



Calendario 2017



*Il tuo anno
con gli Angeli*



Cara Amica,

come da tradizione torna l'atteso calendario Paneangeli, che ti accompagnerà mese dopo mese lungo un percorso fatto di gusto e semplicità! Quest'anno i nostri Mastri Pasticceri hanno voluto celebrare il ritorno alla semplicità, realizzando 12 invitanti ricette dolci e salate, sviluppate con ingredienti preziosi come zucchero di canna, farine integrali e pasta madre disidratata, frutta e verdura di stagione, semi e cereali o chicchi di frutta liofilizzata, utilizzati per arricchire e decorare le tue preparazioni. Con Paneangeli è semplice far felici i tuoi cari, inizia insieme a noi il tuo anno in cucina!

Ingredienti per salati

*Quest'anno c'è in serbo per te una grossa novità!
La grande famiglia Paneangeli aggiunge un posto a tavola:
il nuovo assortimento per impasti salati, che ti offre
tutto il necessario per soddisfare ogni esigenza di preparazione,
dalla più semplice alla più ricca.*



Lieviti: ingredienti base per qualsiasi tipo di preparazione, è da qui che nasce tutto.



*Arricchenti:
pensati per arricchire i tuoi impasti con ingredienti di qualità o per decorare le tue preparazioni*



*Basi per pane e focaccia:
miscela di farine e lievito già pronte per pani e focacce in 3 varianti di gusto.*



*Area gluten free:
una miscela unica ed innovativa con fibra di Psyllium e pasta madre di grano saraceno.*



*Entra nel nostro Shop on line shop.paneangeli.com.
Potrai trovare e acquistare tutti i prodotti
PANEANGELI e riceverli comodamente a casa tua.*

La grande famiglia PANEANGELI

Ingredienti per dolci

LIEVITI - IMPASTI - AROMI - FARCITURE - ALTRI INGREDIENTI



Decorazioni



Diventa fan di
PANEANGELI



Entra nel
Club PANEANGELI
www.paneangeli.it



Scarica
l'applicazione
per iPhone



Gennaio



*Cupcake ricotta
e mirtilli*

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

INGREDIENTI

Per l'impasto (da distribuire in 12 pirottini di carta del diametro di 7 cm):

2 uova - 150 g zucchero - 125 g ricotta - 1 bustina di **Vanillina PANEANGELI** - 150 g farina bianca - 50g **Frumina PANEANGELI** - 1 busta di **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** - 80 ml olio di semi - 10 g **Mirtilli liofilizzati PANEANGELI**.

Per decorare:

5 g **Mirtilli liofilizzati PANEANGELI** - 100 ml latte freddo di frigorifero - 125 g ricotta - 100 g **Dolceneve PANEANGELI**.

Sbatti in una terrina uova e zucchero per 2-3 minuti, fino ad ottenere una massa cremosa. Aggiungi gradatamente ricotta e vanillina.

Unisci a cucchiainate la farina e la Frumina setacciate, il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** anch'esso setacciato, l'olio a piccole dosi e 10 g di mirtilli liofilizzati.

Distribuisce l'impasto nei 12 pirottini.

Cuoci per 20 minuti circa nella parte media del forno preriscaldato (elettrico e a gas: 180°C, ventilato: 170°C).

Per la decorazione, setaccia i 5 g di mirtilli liofilizzati in modo da separare i mirtilli interi dalla polvere. Aggiungi la polvere ottenuta al latte freddo.

Prepara la Dolceneve con il latte e la ricotta nel modo indicato sulla confezione.

Versa la Dolceneve così ottenuta in una tasca da pasticciere con bocchetta a stella, distribuiscila sui cupcake e completa con i mirtilli liofilizzati interi.

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

Scopri i nuovi **Mirtilli liofilizzati** e **Fragole liofilizzate**, ideali per muffin, torte morbide, creme e gelati.





Febbraio



Pizza Bella Alta

- | | | | |
|----|--|----|-----------------------------------|
| 1 | MERCOLEDÌ
<i>S. Brigida</i> | 17 | VENERDÌ
<i>S. Donato</i> |
| 2 | GIOVEDÌ
<i>Pres. d. Signore</i> | 18 | SABATO
<i>Le Ceneri</i> |
| 3 | VENERDÌ
<i>S. Biagio</i> | 19 | DOMENICA
<i>S. Corrado</i> |
| 4 | SABATO
<i>S. Gilberto</i> | 20 | LUNEDÌ
<i>S. Siroano</i> |
| 5 | DOMENICA
<i>S. Agata</i> | 21 | MARTEDÌ
<i>S. Margherita</i> |
| 6 | LUNEDÌ
<i>S. Paolo Miki</i> | 22 | MERCOLEDÌ
<i>S. Margherita</i> |
| 7 | MARTEDÌ
<i>S. Teodoro</i> | 23 | GIOVEDÌ
<i>S. Renao</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>S. Romeo</i> |
| 11 | SABATO
<i>Madonna di Lourdes</i> | 27 | LUNEDÌ
<i>S. Leandro</i> |
| 12 | DOMENICA
<i>S. Eulalia</i> | 28 | MARTEDÌ
<i>S. Romano</i> |
| 13 | LUNEDÌ
<i>S. Maura</i> | | |
| 14 | MARTEDÌ
<i>S. Valentino</i> | | |
| 15 | MERCOLEDÌ
<i>SS. Faustino e Giovita</i> | | |
| 16 | GIOVEDÌ
<i>S. Giuliana</i> | | |

INGREDIENTI

Per l'impasto:

300 g farina bianca 00 - 200 g farina manitoba - 1 busta di **Lievito Pizza Bella Alta PANEANGELI** - 12 g zucchero - 50 ml di olio d'oliva - 275 ml circa acqua tiepida (37-40°C) - 2 cucchiaini di sale.

Per il ripieno:

100 g passata di pomodoro - 300 g pomodorini - sale - olio d'oliva - 300 g mozzarella di bufala - basilico fresco.

Setaccia le farine in una terrina larga e aggiungi il **Lievito Pizza Bella Alta** mescolando.

Al centro del mucchio versa zucchero e olio. Amalgama il tutto con l'aiuto di una forchetta, aggiungendo un po' alla volta l'acqua tiepida e il sale.

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

Rimetti l'impasto nella terrina infarinata, copri lo ermeticamente con pellicola alimentare e ponilo a lievitare in luogo tiepido, fino a quando il suo volume sarà raddoppiato (40 minuti circa).

Stendi l'impasto nella teglia del forno unta con 2 cucchiai d'olio, distribuisci il pomodoro condito a piacere con sale e olio e poni nuovamente a lievitare per 30 minuti.

Distribuisci i pomodorini tagliati a fettine, condiscili a piacere con sale e olio e cuoci per 12-15 minuti, nella parte media del forno preriscaldato (elettrico: 250°C, ventilato: 240°C, a gas nella parte alta: 250°C).

Appena sfornata la pizza, distribuisci la mozzarella di bufala e completa con un ciuffetto di basilico.

Scopri il nuovo
**Lievito Pizza Bella
Alta** per rendere i tuoi
impasti più alti e più
soffici.





Marzo



*Mini cake
di primavera*

- | | | | |
|----|---|----|--|
| 1 | MERCOLEDÌ
<i>S. Albino</i> | 17 | VENERDÌ
<i>S. Patrisio</i> |
| 2 | GIOVEDÌ
<i>S. Basileo</i> | 18 | SABATO
<i>S. Salvatore</i> |
| 3 | VENERDÌ
<i>S. Cusagonda</i> | 19 | DOMENICA
<i>III° di Quaresima</i> |
| 4 | SABATO
<i>S. Lucio</i> | 20 | LUNEDÌ ●
<i>S. Alessandra</i> |
| 5 | DOMENICA ●
<i>I° di Quaresima</i> | 21 | MARTEDÌ
<i>S. Benedetto</i> |
| 6 | LUNEDÌ
<i>S. Giordano</i> | 22 | MERCOLEDÌ
<i>S. Lea</i> |
| 7 | MARTEDÌ | 23 | GIOVEDÌ
<i>S. Turibito</i> |
| 8 | MERCOLEDÌ
<i>SS. Perpetua e Felicità</i> | 24 | VENERDÌ
<i>S. Romolo</i> |
| 9 | GIOVEDÌ
<i>S. Francesca Romana</i> | 25 | SABATO
<i>Annunc. del Signore</i> |
| 10 | VENERDÌ
<i>S. Semplicio</i> | 26 | DOMENICA
<i>IV° di Quaresima</i> |
| 11 | SABATO
<i>S. Costantino</i> | 27 | LUNEDÌ
<i>S. Augusto</i> |
| 12 | DOMENICA ○
<i>II° di Quaresima</i> | 28 | MARTEDÌ ●
<i>Lunedì dell'Angelo</i> |
| 13 | LUNEDÌ
<i>S. Eufrosia</i> | 29 | MERCOLEDÌ
<i>S. Secondo</i> |
| 14 | MARTEDÌ
<i>S. Matilde</i> | 30 | GIOVEDÌ
<i>S. Amedeo</i> |
| 15 | MERCOLEDÌ
<i>S. Luisa de M.</i> | 31 | VENERDÌ
<i>S. Beniamino</i> |
| 16 | GIOVEDÌ
<i>S. Eriberto</i> | | |

INGREDIENTI

Per l'impasto:

2 uova - 80 g zucchero - 1 fialetta di **Aroma mandorla PANEANGELI** - 1 presa di sale - 75 g farina bianca - 25 g **Frumina PANEANGELI** - mezza busta di **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** - 50 g burro sciolto tiepido.

Per farcire e decorare:

200 g confettura di lamponi - 200 g formaggio spalmabile - 200 ml latte - 200 g **Dolceneve PANEANGELI** - **Colore rosso PANEANGELI**.

Sbatti a schiuma i tuorli (serbando le chiare) con due cucchiari di acqua bollente, aggiungi gradatamente 50 g di zucchero, aroma e sale, sbatti fino ad ottenere una massa cremosa.

Monta le chiare a neve durissima con lo zucchero rimasto, mettile sopra i tuorli sbattuti e setacciavi sopra la farina mescolata con la Frumina, il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** anch'esso setacciato e il burro sciolto.

Con la frusta a mano incorpora delicatamente il tutto senza sbattere, ruota la terrina e muovi la frusta dal basso verso l'alto, in modo che la neve non si smonti.

Distribuisci l'impasto sulla lastra (30x40 cm) foderata con carta da forno e cuoci per 7-9 minuti nella parte media del forno preriscaldato (elettrico: 180°C, ventilato: 170°C, a gas: 200°C).

Sforna il dolce, capovolgilo su un canovaccio cosparso di Frumina, stacca la carta, taglia via i bordi del dolce (1 cm circa), farcisci con la confettura di lamponi, arrotolalo dal lato più lungo e lascialo raffreddare per un'ora in frigorifero.

Taglia il rotolo in otto parti uguali e disponile su dei piattini con la parte tagliata verso l'alto.

Prepara la Dolceneve con il formaggio e il latte freddi di frigorifero, nel modo indicato sulla confezione e aggiungi poche gocce di rosso fino ad ottenere la tonalità di rosa desiderata.

Con l'aiuto di una sac à poche con bocchetta a stella piccola, decora i lati dei dolcetti con 2/3 di Dolceneve rosa.

Prepara un'altra sac à poche con bocchetta a fiore, distribuisci qualche goccia di colorante all'interno della tasca, riempi con la Dolceneve rimanente e crea delle rose sulla superficie di ogni mini cake.

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





Aprile



*Danubio dolce
all'albicocca*

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

INGREDIENTI

Per l'impasto:

150 g farina bianca 00 - 300 g farina manitoba - 1 bustina di **Lievito di birra Mastro Fornaio PANEANGELI** - 75 g zucchero - 1 fialetta di **Aroma Vaniglia PANEANGELI** - 1 cucchiaino di miele - 1 uovo - 100 g burro morbido - 250 ml latte tiepido (37-40°C) - 1 pizzico di sale.

Per farcire e decorare:

50 g **Stelle di Frutta all'albicocca PANEANGELI** - 1 cucchiaino di burro fuso - **Zucchero al velo PANEANGELI**.

Setaccia le farine in una terrina larga e aggiungi il **Lievito di birra Mastro Fornaio** mescolando. Al centro del mucchio versa lo zucchero, l'aroma, il miele, l'uovo e il burro. Amalgama il tutto con l'aiuto di una forchetta, aggiungendo un po' alla volta il latte tiepido e il sale.

Lavora l'impasto sul piano del tavolo leggermente infarinato per almeno 10 minuti, allargandolo con i pugni chiusi, riavvolgendolo e sbattendolo sul tavolo, fino al completo assorbimento dei liquidi. Rimetti l'impasto nella terrina infarinata, copri lo ermeticamente con pellicola alimentare e ponilo a lievitare in luogo tiepido, fino a quando il suo volume sarà raddoppiato (1 ora circa).

Dividi l'impasto ben lievitato in 20 parti uguali, inserisci al centro le stelle di frutta, forma delle palline e disponile in una teglia rotonda con solo il fondo foderato con carta da forno. Spennella il dolce con il burro fuso e ponilo nuovamente a lievitare in un luogo tiepido per 40-50 minuti.

Cuoci per 25 minuti circa nella parte media del forno preriscaldato (elettrico: 180°C, ventilato: 170°C, a gas nella parte alta: 190°C).

Spolverizza con lo zucchero al velo il dolce intiepidito.

Scopri le nuove **Stelle di Frutta all'albicocca e alla fragola** per creare una morbida farcitura al centro di muffin e cupcake.





Maggio



*Naked Cake
ai frutti di bosco*

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

INGREDIENTI

Per la base:

5 uova - 200 g zucchero - 125 g mascarpone - 1 bustina di **Vanillina PANEANGELI** - 150 g farina bianca - 100 g **Frumina PANEANGELI** - 1 bustina di **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI**.

Per farcire:

150 ml acqua - 100 g zucchero - 1 lime - 200 g panna da montare - 375 g mascarpone - 2 cucchiaini di **Estratto di Vaniglia in bacca PANEANGELI** - 1 confezione di **Fragole liofilizzate PANEANGELI** - fragole, lamponi, mirtilli a piacere - **Zucchero al velo PANEANGELI**.

Sbatti in una terrina uova e zucchero per 2-3 minuti, fino ad ottenere una massa cremosa. Aggiungi gradatamente mascarpone e vanillina.

Unisci a cucchiainate la farina e la Frumina setacciate e il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** anch'esso setacciato.

Metti l'impasto in uno stampo a cerchio apribile (diametro 18 cm) foderato con carta da forno e cuoci per 45-50 minuti nella parte inferiore del forno preriscaldato (elettrico: 175-200°C, ventilato: 170-190°C, a gas: 190-210°C). Verifica con uno stecchino la cottura prima di sfornare il dolce.

Prepara una bagna, sciogliendo 50 g di zucchero nell'acqua calda e aggiungendo il succo del lime. Monta la panna. Mescola il mascarpone con lo zucchero rimanente, aggiungi l'estratto di vaniglia, la scorza di lime grattugiata e poca alla volta la panna montata.

Taglia la torta raffreddata in 4 strati, disponi lo strato inferiore su un piatto da portata, distribuisce un quarto della bagna, con una tasca da pasticciere distribuisce parte della crema, aggiungi un quarto delle fragole liofilizzate, sovrapponi il secondo strato e ripeti le operazioni serbando un po' di crema per la decorazione finale.

Dopo aver ricomposto la torta, decora la superficie con la crema, la frutta fresca e le fragole liofilizzate rimanenti.

Prima di servire spolverizza la torta con lo zucchero al velo.

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

Avvertenza:

Se la torta dovesse scurirsi durante la cottura, coprila con un foglio di carta alluminio e prosegui la cottura.





Giugno



Pizzelle fritte

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

INGREDIENTI per circa 15 pizzelle

Per l'impasto:

200 g farina bianca 00 - 150 g farina manitoba -
1 busta di **Lievito pizza veloce PANEANGELI** -
1 cucchiaino di strutto - 175-200 ml acqua -
1 cucchiaino colmo di sale.

Per friggere:

olio di semi di arachidi.

Per farcire:

pomodorini saltati in padella - fiocchi di ricotta -
basilico fresco.

Setaccia le farine in una terrina larga e aggiungi il
Lievito Pizza Veloce mescolando.

Aggiungi lo strutto e amalgama il tutto con l'aiuto
di una forchetta, aggiungendo un po' alla volta
l'acqua e il sale.

Incorpora velocemente tutti gli ingredienti, fino ad
ottenere un impasto omogeneo.

Dividi l'impasto in 15 parti uguali, schiaccia ogni
pezzo di pasta con le mani cercando di ottenere
dei dischi rotondi dello spessore di 5 mm circa.

Friggi i dischi di pasta in olio bollente (circa
180°C), lasciali scolare su carta assorbente per
5 minuti circa.

Farcisci a piacere le pizzelle ancora calde con i
pomodorini e la ricotta e completa con una
fogliolina di basilico.

Scopri il nuovo **Lievito
istantaneo Pizza Veloce**
che, grazie all'aggiunta
del lievito di birra
disidratato, ti permette
di ottenere un impasto
dal sapore intenso come
quello della pizza
tradizionale.





Luglio



*Mini Burger
mediterranei*

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

INGREDIENTI per 16 panini

Per l'impasto:

300 g farina tipo 2 - 100 g farina manitoba - 1 busta di **Pasta madre disidratata con lievito PANEANGELI** - 10 g zucchero - 4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva - 225-250 ml acqua tiepida (37-40°C) - 1 cucchiaino colmo di sale - 1 confezione di **Mix di semi e cereali PANEANGELI**.

Idee di farcitura:

Pomodorini, burrata e rucola - mini hamburger di fassona, peperoni grigliati e riduzione di aceto balsamico - mini hamburger di salsiccia, scamorza e porcini.

Setaccia le farine in una terrina larga e aggiungi la **Pasta madre disidratata con lievito** mescolando.

Al centro del mucchio versa zucchero e olio.

Amalgama il tutto con l'aiuto di una forchetta, aggiungendo un po' alla volta l'acqua tiepida e il sale. Incorpora all'impasto il mix di semi e cereali, tenendone da parte circa 20 g per la superficie dei panini.

Lavora 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.

Rimetti l'impasto nella terrina infarinata, copri lo ermeticamente con pellicola alimentare e mettilo a lievitare in luogo tiepido, fino a quando il suo volume sarà raddoppiato (40 minuti circa).

Dividi l'impasto ben lievitato in 16 parti uguali, forma delle palline, spennella la superficie con acqua e distribuisci i semi ai cereali rimasti.

Disponi i panini sulla lastra foderata con carta da forno e lascia lievitare nuovamente per 45 minuti circa.

Cuoci i panini per 12-15 minuti nella parte media del forno preriscaldato (elettrico: 200°C, ventilato: 190°C, a gas nella parte alta: 210°C).

Farcisci a piacere i panini raffreddati con le farciture suggerite.

Scopri i nuovi **Mix di Semi e Cereali** in due varianti (**sesamo, papavero, orzo e avena - girasole, zucca, lino, orzo e segale**) per impasti dal gusto deciso e dalla consistenza croccante.





Agosto



Piadina fantasia

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

INGREDIENTI per circa 8 piadine

Per l'impasto:

500 g farina tipo 1 - 1 busta di **Lievito Pizzaiolo**
PANEANGELI - 80 g strutto - 300 ml circa acqua -
1 cucchiaino colmo di sale.

Idee di farcitura:

erbette saltate in padella - scamorza - salumi misti.

Setaccia la farina in una terrina larga e aggiungi il **Lievito Pizzaiolo** mescolando.

Aggiungi lo strutto e amalgama il tutto con l'aiuto di una forchetta, aggiungendo un po' alla volta l'acqua e il sale.

Incorpora velocemente tutti gli ingredienti, fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Dividi l'impasto in 8 parti uguali, stendi ogni pezzo di pasta in un disco del diametro di 26 cm circa.

In una padella di uguale diametro, ben calda, cuoci le piadine 1-2 minuti per lato.

Puoi farcire le piadine con erbette e scamorza, riscaldandole ancora qualche minuto in padella per far sciogliere il formaggio, oppure tagliale a triangoli e servile con salumi misti.

Consiglio: in alternativa allo strutto, puoi preparare la tua piadina con 50 ml di olio extravergine di oliva.





Settembre



*Il pane
di una volta*

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

INGREDIENTI

Per l'impasto:

200 g farina di farro - 300 g farina manitoba - 1 busta di **Pasta madre disidratata con lievito PANEANGELI** - 10 g zucchero - 1 confezione di **Fibre per pane PANEANGELI** - 4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva - 300-325 ml acqua tiepida (37-40°C) - 1 cucchiaino colmo di sale - 1 confezione di **Mix di semi e cereali PANEANGELI**.

Per farcire:

Zucchine grigliate - roast beef all'inglese - citronette.

Setaccia le farine in una terrina larga e aggiungi la **Pasta madre disidratata con lievito** mescolando.

Al centro del mucchio versa zucchero, fibre e olio. Amalgama il tutto con l'aiuto di una forchetta, aggiungendo un po' alla volta l'acqua tiepida e il sale.

Incorpora all'impasto il mix di semi e cereali.

Lavora 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.

Rimetti l'impasto nella terrina infarinata, copri lo ermeticamente con pellicola alimentare e mettilo a lievitare in luogo tiepido, fino a quando il suo volume sarà raddoppiato (1 ora circa).

Con l'impasto ben lievitato forma una pagnotta, mettila sulla lastra del forno foderata con carta da forno e lascia lievitare nuovamente per 45 minuti circa.

Cuoci il pane per 25-30 minuti nella parte media del forno preriscaldato (elettrico: 180°C, ventilato: 170°C, a gas nella parte alta: 190°C).

Taglia il pane raffreddato in fettine di uguale spessore e farcisci con gli ingredienti suggeriti.

Scopri il nuovo mix di **Fibre per pane**, per un pane ricco di fibre, senza alterare il gusto della tua ricetta.





Ottobre



*Ciambellone
profumato*

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

INGREDIENTI

Per l'impasto:

5 uova - 190 g **Zucchero di canna al Velo PANEANGELI** - 1 cucchiaino colmo di miele - 1 fialetta di **Aroma Vaniglia PANEANGELI** - 1 cucchiaino di rosmarino tritato - 170 g yogurt greco - 250 g farina bianca integrale - 100 g farina d'avena - 1 bustina di **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** - 100 ml olio di semi di mais - 1 confezione di **Fragole liofilizzate PANEANGELI**.

Per decorare:

Zucchero di canna al Velo PANEANGELI.

Sbatti i tuorli con 120 g di zucchero di canna al velo serbando le chiare, aggiungi gradatamente miele, aroma, rosmarino e yogurt.

Monta le chiare a neve durissima con i 70 g di zucchero di canna al velo rimanente, mettile sopra al composto di tuorli, incorpora a cucchiaiate le farine, il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** setacciato, le fragole liofilizzate e poco per volta l'olio.

Versa l'impasto in uno stampo a ciambella (diametro 22 cm altezza 12 cm) imburrato ed infarinato.

Cuoci per 45 minuti circa nella parte inferiore del forno preriscaldato (elettrico: 175°C, ventilato: 166°C, a gas parte media: 185°C).

Spolverizza la ciambella raffreddata con lo zucchero di canna al velo.

Conserva a temperatura ambiente e consuma entro 48 ore.

Scopri lo **Zucchero di canna al Velo** per rendere malleabile, fine e levigato l'impasto di qualsiasi dolce... ideale anche per decorare.





Novembre



*Focaccia integrale
di scarola*

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

INGREDIENTI

Per l'impasto:

500 g farina tipo 2 - 1 busta di **Lievito di birra Mastro Fornaio PANEANGELI** - 10 g zucchero (2 cucchiaini) - 4 cucchiai di olio extravergine di oliva - 180 ml acqua tiepida - 1 cucchiaino colmo di sale.

Per farcire:

2 cespi (500 g circa) di scarola - olio extravergine di oliva - aglio - peperoncino - 100 g olive taggiasche denocciolate - 6-7 filetti di acciughe sott'olio - 1 cucchiaio di pinoli.

Setaccia la farina in una terrina larga e aggiungi il **Lievito di birra Mastro Fornaio** mescolando.

Al centro del mucchio versa zucchero e olio.

Amalgama il tutto con una forchetta, aggiungendo un po' per volta l'acqua tiepida e il sale.

Lavora 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.

Rimetti l'impasto nella terrina infarinata, coprilo ermeticamente con pellicola alimentare e ponilo a lievitare in luogo tiepido, fino a quando il suo volume sarà raddoppiato.

Lava e taglia a listarelle la scarola, lasciala appassire in padella con il coperchio, quindi falla sgocciolare.

Soffriggi in padella l'aglio e il peperoncino con l'olio, aggiungi la scarola e cuoci per 10-15 minuti, aggiungi le olive, 4 filetti di acciughe e i pinoli. Mescola bene e lascia raffreddare.

Dividi l'impasto ben lievitato in 2 parti uguali, stendile in due stampi per focaccia del diametro di 26 cm unti con olio.

Distribuisce tutto il composto sui 2 dischi di impasto e poni nuovamente a lievitare per 30 minuti circa.

Completa le focacce con un filo d'olio, un pizzico di sale e i filetti di acciughe rimanenti.

Cuoci per 13-15 minuti nella parte media del forno preriscaldato (elettrico: 220°C, ventilato 210°C, a gas nella parte alta: 220°C).



Dicembre



*Torta
di Natale*

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

INGREDIENTI

Per l'impasto:

200 g panna da montare - 200 g cioccolato fondente - 4 uova - 225 g zucchero - 1 fialetta di **Aroma arancia PANEANGELI** - 200 g farina bianca 00 - 25 g cacao amaro - 1 busta di **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI**.

Per farcire e decorare:

150 g marshmallow - 300 ml latte - 25 ml liquore all'arancia - 100 g **Dolceneve PANEANGELI** - 1 confezione di **Colore Blu PANEANGELI** - 1 confezione di **Pasta di zucchero stesa PANEANGELI** - 1 confezione di **Ghiaccia Reale PANEANGELI** - **Pertine morbide PANEANGELI** - **Colla alimentare PANEANGELI**.

Sciogli insieme a bagnomaria panna e cioccolato.

In una terrina sbatti uova e zucchero fino ad ottenere un composto cremoso e aggiungi l'aroma arancia.

Setaccia sopra il composto ottenuto farina, cacao e, per ultimo, il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI**.

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

Metti l'impasto in uno stampo a cerchio apribile (diametro 24 cm) foderato con carta da forno e cuoci per 40 minuti circa nella parte inferiore (media per forno a gas) del forno preriscaldato (elettrico: 180°C, ventilato: 170°C, a gas: 190°C).

Sciogli i marshmallow in un pentolino a fuoco basso con 50 ml di latte. Versa la crema così ottenuta in una terrina e poni in frigorifero per 20-30 minuti.

Prepara la Dolceneve con la crema di marshmallow raffreddata, il liquore all'arancia (a piacere si può sostituire con pari quantità di latte) ed il restante latte freddo di frigorifero, nel modo indicato sulla confezione.

Colora la crema con qualche goccia di colorante blu. Taglia la torta raffreddata in due strati e farcisci con 2/3 della crema.

Spalma la parte rimanente di crema sulla superficie della torta.

Ricopri con la pasta di zucchero stesa. Dalla pasta di zucchero avanzata ricava, con l'aiuto di stampini, dei fiocchi di neve di diverse dimensioni e lasciali asciugare su carta forno.

Prepara la ghiaccia reale con acqua e colorante seguendo le istruzioni riportate sulla confezione. Con l'aiuto di una sac à poche con bocchetta sottile, decora la superficie e i bordi della torta. Prima di servire, usa la colla alimentare per applicare i fiocchi di neve e le perline argentate sui bordi della torta.

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





Per informazioni e suggerimenti:



oppure scrivi a:
PANEANGELI
Casella Postale 213 - 25015 Desenzano del Garda (BS)