

Calendario 2013



Regalati un momento di dolcezza



Cara amica,

eccoci pronti ad accogliere un nuovo anno, che sarà come sempre ricco di eventi, da festeggiare tutti insieme, in famiglia e con gli amici.

PANEANGELI, da sempre al tuo fianco, ti offre anche quest'anno 12 squisite ricette, sviluppate dai nostri Mastri Pasticceri per accompagnarti giorno per giorno, mese dopo mese e farti fare bella figura in ogni occasione.

Sfogliando il calendario troverai ricette gustose ed originali, dolci o salate, per allietare ogni giorno della settimana, per il pranzo della domenica, per festeggiare l'arrivo delle stagioni, per vivere in allegria il Carnevale o il giorno di Halloween o per brindare al nuovo anno.

Buon divertimento e buon anno nuovo!

La grande famiglia PANEANGELI

Da oltre 80 anni PANEANGELI è l'alleato di chi ama fare dolci sani e genuini, preparati con le proprie mani e con l'aiuto di ingredienti di ottima qualità: dai lieviti ai prodotti per l'impasto come amidi e aromi, alle creme per la farcitura e alle tante decorazioni per finire la torta in bellezza.

Mastro Fornaio

Hai già provato il lievito **Mastro Fornaio**? È lievito di birra disidratato, pratico perché si può conservare in dispensa per mesi e facile da usare perché in granelli. Ideale per le ricette dolci e salate a lenta lievitazione fuori dal forno, va mescolato direttamente alla farina, aggiungendo due cucchiaini di zucchero per attivare la lievitazione.



Pannafix

Lo sapevi che se aggiungi il **Pannafix** alla panna montata questa resta montata più a lungo? E sapevi che se cospargi di **Pannafix** il fondo della tua torta coperto di crema, questo resta asciutto anche quando aggiungi la frutta?



Dolceneve

La **Dolceneve**, in sostituzione della panna, ti permette di decorare torte, dessert e macedonie di frutta, arricchendole di un gusto delicato.



Le Torte degli angeli

Infine, con le **Torte degli angeli** potrai preparare torte dal gusto unico e dalla consistenza straordinariamente soffice e morbida, in goloso contrasto con la rustica croccantezza della superficie cosparsa di zucchero al velo.



Una deliziosa novità ti attende

Se sei un' appassionata pasticciera, non farti scappare la deliziosa novità che abbiamo preparato per te: un inedito libro di ricette, create per te dai nostri Mastri Pasticceri:

PANEANGELI

È dolce far dolci

80 ricette per far bella figura in ogni occasione

Pensa a questo libro come a un amico, a cui chiedere un prezioso consiglio in ogni occasione: quando hai ospiti importanti, per i tuoi bambini, per una ricorrenza indimenticabile, quando vuoi prendere per la gola la tua anima gemella oppure per la merenda di tutti i giorni.

Potrai acquistare il libro nelle migliori librerie oppure ordinarlo on line: scopri come sul sito www.paneangeli.it



Diventa fan di
PANEANGELI



Entra nel **Club PANEANGELI**
www.paneangeli.it



Scarica
l'applicazione
per iPhone



Gennaio



Cappuccino della domenica

1 MARTEDÌ <i>SS. Maria Madre di Dio</i>	18 VENERDÌ <i>S. Margherita d'Ungheria</i>
2 MERCOLEDÌ <i>S. Basilio Magno</i>	19 SABATO ● <i>S. Mario</i>
3 GIOVEDÌ <i>S. Gerasogio</i>	20 DOMENICA <i>S. Fausto</i>
4 VENERDÌ <i>S. Angela</i>	21 LUNEDÌ <i>S. Agnese</i>
5 SABATO ● <i>S. Amelia</i>	22 MARTEDÌ <i>S. Vincenzo</i>
6 DOMENICA <i>Epifania del Signore</i>	23 MERCOLEDÌ <i>S. Emerenziana</i>
7 LUNEDÌ <i>S. Basimondo</i>	24 GIOVEDÌ <i>S. Francesco di Sales</i>
8 MARTEDÌ <i>S. Severino</i>	25 VENERDÌ <i>Com. di S. Paolo</i>
9 MERCOLEDÌ <i>S. Giuliano martire</i>	26 SABATO <i>SS. Timoteo e Tito</i>
10 GIOVEDÌ <i>S. Aldo Eremita</i>	27 DOMENICA ○ <i>S. Angela Merici</i>
11 VENERDÌ ● <i>S. Ippolito</i>	28 LUNEDÌ <i>S. Tommaso d'Aquino</i>
12 SABATO <i>S. Modesto</i>	29 MARTEDÌ <i>S. Costanzo</i>
13 DOMENICA <i>Battesimo del Signore</i>	30 MERCOLEDÌ <i>S. Martina</i>
14 LUNEDÌ <i>S. Felice da Noia</i>	31 GIOVEDÌ <i>S. Giovanni Bosco</i>
15 MARTEDÌ <i>S. Mauro Abate</i>	
16 MERCOLEDÌ <i>S. Marcello I P.</i>	
17 GIOVEDÌ <i>S. Antonio Abate</i>	

INGREDIENTI

Per l'impasto:

4 uova - 175 g zucchero - 1 bustina di **Vanillina PANEANGELI** - 1 pizzico di sale - 100 g farina bianca - 100 g **Frumina PANEANGELI** - ½ bustina (2 cucchiaini) di **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** - 75 ml caffè zuccherato.

Per farcire e decorare:

150 g **Dolceneve PANEANGELI** - 300 ml latte freddo - 425 ml caffè zuccherato freddo di frigorifero - cacao amaro.

Sbattere a schiuma i tuorli (serbando le chiare) con 4 cucchiaini di acqua bollente. Aggiungere gradatamente 125 g di zucchero, vanillina, sale e sbattere fino ad ottenere una massa cremosa.

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

Con la frusta a mano incorporare delicatamente il tutto senza sbattere, ruotando la terrina e muovendo la frusta dal basso verso l'alto, in modo che la neve non smonti, aggiungendo il caffè a piccole dosi.

Mettere l'impasto in uno stampo a cerchio apribile (diametro 26 cm) foderato con carta da forno e cuocere per 30-40 minuti nella parte inferiore del forno preriscaldato (elettrico: 180°C, ventilato: 170°C, a gas nella parte media: 180°C).

Sbattere 100 g di Dolceneve con 150 ml di latte e 150 ml di caffè.

Tagliare la torta raffreddata in 3 strati. Disporre il primo strato su un piatto da portata, bagnare con 1/3 del caffè rimasto e distribuire 1/3 della Dolceneve. Ripetere l'operazione con il secondo strato e ricomporre la torta. Bagnare la superficie con il caffè rimanente e coprire la torta con la Dolceneve al caffè rimasto.

Sbattere 50 g di Dolceneve con 150 ml di latte. Con un cucchiaino, distribuirla sulla superficie e terminare la decorazione. Infine, cospargere la torta di cacao setacciato.





Febbraio



Ciambelline di Carnevale

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

INGREDIENTI per 14 ciambelline

Per l'impasto:

300 g farina manitoba - 150 g farina bianca - 1 bustina di **Lievito di birra Mastro Fornaio PANEANGELI** - 100 g zucchero - 1 bustina di **Vanillina PANEANGELI** - 2 uova - 50 g burro ammorbidito - 1 fialetta di **Aroma arancia PANEANGELI** - 150 ml latte tiepido.

Per friggere:

olio di semi di arachidi.

Per decorare:

zucchero semolato.

Setacciare le farine in una terrina larga e mescolarvi il **Lievito di birra Mastro Fornaio**.

Al centro del mucchio praticare una buca e versarvi zucchero, vanillina, uova, burro e aroma. Amalgamare il tutto con una forchetta, aggiungendo poco per volta il latte tiepido.

Lavorare 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.

Rimettere l'impasto nella terrina infarinata, coprirlo con un canovaccio umido e porlo a lievitare in luogo tiepido, fino a quando il suo volume sarà raddoppiato (90 minuti circa).

Dividere l'impasto in 14 parti uguali. Con ogni pezzetto formare 2 rotoli lunghi 40 cm circa, intrecciarli e chiuderli ad anello saldando bene le estremità.

Disporre le ciambelline su un vassoio infarinato e porle nuovamente a lievitare in un luogo tiepido per 30 minuti.

Friggere le ciambelline in abbondante olio bollente (175-180°C), mantenendo la temperatura costante durante la cottura, girarle in modo che diventino gonfie e dorate da entrambi i lati, quindi toglierle dall'olio e passarle nello zucchero.





Marzo



Cheesecake di primavera

- | | |
|---|---|
| 1 VENERDÌ
<i>S. Albino</i> | 18 LUNEDÌ
<i>S. Cirillo</i> |
| 2 SABATO
<i>S. Basilio</i> | 19 MARTEDÌ ●
<i>S. Giuseppe
Festa del Papà</i> |
| 3 DOMENICA
<i>III° di Quaresima</i> | 20 MERCOLEDÌ
<i>S. Alessandra</i> |
| 4 LUNEDÌ ●
<i>S. Lucio</i> | 21 GIOVEDÌ
<i>S. Nicola</i> |
| 5 MARTEDÌ
<i>S. Adriano</i> | 22 VENERDÌ
<i>S. Lea</i> |
| 6 MERCOLEDÌ
<i>S. Coletta</i> | 23 SABATO
<i>S. Turibio</i> |
| 7 GIOVEDÌ
<i>SS. Perpetua e Felicità</i> | 24 DOMENICA
<i>Le Palme</i> |
| 8 VENERDÌ
<i>S. Giovanni di Dio</i> | 25 LUNEDÌ
<i>Annunciazione del Signore</i> |
| 9 SABATO
<i>S. Francesca Romana</i> | 26 MARTEDÌ
<i>S. Emanuele</i> |
| 10 DOMENICA
<i>IV° di Quaresima</i> | 27 MERCOLEDÌ ○
<i>S. Augusto</i> |
| 11 LUNEDÌ ●
<i>S. Costantino</i> | 28 GIOVEDÌ
<i>S. Sisto</i> |
| 12 MARTEDÌ
<i>S. Massimiliano</i> | 29 VENERDÌ
<i>S. Secondo</i> |
| 13 MERCOLEDÌ
<i>S. Eufrazia</i> | 30 SABATO
<i>S. Amedeo</i> |
| 14 GIOVEDÌ
<i>S. Matilde</i> | 31 DOMENICA
<i>Pasqua di Resurrezione</i> |
| 15 VENERDÌ
<i>S. Luisa de M.</i> | |
| 16 SABATO
<i>S. Eriberto</i> | |
| 17 DOMENICA
<i>V° di Quaresima</i> | |

INGREDIENTI

Per l'impasto:

350 g farina bianca - 175 g zucchero - ½ fia-
letta di **Aroma limone PANEANGELI** -
2 uova - 125 g burro freddo di frigorifero -
½ bustina (2 cucchiaini) di **LIEVITO PANE
DEGLI ANGELI**.

Per farcire e decorare:

500 g ricotta - 250 g formaggio spalmabile
- 200 g zucchero - 1 bustina di **Vanillina
PANEANGELI** - 2 uova - ½ fialetta di **Aroma
limone PANEANGELI** - 200 ml panna - 30 g
Amido di mais PANEANGELI - confettura
di frutti di bosco.

Setacciare la farina sul piano del tavolo. Al
centro del mucchio praticare una buca e
mettervi zucchero, aroma, uova, burro e, per
ultimo, il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI**
setacciato.

Impastare rapidamente il tutto, fino ad
ottenere un impasto liscio.

Stendere l'impasto sul fondo di uno stampo a
cerchio apribile (diametro 26 cm) imburato
ed infarinato, formando un bordo alto 5 cm
circa.

Mescolare la ricotta con formaggio,
zucchero, vanillina, uova, aroma, panna e
amido setacciato.

Versare la crema nel cestello d'impasto
e cuocere per 70 minuti circa nella parte
inferiore del forno preriscaldato (elettrico
180°C, ventilato 170°C, a gas nella parte
media: 190°C).

Scaldare la confettura in un pentolino
e distribuirla sulla torta raffreddata.
Conservare la torta in frigorifero fino al
momento di servire.





Aprile



Cornetti salati

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

INGREDIENTI per 12 cornetti

Per l'impasto:

350 g farina bianca - 50 g strutto - 1 cucchiaino di paprika dolce - 1 cucchiaino di sale - 1 bustina di **Lievito Pizzaiolo PANEANGELI** - 210-230 ml latte (a seconda dell'assorbimento nell'impasto).

Per farcire e decorare:

250 g formaggio spalmabile - 1 cucchiaino di basilico tritato - 200 g prosciutto cotto affettato - 1 uovo sbattuto - semi di sesamo.

Versare la farina in una terrina, al centro del mucchio praticare una buca e mettervi strutto, paprika, sale e per ultimo il **Lievito Pizzaiolo** setacciato.

Amalgamare il tutto aggiungendo gradatamente il latte.

Mescolare il formaggio con il basilico.

Stendere l'impasto in un disco del diametro di 50 cm circa e spalmare sulla superficie il formaggio, lasciando libero mezzo centimetro di bordo. Adagiare sul formaggio le fette di prosciutto.

Praticando dei tagli incrociati, ricavare dal disco 12 triangoli ed arrotolarli dal lato più lungo.

Adagiare i cornetti sulla lastra foderata con carta da forno, spennellarli con l'uovo sbattuto e cospargerli di semi di sesamo.

Cuocere i cornetti per 20-25 minuti nella parte media del forno preriscaldato (elettrico: 190°C, ventilato: 180°C, a gas nella parte alta: 200°C).





Maggio



Rotolo alla menta

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

INGREDIENTI

Per l'impasto:

3 uova - 125 g zucchero - 1 bustina di **Vanillina PANEANGELI** - 75 g farina bianca - 50 g **Frumina PANEANGELI** - ½ bustina (2 cucchiaini) di **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI**.

Per farcire e decorare:

150 g **Dolceneve PANEANGELI** - 350 ml latte freddo - 100 ml sciroppo alla menta - 60 g cioccolato fondente tritato.

Sbattere a schiuma i tuorli (serbando le chiare) con 3 cucchiaini di acqua bollente, aggiungere gradatamente 80 g di zucchero e la vanillina, sbattendo fino ad ottenere una massa cremosa.

Montare le chiare a neve durissima con lo zucchero rimasto, metterle sopra i tuorli sbattuti e setacciarvi sopra la farina mescolata con la Frumina ed infine il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI**.

Con la frusta a mano incorporare delicatamente il tutto senza sbattere, ruotando la terrina e muovendo la frusta dal basso verso l'alto, in modo che la neve non smonti.

Distribuire l'impasto sulla lastra (30 x 40 cm) foderata con carta da forno e cuocere per 12 minuti circa nella parte media del forno preriscaldato (elettrico: 180°C, ventilato: 170°C, a gas nella parte alta: 190°C).

Sfornare il dolce, capovolgerlo su un canovaccio cosparso di zucchero, staccare la carta, arrotolarlo dal lato più lungo e lasciarlo raffreddare.

Preparare la Dolceneve con 350 ml di latte e 100 ml di sciroppo alla menta.

Srotolare il dolce, spalmarvi due terzi della Dolceneve alla menta, distribuirvi 50 g di cioccolato tritato e riarrotolare.

Ricoprire e decorare il rotolo con la Dolceneve ed il cioccolato rimasti.





Giugno



Focaccia alle olive

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

INGREDIENTI

Per l'impasto:

400 g farina manitoba - 200 g farina di grano duro - 2 bustine di **Lievito di birra Mastro Fornaio PANEANGELI** - 20 g zucchero (4 cucchiaini) - 200 g patate lessate - 4 cucchiai di olio d'oliva - 350-375 ml acqua tiepida (a seconda dell'assorbimento nell'impasto) - 2 cucchiaini colmi di sale.

Per farcire:

150 g olive snocciolate - 2 cucchiai di olio d'oliva.

Setacciare le farine in una terrina larga e mescolarvi il **Lievito di birra Mastro Fornaio**.

Al centro del mucchio praticare una buca e versarvi zucchero, patate schiacciate a purea ed olio. Amalgamare il tutto con l'aiuto di una forchetta, aggiungendo un po' alla volta l'acqua tiepida ed il sale.

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

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

Stendere l'impasto con un matterello in una sfoglia rettangolare e trasferirla su una lastra (30 x 40 cm) unta con olio.

Distribuire sulla superficie le olive e 2 cucchiai d'olio. Porre a lievitare nuovamente in luogo tiepido per 20 minuti.

Cuocere per 20 minuti circa nella parte media del forno preriscaldato (elettrico: 200°C, ventilato: 190°C, a gas: 210°C).





Luglio



Sorpresa ai lamponi

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

INGREDIENTI

Per l'impasto:

225 g farina bianca - 50 g zucchero - 75 g **Zucchero al velo PANEANGELI** - 25 g cacao amaro - 1 uovo - 125 g burro freddo di frigorifero - ½ bustina (2 cucchiaini) di **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI**.

Per farcire e decorare:

4 fogli di **Gelatina in Fogli PANEANGELI** - 250 g lamponi frullati - 50 g zucchero - 1 pizzico di sale - 100 g **Dolceneve PANEANGELI** - 300 ml latte freddo - 30 lamponi interi.

Setacciare la farina sul piano del tavolo. Al centro del mucchio praticare una buca e mettervi zucchero, zucchero al velo, cacao, uovo, burro e, per ultimo, il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** setacciato.

Impastare rapidamente il tutto, fino ad ottenere un impasto liscio.

Lasciare riposare in frigorifero per 30 minuti circa.

Stendere l'impasto sul fondo e sulle pareti di uno stampo a cerchio apribile (diametro 26 cm) imburato e infarinato, formando un bordo alto 3 cm circa.

Cuocere per 15 minuti circa nella parte inferiore del forno preriscaldato (elettrico: 210°C, ventilato: 200°C, a gas nella parte media: 210°C).

Ammollare i fogli di gelatina in acqua fredda. In un pentolino scaldare i lamponi frullati con lo zucchero e il sale. Aggiungere la gelatina strizzata e mescolare fino al completo scioglimento. Togliere il composto dal fuoco e lasciarlo intiepidire, mescolando di tanto in tanto per ottenere una gelificazione uniforme. Preparare la Dolceneve con 300 ml di latte. Con la frusta a mano incorporarne delicatamente due terzi al composto di lamponi e versare il tutto nel cestello di pasta frolla raffreddato.

Far riposare in frigorifero per almeno 2 ore.

Decorare la torta con la Dolceneve restante ed i lamponi.





Agosto



Pizza d'estate

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

INGREDIENTI per 2 pizze

Per l'impasto:

250 g farina bianca - 200 g farina manitoba - 1 bustina di **Lievito di birra Mastro Fornaio PANEANGELI** - 10 g zucchero (2 cucchiaini) - 2 cucchiai di olio d'oliva - 225-250 ml acqua tiepida (a seconda dell'assorbimento nell'impasto) - 1 cucchiaino di sale.

Per farcire:

400 g passata di pomodoro - 300 g gorgonzola dolce a pezzetti - 400 g peperoni gialli grigliati - sale - 4 cucchiai di olio d'oliva - origano fresco.

Setacciare le farine in una terrina larga e mescolarvi il **Lievito di birra Mastro Fornaio**. Al centro del mucchio praticare una buca e versarvi zucchero e olio. Amalgamare il tutto con l'aiuto di una forchetta, aggiungendo un po' alla volta l'acqua tiepida e il sale.

Lavorare 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.

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

Dividere l'impasto ben lievitato in 2 panetti uguali, stenderli in 2 dischi del diametro di 32 cm e trasferirli su 2 teglie per pizza (diametro 32 cm) unte con 2 cucchiai d'olio ciascuna.

Distribuire su ogni disco la metà della passata di pomodoro, lasciando vuoto un bordo di 1 cm, la metà del gorgonzola e del peperoni. Salare a piacere e completare con 2 cucchiai d'olio.

Cuocere le pizze per 15-20 minuti nella parte media e bassa del forno preriscaldato (elettrico: 220°C, ventilato: 210°C, a gas nella parte media e alta: 220°C), alternando la posizione delle teglie a metà cottura. A fine cottura decorare con l'origano fresco.





Settembre



Cupcakes alle more

- | | |
|--|---|
| 1 DOMENICA
<i>S. Egidio</i> | 18 MERCOLEDÌ
<i>S. Sofia Martire</i> |
| 2 LUNEDÌ
<i>S. Elpidio</i> | 19 GIOVEDÌ ○
<i>S. Genaro</i> |
| 3 MARTEDÌ
<i>S. Gregorio Magno</i> | 20 VENERDÌ
<i>S. Eustachio</i> |
| 4 MERCOLEDÌ
<i>S. Rosalia</i> | 21 SABATO
<i>S. Matteo</i> |
| 5 GIOVEDÌ ●
<i>S. Vittorino</i> | 22 DOMENICA
<i>S. Maurizio</i> |
| 6 VENERDÌ
<i>S. Petronio</i> | 23 LUNEDÌ
<i>S. Pio da Pietrelcina</i> |
| 7 SABATO
<i>S. Regina</i> | 24 MARTEDÌ
<i>S. Pacifico</i> |
| 8 DOMENICA
<i>Natività B.V. Maria</i> | 25 MERCOLEDÌ
<i>S. Aurelia</i> |
| 9 LUNEDÌ
<i>S. Sergio Papa</i> | 26 GIOVEDÌ
<i>SS. Cosimo e Damiano</i> |
| 10 MARTEDÌ
<i>S. Nicola da T.</i> | 27 VENERDÌ ●
<i>S. Vincenzo de' Paoli</i> |
| 11 MERCOLEDÌ
<i>S. Dionisio</i> | 28 SABATO
<i>S. Venceslao</i> |
| 12 GIOVEDÌ ●
<i>SS. Nome di Maria</i> | 29 DOMENICA
<i>SS. Michele, Gabriele e Raffaele</i> |
| 13 VENERDÌ
<i>S. Giovanni Crisostomo</i> | 30 LUNEDÌ
<i>S. Girolamo</i> |
| 14 SABATO
<i>Esalt. S. Croce</i> | |
| 15 DOMENICA
<i>B.V.M. Addolorata</i> | |
| 16 LUNEDÌ
<i>SS. Cornelio e Cipriano</i> | |
| 17 MARTEDÌ
<i>S. Roberto B.</i> | |

INGREDIENTI per 12 cupcakes

Per l'impasto:

2 uova - 150 g zucchero - 125 g yogurt bianco intero - 1 bustina di **Vanillina PANEANGELI** - 1 pizzico di sale - ½ fialetta di **Aroma limone PANEANGELI** - 150 g farina bianca - 50 g **Frumina PANEANGELI** - 1 bustina di **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** - 80 ml olio di semi.

Per decorare:

50 g **Dolceneve PANEANGELI** - 100 ml latte freddo - 50 g more frullate - **Decorazioni al Cioccolato PANEANGELI**.

Sbattere in una terrina uova e zucchero per 2-3 minuti, fino ad ottenere una massa cremosa. Aggiungere gradatamente yogurt, vanillina, sale e aroma.

Unire a cucchiaiate la farina e la Frumina setacciate, il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** setacciato ed infine aggiungere, a piccole dosi, l'olio.

Distribuire l'impasto in 12 stampini di alluminio (diametro 9 cm) imburattati e infarinati.

Cuocere per 15-20 minuti nella parte media del forno preriscaldato (elettrico: 180°C, ventilato: 170°C, a gas nella parte alta: 190°C). Preparare la Dolceneve con 100 ml di latte e le more frullate.

Mettere la crema in una tasca da pasticciare con bocchetta a stella e distribuirla sui cupcakes. Infine cospargere con le decorazioni al cioccolato.





Ottobre



Focaccia di Halloween

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

INGREDIENTI

Per l'impasto:

200 g farina bianca - 300 g farina manitoba - 1 bustina di **Lievito di birra Mastro Fornaio PANEANGELI** - 100 g zucchero - 1 bustina di **Vanillina PANEANGELI** - 1 uovo - 80 g burro ammorbidito - 200 g polpa di zucca cotta e frullata - 100 ml latte tiepido (37-40°C) - 1 pizzico di sale.

Per decorare:

100 g polpa di zucca cotta e frullata - 350 g **Zucchero al velo PANEANGELI** - 50 g cioccolato fondente.

Setacciare le farine in una terrina larga e mescolarvi il **Lievito di birra Mastro Fornaio**.

Al centro del mucchio praticare una buca e versarvi zucchero, vanillina, uovo, burro e la polpa di zucca.

Amalgamare il tutto con l'aiuto di una forchetta, aggiungendo un po' alla volta il latte tiepido e il sale.

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

Rimettere l'impasto nella terrina infarinata, coprirlo con un canovaccio umido e porlo a lievitare in luogo tiepido, fino a quando il suo volume sarà raddoppiato (60 minuti circa).

Schiacciare l'impasto con le mani in una teglia (30 x 40 cm) imburata e infarinata. Bucherellare la superficie con i rebbi di una forchetta e porre nuovamente a lievitare in un luogo tiepido per 30 minuti.

Per la decorazione, mettere i 100 g di zucca in uno scolapasta e lasciarli scolare per 5-8 minuti, serbando il liquido così ottenuto.

Cuocere la focaccia per 10-12 minuti nella parte bassa del forno preriscaldato (elettrico: 200°C, ventilato: 190°C, a gas nella parte media: 200°C).

Preparare la glassa, mescolando la polpa di zucca scolata con lo zucchero al velo; aggiungere del liquido se la glassa risulta troppo densa. Distribuire la glassa sulla superficie della focaccia.

Infine, decorare con il cioccolato sciolto aiutandosi con un conetto.





Novembre



Delicata alle mandorle

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

INGREDIENTI

Per l'impasto:

3 uova - 175 g zucchero - 1 fialetta di **Aroma limone PANEANGELI** - 75 ml acqua - 130 g farina bianca - 175 g mandorle pelate macinate finemente - ½ bustina (2 cucchiaini) di **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** - 100 g burro.

Per decorare:

15 g **Zucchero al velo PANEANGELI** - 30 g mandorle affettate.

In una terrina sbattere a schiuma le uova e aggiungere gradatamente zucchero e aroma, sbattendo fino ad ottenere una massa cremosa. Incorporare l'acqua, setacciarvi sopra la farina, aggiungere le mandorle e, per ultimo, il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** setacciato.

Con la frusta a mano incorporare delicatamente il tutto senza sbattere, ruotando la terrina e muovendo la frusta dal basso verso l'alto, aggiungendo a piccole dosi il burro liquefatto tiepido.

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

Cospargere la superficie di zucchero al velo e mandorle affettate.

Cuocere per 35-45 minuti nella parte inferiore del forno preriscaldato (elettrico: 180°C, ventilato: 170°C, a gas nella parte media: 180°C).





Dicembre



Torta di San Silvestro

- | | |
|--|--|
| 1 DOMENICA
<i>I d'Avvento</i> | 18 MERCOLEDÌ
<i>S. Graziano vescovo</i> |
| 2 LUNEDÌ
<i>S. Bibiana</i> | 19 GIOVEDÌ
<i>S. Franca</i> |
| 3 MARTEDÌ ● | 20 VENERDÌ
<i>S. Liberato</i> |
| 4 MERCOLEDÌ
<i>S. Barbara</i> | 21 SABATO
<i>S. Pietro Canisio</i> |
| 5 GIOVEDÌ
<i>S. Giulio</i> | 22 DOMENICA
<i>IV d'Avvento</i> |
| 6 VENERDÌ
<i>S. Nicola</i> | 23 LUNEDÌ
<i>S. Giovanni di Keny</i> |
| 7 SABATO
<i>S. Ambrogio</i> | 24 MARTEDÌ
<i>S. Deifino</i> |
| 8 DOMENICA
<i>Immacolata Concezione
II d'Avvento</i> | 25 MERCOLEDÌ ●
<i>Natale del Signore</i> |
| 9 LUNEDÌ ● | 26 GIOVEDÌ
<i>S. Stefano</i> |
| 10 MARTEDÌ
<i>N.S. di Loreto</i> | 27 VENERDÌ
<i>S. Giovanni</i> |
| 11 MERCOLEDÌ
<i>S. Damaso Papa</i> | 28 SABATO
<i>SS. Martiri</i> |
| 12 GIOVEDÌ
<i>S. Giovanna</i> | 29 DOMENICA
<i>S. Tommaso Becket</i> |
| 13 VENERDÌ
<i>S. Lucia</i> | 30 LUNEDÌ
<i>S. Eugenio</i> |
| 14 SABATO
<i>S. Giovanni D. Cr.</i> | 31 MARTEDÌ
<i>S. Silvestro</i> |
| 15 DOMENICA
<i>III d'Avvento</i> | |
| 16 LUNEDÌ
<i>S. Adelaide</i> | |
| 17 MARTEDÌ ○ | |

INGREDIENTI

Per l'impasto:

3 uova - 120 g zucchero - ½ fialetta di **Aroma mandorla PANEANGELI** - 1 pizzico di sale - 75 g farina bianca - 50 g **Frumina PANEANGELI** - ½ bustina (2 cucchiaini) di **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** - 75 g burro fuso.

Per farcire e decorare:

1 busta di **Preparato per Crema al Cioccolato PANEANGELI** - 200 ml latte - 125 ml prosecco - 125 g mascarpone - 75 g torrone tritato - 75 ml acqua - 250 g **Marzapane PANEANGELI** - 50 g **Zucchero al velo PANEANGELI** - 1 cucchiaino di cacao amaro - **Lettere e Numeri di cioccolato PANEANGELI** - **Matite Brillanti PANEANGELI** - **Palline e Codette arcobaleno PANEANGELI**.

Sbattere a schiuma i tuorli (serbando le chiare) con 3 cucchiaini di acqua bollente, aggiungere gradatamente 80 g di zucchero, aroma e sale, sbattendo fino ad ottenere una massa cremosa. Montare le chiare a neve durissima con lo zucchero rimasto, metterle sopra i tuorli sbattuti e setacciarvi sopra la farina mescolata con la Frumina ed infine il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI**. Con la frusta a mano incorporare il tutto senza sbattere, ruotando la terrina e muovendo la frusta dal basso verso l'alto, aggiungendo a piccole dosi il burro. Distribuire l'impasto sulla lastra (30 x 40 cm) foderata con carta da forno. Cuocere per 15-18 minuti nella parte media del forno preriscaldato (elettrico: 180°C, ventilato: 170°C, a gas: 190°C). Sformare il dolce, capovolgerlo su un canovaccio cosperso di zucchero, staccare la carta e lasciarlo raffreddare. Preparare la crema al cioccolato con 200 ml di latte, 50 ml di prosecco e il mascarpone. Serbare 125 g di crema ed incorporare il torrone alla crema rimasta. Mescolare 75 ml di prosecco con 75 ml di acqua. Tagliare il dolce in due rettangoli (20 x 30 cm). Bagnare il primo con la metà della bagna e distribuirvi la crema al torrone. Sovrapporre il secondo e bagnarlo con la bagna rimasta. Coprire la superficie con la crema serbata. Incorporare al marzapane lo zucchero al velo. Serbare 50 g di marzapane per la targhetta, incorporare al rimanente il cacao e stenderlo in una sfoglia sottile per ricoprire il dolce. Decorare con lettere di cioccolato, matite, palline e codette.





Per informazioni e suggerimenti:



lun-ven 8.30-19.30 sab 9.00-13.00

oppure scrivete a:
PANEANGELI

Casella Postale 213 - 25015 Desenzano del Garda (BS)