO
<i>S. Cesario</i> |
| 10 | VENERDÌ
<i>S. Scolastica</i> | 26 | DOMENICA
<i>1° di Quaresima</i> |
| 11 | SABATO
<i>Madonna di Lourdes</i> | 27 | LUNEDÌ
<i>S. Gabriele dell'Addolorata</i> |
| 12 | DOMENICA
<i>S. Eulalia</i> | 28 | MARTEDÌ
<i>S. Romano</i> |
| 13 | LUNEDÌ
<i>S. Maura</i> | 29 | MERCOLEDÌ
<i>S. Giusto</i> |
| 14 | MARTEDÌ
<i>S. Valentino</i> | | |
| 15 | MERCOLEDÌ
<i>SS. Faustino e Giovita</i> | | |
| 16 | GIOVEDÌ
<i>S. Giuliana</i> | | |

INGREDIENTI

700 g farina bianca - 2 buste di **Lievito di birra Mastro Fornaio PANEANGELI** - 20 g zucchero (4 cucchiaini) - 300 g patate lessate sbucciate - 2 cucchiaini di sale - 4 cucchiaini d'olio d'oliva - 200-250 ml (secondo l'assorbimento delle patate) d'acqua tiepida.

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, patate schiacciate a purea, sale e olio.

Amalgamare il tutto con l'aiuto di una forchetta, aggiungendo un po' alla volta l'acqua tiepida.

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

Rimettere l'impasto nella terrina infarinata, coprirlo con un canovaccio umido e porlo a lievitare in luogo tiepido, fino a quando il suo volume sarà raddoppiato (40 minuti circa). Togliere delicatamente l'impasto dalla terrina, formare una pagnotta e trasferirla su una lastra foderata con carta da forno.

Porre nuovamente a lievitare in un luogo tiepido per 20 minuti circa. Cuocere nella parte inferiore del forno preriscaldato (elettrico: 180°C, ventilato: 170°C, a gas nella parte media: 180°C) per 40-45 minuti, spennellare il pane con acqua tiepida, quindi continuare la cottura per altri 5 minuti.

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



In tempi in cui le farine speciali, come la farina manitoba, non erano reperibili sul mercato, gli impasti salati venivano resi irresistibilmente soffici con l'aggiunta di patate, come in questo pane dal sapore d'altri tempi.



Marzo



Torta Alta Alta

- | | | | |
|----|---|----|--|
| 1 | ● GIOVEDÌ
S. Albino | 17 | SABATO
S. Patrizio |
| 2 | VENERDÌ
S. Basileo | 18 | DOMENICA
IV ^a di Quaresima |
| 3 | SABATO
S. Cunegonda | 19 | LUNEDÌ
S. Giuseppe
Festa del Papà |
| 4 | DOMENICA
II ^a di Quaresima | 20 | MARTEDÌ
S. Alessandra |
| 5 | LUNEDÌ
S. Adriano | 21 | MERCOLEDÌ
S. Nicola |
| 6 | MARTEDÌ
S. Coletta | 22 | ● GIOVEDÌ
S. Lea |
| 7 | MERCOLEDÌ
SS. Perpetua e Felicità | 23 | VENERDÌ
S. Turibio |
| 8 | ○ GIOVEDÌ
S. Giovanni di Dio | 24 | SABATO
S. Gabriele |
| 9 | VENERDÌ
S. Francesca Romana | 25 | DOMENICA
V ^a di Quaresima |
| 10 | SABATO
S. Semplicio | 26 | LUNEDÌ
S. Emanuele |
| 11 | DOMENICA
III ^a di Quaresima | 27 | MARTEDÌ
S. Augusto |
| 12 | LUNEDÌ
S. Massimiliano | 28 | MERCOLEDÌ
S. Sisto |
| 13 | MARTEDÌ
S. Eufrazia | 29 | GIOVEDÌ
S. Secondo |
| 14 | MERCOLEDÌ
S. Matilde | 30 | ● VENERDÌ
S. Amedeo |
| 15 | ● GIOVEDÌ
S. Luisa de M. | 31 | SABATO
S. Beniamino |
| 16 | VENERDÌ
S. Eriberto | | |

INGREDIENTI

Per l'impasto:

300 ml panna da montare - 300 g zucchero
- 4 uova - 1 pizzico di cannella in polvere
- 200 g farina bianca - 100 g **Frumina**
PANEANGELI - mezza bustina (2
cucchiaini) di **LIEVITO PANE DEGLI**
ANGELI.

Per farcire e decorare:

2 buste di **Preparato per Crema**
Pasticcera PANEANGELI - 500 ml latte
- 100 ml panna da montare - 1 busta di
Pannafix PANEANGELI - **Zucchero**
al velo PANEANGELI.

In una terrina sbattere la panna con 200 g di zucchero, aggiungere i tuorli (serbando le chiare) e la cannella, sbattendo fino ad ottenere una massa cremosa.

Montare le chiare a neve durissima con lo zucchero rimasto, metterle sopra al composto e setacciarvi sopra la farina mescolata con la Frumina e, infine, 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, in modo che la neve non smonti.

Mettere l'impasto in uno stampo a cerchio apribile (diametro 26 cm) con il fondo foderato con carta da forno.

Cuocere per 60-65 minuti nella parte inferiore del forno preriscaldato (elettrico: 180°C, ventilato: 170°C, a gas nella parte media: 190°C).

Preparare la crema pasticcera con 500 ml di latte.

Montare la panna aggiungendo il Pannafix ed incorporarla delicatamente alla crema pasticcera.

Tagliare la torta raffreddata in tre strati, farcire il primo strato con metà della crema, sovrapporre il secondo e ripetere l'operazione.

Ricomporre la torta e cospargerla di zucchero al velo.



La Torta Alta Alta è la storica torta delle pubblicità degli anni Sessanta. Oggi come allora, **PANEANGELI** vi garantisce di presentarvi "sempre a torta alta".



Aprile



Focaccia alle Melanzane

- | | |
|--|---|
| 1 DOMENICA
<i>Le Palme</i> | 17 MARTEDÌ
<i>S. Aniceto</i> |
| 2 LUNEDÌ
<i>S. Francesco</i> | 18 MERCOLEDÌ
<i>S. Galdino</i> |
| 3 MARTEDÌ
<i>S. Riccardo</i> | 19 GIOVEDÌ
<i>S. Elfege</i> |
| 4 MERCOLEDÌ
<i>S. Isidoro</i> | 20 VENERDÌ
<i>S. Adalgisa</i> |
| 5 GIOVEDÌ
<i>S. Vincenzo Ferrer</i> | 21 ● SABATO
<i>S. Anselmo</i> |
| 6 ○ VENERDÌ
<i>S. Guglielmo</i> | 22 DOMENICA
<i>S. Leonida</i> |
| 7 SABATO
<i>S. G. Battista de la Salle</i> | 23 LUNEDÌ
<i>S. Giorgio</i> |
| 8 DOMENICA
<i>Pasqua di Resurrezione</i> | 24 MARTEDÌ
<i>S. Fedele</i> |
| 9 LUNEDÌ
<i>Lunedì dell'Angelo</i> | 25 MERCOLEDÌ
<i>S. Marco Evangelista</i> |
| 10 MARTEDÌ
<i>S. Terenzio Martire</i> | 26 GIOVEDÌ
<i>S. Pascasio</i> |
| 11 MERCOLEDÌ
<i>S. Stanislao</i> | 27 VENERDÌ
<i>S. Zita</i> |
| 12 GIOVEDÌ
<i>S. Giulio I</i> | 28 SABATO
<i>S. Pietro Chanel</i> |
| 13 ● VENERDÌ
<i>S. Martino I</i> | 29 ● DOMENICA
<i>S. Caterina da Siena</i> |
| 14 SABATO
<i>S. Liduina</i> | 30 LUNEDÌ
<i>S. Pio V</i> |
| 15 DOMENICA
<i>S. Anastasia</i> | |
| 16 LUNEDÌ
<i>S. Lamberto</i> | |

INGREDIENTI

Per l'impasto:

275 g farina bianca - 175 g farina manitoba
- 1 bustina di **Lievito di birra Mastro Fornaio PANEANGELI** - 10 g zucchero (2 cucchiaini) - 1 cucchiaino di sale - 2 cucchiai di olio d'oliva - 325 ml acqua tiepida.

Per farcire:

100 g ricotta - 200 g prosciutto cotto affettato
- 200 g melanzane grigliate - sale - 1 cucchiaio di prezzemolo tritato - 100 g formaggio tipo caciocavallo - 2 cucchiai di olio d'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 zucchero, sale e olio. Amalgamare il tutto con una forchetta, aggiungendo un po' per volta l'acqua tiepida. Lavorare l'impasto sul piano del tavolo infarinato per almeno 10 minuti, allargandolo con i pugni chiusi, riavvolgendolo e sbattendolo sul tavolo, fino al completo assorbimento del liquido.

Rimettere l'impasto nella terrina infarinata, coprirlo con un canovaccio umido e porlo a lievitare in luogo tiepido, fino a quando il suo volume sarà raddoppiato (40 minuti circa). Dividere l'impasto ben lievitato in 3 panetti uguali (serbandone 100 g per la decorazione) e stenderli in 3 dischi del diametro di 30 cm circa.

Trasferire il primo disco in una teglia (diametro 30 cm) unta con olio, distribuirvi metà della ricotta, del prosciutto e delle melanzane, salare a piacere e aggiungere mezzo cucchiaino di prezzemolo e la metà del formaggio grattugiato.

Sovrapporre il secondo disco, ripetere l'operazione e coprire con il terzo disco.

Stendere l'impasto serbato in una sfoglia sottile e ritagliarne delle striscioline, inumidirle da un lato con acqua e farle aderire alla superficie della focaccia, formando una grata. Spennellare la focaccia con 2 cucchiai d'olio e cospargervi un pizzico di sale.

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



Il primo testimonial televisivo di **PANEANGELI** fu un bambino che, indiavolato, frantumava i piatti di casa ma, dopo una fetta di torta, diventava...angelico!



Maggio



Minicroissant Casalinghi

- | | |
|---|--|
| 1 MARTEDÌ
<i>S. Giuseppe Artig.
Festa del lavoro</i> | 17 GIOVEDÌ
<i>S. Pasquale</i> |
| 2 MERCOLEDÌ
<i>S. Atanasio</i> | 18 VENERDÌ
<i>S. Giovanni I Papa</i> |
| 3 GIOVEDÌ
<i>SS. Filippo e Giacomo</i> | 19 SABATO
<i>S. Celestino V</i> |
| 4 VENERDÌ
<i>S. Ciriaco</i> | 20 DOMENICA
<i>Ascensione del Signore</i> |
| 5 SABATO
<i>S. Gottardo Vescovo</i> | 21 LUNEDÌ
<i>S. Vittorio</i> |
| 6 DOMENICA
<i>S. Giuditta Martire</i> | 22 MARTEDÌ
<i>S. Rita da Cascia</i> |
| 7 LUNEDÌ
<i>S. Flavia</i> | 23 MERCOLEDÌ
<i>S. Desiderio</i> |
| 8 MARTEDÌ
<i>S. Desiderato</i> | 24 GIOVEDÌ
<i>Beata Vergine Maria</i> |
| 9 MERCOLEDÌ
<i>S. Gregorio</i> | 25 VENERDÌ
<i>S. Beda</i> |
| 10 GIOVEDÌ
<i>S. Antonino</i> | 26 SABATO
<i>S. Filippo Neri</i> |
| 11 VENERDÌ
<i>S. Fabio</i> | 27 DOMENICA
<i>Pentecoste</i> |
| 12 SABATO
<i>SS. Nèreo e Achilleo</i> | 28 LUNEDÌ
<i>S. Emitio</i> |
| 13 DOMENICA
<i>S. Emma
Festa della Mamma</i> | 29 MARTEDÌ
<i>S. Massimo di Verona</i> |
| 14 LUNEDÌ
<i>S. Mattia</i> | 30 MERCOLEDÌ
<i>S. Felice I Papa</i> |
| 15 MARTEDÌ
<i>S. Torquato</i> | 31 GIOVEDÌ
<i>Visitaz. B.M.V.</i> |
| 16 MERCOLEDÌ
<i>S. Ubaldo</i> | |

INGREDIENTI per 24 croissant

Per l'impasto:

1 cubetto di **Lievito di birra PANEANGELI** - 125-150 ml latte tiepido - 300 g farina bianca - 100 g farina manitoba - 75 g zucchero - 1 bustina di **Vanillina PANEANGELI** - 1 cucchiaino di miele - 1 uovo - 1 tuorlo - 100 g burro morbido - 1 pizzico di sale.

Per farcire e decorare:

1 busta di **Preparato per Crema al Cioccolato PANEANGELI** - 250 ml latte a temperatura ambiente - 1 uovo - **Zucchero granella PANEANGELI**.

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

Setacciare le farine in una terrina larga e mescolarvi lo zucchero.

Al centro del mucchio praticare una buca e versarvi lievito, vanillina, miele, l'uovo intero, il tuorlo, il burro e il sale.

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

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).

Preparare la crema al cioccolato con il latte.

Dividere l'impasto ben lievitato in due parti uguali. Con un matterello stendere ogni panetto in un disco del diametro di 40 cm circa. Da ogni disco ricavare 12 triangoli, praticando dei tagli incrociati.

Spennellare ogni triangolo con parte dell'uovo sbattuto e preparare i croissant, arrotolando ogni triangolo dal lato più corto.

Disporre i croissant sulla lastra foderata con carta da forno, spennellarli con l'uovo sbattuto rimanente, cospargerli di zucchero granella e porli a lievitare nuovamente in luogo tiepido per 30 minuti.

Cuocere per 10 minuti circa nella parte media del forno preriscaldato (elettrico: 200°C, ventilato: 190°C, a gas nella parte alta: 210°C).

Farcire i croissant ancora caldi con la crema al cioccolato, aiutandosi con una tasca da pasticceria con bocchetta ad ago.



Fin dalle origini **PANEANGELI** offre un'innovazione costante per garantire una gamma completa di ingredienti e decorazioni adatta alle esigenze di ogni pasticceria.



Giugno



Torta Classica
Pane degli Angeli

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

INGREDIENTI

Per l'impasto:

150 g burro a temperatura ambiente - 150 g zucchero - 3 uova - 1 bustina di **Vanillina PANEANGELI** - 1 pizzico di sale - 150 g farina bianca - 200 g **Fecola di patate PANEANGELI** - 1 bustina di **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI**.

Per decorare:

Zucchero al velo PANEANGELI.

Lavorare il burro a crema e aggiungere gradatamente zucchero, uova, vanillina e sale.

Impastare a cucchiaiate la farina, mescolata e setacciata con la fecola di patate. Unire infine il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** setacciato.

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

Cuocere per 45-50 minuti nella parte inferiore del forno preriscaldato (elettrico: 175°C, ventilato: 165°C, a gas nella parte media: 175°C).

Cospargere la torta raffreddata di zucchero al velo.



La Torta Classica Pane degli Angeli, custodita fin dal primo giorno dagli angeli, da ottant'anni è immancabile nel nostro logo.



Luglio



Farfalla d'estate

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

INGREDIENTI

Per l'impasto:

4 uova - 150 g zucchero - 1 bustina di **Vanillina PANEANGELI** - 1 pizzico di sale - 1 fialetta di **Aroma limone PANEANGELI** - 100 g farina bianca - 50 g **Frumina PANEANGELI** - mezza bustina (2 cucchiaini) di **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI**.

Per farcire e decorare:

1 busta di **Preparato per Crema Pasticcera PANEANGELI** - 525 ml latte freddo - 125 g mascarpone - scorza di 1 arancia - 175 ml succo d'arancia - 75 g **Dolceneve PANEANGELI** - 50 g mandorle affettate tostate - frutta a piacere.

Sbattere a schiuma i tuorli (serbando le chiare) insieme a 4 cucchiaini di acqua bollente e aggiungere gradatamente 100 g di zucchero, vanillina, sale e aroma, sbattendo fino ad ottenere una massa cremosa. Montare le chiare a neve durissima e poi, sempre sbattendo, aggiungere lo zucchero rimasto. Mettere la neve sopra i tuorli sbattuti, setacciare sopra la farina mescolata con la Frumina e, per ultimo, il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI**. Con la frusta a mano incorporare delicatamente il tutto senza sbattere, ruotando la terrina e muovendo la frusta dal basso verso l'alto, in modo che la neve non si smonti. Mettere l'impasto in uno stampo a cerchio apribile (diametro 26 cm) foderato con carta da forno e cuocere nella parte inferiore del forno preriscaldato (elettrico: 180°C, ventilato: 170°C, a gas nella parte media: 190°C) per 35-40 minuti.

Preparare la crema con 300 ml di latte e incorporarvi il mascarpone e la scorza d'arancia grattugiata.

Tagliare la torta in due strati: bagnare lo strato inferiore con un po' di succo, spalmarvi due terzi della crema, bagnare il secondo strato nella parte inferiore e ricomporre la torta. Dividere la torta in due metà e ruotarle su un piatto da portata, asportando due triangoli sui lati piatti, in modo da formare le ali della farfalla. Distribuire la crema rimasta lungo i bordi. Preparare la Dolceneve con 225 ml di latte nel modo indicato sulla confezione. Bagnare la torta con il succo rimanente e ricoprirlo con la Dolceneve.

Decorare la torta con le mandorle e la frutta.



Cercando un'alternativa alla panna in tempi in cui i trasporti non potevano garantire la freschezza del prodotto, nacque la Dolceneve... e la scoperta fu così squisita che ancora oggi la deliziosa Dolceneve è la più amata dalle pasticciere moderne.



Agosto



Pizza Alta Alta

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

INGREDIENTI

Per l'impasto:

1 cubetto di **Lievito di birra PANEANGELI** - 300-325 ml acqua tiepida - 300 g farina bianca - 200 g farina manitoba - 10 g zucchero (2 cucchiaini) - 100 g ricotta - 3 cucchiaini di origano - 3 cucchiaini di olio d'oliva - 1 cucchiaino colmo di sale.

Per farcire:

100 g polpa di pomodoro - 125 g pomodorini a fettine - 150 g salame piccante a fettine - 150 g ricotta - olio - sale - origano.

Sciogliere il **Lievito di birra PANEANGELI** in 50 ml di acqua tiepida.

Setacciare le farine in una terrina larga. Al centro del mucchio praticare una buca e versarvi il lievito, lo zucchero, 100 g di ricotta, l'origano, due cucchiaini d'olio e il sale. Amalgamare il tutto con una forchetta, aggiungendo un po' per volta l'acqua tiepida rimasta.

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

Rimettere l'impasto nella terrina infarinata, coprirlo con un canovaccio umido e porlo a lievitare in luogo tiepido, fino a quando il suo volume sarà raddoppiato (40 minuti circa).

Con un matterello stendere l'impasto in una sfoglia rettangolare, trasferirla sulla lastra del forno (30x40 cm) unta con un cucchiaino d'olio e distribuirvi la polpa di pomodoro, i pomodorini e il salame.

Porre a lievitare in luogo tiepido per 20 minuti.

Terminata la seconda lievitazione, completare con la ricotta a fiocchetti, un filo d'olio e sale a piacere.

Cuocere per 10-15 minuti nella parte media del forno preriscaldato (elettrico e a gas: 220°C, ventilato: 210°C).

A cottura ultimata completare con origano a piacere.



Gustate la straordinaria fragranza e sofficità di questa pizza speciale.



Settembre



Gnocchi di Patate

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

INGREDIENTI per 6 persone

Per l'impasto:

1 kg patate lessate tiepide - 350 g farina bianca - 1 uovo - 10 g sale (2 cucchiaini) - 1 bustina di **Lievito Pizzaiolo PANEANGELI**.

Per condire:

burro fuso - salvia - parmigiano grattugiato.

Pelare e passare le patate tiepide allo schiacciapate, aggiungere farina setacciata, uovo, sale e, per ultimo, il **Lievito Pizzaiolo** setacciato.

Impastare rapidamente il tutto con le mani, fino a ottenere un impasto liscio.

Sul piano del tavolo infarinato, dividere l'impasto in 10 parti, formando con ciascuna un cilindro dello spessore di 2 cm circa.

Con la lama infarinata di un coltello tagliare ciascun cilindro in pezzetti da 1 cm circa.

Premere con il pollice ciascun pezzetto sui rebbi infarinati di una forchetta e disporre gli gnocchi su un canovaccio infarinato.

Ripetere l'operazione fino all'esaurimento dell'impasto.

Cuocere gli gnocchi in abbondante acqua bollente salata e, appena tornano a galla, scolarli con un mestolo forato.

Servire gli gnocchi conditi con burro fuso, salvia e parmigiano.



Un piccolo segreto per le nostre pasticcere... con l'aggiunta del **Lievito Pizzaiolo** l'impasto degli gnocchi diventa irresistibilmente soffice e delicato.



Ottobre



Ciambellone

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

INGREDIENTI

Per l'impasto:

3 uova - 200 g zucchero - scorza grattugiata di 1 limone - 175 g burro liquefatto - 500 g farina bianca - 1 bustina di **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** - 200 ml latte.

Per decorare:

Zucchero granella PANEANGELI.

Sbattere a schiuma le uova e aggiungere gradatamente lo zucchero, la scorza di limone e il burro tiepido a piccole dosi.

Incorporare a cucchiainate la farina setacciata, il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** setacciato e, poco per volta, il latte.

Versare l'impasto in uno stampo a ciambella (diametro 26 cm) imburrrato ed infarinato e cospargerlo di zucchero granella.

Cuocere per 30 minuti circa nella parte inferiore del forno preriscaldato (elettrico: 180°C, ventilato: 170°C, a gas nella parte media: 190°C).



Si racconta che un'anziana signora, assaggiando una torta da lei preparata con il magico **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI**, ne rimase talmente estasiata da definirla "torta degli Angeli".



Novembre



Buon Anniversario!

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

INGREDIENTI

Per l'impasto:

4 uova - 150 g zucchero - 1 fialetta di **Aroma mandorla PANEANGELI** - 1 pizzico di sale - 1 busta di **Glassa al cacao PANEANGELI** - 150 g farina bianca - 50 g cacao amaro - mezza bustina (2 cucchiaini) di **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** - 100 g burro liquefatto - 100 g mandorle affettate e tostate.

Per farcire e decorare:

4 buste di **Preparato per Crema tipo Chantilly PANEANGELI** - 800 ml latte - 1 cucchiaino di cacao amaro - 140 g **Palline arcobaleno PANEANGELI** - 15 g mandorle affettate e tostate - un cucchiaino di crema alla nocciola.

Sbattere i tuorli a schiuma (serbando le chiare) con 4 cucchiaini di acqua bollente e aggiungere 100 g di zucchero, aroma, sale e la glassa al cacao sciolta seguendo le istruzioni, sbattendo fino a 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 il cacao e, per ultimo, il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** setacciato.

Con la frusta a mano incorporare delicatamente il tutto senza sbattere, in modo che la neve non smonti, aggiungendo a piccole dosi il burro tiepido. Foderare 2 lastre (30 x 40 cm) con carta da forno.

Distribuire su una lastra metà dell'impasto, cospargerlo con 50 g di mandorle e cuocere nella parte media del forno preiscaldata (elettrico: 180°C, ventilato: 170°C, a gas nella parte alta: 190°C) per 7-8 minuti. Ripetere l'operazione con l'impasto e le mandorle restanti.

Montare 3 buste di crema chantilly con 600 ml di latte freddo di frigorifero per almeno 6 minuti.

Con un coltello a lama lunga staccare l'impasto dalla carta.

Tagliare a metà ogni dolce raffreddato ottenendo in tutto 4 rettangoli (20 x 30 cm).

Trasferire il primo rettangolo su un piatto da portata, spalmare 1/3 della crema e sovrapporre il secondo, ripetere l'operazione con gli altri rettangoli e coprire con l'ultimo rettangolo capovolto.

Montare 1 busta di crema chantilly con il latte rimasto, ricoprire la torta e porla in frigorifero per circa 30 minuti.

Cospargere di cacao parte della superficie e decorare con palline, mandorle e crema alla nocciola.



Una torta unica, dagli irresistibili strati, per festeggiare ottant'anni di dolci magie insieme a te.



Dicembre



Notte di Natale

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

INGREDIENTI

Per l'impasto:

250 g burro - 125 g **Marzapane PANEANGELI** - 125 g zucchero - 1 bustina di **Vanillina PANEANGELI** - 4 uova - 1 fialetta di **Aroma limone PANEANGELI** - 1 pizzico di sale - mezzo cucchiaino di cannella - 300 g farina bianca - 1 bustina di **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** - 2 mele di media grandezza - 50 g pinoli.

Per decorare:

3 cucchiaini di marmellata d'arancia - 50 g cioccolato fondente grattugiato - 125 g **Marzapane PANEANGELI** - 25 g **Zucchero al velo PANEANGELI**.

Lavorare il burro a crema insieme a 125 g di marzapane e aggiungere gradatamente zucchero, vanillina, uova, aroma limone, sale, cannella, farina setacciata e, per ultimo, il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** setacciato.

Sbucciare le mele, tagliarle a dadini ed incorporarle all'impasto insieme ai pinoli.

Mettere l'impasto in uno stampo a cerchio apribile (diametro 26 cm) foderato con carta da forno.

Cuocere per 60 minuti circa nella parte inferiore del forno preriscaldato (elettrico: 180°C, ventilato: 170°C, a gas nella parte media: 180°C).

Dopo 30 minuti di cottura coprire la torta con carta alluminio, in modo che non si bruci in superficie.

Setacciare la marmellata, mescolarla con un cucchiaino d'acqua e spalmarne tre quarti sulla superficie e sul bordo della torta raffreddata.

Cospargere la superficie della torta di cioccolato.

Incorporare a 125 g di marzapane lo zucchero al velo e lavorare la pasta con le mani sul piano del tavolo, finché diventa ben amalgamata.

Con il matterello stendere la pasta in una sfoglia sottile e ritagliarvi delle stelline di varie misure.

Decorare con esse la torta, facendole aderire con la marmellata rimanente.



Non soltanto decorazione, il marzapane conferisce all'impasto una consistenza unica.



Per informazioni e suggerimenti:



lun-ven 8.30-19.30 sab 9.00-13.00

oppure scrivete a:

PANEANGELI

Casella Postale 213 - 25015 Desenzano del Garda (BS)