



Dolci Idee



12
golose
ricette

- Raccolta ricette n° 5 -

Cara Amica,

eccoci ritrovati con 12 nuove dolcissime idee tutte da gustare!

Lasciati tentare dal profumo di dolci fatti con le tue mani!

Insieme ai nostri ingredienti, gli storici alleati di chi ama preparare dolci in cucina, quest'anno PANEANGELI ha in serbo per te una fantastica sorpresa: la nuova gamma delle decorazioni per trasformare il tuo dolce in un capolavoro!



Ingredienti

LIEVITI - IMPASTI - AROMI - FARCITURE - ALTRI INGREDIENTI



Decorazioni

SEMPLICI



CAKE DESIGN



novità

Shop on line

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

E con i kit speciali scopri le ricette ideali per ogni occasione.



Diventa fan di
PANEANGELI



Entra nel
Club PANEANGELI
www.paneangeli.it



Scarica
l'applicazione
per iPhone



Torta Candy



INGREDIENTI PER L'IMPASTO:

125 g mascarpone - 150 g **Zucchero al velo PANEANGELI**

4 uova - 1 fialetta **Aroma arancia PANEANGELI** - 1 pz di sale

125 g farina bianca - 100 g **Frumina PANEANGELI** - 1 bustina di **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** - 75 ml latte

PER FARCIRE E DECORARE:

125 g mascarpone - 100 ml latte freddo di frigorifero - 1 busta di

Preparato per Crema Chantilly PANEANGELI - 20 g di miele

1 busta di **Pannafix PANEANGELI**

150 ml di succo d'arancia - 600 g di **Pasta di zucchero PANEANGELI**
Colori per dolci blu, rosso e giallo PANEANGELI - **Colla alimentare PANEANGELI**

Ghiaccia Reale PANEANGELI

Matite brillanti PANEANGELI
Perline morbide PANEANGELI

Bouquet di rose PANEANGELI



- Sbattere a crema il mascarpone aggiungendo 100 g di zucchero, 1 tuorlo alla volta (conservando gli albumi), aroma e sale. Unirvi gli albumi montati a neve durissima con lo zucchero rimasto. Setacciare la farina mescolata con la Frumina e il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI**. Con la frusta a mano incorporare il tutto delicatamente, aggiungendo il latte a piccole dosi. Porre l'impasto in uno stampo a cerchio apribile (diam. 24 cm) foderato con carta da forno.
Cuocere per 30-35 min nella parte inferiore (media del forno a gas) del forno preriscaldato (elettrico: 180°C; ventilato: 170°C; a gas: 190°C).
- Per la crema, versare in una ciotola il mascarpone, il latte, la busta di crema Chantilly, il miele e sbattere per 3 min, infine incorporare il Pannafix e sbattere per altri 30 secondi. Tagliare la torta raffreddata in 2 strati, disporre lo strato inferiore su un piatto, bagnarla con metà del succo e distribuire la crema (serbandone due cucchiaini). Bagnare l'altro strato con il succo restante e ricomporre la torta. Coprire la torta con la crema serbata.
- Per decorare, colorare 300 g di pasta di zucchero con 3,5 g di blu, stenderla e rivestire il dolce. Colorare 200 g di pasta di zucchero con 20 g di giallo e 100 g di pasta di zucchero con 5 g di rosso. Modellare delle perle a colori alterni del diametro di 1 cm e incollate con la Colla alimentare alla base. Con la pasta gialla rimasta modellare i fiocchetti e incollarli al dolce. Decorare con la Ghiaccia Reale, le Matite brillanti, le Perline morbide e il Bouquet di rose.



Whoopies ai marshmallow

INGREDIENTI PER 20 WHOOPIES

PER L'IMPASTO:

2 uova - 175 g zucchero - 1 bustina di **Vanillina PANEANGELI** - 200 g farina - 50 g cacao - 1 pzc sale
1 bustina di **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** - 180 ml panna acida
100 g di cioccolato fondente

PER FARCIRE E DECORARE:

100 g marshmallow - 150 ml latte freddo - 50 g **Dolceneve PANEANGELI** - 50 g **Zucchero al velo vanigliato PANEANGELI**
125 g **Glassa al cacao PANEANGELI - Fantasia di zucchero PANEANGELI Decorazioni al cioccolato PANEANGELI - Perline morbide PANEANGELI - Confetti al cioccolato PANEANGELI Zuccheri glitterati PANEANGELI**

- Sbattere in una terrina le uova aggiungendo zucchero, vanillina e sale. Lavorare fino ad ottenere un composto spumoso. Aggiungere la farina setacciata con il cacao e il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** setacciato e incorporare delicatamente. Aggiungere gradatamente la panna acida fino ad ottenere un impasto abbastanza consistente, infine aggiungere il cioccolato fondente fuso.
Con l'aiuto di una tasca da pasticciere con bocchetta liscia, formare con metà dell'impasto 20 cerchietti del diametro di 4 cm, non troppo vicini, su una lastra foderata con carta da forno. Cuocere nella parte media del forno preriscaldato (elettrico: 175°C; ventilato: 165°C; a gas nella parte alta: 190°C) per 9/10 min. Ripetere l'operazione con l'impasto restante. Lasciar raffreddare i dolcetti su una gratella.
- Per la crema, sciogliere i marshmallow in un pentolino a fuoco basso con 50 ml di latte. Versare la crema in una terrina e porre in frigorifero per 20-30 minuti. Preparare la Dolceneve con la crema di marshmallow raffreddata, lo zucchero al velo ed il restante latte freddo di frigorifero.
Con l'aiuto di una tasca da pasticciere distribuire la crema sul lato inferiore delle tortine e coprire con l'altro. Lasciare riposare in frigorifero 30 min prima di decorare.
- Sciogliere la glassa al cacao, porla in una terrina larga e intingere la parte superiore di ogni dolcetto. Con la glassa ancora calda decorare con le Fantasia di zucchero, le Decorazioni al cioccolato, le Perline morbide, i Confetti al cioccolato e gli Zuccheri glitterati.



Dolci Cuori

INGREDIENTI PER 12 PORZIONI

PER L'IMPASTO:

3 uova - 125 g zucchero - 1 fialetta di **Aroma vaniglia PANEANGELI**
1 pz. di sale - 80 g farina bianca
50 g **Amido di mais**

PANEANGELI - 1 bustina di
LIEVITO PANE DEGLI ANGELI
100 g burro fuso - 3 cucchiaini d'acqua
bollente

PER FARCIRE E DECORARE:

200 g di yogurt intero bianco
1 busta **Preparato per Crema Chantilly PANEANGELI** - 50 g confettura di albicocche setacciata
1 confezione di **Glassa al cacao PANEANGELI** - 25 g di burro - **Matite Ciococaramel PANEANGELI** - **Cuoricini di cioccolato PANEANGELI**

- Sbattere a schiuma i tuorli (conservare gli albumi) con 3 cucchiaini di acqua bollente, 80 g di zucchero, aroma vaniglia e sale fino ad ottenere una massa cremosa. Montare gli albumi a neve durissima con lo zucchero rimasto, porli sulla massa cremosa e setacciarvi la farina mescolata con l'amido di mais e il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI**. Con la frusta a mano incorporare il tutto senza sbattere, muovendo la frusta dal basso verso l'alto in modo che la neve non smonti, aggiungendo il burro a piccole dosi. Distribuire l'impasto su una lastra (30x40 cm) foderata con carta da forno e cuocere per 10-15 min nella parte media (alta per forno a gas) del forno preriscaldato (elettrico: 180°C; ventilato: 170°C; a gas: 190°C). Sfnare il dolce e lasciarlo raffreddare.
- Preparare la Crema Chantilly con lo yogurt e montarla per 3 minuti. Capovolgere il dolce raffreddato, tagliarlo a metà verticalmente e disporne una metà su un vassoio. Distribuirvi la crema e sovrapporre l'altra metà. Portare ad ebollizione la confettura e spennellarla sulla superficie del dolce. Sciogliere la glassa insieme al burro e con un cucchiaino distribuirlo sul dolce. Porre in frigorifero per 20 min.
- Con un coltello affilato e scaldato in acqua bollente tagliare in 12 rettangolini e decorare con le Matite Ciococaramel e i Cuoricini di cioccolato.



Torta alla crema di mango e lamponi



INGREDIENTI

PER L'IMPASTO:

4 uova - 150 g zucchero - 1 fialetta
Aroma vaniglia PANEANGELI
 1 pz. di sale - 150 g farina bianca
 100 g **Frumina PANEANGELI**
 1 bustina di **LIEVITO PANE
 DEGLI ANGELI** - 100 g burro
 4 cucchiaini di acqua bollente

PER FARCIRE E DECORARE:

300 g lamponi - 750 ml latte freddo
 di frigorifero - 500 g di **Dolceneve
 PANEANGELI** - 200 g confettura
 di lamponi - 200 g mango



- Sbattere a schiuma i tuorli (conservando gli albumi) con 4 cucchiaini di acqua bollente. Aggiungere 100 g zucchero, aroma e sale fino ad ottenere una massa cremosa.

Unirvi gli albumi montati a neve con lo zucchero rimasto e setacciarvi la farina mescolata con la Frumina e il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI**.

Con la frusta a mano incorporare il tutto ruotando la terrina e muovendo la frusta dal basso verso l'alto in modo che la neve non si smonti, aggiungendo gradatamente il burro fuso tiepido.

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

Cuocere per 30-35 min nella parte inferiore (media del forno a gas) del forno preriscaldato (elettrico: 180°C; ventilato; 170°C, a gas; 190°C).

Tagliare la torta raffreddata in 3 strati, porre lo strato inferiore su un piatto e distribuirvi 100 g di confettura.

- Per la prima crema Dolceneve al lampone montare i lamponi e 450 ml di latte freddi di frigorifero con 300 g di Dolceneve sbattendo alla massima velocità per 6 minuti e riporre la crema in frigorifero. Per preparare la Dolceneve al mango montare il mango con il latte freddo di frigorifero e la Dolceneve rimasti, sbattendo alla massima velocità per 4 minuti.

Distribuire su metà del primo strato di torta ricoperto di confettura 200 g di Dolceneve ai lamponi e sull'altra metà 175 g di Dolceneve al mango, ottenendo uno strato con le due farciture. Sovrapporre il secondo strato di torta, distribuire la restante confettura. Ripetere la farcitura invertendo la disposizione delle due creme sul secondo strato di torta. Ricomporre la torta con il terzo strato.

- Decorare la torta con ciuffetti di Dolceneve al mango e con ciuffetti di Dolceneve al lampone.



Mini Cupcakes al pistacchio



INGREDIENTI

PER L'IMPASTO:

2 uova - 125 g zucchero - 1 fialetta di **Aroma mandorla PANEANGELI**
 1 bustina di **Vanillina**
PANEANGELI - 1 pzc di sale - 150 g
 farina - 125 g pistacchi - 1 bustina di
LIEVITO PANE DEGLI ANGELI
 100 g burro - 50 ml di latte

PER LA CREMA

E LA DECORAZIONE:

100 g di **Dolceneve PANEANGELI**
 300 ml di latte - 125 g di pistacchi
Codette al cacao PANEANGELI
Matite Ciococaramel
PANEANGELI



- In una terrina sbattere le uova, aggiungere gradatamente lo zucchero, l'aroma (serbandone 2 gocce per la crema), la vanillina ed il sale fino ad ottenere un composto spumoso. Aggiungere a cucchiainate la farina setacciata, i pistacchi tritati finemente e, per ultimo, il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** setacciato.

Incorporare delicatamente alternando l'aggiunta del burro sciolto e del latte.

Con l'aiuto di due cucchiaini dividere l'impasto in 40 pirottini (diametro 3,5 cm) e cuocere per 12-15 minuti circa nella parte media del forno preriscaldato (elettrico: 175°C, ventilato: 165°C, a gas nella parte alta: 190°C).

- Per la crema, preparare la Dolceneve e incorporarvi le 2 gocce di aroma mandorla serbate e 100 g di pistacchi tritati finemente.
- Con l'aiuto di una tasca da pasticciare con bocchetta a stella grande, distribuire la crema sui cupcakes raffreddati e completare la decorazione con le Codette al cacao, le Matite Ciococaramel e i restanti pistacchi tritati.



Plumcake integrale alle banane e cannella



INGREDIENTI

PER L'IMPASTO:

300 g banane - 50 ml latte - 200 g burro - 175 g zucchero - 1 fialetta di **Aroma limone PANEANGELI**
1 cucchiaino di cannella - 1 pz. di sale - 3 uova - 100 g farina bianca
100 g farina integrale
75 g **Frumina PANEANGELI**
1 bustina di **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI**

PER DECORARE:

Zucchero al velo PANEANGELI
banane a rondelle per decorare



- Mettere in un contenitore le banane tagliate ed il latte e frullarle con un minipimer. Montare a crema il burro con lo zucchero, aggiungere l'aroma, la cannella, il sale e un uovo alla volta. Setacciare la farina bianca con la Frumina e mescolarle con la farina integrale. Incorporare all'impasto il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** setacciato e le banane frullate.
- Versare l'impasto in uno stampo a cassetta (29x12 cm) con il fondo foderato di carta da forno e livellare bene. Cuocere per 45-55 minuti nella parte bassa (media per forno a gas) preriscaldato (elettrico e gas: 180°C; ventilato; 170°C). Avvertenza: qualora durante la cottura la superficie del dolce diventasse troppo scura, coprirlo con un foglio di carta alluminio e terminare la cottura.
- Decorare con Zucchero al velo e banane a rondelle.



Crostata al cioccolato con frutta secca



INGREDIENTI

PER L'IMPASTO:

80 g farina bianca - 20 g cacao amaro - 100 g zucchero - 1 bustina di **Vanillina PANEANGELI** - 100 g di **Granella di nocciole PANEANGELI** - 100 g burro freddo di frigorifero - ½ bustina di **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI**

PER FARCIRE E DECORARE:

50 g di **Mandorle affettate PANEANGELI** - 2 buste di **Preparato per Crema al cioccolato PANEANGELI** - 500 ml latte a temperatura ambiente - 1 cucchiaino di chiodi di garofano macinati - 350 g formaggio fresco a fiocchi - 125 g di **Gocce di cioccolato PANEANGELI**



- Mescolare la farina e il cacao setacciati con zucchero, vanillina, Granella di nocciole, burro a pezzettini e il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** setacciato. Lavorare il tutto fino ad ottenere un impasto liscio. Stendere la frolla sul fondo e sulle pareti di uno stampo, preferibilmente non a cerchio apribile (diametro 24 cm) con il fondo foderato con carta da forno, formando un bordo alto 3,5 cm e distribuire sopra 25 g di Mandorle affettate.
- Preparare la crema al cioccolato con il latte a temperatura ambiente e incorporare i chiodi di garofano, il formaggio a fiocchi e le Gocce di cioccolato. Versare la crema sulle mandorle, livellare bene e cospargere sul bordo le mandorle affettate rimaste. Cuocere per 50-55 minuti nella parte inferiore del forno preriscaldato (elettrico: 180°C; ventilato: 170°C; a gas: 190°C). Sformare il dolce raffreddato su un piatto da portata e porre in frigorifero per circa 2 ore.



Croquembouche



**INGREDIENTI
PER 90 BIGNE
(15 porzioni)**

PER L'IMPASTO:

200 ml acqua - 40 g burro

½ bustina di **LIEVITO**

PANE DEGLI ANGELI

1 pz di sale - 150 g farina bianca

4-5 uova (medie)

PER FARCIRE E DECORARE:

2 *Guarnizioni al caramello*

PANEANGELI - 2 buste

di *Preparato per Crema*

pasticcera PANEANGELI

600 ml latte a temperatura

ambiente - 1 arancia - 2 buste di

Preparato per Crema Chantilly

PANEANGELI - 400 ml di latte

freddo di frigorifero



- Portare ad ebollizione in una casseruola acqua, burro e sale. Togliere dal fuoco ed aggiungere la farina setacciata con il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI**. Mescolare il tutto fino ad ottenere una palla liscia e compatta. Riscaldare per 1 minuto sempre mescolando.

Porre l'impasto ancora caldo in una terrina, aggiungere un uovo alla volta mescolando finché non diventa lucido e corposo.

Con 2 cucchiaini disporre 90 palline di impasto, non troppo vicine (25 palline per lastra), sulle lastre foderate con carta da forno.

Cuocere per 25-30 minuti nella parte media (alta per forno a gas) del forno preriscaldato (elettrico e a gas: 220°C; ventilato: 210°C).

Non aprire il forno durante i primi 20 minuti della cottura.

Bucare sul fondo i bignè raffreddati.

- Su due lastre foderate con carta da forno versare delle gocce di caramello ben distanziate, delle dimensioni di 2 cm, per ottenere dei dischi di guarnizione.

Cuocere una lastra alla volta per 5 minuti nella parte media del forno ventilato preriscaldato a 150°C, togliere del forno e lasciare raffreddare.

Preparare la Crema Pasticcera con il latte a temperatura ambiente e la scorza d'arancia e farcire i bignè.

- Portare ad ebollizione per 1 min 200 g di Guarnizione al caramello, ricoprirvi la superficie dei bignè e impiattare formando delle piccole piramidi.

Montare la Crema Chantilly con il latte freddo di frigorifero e decorare.

Terminare la decorazione con i dischi di guarnizione caramellati.



Donuts



INGREDIENTI PER 10-12 DONUTS PER L'IMPASTO:

375 g farina manitoba - 1 bustina di
Lievito di birra Mastro Fornaio
PANEANGELI - 40 g zucchero
25 g di sciroppo d'acero - 1 bustina di
Vanillina PANEANGELI
1 lime - 1 uovo - 60 g burro - 200 ml
latte tiepido - 1 pz di sale - olio per
friggere

PER FARCIRE E DECORARE:

75 g zucchero - 1 busta di
Preparato per Crema Pasticcera
PANEANGELI - 225 ml latte
125 g yogurt bianco
1 lime - 300 g **Zucchero al velo**
PANEANGELI
Colori per dolci blu, rosso e
giallo PANEANGELI - **Matite**
Cioccocaramel PANEANGELI
Codette al Cacao PANEANGELI
Codette Arcobaleno
PANEANGELI - **Palline**
Arcobaleno PANEANGELI



- Setacciare la farina in una terrina e mescolarvi il **Lievito di birra Mastro Fornaio**. Fare una buca al centro e versarvi zucchero, sciroppo d'acero, vanillina, scorza di lime, uovo e burro liquefatto tiepido.
Amalgamare il tutto aggiungendo un po' per volta il latte ed il sale. Lavorare l'impasto sul piano del tavolo per 10 min allargandolo con i pugni chiusi, riavvolgendolo e sbattendolo sul tavolo.
Porre l'impasto in una terrina, coprirlo con un canovaccio umido e lasciare lievitare in luogo tiepido fino a quando il suo volume sarà raddoppiato (1 ora).
Stendere l'impasto in una sfoglia rettangolare spessa 2 cm. Con uno stampino infarinato rotondo (Ø 8 cm) ritagliare dei dischetti e con uno stampino infarinato più piccolo (Ø 2) praticare un foro centrale in ogni dischetto. Ripetere l'operazione fino ad ottenere 10-12 Donuts. Porre a lievitare in luogo tiepido per 15-20 min.
Friggere i Donuts in olio bollente, mantenendo la temperatura costante durante la cottura, girarli e una volta ben dorati toglierli dall'olio. Lasciarli raffreddare su carta assorbente e passarli nello zucchero.
- Versare in una terrina il latte, lo yogurt, la scorza di lime e il contenuto della busta della crema. Mescolare con lo sbattitore elettrico fino ad ottenere una crema liscia ed omogenea.
Tagliare i Donuts in due parti e farcirli con la crema.
- Preparare la glassa stemperando lo zucchero al velo con 4 cucchiari di succo di lime, colorarla a piacere con i Colori per dolci e decorare i Donuts raffreddati. Terminare la decorazione con le Matite Cioccocaramel, le Codette e le Palline.



Torta cuore ai tre sapori



INGREDIENTI

PER L'IMPASTO:

12 g liquirizia macinata - 50 ml latte - 200 g cioccolato fondente
200 ml panna da montare - 150 g zucchero - 3 uova - 1 bustina di **Vanillina PANEANGELI**
100 g mandorle tritate finemente
150 g farina bianca - 50 g **Frumina PANEANGELI** - 1 bustina di

LIEVITO PANE DEGLI ANGELI

125 g **Gocce di cioccolato PANEANGELI** - 50 ml acqua - 50 g **Zucchero al velo PANEANGELI**

PER FARCIRE E DECORARE:

200 ml panna da montare
50 ml di caffè freddo di frigorifero
150 ml latte freddo di frigorifero
1 busta di **Preparato per Crema al cioccolato PANEANGELI**
Matite Ciococaramel PANEANGELI - **Cuoricini di cioccolato PANEANGELI**



- Sciogliere a bagnomaria la liquirizia nel latte e aggiungere il cioccolato fondente.
In una terrina mescolare panna, 100 g di zucchero, 3 tuorli (conservando gli albumi) e vanillina. Incorporare il composto di cioccolato e liquirizia, sbattere il tutto per 2-3 minuti e aggiungere le mandorle.
Montare gli albumi a neve, aggiungere lo zucchero rimasto e porli sopra il composto di panna. Setacciarvi sopra la farina mescolata con la Frumina e il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** setacciato.
Con la frusta a mano incorporare il tutto, muovendo la frusta dal basso verso l'alto in modo che la neve non si smonti.
Unire infine le Gocce di cioccolato.
Porre l'impasto in uno stampo a cuore (22x8 cm) con fondo foderato con carta da forno.
Cuocere per 35-45 min. nella parte inferiore del forno preriscaldato (elettrico: 180°C; ventilato: 170°C; a gas nella parte media: 190°C).
Lasciare intiepidire la torta e sformarla.
In un pentolino bollire per 2 min acqua e zucchero al velo. Con un pennellino distribuire lo sciroppo sulla torta e lasciarla raffreddare.
- Per la crema, versare in una terrina panna, caffè e latte freddi di frigorifero e la busta di crema. Lavorare con lo sbattitore elettrico per 2-3 min.
Con una tasca da pasticciere con bocchetta a stella decorare la torta creando dei ciuffetti di crema.
- Decorare a piacere con le Matite Ciococaramel e con i Cuoricini di cioccolato e porre in frigorifero.



Torta Fiorita



INGREDIENTI

PER L'IMPASTO:

4 uova - 200 g zucchero
 250 g yogurt bianco - 1 bustina di
Vanillina PANEANGELI
 1 fialetta di **Aroma limone**
PANEANGELI - 1 pzc di sale
 250 g farina bianca - 75 g farina di
 mandorle - 1 bustina di **LIEVITO**

PANE DEGLI ANGELI

125 g olio di semi

PER FARCIRE E DECORARE:

200 g yogurt ai mirtilli - 1 busta di
Preparato per Crema Chantilly
PANEANGELI - 75 g confettura
 di mirtilli setacciata - 600 g **Pasta**
di zucchero PANEANGELI
Colori per dolci blu e giallo
PANEANGELI - **Colla**
alimentare PANEANGELI



- Sbattere in una terrina uova e zucchero per 2-3 minuti, fino ad ottenere una massa cremosa. Aggiungere gradatamente yogurt, vanillina, aroma e sale.
 Unire la farina setacciata, la farina di mandorle e il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** setacciato.
 Aggiungere a piccole dosi l'olio.
 Porre l'impasto in uno stampo a cerchio apribile (diametro 26 cm) con il fondo foderato con carta da forno e cuocere per 30-40 min nella parte inferiore (media del forno a gas) del forno preriscaldato (elettrico: 180°C; ventilato: 170°C; a gas: 180°C).
 Tagliare il dolce raffreddato in due strati e posizionare lo strato inferiore su un piatto da portata.
- Preparare la Crema Chantilly con lo yogurt, distribuirla sullo strato inferiore e ricomporre la torta.
- Scaldare in un pentolino la confettura e spennellarla su tutta la torta.
 Stendere 300 g di Pasta di zucchero in una sfoglia spessa 3 mm e ricoprire la torta.
 Colorare 275 g di pasta di zucchero con il colorante giallo e con 75 g di pasta di zucchero gialla formare un cordoncino da porre intorno alla torta e decorarlo usando la punta di un coltellino.
 Colorare 25 g di pasta di zucchero di azzurro e formare 4 farfalle.
 Con i due pezzi di pasta di zucchero bianca e gialla rimasti e degli stampini a fiore creare dei fiori di 2 colori.
 Decorare la torta incollando le decorazioni con la Colla alimentare.



Girelle alla cannella



INGREDIENTI PER 12 GIRELLE

PER L'IMPASTO:

350 g farina bianca
150 g farina manitoba - 1 bustina
di **Lievito di birra Mastro
Fornaio PANEANGELI** - 70 g
zucchero - 1 bustina di **Vanillina
PANEANGELI** - 1 uovo
50 g burro - 250 ml latte tiepido
1 cucchiaino di sale

PER FARCIRE E DECORARE:

1 busta di **Preparato per Crema
Pasticcera PANEANGELI**
300 ml latte - cannella in polvere
1 uovo - **Matite Brillanti
PANEANGELI**



- Setacciare le farine in una terrina e mescolarvi il **Lievito di birra Mastro Fornai**. Praticare una buca al centro e versarvi zucchero, vanillina, uovo e burro fuso tiepido. Amalgamare il tutto aggiungendo un po' per volta il latte tiepido ed il sale. Lavorare l'impasto sul piano del tavolo infarinato per 10 minuti allargandolo con i pugni chiusi, riavvolgendolo e sbattendolo. Porre l'impasto nella terrina infarinata, coprirlo con un canovaccio umido e farlo lievitare in luogo tiepido fino a quando il suo volume sarà raddoppiato (1 ora).
- Preparare la Crema Pasticcera con il latte temperatura ambiente e la cannella. Stendere l'impasto in una sfoglia (35x45 cm) e distribuirvi la crema lasciando un lato lungo libero di 1 cm, quindi spennellarlo con parte dell'uovo sbattuto. Arrotolare la pasta dal lato più lungo terminando dalla parte spennellata d'uovo. Tagliare il rotolo in 12 girelle e disporle su 2 lastre foderate con carta da forno. Porre a lievitare in luogo tiepido per 15 min. Spennellare la superficie delle girelle con l'uovo sbattuto restante. Cuocere per 16-20 min, infornando una lastra nella parte inferiore e una nella parte media (media e alta per il forno a gas) del forno **preriscaldato** (forno elettrico: 190°C; ventilato e a gas: 180°) invertendo le lastre a metà cottura.
- Decorare le girelle raffreddate con le Matite Brillanti.



Per informazioni e suggerimenti:



oppure scrivere a:
PANEANGELI

Casella Postale 213 - 25015 Desenzano del Garda (BS)