



\*\*\* Calendario 2026 \*\*\*



## Cari Amici,

il 2026 bussa alla nostra porta e, come da tradizione, siamo felici di presentarvi il nuovissimo Calendario Paneangeli! Da oltre 90 anni, la nostra storia si intreccia alla vostra passione in cucina, creando un legame speciale che celebra il piacere di condividere momenti indimenticabili.

Quest'anno abbiamo pensato a voi più che mai: 12 nuove ricette, studiate per ogni vostra occasione. Dalla colazione alla festa, dallo spuntino al dessert speciale, troverete ispirazione per ogni momento della giornata. Le nostre proposte sono state create per accontentare tutti i palati, si adattano ad ogni livello di esperienza in cucina ed esplorano diverse tecniche di cottura, con un'attenzione particolare alla vostra amata friggitrice ad aria.

Basta un Tocco per trasformare ogni creazione in un'esperienza straordinaria! Vi accompagneremo in tutte le fasi di preparazione: dalla scelta degli ingredienti agli elementi decorativi, la varietà dei nostri prodotti sarà vostra alleata per creare tutto ciò che desiderate con semplicità garantendovi l'alta qualità.

Ogni mese, sul nostro sito, scoprirete le ricette complete con foto dettagliate dei passaggi. Perché crediamo che la magia nasca proprio lì: nel gesto di chi, con un tocco personale, trasforma ogni ricetta in un'opera unica.

Grazie per continuare a sceglierci ogni giorno. Preparatevi a vivere un anno di emozioni golose, creatività e... quel pizzico di magia che rende tutto speciale!

Buon 2026 a tutti voi!

*Il Team Paneangeli*



### **Ingredienti per dolci**



### **Lieviti**



### **Decorazioni**

Novità ✨ ✨ ✨



### **Festeggia con dolci che brillano di gioia!**

IDEALI PER COMPLEANNI E RICORRENZE:  
sostituisci le decorazioni classiche con una spolverata di **Zucchero scintillante al Velo** o **Cacao dorato da spolverare**.  
Trasformerai torte e biscotti in opere d'arte che stupiscono gli ospiti!



### **Coperture golose che esaltano ogni dolce!**

PERFETTE PER MUFFIN, TORTE E PLUMCAKE:  
prova la **Glassa al cacao** per un gusto intenso, o scegli la **Glassa croccante** per una sorpresa in più.  
La versatilità delle nostre glasse rende speciali anche le ricette di ogni giorno.



# Basta un tocco

TRASFORMA OGNI RICETTA IN MAGIA

*Crea dolci che stupiscono gli occhi e deliziano il palato.*

Novità ✨ ✨ ✨



### **Un tocco di colore e allegria in un attimo!**

TRASFORMA QUALSIASI DOLCE IN UNA FESTA:  
cospargi **Codette arcobaleno** sulle glasse, aggiungi **Cuoricini di cioccolato** a torte e dessert, o usa le **Decorazioni al gusto Cioccolato** per creare dolci giocosi con zero sforzo: prova subito!



### **Il gusto che fa felici grandi e piccini!**

IDEALI PER MERENDE E COLAZIONI:  
aggiungile a yogurt, biscotti o impasti per torte semplici. Le **Maxi Gocce** regalano carattere ai cookies, mentre le classiche sono perfette per i dolci dei bambini!!



✦ ✦ ✦ **Gennaio** ✦ ✦ ✦

<b>1</b>	<b>giovedì</b> SS. Madre di Dio
<b>2</b>	<b>venerdì</b> S. Basilio Magno
<b>3</b>	<b>sabato</b> S. Genoveffa
<b>4</b>	<b>domenica</b> S. Ermete
<b>5</b>	<b>lunedì</b> S. Amelia
<b>6</b>	<b>martedì</b> EPIFANIA DEL SIGNORE
<b>7</b>	<b>mercoledì</b> S. Luciano, S. Raimondo
<b>8</b>	<b>giovedì</b> S. Massimo, S. Severino
<b>9</b>	<b>venerdì</b> S. Giuliano martire
<b>10</b>	<b>sabato</b> S. Aldo eremita
<b>11</b>	<b>domenica</b> S. Iginò Papa

<b>12</b>	<b>lunedì</b> S. Modesto martire
<b>13</b>	<b>martedì</b> S. Ilario
<b>14</b>	<b>mercoledì</b> S. Felice da Nola
<b>15</b>	<b>giovedì</b> S. Mauro abate
<b>16</b>	<b>venerdì</b> S. Marcello Papa
<b>17</b>	<b>sabato</b> S. Antonio abate
<b>18</b>	<b>domenica</b> S. Liberata
<b>19</b>	<b>lunedì</b> S. Mario martire
<b>20</b>	<b>martedì</b> S. Sebastiano
<b>21</b>	<b>mercoledì</b> S. Agnese
<b>22</b>	<b>giovedì</b> S. Vincenzo martire

<b>23</b>	<b>venerdì</b> S. Emerenziana
<b>24</b>	<b>sabato</b> S. Francesco di Sales
<b>25</b>	<b>domenica</b> Conversione di S. Paolo
<b>26</b>	<b>lunedì</b> SS. Tito e Timoteo
<b>27</b>	<b>martedì</b> S. Angela Merici
<b>28</b>	<b>mercoledì</b> S. Tommaso d'Aquino
<b>29</b>	<b>giovedì</b> S. Costanzo
<b>30</b>	<b>venerdì</b> S. Martina, S. Savina
<b>31</b>	<b>sabato</b> S. Giovanni Bosco



- ✂ Porzioni: 18 biscotti finiti
- 🕒 Preparazione: 60 min.
- 🕒 Tempo di riposo: 30 min. circa

**Per l'impasto:**

- 325 g farina bianca 00
- 25 g farina gialla per polenta tipo fioretto
- 100 g **Zucchero di canna al Velo Paneangeli**
- 125 g purea di mela non zuccherata
- 4 cucchiaini **Estratto di Vaniglia Bourbon Paneangeli**
- 80 ml olio di semi
- mezza bustina **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI per Friggitrice ad Aria**

**Per farcire e decorare i biscotti:**

- 50 g zucchero semolato
- 15 g **Amido di Mais Paneangeli**
- 10 g cacao amaro
- 150 ml acqua
- 25 g cioccolato fondente vegano
- **Zucchero scintillante al Velo Paneangeli**

## Fiorellini vegani al cioccolato



IDEALE PER COTTURA IN FRIGGITRICE AD ARIA

**Preparazione:**

Versa nella terrina le farine, lo **Zucchero di canna al Velo**, la purea di mela, l'**Estratto di Vaniglia Bourbon**, l'olio e, per ultimo, il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI per Friggitrice ad Aria** setacciato. Impasta con le mani fino a ottenere una pasta omogenea. Stendi l'impasto con il matterello sul piano infarinato, formando una sfoglia spessa circa mezzo centimetro. Ritaglia i biscotti usando uno stampino a fiore da 7 cm di diametro. Prendi metà dei biscotti e pratica un foro centrale con uno stampino tondo più piccolo. Crea poi le venature dei petali con uno stecchino. Rimpasta i ritagli e ripeti il procedimento fino a esaurire l'impasto. Cuoci i biscotti in friggitrice ad aria a 160°C per circa 12 minuti. Dopo 8 minuti, gira delicatamente con una spatolina metallica (fai attenzione a non scottarti) e prosegui la cottura finché non risultano ben dorati su entrambi i lati. (Nota: tempo e temperatura possono variare in base all'apparecchio).

**Per la crema:**

Mescola in un pentolino 50 g di zucchero, l'**Amido di Mais** e il cacao. Aggiungi l'acqua a piccole dosi e porta a bollore. Cuoci a fuoco moderato per circa 8 minuti mescolando continuamente. Nel frattempo, sciogli il cioccolato fondente a bagnomaria o nel microonde e amalgama bene. Lascia intiepidire per 30 minuti. Distribuisci la crema raffreddata con un cucchiaino sui biscotti senza foro, sovrapponi i biscotti decorati e spolverizza con **Zucchero scintillante al Velo** prima di servire. Conserva i biscotti farciti in frigorifero e consumali entro 24 ore.

✦ ✦ **E se... usassi il forno tradizionale?**

Sostituisci il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI per Friggitrice ad Aria** con **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** (stesso dosaggio). Cuoci al centro del forno preriscaldato: 180° (elettrico), 170° (ventilato), 190° (gas). Tempo: 9-10 minuti.



**Ricetta realizzata con:**

Lievito Pane degli Angeli per Friggitrice ad Aria

Guarda la fotoricetta ▶





✦ ✦ ✦  
✦ ✦ **Febbraio** ✦ ✦

<b>1</b>	<b>domenica</b> S. Verdiana
<b>2</b>	<b>lunedì</b> Presentaz. del Signore
<b>3</b>	<b>martedì</b> S. Biagio
<b>4</b>	<b>mercoledì</b> S. Gilberto
<b>5</b>	<b>giovedì</b> S. Agata
<b>6</b>	<b>venerdì</b> S. Paolo Miki
<b>7</b>	<b>sabato</b> S. Teodoro martire
<b>8</b>	<b>domenica</b> S. Girolamo Emiliani
<b>9</b>	<b>lunedì</b> S. Apollonia
<b>10</b>	<b>martedì</b> SS. Arnaldo e Scolastica
<b>11</b>	<b>mercoledì</b> Madonna di Lourdes

<b>12</b>	<b>giovedì</b> S. Eulalia
<b>13</b>	<b>venerdì</b> S. Maura
<b>14</b>	<b>sabato</b> S. Valentino <i>Festa degli innamorati</i>
<b>15</b>	<b>domenica</b> S. Faustino <i>Carnevale</i>
<b>16</b>	<b>lunedì</b> S. Giuliana Vergine
<b>17</b>	<b>martedì</b> S. Donato martire
<b>18</b>	<b>mercoledì</b> S. Simeone vescovo - <b>LE CENERI</b>
<b>19</b>	<b>giovedì</b> S. Mansueto
<b>20</b>	<b>venerdì</b> S. Silvano, S. Eleuterio
<b>21</b>	<b>sabato</b> S. Eleonora
<b>22</b>	<b>domenica</b> I di QUARESIMA

<b>23</b>	<b>lunedì</b> S. Renzo
<b>24</b>	<b>martedì</b> S. Edilberto re
<b>25</b>	<b>mercoledì</b> S. Cesario
<b>26</b>	<b>giovedì</b> S. Alessandro di Alessandria
<b>27</b>	<b>venerdì</b> S. Leandro
<b>28</b>	<b>sabato</b> S. Romano abate



- Porzioni: 26 churros circa**
- Preparazione: 50 min.**
- Tempo di riposo: 30 min. circa**

**Per l'impasto:**

- 250 ml acqua
- 30 g burro o margarina
- 1 pizzico di sale
- 140 g farina bianca 00
- 1 cucchiaino zucchero semolato
- 1 fialetta **Aroma Vaniglia Paneangeli**
- 1 uovo

**Per friggere:**

- olio di semi di arachidi

**Per decorare:**

- zucchero semolato
- **1 busta di Glassa al cacao Paneangeli**
- **1 busta di Glassa croccante Paneangeli**
- **Codette arcobaleno Paneangeli**

## Churros di Carnevale

**Preparazione:**

Per prima cosa, porta ad ebollizione in una casseruola l'acqua con il burro e il sale. Togli poi dal fuoco e aggiungi tutta in una volta la farina setacciata. Mescola energicamente con un cucchiaino di legno finché non otterrai una palla liscia e compatta. Rimetti allora la casseruola sul fuoco e riscalda l'impasto per circa 1 minuto, mescolando continuamente. Trasferisci l'impasto ancora caldo in una terrina, aggiungi lo zucchero e l'**Aroma Vaniglia**, e lascia intiepidire. A questo punto, incorpora bene l'uovo sbattuto. Metti l'impasto in una tasca da pasticciere con bocchetta a stella e forma i churros su una lastra foderata con carta forno. Riponi poi la lastra in frigorifero per almeno 30 minuti. Friggi i churros ben freddi in abbondante olio bollente (mantenuto costantemente a 170-175°C). Girali durante la cottura in modo che si gonfino e diventino dorati su tutta la superficie. Scolali dall'olio e cospargili subito con lo zucchero semolato. Prepara ora la **Glassa al cacao** e la **Glassa croccante**: scioglile seguendo le istruzioni sulla confezione, versale in due piccole ciotole e intingi a piacere le punte dei churros. Decora le punte glassate con le **Codette arcobaleno**, prima che la glassa solidifichi, e lascia asciugare su un foglio di carta forno. Conserva i churros rimanenti in frigorifero e consumali entro 24 ore.

**✦ ✦ E se... volessi una versione senza lattosio?**

Sostituisci il burro con della margarina nell'impasto e decora con cioccolato fondente fuso!



**Ricetta decorata con:**

*Glassa al cacao,  
Glassa croccante,  
Codette arcobaleno*

Guarda la fotoricetta ▶





✦ ✦ ✦ ✦  
**Marzo** ✦ ✦ ✦ ✦

<b>1</b>	<b>domenica</b> II di QUARESIMA
<b>2</b>	<b>lunedì</b> S. Basileo martire
<b>3</b>	<b>martedì</b> S. Cunegonda
<b>4</b>	<b>mercoledì</b> S. Casimiro
<b>5</b>	<b>giovedì</b> S. Adriano di Cesarea
<b>6</b>	<b>venerdì</b> S. Giordano
<b>7</b>	<b>sabato</b> S. Felicità
<b>8</b>	<b>domenica</b> III di QUARESIMA
<b>9</b>	<b>lunedì</b> S. Francesca Romana
<b>10</b>	<b>martedì</b> S. Simplicio Papa
<b>11</b>	<b>mercoledì</b> S. Costantino

<b>12</b>	<b>giovedì</b> S. Massimiliano martire
<b>13</b>	<b>venerdì</b> S. Eufrazia
<b>14</b>	<b>sabato</b> S. Matilde regina
<b>15</b>	<b>domenica</b> IV di QUARESIMA
<b>16</b>	<b>lunedì</b> S. Eriberto
<b>17</b>	<b>martedì</b> S. Patrizio
<b>18</b>	<b>mercoledì</b> S. Cirillo
<b>19</b>	<b>giovedì</b> S. Giuseppe <i>Festa del papà</i>
<b>20</b>	<b>venerdì</b> S. Claudia
<b>21</b>	<b>sabato</b> S. Benedetto
<b>22</b>	<b>domenica</b> V di QUARESIMA

<b>23</b>	<b>lunedì</b> S. Turibio
<b>24</b>	<b>martedì</b> S. Romolo
<b>25</b>	<b>mercoledì</b> Annunciaz. del Signore
<b>26</b>	<b>giovedì</b> S. Emanuele
<b>27</b>	<b>venerdì</b> S. Ruperto
<b>28</b>	<b>sabato</b> S. Gontrano
<b>29</b>	<b>domenica</b> LE PALME
<b>30</b>	<b>lunedì</b> S. Amedeo
<b>31</b>	<b>martedì</b> S. Beniamino martire



- ✂ **Porzioni: 12 fette**
- 🕒 **Preparazione: 90 min.**
- 🕒 **Tempo di riposo: 2h circa**

**Per la base:**

- 2 uova • 2 cucchiaini di acqua
- 75 g zucchero • 75 g farina 00 • 25 g cacao
- 1 bustina **Lievito Istantaneo per Pan di Spagna Paneangeli**
- 2 cucchiaini **Pasta con estratto di Vaniglia naturale Paneangeli**
- 50 g cioccolato fondente sciolto
- 75 g burro fuso

**Per la bagna:**

- 50 ml acqua • 1 cucchiaino di zucchero
- 1 cucchiaino **Pasta con estratto di Vaniglia naturale Paneangeli**

**Per la farcitura:**

- 200 g pasta kataifi • 60 g burro
- 50 g cioccolato bianco
- 200 g crema spalmabile al pistacchio

**Per la copertura:**

- 100 ml panna da montare
- 100 g cioccolato al latte
- 50 g cioccolato fondente
- 1 foglio **Gelatina in Fogli Paneangeli**
- 1 cucchiaino crema spalmabile al pistacchio
- **Codette al cacao**

## Dubai Cake

### Preparazione della base:

Con uno sbattitore elettrico, sbatti a schiuma le uova intere per 2 minuti alla massima velocità. Aggiungi l'acqua a temperatura ambiente e lo zucchero poco alla volta continuando a montare alla massima velocità. Sbatti altri 5 minuti per ottenere una massa cremosa.

Unisci ora la farina e il cacao setacciati, il **Lievito Istantaneo per Pan di Spagna** setacciato, la **Pasta con estratto di Vaniglia naturale** e il cioccolato fondente sciolto col burro. Incorpora delicatamente con una frusta a mano ruotando la terrina e muovendo dal basso verso l'alto per non smontare le uova.

Versa l'impasto in una tortiera a cerniera (Ø 26 cm) con fondo foderato di carta forno. Cuoci per 15-20 minuti nella parte media del forno preriscaldato: elettrico a 170°C, ventilato a 160°C, a gas a 190°C. Verifica la cottura con uno stecchino prima di sfornare. Prepara la bagna sciogliendo lo zucchero nell'acqua e aggiungendo la vaniglia.

Una volta che il disco di base si è raffreddato, trasferiscilo su un piatto. A questo punto riposiziona intorno alla base il cerchio apribile (senza il fondo) della tortiera: servirà a contenere la farcitura e a mantenere la forma della torta mentre si assesta. Infine, spennella la bagna fredda.

### Preparazione del ripieno e della copertura:

Sbriciola la pasta kataifi e tostala in padella col burro fino a doratura. Mescola dopo averla fatta raffreddare con cioccolato bianco sciolto e crema di pistacchio fino a omogeneità. Distribuisci il ripieno sulla base, livella con spatola e riponi in frigorifero 30 minuti. Ammolla la gelatina in acqua fredda 10 minuti. Sciogli i cioccolati nella panna calda, poi aggiungi la gelatina ammollata e strizzata. Versa il composto intiepidito sul ripieno e, prima che solidifichi, decora con l'aiuto di un conetto di carta e la crema spalmabile al pistacchio. Termina con **Codette al cacao** sui bordi. Refrigera almeno 1 ora prima di servire. Conserva in frigorifero e consumala entro 2 giorni.

✦ ✦ **E se... manca la pasta kataifi o cerchi una versione diversa?**

Prova con i corn flakes!



**Ricetta realizzata con:**

*Lievito Istantaneo per Pan di Spagna*



Guarda la fotoricetta ▶



✦ ✦ ✦  
**Aprile** ✦ ✦ ✦

1	mercoledì	S. Ugo vescovo
2	giovedì	S. Francesco di Paola
3	venerdì	S. Luigi
4	sabato	S. Isidoro
5	<b>domenica</b>	<b>PASQUA DI RESURREZIONE</b>
6	<b>lunedì</b>	<b>LUNEDÌ DELL'ANGELO</b>
7	martedì	S. Ermanno
8	mercoledì	S. Alberto Dionigi
9	giovedì	S. Casilda di Toledo
10	venerdì	S. Terenzio
11	sabato	S. Stanislao vescovo

12	<b>domenica</b>	S. Giulio Papa
13	lunedì	S. Martino
14	martedì	S. Abbondio
15	mercoledì	S. Annibale
16	giovedì	S. Lamberto
17	venerdì	S. Aniceto Papa
18	sabato	S. Galdino vescovo
19	<b>domenica</b>	S. Ermogene martire
20	lunedì	S. Teodoro
21	martedì	S. Anselmo
22	mercoledì	S. Caio

23	giovedì	S. Giorgio martire
24	venerdì	S. Fedele
25	<b>sabato</b>	<b>FESTA DELLA LIBERAZIONE</b>
26	<b>domenica</b>	S. Marcellino
27	lunedì	S. Zita
28	martedì	S. Valeria
29	mercoledì	S. Caterina da Siena
30	giovedì	S. Pio V Papa



- Porzioni: 16 fette
- Preparazione: 45 min.
- Tempo di riposo: 2h circa

**Per l'impasto:**

- 250 g farina 0
- 250 g farina 00
- 1 bustina **Lievito di birra Pizza Bella Alta Paneangeli**
- 10 g circa zucchero semolato
- 300 ml acqua tiepida
- 15 g sale
- 80 ml olio extravergine di oliva

**Per farcire:**

- 200 g salsa di pomodoro ristretta
- 200 g mozzarella grattugiata per pizza
- origano

## Angelica di pizza

**Preparazione:**

Per iniziare, setaccia le farine in una terrina larga e mescolaci il **Lievito di birra Pizza Bella Alta**. Versa poi lo zucchero al centro del mucchio ottenuto.

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

Trasferisci l'impasto sul piano di lavoro infarinato, incorpora l'olio e lavoralo per almeno 10 minuti. Allargalo con i pugni chiusi, riavvolgilo e sbattilo sul tavolo fino al completo assorbimento del liquido.

Rimetti l'impasto nella terrina infarinata, coprilo ermeticamente con la pellicola alimentare e ponilo a lievitare in un luogo tiepido finché non raddoppia di volume (circa 1 ora). Stendi poi l'impasto lievitato formando una sfoglia rettangolare spessa circa 5 mm.

Distribuisce uniformemente il pomodoro e la mozzarella sulla sfoglia, spolvera con un pizzico di origano. Arrotola il tutto partendo dal lato più lungo.

Taglia il rotolo ottenuto per lungo (longitudinalmente), ottenendo due strisce. Intreccia tra loro le due parti.

Chiudi la treccia unendo le due estremità per il lungo, trasferiscila in uno stampo a ciambella (da 30 cm di diametro) e ponila nuovamente a lievitare in luogo tiepido per 50-60 minuti.

Cuoci nella parte media del forno preriscaldato per 20-25 minuti (impostare: forno elettrico a 200°C, forno ventilato a 190°C, forno a gas in parte alta a 210°C). Conserva l'eventuale Angelica avanzata in frigorifero.



**Ricetta realizzata con:**

Lievito di birra  
Pizza Bella Alta

✦ ✦ **E se... volessi preparare un'Angelica vegana?**

Sostituisci la mozzarella con tofu grattugiato nel ripieno!



Guarda la fotoricetta ▶



Maggio

<b>1</b> venerdì FESTA DEI LAVORATORI	<b>12</b> martedì S. Nereo	<b>23</b> sabato S. Desiderio vescovo
<b>2</b> sabato S. Atanasio	<b>13</b> mercoledì Nostra Signora di Fatima	<b>24</b> domenica Beata Vergine Maria Ausiliatrice
<b>3</b> domenica S. Filippo	<b>14</b> giovedì Ascensione del Signore	<b>25</b> lunedì S. Beda il Venerabile
<b>4</b> lunedì SS. Silvano e Nereo	<b>15</b> venerdì S. Isidoro	<b>26</b> martedì S. Filippo Neri
<b>5</b> martedì S. Angelo	<b>16</b> sabato S. Onorato	<b>27</b> mercoledì S. Agostino
<b>6</b> mercoledì S. Giovanni	<b>17</b> domenica S. Pasquale Baylon	<b>28</b> giovedì S. Germano di Parigi
<b>7</b> giovedì S. Benedetto II	<b>18</b> lunedì S. Giovanni I Papa	<b>29</b> venerdì S. Massimino vescovo
<b>8</b> venerdì S. Vittore	<b>19</b> martedì S. Claudine	<b>30</b> sabato S. Giovanna d'Arco
<b>9</b> sabato S. Gregorio vescovo	<b>20</b> mercoledì S. Bernardino da Siena	<b>31</b> domenica SS. Trinità
<b>10</b> domenica S. Cataldo <i>Festa della mamma</i>	<b>21</b> giovedì S. Cristoforo	
<b>11</b> lunedì S. Fabio martire	<b>22</b> venerdì S. Rita da Cascia	



- ✂ Porzioni: 12 fette
- 🕒 Preparazione: 40 min.
- 🕒 Tempo di riposo: 1 ora 30 min. circa

#### Per l'impasto:

- 250 g mix di farine senza glutine\*
- 80 g zucchero
- 1 bustina **Vanillina Paneangeli**
- 1 uovo + 1 tuorlo d'uovo
- 80 g burro
- mezza bustina (2 cucchiaini) **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI**
- **Ungiteglia Paneangeli**

#### Per la bavarese ai mirtilli:

- 6 g (3 fogli) **Gelatina in Fogli Paneangeli**
- 100 g mirtilli
- 1 cucchiaino colmo di zucchero semolato
- 1 succo di mezzo limone
- 100 ml latte
- 200 ml panna da montare
- 100 g cioccolato bianco\* sciolto

#### Per la decorazione:

- 25-30 g circa mirtilli
- 1 confezione **Cuoricini di cioccolato Paneangeli**

\*idoneo se riporta "senza glutine" in etichetta come da Regolamento UE 609/2013

## La Mirtilla

### Ricetta senza glutine

#### Preparazione dell'impasto:

Setaccia il mix di farine sul piano. Forma un mucchio, pratica una buca al centro e metti zucchero, **Vanillina**, uovo, tuorlo, burro e il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** setacciato. Incorpora gli ingredienti e impasta rapidamente fino a ottenere un impasto liscio. Se troppo morbido, riponi l'impasto in frigorifero 30 minuti.

Stendi 300 g d'impasto sul fondo di uno stampo a cerniera (Ø 24 cm) o rettangolare (35x12 cm) unto con **Ungiteglia**, formando un bordo alto 4 cm.

Cuoci per 13-15 minuti nella parte inferiore del forno preriscaldato: elettrico a 190°C, ventilato a 180°C, a gas (parte media) a 190°C.

Lavora la pasta avanzata: stendila in una sfoglia spessa 4 mm, crea i biscotti con un tagliapasta a fiorellino. Distribuisci i biscotti su teglia foderata di carta forno. Cuocili per 5-7 minuti nella parte media (alta per forno a gas) alla temperatura della torta.

#### Preparazione della bavarese:

Ammolla la **Gelatina in Fogli** in acqua fredda 10 minuti. Cuoci a fuoco dolce 100 g di mirtilli con zucchero e succo di limone. Quando morbidi, togli dal fuoco, aggiungi il latte, fai intiepidire e frulla il composto.

Scalda la panna, aggiungi cioccolato bianco sciolto, la purea di mirtilli e **Gelatina in Fogli** strizzata. Mescola periodicamente fino a intiepidimento. Distribuisci la bavarese sulla base della torta fredda, livella e riponi in frigorifero almeno 1 ora.

Decora la crostata prima di servire con mirtilli freschi, biscotti a fiore e **Cuoricini di cioccolato**. Conserva in frigorifero e consuma entro 24 ore.

### ✦✦ E se... volessi giocare con i gusti?

Segui il tuo cuore e per la preparazione della bavarese, sostituisci i mirtilli con lamponi, fragole o pesche nella stessa quantità!



#### Ricetta decorata con:

*Cuoricini di cioccolato*

Guarda la fotoricetta ▶





✦ ✦ ✦  
**Giugno** ✦ ✦ ✦

<b>1</b> lunedì S. Giustino martire	<b>12</b> venerdì S. Guido	<b>23</b> martedì Ss. Martiri di Nicomedia
<b>2</b> martedì FESTA DELLA REPUBBLICA	<b>13</b> sabato S. Antonio da Padova	<b>24</b> mercoledì Natività S. Giovanni Battista
<b>3</b> mercoledì S. Carlo Lwanga	<b>14</b> domenica S. Eliseo	<b>25</b> giovedì S. Guglielmo
<b>4</b> giovedì S. Quirino vescovo	<b>15</b> lunedì S. Germana	<b>26</b> venerdì S. Rodolfo
<b>5</b> venerdì S. Bonifacio vescovo	<b>16</b> martedì S. Aureliano	<b>27</b> sabato S. Cirillo D'Alessandria vescovo
<b>6</b> sabato S. Norberto vescovo	<b>17</b> mercoledì S. Ranieri di Pisa	<b>28</b> domenica S. Ireneo di Lione
<b>7</b> domenica Corpus Domini	<b>18</b> giovedì S. Erasmo	<b>29</b> lunedì SS. Pietro e Paolo
<b>8</b> lunedì S. Medardo vescovo	<b>19</b> venerdì S. Gervasio	<b>30</b> martedì SS. Primi Martiri
<b>9</b> martedì S. Primo	<b>20</b> sabato S. Ettore	
<b>10</b> mercoledì S. Diana	<b>21</b> domenica S. Luigi Gonzaga	
<b>11</b> giovedì S. Barnaba	<b>22</b> lunedì S. Paolino	



- ✂ Porzioni: 12 biscotti
- 🕒 Preparazione: 3 ore
- 🕒 Tempo di riposo: 1 ora circa

#### Per l'impasto:

- 300 g farina
- 30 g **Amido di Mais Paneangeli**
- 125 g **Zucchero al Velo Paneangeli**
- 1 fialetta **Aroma Vaniglia Paneangeli**
- 1 uovo
- 125 g burro
- mezza bustina di **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI per Friggitrice ad Aria**

#### Per farcire e decorare:

- 500 g mascarpone
- 125 g **Zucchero al Velo Paneangeli**
- 1 cucchiaino di miele
- 2 cucchiaini di **Estratto di Vaniglia Bourbon Paneangeli**
- 200 g panna semi montata
- 1 busta di **Glassa al cacao Paneangeli**
- 1 busta di **Glassa croccante Paneangeli**

## Il BisCroccante gelato



IDEALE PER COTTURA IN FRIGGITRICE AD ARIA

#### Preparazione:

Inizia setacciando farina e **Amido di Mais**, direttamente sul piano di lavoro. Forma un mucchio e aggiungi al centro: **Zucchero al Velo**, **Aroma Vaniglia**, uovo, burro e, per ultimo, il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI per Friggitrice ad Aria** setacciato. Incorpora gli ingredienti e impasta rapidamente fino a ottenere un impasto liscio. Prendi metà impasto e stendilo su carta forno formando un rettangolo di 20x24 cm. Taglia con una rotella per ricavare 12 biscotti (circa 8x5 cm ciascuno). Ripeti con la restante metà dell'impasto. Bucherella la superficie dei biscotti con uno stecchino. Cuocine 4 alla volta in friggitrice ad aria a 160°C per 13-15 minuti, girandoli a metà cottura.

#### Per la crema:

Mescola mascarpone, **Zucchero al Velo**, miele e l'**Estratto di Vaniglia Bourbon**, poi incorpora la panna semi montata. Distribuisi la crema su metà dei biscotti raffreddati usando una tasca da pasticciere con bocchetta liscia. Sovrapponi un secondo biscotto, pareggia i bordi con una spatola e poni in congelatore per 1 ora. Sciogli la **Glassa al cacao** e la **Glassa croccante** seguendo le istruzioni sulle confezioni, versale in due ciotoline e intingi per metà, a tuo gusto, ogni biscotto gelato. Lascia riposare i biscotti in congelatore almeno 1 ora prima di consumarli.

### ✦✦ E se... preferissi la cottura tradizionale?

Sostituisci il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI per Friggitrice ad Aria** con **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** (stessa quantità) e cuoci nella parte media del forno: elettrico statico a 180°C, ventilato a 170°C, gas a 190°C per 9-10 minuti.



#### Ricetta decorata con:

Glassa al cacao  
e Glassa croccante

Guarda la fotoricetta ▶





✦ ✦ ✦  
✦ ✦ ✦  
**Luglio** ✦ ✦ ✦

<b>1</b>	mercoledì S. Aronne
<b>2</b>	giovedì S. Bernardino
<b>3</b>	venerdì S. Tommaso apostolo
<b>4</b>	sabato S. Elisabetta
<b>5</b>	<b>domenica</b> S. Antonio Maria Zaccaria
<b>6</b>	lunedì S. Maria Goretti
<b>7</b>	martedì S. Claudio
<b>8</b>	mercoledì S. Adriano
<b>9</b>	giovedì S. Agostino
<b>10</b>	venerdì S. Silvano
<b>11</b>	sabato S. Benedetto

<b>12</b>	<b>domenica</b> S. Giovanni
<b>13</b>	lunedì S. Enrico
<b>14</b>	martedì S. Camillo de Lellis
<b>15</b>	mercoledì S. Bonaventura
<b>16</b>	giovedì Beata Vergine del Carmelo
<b>17</b>	venerdì S. Alessio di Roma
<b>18</b>	sabato S. Federico
<b>19</b>	<b>domenica</b> S. Pietro
<b>20</b>	lunedì S. Apollinare
<b>21</b>	martedì S. Lorenzo da Brindisi
<b>22</b>	mercoledì S. Maria Maddalena

<b>23</b>	giovedì S. Brigida
<b>24</b>	venerdì S. Cristina
<b>25</b>	sabato S. Giacomo apostolo
<b>26</b>	<b>domenica</b> SS. Anna e Gioacchino
<b>27</b>	lunedì S. Natalia
<b>28</b>	martedì S. Nazario
<b>29</b>	mercoledì S. Maria
<b>30</b>	giovedì S. Pietro Crisologo vescovo
<b>31</b>	venerdì S. Ignazio di Loyola



- Porzioni: **12 bocconcini**
- Preparazione: **60 min.**
- Tempo di riposo: **10 min. circa**

**Per l'impasto:**

- 350 g farina 00
- 1 busta di **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI per Friggitrice ad Aria**
- curcuma
- 1 cucchiaino di zucchero semolato
- 1 cucchiaino colmo (5 g circa) di sale
- 50 g strutto
- 225 ml acqua

**Per farcire:**

- mozzarella per pizza grattugiata
- pomodorini conditi a piacere
- basilico

**Per decorare:**

- timo fresco

## Bocconcini alla curcuma

IDEALE PER COTTURA IN FRIGGITRICE AD ARIA

**Preparazione:**

Per iniziare, setaccia la farina in una terrina larga. Mescola il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI per Friggitrice ad Aria**, quindi aggiungi la curcuma, lo zucchero, il sale, lo strutto e, un po' per volta, l'acqua: amalgama il tutto con una forchetta. Lavora velocemente l'impasto con le mani fino a ottenere un composto ben amalgamato. Dividilo poi in 8 parti uguali. Forma delle palline con ogni porzione d'impasto, copri le con un panno umido e lasciale riposare per 10 minuti. Stendi ogni pallina con le mani fino a ottenere un disco di 8-10 cm di diametro. Farcisci al centro dei dischetti con mozzarella, pomodorini e basilico, quindi chiudili a palloncino. Posiziona 4 bocconcini per volta nel cestello della friggitrice ad aria e cuocili per 25 minuti a 160°C: girali ogni 10 minuti durante la cottura. Decora i bocconcini cotti con rametti di timo fresco. Conserva gli eventuali bocconcini avanzati in frigorifero e consumali entro 24 ore.

### ✦ ✦ E se... i bocconcini diventassero vegani?

Basta scambiare lo strutto con 50 g di olio EVO e preferire un'alternativa vegetale al formaggio nel ripieno!



**Ricetta realizzata con:**

Lievito Pane degli Angeli per Friggitrice ad aria

Guarda la fotoricetta ►





✦ ✦ ✦ ✦ ✦  
**Agosto** ✦ ✦ ✦ ✦ ✦

<b>1</b> sabato S. Alfonso	<b>12</b> mercoledì S. Giovanna	<b>23</b> domenica S. Rosa da Lima
<b>2</b> domenica S. Eusebio	<b>13</b> giovedì S. Ippolito	<b>24</b> lunedì S. Bartolomeo apostolo
<b>3</b> lunedì S. Lidia	<b>14</b> venerdì S. Massimiliano	<b>25</b> martedì S. Ludovico
<b>4</b> martedì S. Giovanni	<b>15</b> sabato ASSUNZIONE MARIA VERGINE	<b>26</b> mercoledì S. Alessandro martire
<b>5</b> mercoledì S. Osvaldo	<b>16</b> domenica S. Stefano	<b>27</b> giovedì S. Monica
<b>6</b> giovedì Trasfiguraz. Nostro Signore	<b>17</b> lunedì S. Elia	<b>28</b> venerdì S. Agostino
<b>7</b> venerdì S. Sisto II	<b>18</b> martedì S. Elena Augusta	<b>29</b> sabato Martirio S. Giovanni B.
<b>8</b> sabato S. Domenico	<b>19</b> mercoledì S. Giovanni Eudes	<b>30</b> domenica S. Faustina
<b>9</b> domenica S. Teresa	<b>20</b> giovedì S. Bernardo abate	<b>31</b> lunedì S. Raimondo
<b>10</b> lunedì S. Lorenzo martire	<b>21</b> venerdì S. Pio X Papa	
<b>11</b> martedì S. Chiara	<b>22</b> sabato Beata Vergine Maria Regina	



- ✂ Porzioni: 12 fette
- 🕒 Preparazione: 20 min.
- 🕒 Lievitazione: 2 ore circa

#### Per l'impasto:

- 200 g farina bianca 00
- 75 g **Zucchero al Velo Paneangeli**
- 1 fialetta **Aroma Vaniglia Paneangeli**
- 1 uovo
- 75 g burro a dadini freddo di frigorifero
- 1 mezza bustina **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI per Friggitrice ad Aria**

#### Per farcire:

- 200 g formaggio spalmabile
- 300 g skyr bianco non zuccherato oppure yogurt greco
- 50 g **Zucchero al Velo Paneangeli**
- 50 g **Guarnizione al Caramello Paneangeli**
- 4 g (2 fogli) **Gelatina in Fogli Paneangeli**
- 200 ml panna da montare

#### Per decorare:

- **Guarnizione al Caramello Paneangeli**

## Skyr Cheesecake al caramello



IDEALE PER COTTURA IN FRIGGITRICE AD ARIA

### Preparazione della pasta frolla:

Setaccia la farina sul piano, forma un mucchio, pratica una buca al centro e aggiungi **Zucchero al Velo**, **Aroma Vaniglia**, uovo, burro e il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI per Friggitrice ad Aria** setacciato. Incorpora gli ingredienti con la farina e impasta rapidamente fino a ottenere un impasto liscio.

Stendi l'impasto sul fondo di uno stampo in carta per friggitrice ad aria (Ø 20 cm), formando un bordo alto 4 cm. Bucherella la base con una forchetta, coprila con carta forno bagnata/strizzata e riempi di legumi. Cuoci in friggitrice ad aria a 160°C per 12 minuti: toglila e legumi dopo 6 minuti, poi termina la cottura (gradi e tempo indicativi).

### Per la crema:

Mescola il formaggio spalmabile con lo skyr, lo **Zucchero al Velo** e la **Guarnizione al Caramello**.

Ammolla i fogli di gelatina in acqua fredda come da istruzioni sulla confezione. Scaldi 50 ml di panna in un pentolino, aggiungi la **Gelatina in Fogli** strizzata e mescola fino a scioglimento. Lascia intiepidire mescolando periodicamente.

Versa il composto preparato con la **Gelatina in Fogli** nella crema di formaggio mescolando bene. Monta la panna restante e incorporala delicatamente.

Riempi il guscio di pasta frolla ben freddo con la crema. Refrigeri almeno 2 ore, poi decora con la **Guarnizione al Caramello** prima di servire.

Conserva eventuali avanzi in frigorifero e consuma entro 24 ore.

### ✦ ✦ E se... preferissi usare il forno tradizionale?

Sostituisci il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI per Friggitrice ad Aria** con il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** (stesso dosaggio), poi copri la frolla con carta forno inumidita e strizzata, riempi di legumi come peso, inforna a 200°C (190°C ventilato) nel ripiano medio. Dopo 10 minuti rimuovi legumi e carta, termina la cottura (20 minuti totali).



**Ricetta decorata con:**

*Guarnizione al Caramello*

Guarda la fotoricetta ▶





✦ ✦ ✦ **Settembre** ✦ ✦ ✦

<b>1</b> martedì S. Egidio abate	<b>12</b> sabato SS. Nome di Maria	<b>23</b> mercoledì S. Pio da Petralcina
<b>2</b> mercoledì S. Elpidio vescovo	<b>13</b> domenica S. Giovanni	<b>24</b> giovedì Beata Vergine Maria della Mercede
<b>3</b> giovedì S. Gregorio martire	<b>14</b> lunedì Esaltazione della Santa Croce	<b>25</b> venerdì S. Nicola
<b>4</b> venerdì S. Rosalia	<b>15</b> martedì Beata Vergine Maria Addolorata	<b>26</b> sabato SS. Cosma e Damiano
<b>5</b> sabato Beata Madre Teresa di Calcutta	<b>16</b> mercoledì S. Cornelio	<b>27</b> domenica S. Vincenzo de' Paoli
<b>6</b> domenica S. Zaccaria	<b>17</b> giovedì S. Roberto Bellarmino	<b>28</b> lunedì S. Venceslao martire
<b>7</b> lunedì S. Regina	<b>18</b> venerdì S. Sofia martire	<b>29</b> martedì SS. Michele, Gabriele e Raffaele
<b>8</b> martedì Natività Beata Vergine Maria	<b>19</b> sabato S. Gennaro vescovo	<b>30</b> mercoledì S. Girolamo
<b>9</b> mercoledì S. Pietro	<b>20</b> domenica S. Andrea	
<b>10</b> giovedì S. Nicola da Tolentino	<b>21</b> lunedì S. Matteo apostolo	
<b>11</b> venerdì S. Ramiro	<b>22</b> martedì S. Maurizio martire	



✂ Porzioni: 20 biscotti

🕒 Preparazione: 40 min.

- 225 g burro morbido
- 250 g zucchero di canna muscovado
- 50 g zucchero semolato
- 1 uovo
- 1 tuorlo d'uovo
- 400 g farina 00
- mezza bustina LIEVITO PANE DEGLI ANGELI
- 240 g *Maxi Gocce di cioccolato fondente Paneangeli*

## Cookies Choco-Boom

### Preparazione:

Metti in una terrina burro, zucchero di canna e zucchero semolato. Monta gli ingredienti fino a ottenere un composto omogeneo. Incorpora l'uovo e il tuorlo uno alla volta e aggiungi la farina mescolata e setacciata con il LIEVITO PANE DEGLI ANGELI, infine aggiungi le *Maxi Gocce di cioccolato fondente*. Forma 20 palline con l'impasto, posizionale su una teglia ricoperta di carta forno e appiattiscile leggermente con il palmo della mano. Cuoci nella parte media del forno preriscaldato, elettrico e a gas a 180°C, ventilato a 170°C, per 12-13 minuti. Lascia raffreddare i biscotti sulla teglia. Conserva gli eventuali avanzi a temperatura ambiente e consumali entro 24 ore.

✨ ✨ E se... li volessi ancora più golosi?

Puoi decorare i biscotti con panna fresca montata e zuccherata e completare con le *Maxi Gocce di cioccolato fondente* per un tocco irresistibile.



**Ricetta decorata con:**

*Maxi Gocce di cioccolato fondente*

Guarda la fotoricetta ▶








✦ ✦ ✦  
✦ ✦ **Ottobre** ✦ ✦ ✦

<b>1</b> giovedì S. Teresa del Bambin Gesù	<b>12</b> lunedì Nostra Signora del Pilar	<b>23</b> venerdì S. Giovanni da Capestrano sacerdote
<b>2</b> venerdì <i>Festa dei nonni</i>	<b>13</b> martedì S. Edoardo re	<b>24</b> sabato S. Antonio Maria Claret vescovo
<b>3</b> sabato S. Gerardo abate	<b>14</b> mercoledì S. Callisto I Papa	<b>25</b> domenica S. Crispino
<b>4</b> domenica S. Francesco d'Assisi	<b>15</b> giovedì S. Teresa d'Avila	<b>26</b> lunedì S. Folco
<b>5</b> lunedì S. Placido martire	<b>16</b> venerdì S. Edivige	<b>27</b> martedì S. Frumenzio
<b>6</b> martedì S. Bruno abate	<b>17</b> sabato S. Ignazio d'Antiochia	<b>28</b> mercoledì S. Simone
<b>7</b> mercoledì Beata Vergine Maria del Rosario	<b>18</b> domenica S. Luca evangelista	<b>29</b> giovedì S. Ermelinda
<b>8</b> giovedì S. Pelagia	<b>19</b> lunedì S. Paolo della Croce	<b>30</b> venerdì S. Marcello
<b>9</b> venerdì S. Dionigi	<b>20</b> martedì S. Irene	<b>31</b> sabato S. Lucilla
<b>10</b> sabato S. Tommaso	<b>21</b> mercoledì S. Gaspare	
<b>11</b> domenica S. Alessandro	<b>22</b> giovedì S. Donato vescovo	



-  Porzioni: **5 roselline**
-  Preparazione: **40 min.**
-  Tempo di riposo: **2 ore circa**

**Per l'impasto:**

- 200 g farina 0
- 300 g farina tipo 1
- 1 bustina **Pasta madre disidratata con lievito Paneangeli**
- 10 g zucchero
- 75 ml olio extravergine di oliva
- 250 g zucca cotta
- 150 ml circa di acqua tiepida
- 2 cucchiaini di sale

**Per la copertura:**

- semi di sesamo
- 1 tuorlo d'uovo sbattuto
- foglioline di menta fresca

## Roselline alla zucca

**Preparazione:**

Inizia setacciando le farine in una terrina larga, aggiungi la **Pasta madre disidratata con lievito** e mescola.

Crea una buca al centro del mucchio e versa lo zucchero e l'olio.

Frulla la polpa di zucca con l'acqua e il sale, quindi amalgama il tutto aggiungendo il composto un po' alla volta. Trasferisci l'impasto sul piano di lavoro infarinato e lavoralo per almeno 10 minuti: allargalo con i pugni chiusi, riavvolgilo e sbattilo sul tavolo, fino al completo assorbimento del liquido.

Rimetti l'impasto nella terrina infarinata, copri ermeticamente con pellicola alimentare e mettilo a lievitare in luogo tiepido finché non raddoppia di volume.

Dividi l'impasto in 6 parti uguali dopo di che prendi una parte, stendila in una sfoglia sottile e ricava 20 dischetti da 5 cm di diametro; con le restanti 5 parti, forma 10 rotoli uguali da 30 cm ciascuno. Immergi ogni rotolo in una terrina con acqua, quindi passali nei semi di sesamo. Intreccia i rotoli a due a due e chiudili formando 5 ciambelline.

Prendi i dischetti preparati inizialmente, sovrapponili leggermente e arrotolali formando delle roselline. Posiziona ogni rosellina al centro delle ciambelline di pane.

Lascia lievitare nuovamente in luogo tiepido per circa 1 ora.

Spennella le roselline con il tuorlo e cuoci per circa 15 minuti nella parte media del forno preriscaldato: elettrico a 200°C, ventilato a 190°C, a gas in parte alta a 210°C.

Una volta sfornate e raffreddate, decora le roselline con foglioline di menta fresca per dare un tocco magico.

Conserva le eventuali roselline avanzate a temperatura ambiente e consumale entro 24 ore.

### ✦ ✦ E se... la rosellina fosse vegana?

Al posto del tuorlo, spennella con 100 ml di acqua mescolata ad una bustina di zafferano.

Se preferisci, puoi sostituire lo zafferano con la curcuma.



**Ricetta realizzata con:**

*Pasta madre disidratata con lievito*

Guarda la fotoricetta ▶





✦ ✦ ✦  
**Novembre** ✦ ✦ ✦

<b>1</b> domenica TUTTI I SANTI	<b>12</b> giovedì S. Renato martire	<b>23</b> lunedì S. Clemente I Papa
<b>2</b> lunedì Commemorazione dei defunti	<b>13</b> venerdì S. Diego	<b>24</b> martedì Cristo re e S. Flora
<b>3</b> martedì S. Silvia	<b>14</b> sabato S. Giocondo vescovo	<b>25</b> mercoledì S. Caterina d'Alessandria vergine
<b>4</b> mercoledì S. Carlo Borromeo	<b>15</b> domenica S. Alberto M.	<b>26</b> giovedì S. Corrado vescovo
<b>5</b> giovedì S. Alberto M.	<b>16</b> lunedì S. Margherita di Scozia	<b>27</b> venerdì S. Virgilio
<b>6</b> venerdì S. Leonardo abate	<b>17</b> martedì S. Elisabetta	<b>28</b> sabato S. Giacomo della Marca
<b>7</b> sabato S. Ernesto abate	<b>18</b> mercoledì S. Oddone abate	<b>29</b> domenica I di AVVENTO
<b>8</b> domenica S. Goffredo vescovo	<b>19</b> giovedì S. Fausto martire	<b>30</b> lunedì S. Andrea apostolo
<b>9</b> lunedì S. Oreste	<b>20</b> venerdì S. Ottavio	
<b>10</b> martedì S. Leone Magno	<b>21</b> sabato Presentaz. Beata Vergine Maria	
<b>11</b> mercoledì S. Martino di Tours	<b>22</b> domenica S. Cecilia martire di Roma	



- Porzioni: 10 brioches
- Preparazione: 30 min.
- Tempo di riposo: 2 ore circa

#### Per l'impasto:

- 500 g farina manitoba
- 1 bustina **Lievito di birra Mastro Fornaio Paneangeli**
- 5 g malto
- 100 g zucchero semolato
- 2 cucchiaini **Estratto di limone Paneangeli**
- 2 cucchiaini **Estratto di arancia Paneangeli**
- 3 uova
- 175 ml latte
- 85 g burro morbido

#### Per farcire:

- 400 ml latte
- 1 **Vaniglia in Bacca Paneangeli**
- 100 g zucchero
- 50 g **Amido di Mais Paneangeli**
- 1 cucchiaino di miele
- 50 g **Dolceneve Paneangeli**
- 150 ml latte

#### Per cospargere:

- **Zucchero al Velo Paneangeli**

## Brioche Pandoro

### Preparazione dell'impasto:

Inizia setacciando la farina in una terrina larga, quindi mescola il **Lievito di birra Mastro Fornaio** e il malto. Crea una buca al centro del mucchio e versaci lo zucchero, l'**Estratto di limone** e l'**Estratto di arancia**, infine le uova. Amalgama il tutto con una forchetta, aggiungendo il latte tiepido un po' alla volta. Appena il latte sarà assorbito, incorpora il burro morbido. Trasferisci l'impasto sul piano di lavoro infarinato e lavoralo per almeno 10 minuti: allargalo con i pugni chiusi, riavvolgilo e sbattilo sul tavolo.

Rimetti l'impasto nella terrina infarinata, copri lo ermeticamente con pellicola alimentare e lascialo lievitare in luogo tiepido finché non raddoppia di volume. Con l'impasto lievitato, forma 10 palline uguali. Disponile singolarmente in vaschette di alluminio monouso (15x12,5 cm) imburrate e lasciale lievitare nuovamente in luogo tiepido per 45-50 minuti.

Cuoci le brioches per circa 12 minuti sul ripiano medio del forno preriscaldato: elettrico 175°C, ventilato 165°C, a gas in parte alta 185°C.

### Per la crema:

Porta ad ebollizione in un pentolino 300 ml di latte con la **Vaniglia in bacca** incisa. A parte, mescola bene i restanti 100 ml di latte con lo zucchero e l'**Amido di Mais**. Aggiungi il composto al latte caldo e riporta ad ebollizione finché non si addensa; incorpora il miele, togli dal fuoco e lascia raffreddare con pellicola a contatto. Monta la **Dolceneve** con 150 ml di latte freddo di frigorifero; unisci la **Dolceneve** montata alla crema di latte raffreddata. Una volta pronta, con una tasca da pasticciere, farcisci le brioches pandoro con la crema preparata. Spolverizza le brioches con lo **Zucchero al Velo**. Conserva le brioches avanzate in frigorifero.

✦ ✦ **E se... volessi una brioche dal sapore più delicato?**

Sostituisci gli aromi agrumati con l'**Estratto di Vaniglia Bourbon** (nelle stesse quantità).



**Ricetta realizzata con:**

Lievito di birra  
Mastro Fornaio

Guarda la fotoricetta ▶





✦ ✦ ✦ **Dicembre** ✦ ✦ ✦

<b>1</b> martedì S. Eligio	<b>12</b> sabato S. Giovanna Francesca Frémyot	<b>23</b> mercoledì S. Giovanni da Kety
<b>2</b> mercoledì S. Bibiana	<b>13</b> domenica III di AVVENTO	<b>24</b> giovedì S. Giacobbe
<b>3</b> giovedì S. Francesco Saverio	<b>14</b> lunedì S. Giovanni della Croce	<b>25</b> venerdì S. NATALE
<b>4</b> venerdì S. Barbara	<b>15</b> martedì S. Valeriano	<b>26</b> sabato S. STEFANO
<b>5</b> sabato S. Giulio martire	<b>16</b> mercoledì S. Albina	<b>27</b> domenica S. Giovanni evangelista
<b>6</b> domenica II di AVVENTO	<b>17</b> giovedì San Giovanni de Matha	<b>28</b> lunedì SS. Innocenti Martiri
<b>7</b> lunedì S. Ambrogio	<b>18</b> venerdì S. Graziano vescovo	<b>29</b> martedì S. Tommaso Becket
<b>8</b> martedì Immacolata Concezione	<b>19</b> sabato S. Dario	<b>30</b> mercoledì S. Eugenio vescovo
<b>9</b> mercoledì S. Siro	<b>20</b> domenica IV di AVVENTO	<b>31</b> giovedì S. Silvestro papa
<b>10</b> giovedì S. Beata Vergine Maria di Loreto	<b>21</b> lunedì S. Pietro	
<b>11</b> venerdì S. Damaso Papa	<b>22</b> martedì S. Francesca	



✂ Porzioni: 12 fette

🕒 Preparazione: 2 ore in totale

🕒 Tempo di riposo: 1 ora 30 min. circa

Per l'impasto:

- 250 g farina
- 50 g *Amido di Mais Paneangeli*
- 100 g *Zucchero al Velo Paneangeli*
- 1 bustina *Vanillina Paneangeli*
- 1 uovo
- 1 tuorlo d'uovo
- 80 g burro freddo di frigorifero
- mezza bustina LIEVITO PANE DEGLI ANGELI
- *Ungiteglia Paneangeli*

Per farcire:

- 250 ml panna
- 1 cucchiaio di miele
- 200 g cioccolato fondente

Per decorare:

- 25 g *Zucchero al Velo Paneangeli*
- acqua
- *Cacao dorato Paneangeli*

## Crostata di Natale

### Preparazione della base:

Mescola in una terrina farina e *Amido di Mais, Zucchero al Velo, Vanillina*, uovo e tuorlo, il burro freddo a dadini, e per ultimo il LIEVITO PANE DEGLI ANGELI setacciato. Impasta rapidamente con le mani fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo.

Se risulta appiccicoso, lascialo riposare in frigorifero 30 minuti.

Stendi 2/3 dell'impasto sul fondo di uno stampo a cerniera (Ø 24 cm) unto con l'*Ungiteglia*, formando un bordo alto 4 cm. Bucherella la base con una forchetta.

Copri con carta forno bagnata e strizzata, riempi di legumi e cuoci 20 minuti nella parte media del forno preriscaldato: elettrico e a gas a 200°C, ventilato a 190°C. Togli carta e legumi dopo 10 minuti, poi termina la cottura.

Prepara i biscotti con l'impasto avanzato: forma stelline e omini, ponili su teglia con carta forno e cuocili alla stessa temperatura della crostata.

### Prepara la ganache:

Scaldi la panna senza farla bollire, aggiungi miele e cioccolato fondente tritato finemente. Mescola fino a completo scioglimento, poi lascia intiepidire.

Distribuisce la ganache sul fondo della torta fredda, livella e riponi in frigorifero 1 ora.

### Prepara la glassa:

Stempera 25 g di *Zucchero al Velo* setacciato con 1-2 cucchiaini d'acqua aggiunti gradualmente. Decora i biscotti freddi con un conetto di carta.

Termina la crostata, spolverizzando con *Cacao dorato* e decorando con i biscotti prima di servire.

Conserva in frigorifero e consuma entro 2 giorni.

### ✦ ✦ E se... desideri una versione senza lattosio?

Sostituisci semplicemente burro e panna con le loro alternative delattosate nella stessa quantità!



Ricetta decorata con:

Cacao dorato

Guarda la fotoricetta ▶





✦ La magia ✦  
nelle tue mani

VIENI A SCOPRIRE LE NOVITÀ SU

**Paneangeli.it**

E LASCIATI PREMIARE DA

**Qubi**

Il Programma Fedeltà che premia la tua passione!

Operazione a premi "Qubi" valida fino al 31/05/26. I punti potranno essere riscattati per la richiesta di Premi sino al 30 giugno 2026, salvo eventuali proroghe del Programma. Regolamento completo su [www.paneangeli.it](http://www.paneangeli.it)

Lasciati ispirare su:    Scrivici su:



Per informazioni e suggerimenti:

