



Calendario 2019



*Il tuo anno
con gli angeli*



Cara Amica,

eccoci anche quest'anno con l'atteso Calendario Paneangeli, pronto ad arricchire ogni tuo mese con gustose idee.

I nostri Pasticcieri hanno pensato per te dodici straordinarie ricette, dolci e salate, ispirandosi al mondo semplice della panetteria ma deliziandoti anche con preparazioni per le occasioni più speciali.

Pane, pizze, brioche e biscotti segnano il ritorno alla tradizione e vogliono accompagnare i tuoi momenti quotidiani, dalla colazione alla cena.

Per i momenti di festa ti proponiamo dolci buoni e belli come la Poke Cake o la Creme Tarte, che lasceranno tutti a bocca aperta!

*Per ulteriori ricette e consigli, vieni a trovarci sul sito **paneangeli.it**, seguici su **Facebook** e **Instagram** ed entra nello **shop on line**, dove puoi acquistare tutti gli ingredienti e i kit per le tue ricette.*

*Le novità non finiscono qui: abbiamo realizzato per te un chatbot sempre pronto a fornirti ricette e ispirazioni. Vai su **Messenger** e chatta con Paneangeli: saremo sempre a tua disposizione, con ricette nuove e originali per i tuoi momenti più golosi. Attiva subito le notifiche per essere sempre aggiornata!*

Buon Anno!

.....

Entra nel magico mondo **Paneangeli.it** <.....

	* Seguici su  	* <u>Iscriviti alla newsletter</u>
	* Attiva il chatbot 	* <u>Scopri migliaia di ricette</u>
	* Scarica l'app 	* Acquista su shop.paneangeli.com



La grande famiglia PANEANGELI

Ingredienti per dolci



Decorazioni



Ingredienti per Salati





Gennaio
Torcetti biscottati

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

INGREDIENTI per 70 biscotti circa

Per l'impasto:

500 g farina - 175 g zucchero - 1 bustina di **Lievito per biscotti PANEANGELI** - 1 fialetta di **Aroma vaniglia PANEANGELI** - 2 uova - 100 g burro freddo - 70 ml latte - 20 g cacao amaro.

Versa nella terrina la farina, lo zucchero, il **Lievito per biscotti**, l'aroma, le uova e amalgama il tutto aggiungendo il burro tagliato a dadini ed il latte.

Impasta con le mani fino ad ottenere una pasta omogenea.

Incorpora a metà impasto il cacao, con entrambi gli impasti crea dei rotoli dello spessore di un dito, intrecciali tra loro e tagliali in pezzetti da 4 cm circa.

Disponili non troppo vicini sulla lastra foderata con carta da forno.

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

Lascia raffreddare e poni a biscottare nel forno a 150°C per 10 minuti.

Conserva i biscotti in una scatola chiusa in un luogo fresco e asciutto.



Febbraio
Creme tarte di S. Valentino

- | | |
|---------------------------------------------|---------------------------------------|
| 1 VENERDÌ
<i>S. Brigida</i> | 17 DOMENICA
<i>S. Donato</i> |
| 2 SABATO
<i>Pres. d. Signore</i> | 18 LUNEDÌ
<i>S. Simone Vescovo</i> |
| 3 DOMENICA
<i>S. Biagio</i> | 19 MARTEDÌ ○
<i>S. Corrado</i> |
| 4 LUNEDÌ ●
<i>S. Gilberto</i> | 20 MERCOLEDÌ
<i>S. Silvano</i> |
| 5 MARTEDÌ
<i>S. Agata</i> | 21 GIOVEDÌ
<i>San Pier Damiani</i> |
| 6 MERCOLEDÌ
<i>S. Paolo Miki</i> | 22 VENERDÌ
<i>S. Margherita</i> |
| 7 GIOVEDÌ
<i>S. Teodoro</i> | 23 SABATO
<i>S. Renzo</i> |
| 8 VENERDÌ
<i>S. Girolamo</i> | 24 DOMENICA
<i>S. Edilberto</i> |
| 9 SABATO
<i>S. Apollonia</i> | 25 LUNEDÌ
<i>S. Cesario</i> |
| 10 DOMENICA
<i>S. Scolastica</i> | 26 MARTEDÌ ●
<i>S. Romeo</i> |
| 11 LUNEDÌ
<i>Madonna di Lourdes</i> | 27 MERCOLEDÌ
<i>S. Leandro</i> |
| 12 MARTEDÌ ●
<i>S. Eulalia</i> | 28 GIOVEDÌ
<i>S. Romano</i> |
| 13 MERCOLEDÌ
<i>S. Maura</i> | |
| 14 GIOVEDÌ
<i>S. Valentino</i> | |
| 15 VENERDÌ
<i>SS. Faustino e Giovita</i> | |
| 16 SABATO
<i>S. Giuliana</i> | |

INGREDIENTI

Per l'impasto:

150 g farina bianca 00 - 25 g **Frumina PANEANGELI** - 25 g cacao amaro - 100 g **Zucchero al velo di Canna PANEANGELI** - 2 tuorli sodi setacciati - ½ fialetta di **Aroma Arancia PANEANGELI** - 150 g burro freddo di frigorifero - ½ bustina (2 cucchiaini) di **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI**.

Per farcire e decorare:

150 g formaggio spalmabile - 150 ml latte freddo di frigorifero - 100 g **Dolceneve PANEANGELI** - 100 g cioccolato bianco sciolto - frutta a piacere - **Fantasie di Zucchero PANEANGELI** - **Perline morbide PANEANGELI** - fiori edibili a piacere.

Setaccia la farina, la Frumina e il cacao in una terrina. Al centro del mucchio pratica una buca e aggiungi lo zucchero al velo di canna, i tuorli sodi setacciati, l'aroma, il burro e, per ultimo, il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** setacciato.

Impasta rapidamente fino ad ottenere un impasto liscio, dividi in 3 parti, avvolgi nella pellicola trasparente e poni in frigorifero per 1 ora. Stendi ogni parte fra 2 fogli di carta da forno creando un disco del diametro di 20 cm e toglila carta da forno nella parte superiore. Da ogni disco ritaglia un cerchio del diametro di 7 cm, lavora nuovamente i ritagli e stampa dei cuori di diverse misure (13 cuori 3,7 x 4,5 cm circa e 15 cuori 2,5 x 3 cm circa). Poni i cerchi e i cuori in frigorifero per circa 30 minuti. Trasferisci i dischi con la carta da forno sulla lastra del forno e cuoci 1 disco alla volta per 6-8 minuti nella parte media del forno preriscaldato (elettrico: 180°C, ventilato: 170°C, a gas parte alta: 190°C). Disponi i cuori non troppo vicini sulla lastra del forno foderata con carta da forno e cuocili alla stessa temperatura dei dischi ma per 4-6 minuti circa. Per la crema, versa in una terrina il formaggio spalmabile, il latte, la Dolceneve e il cioccolato sciolto, mescola e sbatti alla massima velocità per almeno 3 minuti. Disponi il primo disco raffreddato su un piatto da portata.

Con una tasca da pasticciere con boccetta liscia distribuisce 1/3 crema sul disco, sovrapponi il secondo disco, distribuisce 1/3 di crema e ripeti l'operazione anche con il terzo disco. Decora la superficie con i biscotti a forma di cuore, frutta fresca, fiori edibili a piacere, fantasie di zucchero e perline morbide.

Conserva la torta pronta in frigorifero e consumala entro 24 ore.



Ordina
gli ingredienti
PANEANGELI
su shop.paneangeli.com





Marzo
Mini brioche bicolore

- | | |
|--------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| 1 VENERDÌ
<i>S. Albino</i> | 17 DOMENICA
<i>I^o di Quaresima</i> |
| 2 SABATO
<i>S. Basileo</i> | 18 LUNEDÌ
<i>S. Salvatore</i> |
| 3 DOMENICA
<i>S. Cunegonda</i> | 19 MARTEDÌ
<i>S. Giuseppe
Festa del papà</i> |
| 4 LUNEDÌ
<i>S. Lucio</i> | 20 MERCOLEDÌ
<i>S. Alessandra</i> |
| 5 MARTEDÌ
<i>S. Adriano</i> | 21 GIOVEDÌ ○
<i>S. Benedetto</i> |
| 6 MERCOLEDÌ ●
<i>Le Ceneri</i> | 22 VENERDÌ
<i>S. Lea</i> |
| 7 GIOVEDÌ
<i>SS. Perpetua e Felicità</i> | 23 SABATO
<i>S. Turibio</i> |
| 8 VENERDÌ
<i>S. Giovanni di Dio</i> | 24 DOMENICA
<i>III^o di Quaresima</i> |
| 9 SABATO
<i>S. Francesca Romana</i> | 25 LUNEDÌ
<i>Annunc. del Signore</i> |
| 10 DOMENICA
<i>I^o di Quaresima</i> | 26 MARTEDÌ
<i>S. Emanuele</i> |
| 11 LUNEDÌ
<i>S. Costantino</i> | 27 MERCOLEDÌ
<i>S. Augusto</i> |
| 12 MARTEDÌ
<i>S. Massimiliano</i> | 28 GIOVEDÌ ●
<i>S. Sisto III Papa</i> |
| 13 MERCOLEDÌ
<i>S. Eufrasia</i> | 29 VENERDÌ
<i>S. Secondo</i> |
| 14 GIOVEDÌ ●
<i>S. Matilde</i> | 30 SABATO
<i>S. Amedeo</i> |
| 15 VENERDÌ
<i>S. Luisa de M.</i> | 31 DOMENICA
<i>IV^o di Quaresima</i> |
| 16 SABATO
<i>S. Eriberto</i> | |

INGREDIENTI per 48 mini brioches

Per l'impasto:

300 farina bianca - 100 g farina manitoba - 1 bustina di **Lievito di birra Mastro Fornaio PANEANGELI** - 75 g zucchero - 1 fialetta di **Aroma Mandorla PANEANGELI** - 1 uovo e 1 tuorlo - 100 g burro morbido - 100-125 ml di latte tiepido (37-40°C) - 1 pizzico di sale.

Per farcire e decorare:

1 confezione di **Marzapane PANEANGELI** - 3 cucchiaini di cacao amaro - 1 uovo - **Zucchero in granella PANEANGELI**.

Setaccia le farine in una terrina larga e mescolaci il **Lievito di birra Mastro Fornaio**.

Al centro del mucchio pratica una buca e versa lo zucchero, l'aroma, l'uovo, il tuorlo e il burro. Amalgama il tutto con l'aiuto di una forchetta, aggiungi un po' alla volta il latte tiepido e il sale. Lavora l'impasto sul piano del tavolo leggermente infarinato per almeno 10 minuti, allargandolo con i pugni chiusi, riavvolgendolo e sbattendolo sul tavolo, fino al completo assorbimento dei liquidi.

Rimetti l'impasto nella terrina, coprilo con un canovaccio umido e ponilo a lievitare in luogo tiepido, fino a quando il suo volume sarà raddoppiato (1 ora e mezzo circa).

Dividi l'impasto ben lievitato in quattro parti uguali. Con l'aiuto di un matterello, stendi ogni panetto in un disco del diametro di 25 cm circa.

Incorpora al marzapane il cacao amaro, amalgama bene con le mani, dividilo in 4 parti e stendi ogni parte in dischi dello stesso diametro dei dischi di impasto.

Applica un disco di marzapane scuro su un disco di pasta chiara, con una rotella, praticando tagli incrociati, ricava 12 triangoli ed arrotolali dal lato più corto. Confeziona tutte le brioches, disponile sulla teglia del forno, spennella con uovo sbattuto, cospargi con lo zucchero in granella e cuoci per 12-15 minuti nella parte media del forno preriscaldato elettrico: (elettrico: 200°C, ventilato: 190°C, a gas nella parte alta: 210°C).

Conserva le brioches pronte in frigorifero e consumale entro 48 ore.



Ordina
gli ingredienti
PANEANGELI
su shop.paneangeli.com





Aprile
Babà rustico

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

INGREDIENTI

Per l'impasto:

300 g farina bianca 00 - 200 g farina manitoba - 1 busta di **Lievito di birra Mastro Fornaio PANEANGELI** - 10 g zucchero (2 cucchiaini) - 3 uova - 75 ml olio di semi di mais - 300 ml latte tiepido - 1 cucchiaino colmo di sale - 50 g formaggio feta grattugiato - 75 g Formaggio grana grattugiato - 75 g formaggio pecorino grattugiato - **Ungiteglia PANEANGELI**.

Setaccia le farine in una terrina larga e mescolaci il **Lievito di birra Mastro Fornaio**.

Al centro del mucchio versarci lo zucchero, le uova e l'olio.

Amalgama il tutto con una forchetta, aggiungendo un po' per volta il latte tiepido e il sale.

Lavora l'impasto vigorosamente nella terrina incorporando man mano i formaggi.

Lascia lievitare l'impasto, coperto ermeticamente con pellicola alimentare, per 45 minuti circa, fino a quando il suo volume sarà raddoppiato.

Versa l'impasto in uno stampo a ciambella del diametro di 24 cm e con una profondità di almeno 12 cm, unto con l'Ungiteglia.

Poni nuovamente a lievitare per circa 35 minuti e cuoci per 30-35 minuti nella parte bassa del forno preriscaldato (elettrico: 180°C, ventilato: 170°C, a gas nella parte media: 180°C).



Maggio

Sandwich cake per la mamma

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

INGREDIENTI

Per l'impasto:

3 uova - 150 g zucchero - 100 g farina bianca 00 - 100 g **Frumina PANEANGELI** - 1 bustina di **Lievito per Pan di Spagna PANEANGELI** - **1 fialetta Aroma Mandorla PANEANGELI**.

Per farcire e decorare:

150 ml acqua - 1 limone - 25 g di zucchero - 1 cucchiaino di **Estratto di Vaniglia in Bacca PANEANGELI** - 1 busta di **Crema Chantilly PANEANGELI** - 400 ml panna da montare fredda di frigorifero - 100 g confettura di fragole - **Zucchero al Velo spargitore PANEANGELI**.

Con uno sbattitore elettrico, sbatti a schiuma le uova intere per 2 minuti alla massima velocità. Aggiungi 3 cucchiaini di acqua, a temperatura ambiente, e gradatamente lo zucchero sbattendo sempre alla massima velocità per altri 5 minuti, fino ad ottenere una massa cremosa. Aggiungi alle uova sbattute la farina e la Frumina setacciate, il **Lievito per Pan di Spagna** anch'esso setacciato e l'aroma.

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 le uova non si smontino. Metti l'impasto in uno stampo a cerchio apribile (diametro 24 cm) con il fondo foderato con carta da forno e cuoci per 30-35 minuti nella parte inferiore del forno preriscaldato (elettrico: 170°C, ventilato: 160°C, a gas: 170°C). Per la bagna, in un pentolino fai bollire per qualche minuto l'acqua con la scorza del limone, togli dal fuoco, aggiungi lo zucchero, il succo del limone, due cucchiaini di estratto di vaniglia in bacca e lascia raffreddare completamente. Prepara la crema chantilly con la panna fredda di frigorifero, come indicato sulla confezione. Taglia la torta raffreddata in 2 strati, e posiziona lo strato inferiore su un piatto da portata. Bagna lo strato inferiore di pasta con metà della bagna e distribuisci la crema con la tasca da pasticciere con bocchetta liscia. Con un cucchiaino distribuisci la confettura di fragole sulla crema, bagna il secondo strato e ricomponi la torta. Cospargi con lo zucchero al velo spargitore prima di servire.

Conserva il dolce pronto in frigorifero e consumalo entro 48 ore.



Giugno
Pizza Bella Alta piccante

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

INGREDIENTI per 1 teglia rettangolare

Per l'impasto:

300 g farina bianca - 200 farina manitoba - 1 busta di **Lievito Pizza Bella Alta PANEANGELI** - 10 g zucchero - 275-300 ml circa acqua tiepida (37-40°C) - 2 cucchiaini di sale.

Per la farcitura:

200 g polpa di pomodoro - 250 g mozzarella - peperoncino piccante - peperone giallo - salamino piccante.

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

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

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

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

Stendi l'impasto con le mani sul piano del tavolo infarinato, trasferiscilo in una teglia rettangolare (30x40) oppure nella lastra del forno foderata con carta forno.

Distribuisce la polpa di pomodoro condita con sale e olio sulla superficie della pizza e poni nuovamente a lievitare per 30 minuti.

Distribuisce la mozzarella tagliata finemente, il peperoncino e il peperone tagliati a listarelle, le fettine di salamino piccante e cuoci per 12-15 minuti, nella parte media del forno preiscaldato (elettrico: 250°C, ventilato: 240°C, a gas nella parte alta: 250°C).



Luglio
Cassoni romagnoli

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

INGREDIENTI per 6 cassoni

Per l'impasto:

500 g farina 1 - 1 busta di **Lievito istantaneo Pizzaiolo Torte Salate e Piadine PANEANGELI** - 75 g strutto - 300 ml circa acqua - 1 cucchiaino colmo di sale.

Per farcire:

Erbette salate in padella e mozzarella - speck e brie.

Setaccia la farina in una terrina larga e mescolaci il **Lievito istantaneo Pizzaiolo Torte Salate e Piadine**.

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

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

Dividi l'impasto in 6 parti uguali, stendi ogni pezzo di pasta in un disco del diametro di 20/22 cm circa, spennella i bordi con acqua, farcisci con gli ingredienti suggeriti e chiudi a mezzaluna.

In una padella di uguale diametro, ben calda, cuoci, a fiamma moderata, i cassoni 2-3 minuti per lato.



Agosto
Pizza veloce d'estate

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

INGREDIENTI per 2 pizze

Per l'impasto:

350 g farina tipo 0 - 1 busta di **Lievito Pizza Veloce PANEANGELI** - 50 ml olio extravergine di oliva - 225 ml circa di acqua - 1 cucchiaino colmo di sale.

Per farcire:

300 g pomodorini datterini - 150 g mozzarella - rucola - formaggio caprino morbido - pepe - olio.

Setaccia la farina in una terrina larga e mescolaci il **Lievito Pizza Veloce**.

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

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

Dividi l'impasto in 2 parti uguali e stendile con le mani in 2 teglie del diametro di 30 cm, unte con olio.

Taglia i pomodorini a metà e condiscili con sale e olio, distribuiscili sui dischi di impasto insieme alla mozzarella e cuoci per 12-15 minuti nella parte media del forno preriscaldato (elettrico: 250°C, ventilato: 240°C, a gas nella parte alta: 250°C).

Appena fuori dal forno, completa con la rucola, fiocchetti di caprino, pepe e un filo d'olio.



Settembre
Pagnotta casereccia

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

INGREDIENTI

Per l'impasto:

300 g farina 1 - 150 g farina di grano duro - 50 g semola rimacinata di grano duro - 1 bustina di **Pasta madre disidratata con lievito PANEANGELI** - 10 g zucchero (2 cucchiaini) - 300 ml circa acqua tiepida (37-40°) - 1 cucchiaino colmo di sale.

Per la superficie:

semola rimacinata di grano duro.

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

Al centro del mucchio versaci lo zucchero.

Amalgama il tutto con l'aiuto di una forchetta, aggiungendo poco per volta l'acqua tiepida e il sale. Lavora l'impasto sul piano del tavolo leggermente infarinato per almeno 10 minuti, allargandolo con i pugni chiusi, riavvolgendolo e sbattendolo sul tavolo.

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

Con l'impasto ben lievitato, formare una pagnotta tonda. Adagiare il pane sulla lastra foderata con carta da forno e spolverizzare la superficie con un cucchiaino raso di semola rimacinata.

Poni nuovamente a lievitare in un luogo tiepido per 40 minuti circa. Con un coltello, incidi la superficie del pane formando un taglio a croce e cuoci per 25-30 minuti nella parte media del forno preriscaldato (elettrico: 200°C, ventilato: 190°C, a gas nella parte alta: 210°C).



Ottobre
Torta di rose salata

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

INGREDIENTI

Per l'impasto:

100 g farina bianca 00 - 300 g farina manitoba - 1 bustina di **Lievito di birra Mastro Fornaio PANEANGELI** - 10 g zucchero - 50 g parmigiano grattugiato - 50 ml olio extravergine di oliva - 225-250 ml acqua tiepida (37-40°C) - 1 cucchiaino colmo di sale - **Ungiteglia PANEANGELI**.

Per farcire e decorare:

1 uovo - 200 g polpa di zucca cotta in forno e schiacciata - 50 g parmigiano grattugiato - sale - 90 g di salsiccia sbriciolata e rosolata in padella - 50 g di **Mandorle affettate PANEANGELI**.

Setaccia le farine in una terrina larga e mescolaci il **Lievito di birra Mastro Fornaio**.

Al centro del mucchio pratica una buca e versarvi lo zucchero, il parmigiano e l'olio.

Amalgama il tutto con l'aiuto di una forchetta, aggiungendo un po' alla volta l'acqua tiepida e il sale. Lavora l'impasto sul piano del tavolo infarinato per almeno 10 minuti, allargandolo con i pugni chiusi, riavvolgendolo e sbattendolo sul tavolo fino al completo assorbimento del liquido.

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

Per la farcitura mescola in una terrina uovo, la polpa di zucca, il parmigiano e il sale.

Con un matterello stendi l'impasto ben lievitato in una sfoglia rettangolare (45x35 cm circa), spalma la crema di zucca, distribuisci la salsiccia sbriciolata e le mandorle affettate.

Taglia la pasta in 18 strisce (5x12,5 cm circa) e arrotola su sé stessa ogni striscia.

Disponi non troppo vicine le roselline di impasto in una tortiera con fondo a ciambella a cerchio apribile (diametro 26 cm) unta con l'Ungiteglia. Poni a lievitare una seconda volta in luogo tiepido per 20 minuti circa. Cuoci per 40 minuti circa nella parte inferiore del forno preriscaldato (elettrico: 180-220°C, ventilato: 170 °C, a gas nella parte media: 190°C).

Conserva in frigorifero il prodotto pronto e consumalo entro 24 ore.



Novembre
Cake d'autunno

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

INGREDIENTI

Per l'impasto:

100 g burro - 100 g zucchero - 1 bustina di **Vanillina PANEANGELI** - 2 uova - 200 g farina bianca 00 - 75 g **Fecola di patate PANEANGELI** - 25 g cacao amaro - 1 bustina di **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** - 50 ml di crema al whisky - 100 g di **Mandorle affettate PANEANGELI** - 3 confezioni di **Macedonia candita PANEANGELI** - 1 confezione di **Ciliegie candite PANEANGELI** - 125 g **Gocce di cioccolato PANEANGELI** - **Ungiteglia PANEANGELI**.

In una terrina lavora il burro ammorbidito a pezzetti con lo zucchero, fino ad ottenere un composto cremoso.

Aggiungi la vanillina e un uovo alla volta.

Con una frusta a mano unisci al composto la farina mescolata e setacciata con la fecola di patate, il cacao e il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI**, alternandovi l'aggiunta della crema al whisky.

Incorpora all'impasto 75 g di mandorle affettate, la macedonia candita, le ciliegie candite tagliate a pezzetti e le gocce di cioccolato.

Versa l'impasto in uno stampo a cassetta (30 x 11 cm) unto con l'Ungiteglia, livellalo e decoralo in superficie con le mandorle rimaste.

Cuoci per 50-60 minuti circa nella parte bassa del forno preriscaldato (elettrico: 180°C, ventilato: 170°C, a gas: nella parte media a 180°C).

Sforma il cake raffreddato, coprilo con carta alluminio e ponilo in frigorifero per 4 ore.

Prima di servire taglia il cake freddo di frigorifero e disponi le fette su un piatto da portata.

Conserva il cake pronto in frigorifero e consumalo entro 48 ore.



Dicembre
Poke Cake di Natale

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

INGREDIENTI

Per l'impasto:

150 g burro - 150 g cioccolato fondente - 100 ml di latte - 3 uova - 240 g zucchero - 2 cucchiaini di **Estratto di Vaniglia in Bacca PANEANGELI** - 150 g farina bianca 00 - 50 g **Frumina PANEANGELI** - 30 g cacao amaro - ½ bustina (2 cucchiaini) di **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI**.

Per farcire e decorare:

1 busta di **Crema al cioccolato PANEANGELI** - 250 ml di latte - 250 g di formaggio spalmabile - **Perline morbide PANEANGELI** - frutta fresca a piacere.

Sciogli insieme a bagnomaria il burro, il cioccolato e il latte. In una terrina sbatti le uova e lo zucchero fino ad ottenere un composto cremoso e aggiungi l'Estratto di Vaniglia in Bacca.

Setaccia la farina, la Frumina, il cacao e il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** e aggiungi alle uova.

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

Distribuisci e livella l'impasto in uno stampo a cerchio apribile (diametro 24), con il solo fondo foderato con carta da forno.

Cuoci 55-65 minuti sul ripiano inferiore del forno preriscaldato (elettrico: 160°C, ventilato: 150°C, a gas parte media: 170°C), verificando la cottura con lo stecchino.

Prepara la crema al cioccolato con il latte nel modo indicato sulla confezione.

Con la parte terminale del manico di un cucchiaino di legno pratica dei fori su tutta la superficie della torta ben raffreddata.

Con una tasca da pasticciere con bocchetta liscia riempi i fori con 225 g di crema preparata.

Incorpora alla crema rimasta il formaggio spalmabile e distribuiscila sulla torta con l'aiuto di un cucchiaino.

Poni la torta in frigorifero.

Prima di servire, decora la torta con le perline morbide e frutta fresca a piacere.

Conserva la torta pronta in frigorifero e consumala entro 48 ore.



Per informazioni e suggerimenti:



Seguici su:   | Attiva il chatbot: 