



# I dolci si fanno così



**Manuale per la preparazione dei dolci in casa**  
**Nuova edizione**

Gentile Signora,





con questo libro Le proponiamo, insieme alle più note ed apprezzate ricette delle precedenti edizioni, molte nuove idee di dolci da preparare in casa. L'ampio ricettario è allo stesso tempo un vero e proprio manuale per realizzare i vari tipi di impasto, per farcire, glassare, decorare una torta, con tante altre indicazioni utili.

Ecco allora un prezioso aiuto per tutti: principianti, che potranno seguire facilmente ogni fase della preparazione, spiegata ed illustrata in modo semplice e chiaro, e cuoche esperte ed appassionate, che troveranno suggerimenti diversi per ogni occasione.

I dolci significano festa, allegria, calore. Se poi vengono realizzati in casa, con ingredienti freschi e genuini e la sicurezza di un ottimo risultato, sono anche un alimento sano da offrire spesso in famiglia e agli amici.

Le auguriamo perciò tanta gioia e soddisfazione, certi che le numerose ricette qui raccolte e le dettagliate istruzioni Le permetteranno di fare felici tutti, grandi e piccini!

# SOMMARIO

|  |                |  |                |
|--|----------------|--|----------------|
| ■ <b>Indice alfabetico delle ricette</b> | pag. <b>3</b>  | ■ <b>Pasta morbida</b>   | pag. <b>13</b> |
| ■ <b>Introduzione Generale</b>           | pag. <b>4</b>  |  Preparazione della pasta   | pag. <b>13</b> |
| Sezioni del libro                        | pag. <b>4</b>  | I dolci di pasta morbida   | pag. <b>17</b> |
| Attrezzi appropriati                     | pag. <b>5</b>  | ■ <b>Pasta frolla</b>  | pag. <b>34</b> |
| Ingredienti                              | pag. <b>6</b>  |  Preparazione della pasta   | pag. <b>34</b> |
| Misure                                   | pag. <b>7</b>  | I dolci di pasta frolla  | pag. <b>38</b> |
| Temperatura e tempo di cottura           | pag. <b>8</b>  | ■ <b>Pasta Margherita</b>  | pag. <b>55</b> |
| Preparazione dello stampo                | pag. <b>10</b> |  Preparazione della pasta   | pag. <b>55</b> |
| Farcitura                                | pag. <b>11</b> | I dolci di pasta Margherita  | pag. <b>59</b> |
| Guarnizione                              | pag. <b>11</b> | Preparazione della pasta Margherita su lastra  | pag. <b>73</b> |
| Glassatura                               | pag. <b>12</b> | I dolci di pasta Margherita cotti su lastra  | pag. <b>75</b> |
|  |                | ■ <b>Pasta Bigné</b>   | pag. <b>78</b> |
|  |                |  Preparazione della pasta | pag. <b>78</b> |
|  |                | I dolci di pasta Bigné   | pag. <b>81</b> |
|  |                | I dolci fritti nell'olio   | pag. <b>84</b> |

## INDICE ALFABETICO DELLE RICETTE

|                           |    |                             |    |                           |    |
|---------------------------|----|-----------------------------|----|---------------------------|----|
| BIGNÈ                     | 81 | PASTINE ALL'UVETTA          | 26 | TORTA DI FRUTTA           | 38 |
| BISCOTTI MARMORIZZATI     | 53 | PLUM CAKE INGLESE           | 31 | TORTA DI LINZ             | 49 |
| BISCOTTI TIROLESÌ         | 51 | ROTOLO PARADISO             | 75 | TORTA DI MANDORLE         | 42 |
| CAKE VIRGINIA             | 20 | STELLINE PORTAFORTUNA       | 52 | TORTA DI MELE             | 29 |
| CENCI                     | 86 | STRUDEL                     | 45 | TORTA DI PASTA MARGHERITA | 59 |
| CIAMBELLA ALLE NOCCIOLE   | 23 | TORTA AGLI AMARETTI         | 72 | TORTA DI RICOTTA          | 41 |
| CIAMBELLA D'ARANCIA       | 28 | TORTA AL CIOCCOLATO         | 19 | TORTA GLACÉE              | 66 |
| CIAMBELLA GIAMAICA        | 22 | TORTA ALLE ALBICOCHE        | 47 | TORTA LUISA               | 68 |
| CIAMBELLA MARMORIZZATA    | 18 | TORTA ALLA CREMA D'ARANCIA  | 71 | TORTA MOCCA               | 65 |
| CIAMBELLA MERANO          | 44 | TORTA ALLA CREMA DI FRAGOLE | 32 | TORTA PARADISO            | 69 |
| CIGNI                     | 82 | TORTA ANNA                  | 24 | TORTA PER IL COMPLEANNO   | 60 |
| CROSTATATA DI MARMELLATA  | 46 | TORTINE AL PUNCH            | 77 | TORTA PRIMAVERA           | 27 |
| DOLCE RUSTICO ALLE PERE   | 48 | TORTA BIANCANEVE            | 63 | TORTA PROFITEROL          | 83 |
| DOLCE VIENNESE ALL'UVETTA | 17 | TORTA CHARLOTTE             | 39 | TORTA RIPIENA ALL'ANANAS  | 40 |
| FETTINE DI MELE           | 30 | TORTA DELIZIOSA             | 64 | TORTA SABRINA             | 62 |
| FRITTELLE                 | 85 | TORTA DI ANANAS             | 61 | TORTA SACHER              | 21 |
| FROLLINI ALLA MANDORLA    | 54 | TORTA DI CAROTE             | 70 | TORTA S. VALENTINO        | 33 |
| MEZZELUNE CON MELE        | 25 | TORTA DI CILIEGIE           | 43 | TRONCO DI NATALE          | 76 |
| NIDI ALLA MARMELLATA      | 50 | TORTA DI FRAGOLE            | 67 |                           |    |



## INTRODUZIONE GENERALE

Tutte le torte, i cakes, i biscotti e i pasticcini presentati in questo manuale sono divisi in quattro sezioni, a seconda del tipo di impasto su cui si basano:

PASTA MORBIDA



PASTA FROLLA



PASTA MARGHERITA



PASTA BIGNÈ



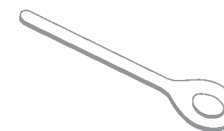
Ogni sezione, contraddistinta da un colore per rendere più facile la consultazione del manuale, è preceduta da spiegazioni e fotografie delle varie fasi di preparazione del rispettivo tipo di impasto.

Prima di realizzare una ricetta è perciò utile leggere i chiarimenti ed osservare le foto all'inizio della sezione in cui si trova; queste "norme generali" si distinguono anche per il disegno riportato sulla fascetta di colore in alto sulla pagina. Il disegno rappresenta l'attrezzo di pasticceria più caratteristico ed utilizzato in ciascun tipo d'impasto:

- il **cucchiaino di legno**, indispensabile per la preparazione della pasta morbida, che inizia con la lavorazione del burro "a crema";
- il **matterello**, per stendere bene la pasta frolla, senza scaldarla con le mani;
- la **frusta**, con cui si montano a neve i bianchi d'uovo per i soffici dolci di pasta Margherita;
- la **tasca da pasticciere**, che dà la forma migliore a molti dolci di pasta Bigné.

Seguendo attentamente le istruzioni di ogni ricetta e il dosaggio degli ingredienti, il dolce scelto diventa facile da realizzare e... buonissimo!

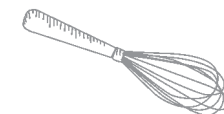
## INTRODUZIONE GENERALE



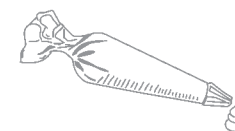
PASTA MORBIDA



PASTA FROLLA



PASTA MARGHERITA



PASTA BIGNÈ

## Attrezzi appropriati

1. Terrine di diverse misure, a fondo concavo: non sono indicati i recipienti smaltati (possono scrostarsi) o di alluminio (conferisce ai dolci un colore grigiastro).  
Per evitare che la terrina si sposti nel mescolare appoggiarla su un panno umido.
2. Cucchiaini di legno
3. Fruste
4. Misurino: è indispensabile, perché solo osservando le dosi prescritte dalla ricetta si ha la certezza di una buona riuscita. Utilissima anche una bilancia.
5. Pennello: per imbrattare gli stampi e distribuire la marmellata sulla superficie dei dolci.
6. Matterello di legno
7. Spatola, raschietti: molto utili per raccogliere bene la pasta nella terrina e trasferirla nello stampo.
8. Tasca da pasticciare con bocchette diverse
9. Foglio d'alluminio: per avvolgere i dolci e conservarli più freschi quando non si consumano subito.
10. Carta da forno: per foderare gli stampi imbrattati.
11. Stampo a cassetta
12. Stampo a cerchio apribile: ogni ricetta di questo manuale riporta le dimensioni ottimali (diametro interno dello stampo), per le quali sono indicate le dosi dei diversi ingredienti.
13. Stampo "Gugelhupf"
14. Stampo a ciambella
15. Stampini per biscotti
16. Rotellina per dolci (pasta frolla)
17. Setaccio: per le miscele con farina, zucchero e cacao e per lo zucchero al velo.
18. Stecchini di legno: per provare la cottura.
19. Sbattitore elettrico con fruste: particolarmente comodo per montare a neve durissima i bianchi d'uovo e per ottenere impasti omogenei.
20. Coltello a spatola: per sollevare le torte e per spalmare le glasse.
21. Coltello seghettato: per tagliare i dolci.
22. Gratella: per appoggiarvi i dolci dopo la cottura e farli raffreddare.



### Ingredienti

#### ◆ **Qualità**

La riuscita di un dolce dipende dall'uso di ingredienti scelti, freschi e di buona qualità.

#### ◆ **Farina**

La farina deve essere asciutta e senza grumi. È consigliabile conservarla in un contenitore per alimenti ben chiuso.

#### ◆ **Zucchero**

Usare possibilmente zucchero molto fine, perchè si scioglia meglio e più rapidamente. Lo zucchero semolato grosso potrebbe a volte compromettere la buona riuscita del dolce.

#### ◆ **Uova**

Impiegare uova freschissime. Aprire un uovo per volta e metterlo in una tazzina per controllarne la freschezza prima di aggiungerlo ad un impasto.

#### ◆ **Ricotta**

Fare attenzione ad usare solo ricotta per dolci fresca e asciutta.

#### ◆ **Uvetta**

L'uvetta deve essere lavata accuratamente in acqua tiepida. Lasciarla sgocciolare oppure asciugarla con un panno.

#### ◆ **Nocciole**

La qualità della frutta secca si deteriora con il tempo; è consigliabile acquistarne solo piccole quantità per volta.

Le nocciole devono essere tostate, tritate o macinate a seconda della ricetta.

#### ◆ **Mandorle**

per sbucciare le mandorle, immergerle in acqua bollente e lasciarvele per 2-3 minuti (togliendo il pentolino dal fuoco). Lasciarle sgocciolare prima di pelarle e sminuzzarle.

#### ◆ **Canditi**

Cedro ed altra frutta candita possono essere tagliati a strisciole o dadini e si utilizzano anche come decorazione.

## Misure

### **Per misurare gli ingredienti in piccole quantità, attenersi alle seguenti indicazioni**

- ◆ 1 cucchiaino da tavola raso di farina bianca = circa 10 g
- ◆ 1 cucchiaino da tavola raso di frumina = circa 10 g
- ◆ 1 cucchiaino da tavola raso di zucchero = circa 10 g
- ◆ 1 cucchiaino da tavola colmo di zucchero = circa 25 g
- ◆ 1 cucchiaino da tavola colmo di cacao = circa 15 g

### **Piccoli elettrodomestici in pasticceria**

- ◆ la preparazione dei dolci è molto facilitata dall'uso di accessori elettrici come sbattitori o vere e proprie impastatrici, che permettono di raggiungere ottimi risultati in minor tempo e con minor fatica.
- ◆ È importante seguire con attenzione le indicazioni riportate nel libretto di istruzioni dell'elettrodomestico, fare attenzione alla velocità, quasi sempre regolabile.
- ◆ Quando si aggiungono all'impasto farina, frumina e lievito, utilizzare la velocità minima per evitare che si formino dei piccoli grumi.
- ◆ Per montare le chiare d'uovo a neve durissima è necessaria invece la massima velocità.
- ◆ Con uno sbattitore elettrico, in pasticceria si utilizzano generalmente due tipi di fruste:
  - "a spirale", per ammorbidire il burro e lavorare le paste più asciutte.
  - "a quattro (o più) bracci" per le paste meno dense e per montare la panna o le chiare d'uovo. In quest'ultimo caso sono migliori le fruste con bracci a sezione circolare, perché incorporano più aria nel preparato.

# Temperatura e tempo di cottura

Premessa della buona riuscita di un dolce non è solo l'accurata preparazione della pasta, ma anche la giusta cottura. A tal fine è importante conoscere bene il proprio forno perché la temperatura e il tempo di cottura dipendono sia dal tipo di dolce da realizzare che dal tipo di forno utilizzato. A seconda del tipo di forno, variano infatti i tempi di preriscaldamento, la distribuzione del calore e la regolazione della temperatura.

In questo manuale le ricette riportano due indicazioni per la cottura: una per i forni a gas e una per i forni elettrici.

### ◆ Forno a gas

Nel forno a gas la temperatura può essere influenzata dal flusso variabile del gas di città.

Se si tratta di un forno a gas con termostato, è possibile regolare la temperatura secondo i gradi centigradi desiderati.

Nei forni a gas senza termostato, la manopola per la temperatura riporta in genere dei numeri (per esempio da 1 a 5 o da 1 a 8) sulle diverse posizioni che consentono di regolare la fiamma dal minimo al massimo.

Nelle ricette di questo libro le temperature per la cottura nel forno a gas sono indicate secondo questo schema:

| Forno a gas senza termostato | Forno a gas con termostato |
|------------------------------|----------------------------|
| - fiamma minima              | - 110-140                  |
| - fiamma bassa               | - 140-160                  |
| - fiamma media               | - 160-190                  |
| - fiamma forte               | - 190-220                  |
| - fiamma massima             | - 220-240                  |

### ◆ Forni elettrici

I forni elettrici in commercio offrono diverse soluzioni di cottura (grazie a resistenze elettriche in diverse posizioni e ventole "a freddo" o "a caldo").

È quindi necessario consultare il libretto di istruzioni della ditta produttrice, per utilizzare al meglio il proprio forno ed ottenere la più corretta distribuzione del calore.

Attenzione particolare all'indicatore della temperatura: quasi tutti i forni elettrici



# Temperatura e tempo di cottura

ci hanno un termostato e le indicazioni per la regolazione sulla temperatura desiderata.

Dove non sono indicati i gradi centigradi, bisogna conoscere le temperature corrispondenti alle varie posizioni della manopola.

Dove indicato dalla ricetta, il forno deve essere preriscaldato per circa 10-15 minuti prima di cominciare la cottura del dolce.

Se il forno è dotato di un spia luminosa per riscaldamento, si attende che la spia si spenga prima di infornare il dolce.

È consigliabile prendere nota dell'ora per calcolare il tempo di cottura.

Alcuni forni sono dotati di orologio contaminuti, altrimenti è utile tenerne uno in cucina.

Si tenga presente che il tempo di cottura indicato è soltanto orientativo e dipende dal tipo di forno. Anche aprire spesso il forno prolunga il tempo di cottura.

Infornando la pasta fare attenzione che gli stampi siano perfettamente in piano, affinché la pasta non coli da un lato.

Tutta la pasta che va cotta negli stampi deve essere posta sopra la gratella e non sulla lastra o sul fondo del forno, altrimenti la parte inferiore dei dolci diventa troppo scura.

È importante che lo stampo si trovi alla giusta altezza nel forno, a seconda dell'altezza del dolce.

Più alta è la pasta o la forma impiegata, più in basso si deve infornare.

Prima di sfornare il dolce di pasta morbida o di pasta margherita occorre provare se è cotto, infilando uno stecchino di legno nel centro del dolce. Se non vi rimangono attaccate tracce di pasta, il dolce è cotto e lo si può togliere dal forno.

### ◆ Giusta conservazione dei dolci

I dolci appena sfornati si lasciano riposare per 10 minuti circa, poi si tolgono dallo stampo capovolgendoli su una gratella.

I dolci con ripieno cotti sulla lastra del forno si tolgono da essa ancora caldi e si mettono a raffreddare su una gratella.

La pasticceria piccola, non appena dorata sufficientemente, viene tolta dalla lastra e messa sopra una gratella, tenendo separati i pasticcini. Volendo conservarla, metterla in un contenitore ben chiuso quando è completamente raffreddata.

# Preparazione dello stampo

Per la pasta morbida pennellare bene ed uniformemente gli stampi con burro (margarina) molle.

Fanno eccezione gli impasti contenenti cacao, cacao zuccherato e cioccolato, che vengono cotti nello stampo a cerchio apribile. Per essi bisogna imbrattare e foderare il fondo dello stampo, come per i dolci di pasta Margherita.

### ◆ Stampo a cerchio apribile

Per foderare lo stampo a cerchio apribile, disegnarne il contorno con una matita su un foglio di carta da forno e ritagliare il cerchio ottenuto.

Il fondo dello stampo deve essere imbrattato in 4-5 punti con burro morbido, preferibilmente con un pennello. Non imbrattare il bordo dello stampo.

Mettere il cerchio di carta da forno sul fondo e premere bene contro di esso.

In mancanza di carta da forno, si può infarinare lo stampo imbrattato, facendo attenzione a non sporcarne il bordo (eventualmente pulirlo).

Il bordo dello stampo a cerchio apribile non deve essere né imbrattato né infarinato o foderato, per permettere una migliore lievitazione.

### ◆ Stampo a cassetta

Gli stampi a cassetta (per cake) vengono foderati con carta da forno, che permette di togliere meglio il dolce dallo stampo dopo la cottura.

Disegnare i contorni del fondo dello stampo sulla carta da forno, rovesciarlo e disegnare il contorno delle pareti laterali. Procedere così per tutti i 4 lati.

Ritagliare gli angoli e piegare la carta seguendo le linee del fondo.

Affinché la carta da forno aderisca bene allo stampo, incollarla con burro morbido lungo i bordi superiori dello stampo.

# Farcitura - Guarnizione - Glassatura

1. Capovolgere la torta per far in modo che la parte superiore del dolce risulti piana.  
Per facilitare il taglio della torta in strati, infilare degli stuzzicadenti intorno al bordo, alla stessa altezza.  
Seguendo il tracciato segnato dagli stuzzicadenti, praticare tutto attorno un'incisione profonda circa 1 cm e inserirvi un filo forte.  
Incrociare le estremità del filo e tirare energicamente per tagliare la torta.
2. In alternativa al filo si può usare un coltello a lama dentellata più lungo del diametro della torta.
3. Sollevare gli strati con l'aiuto di una spatola o di un foglio di carta e riporli su una superficie piatta.
4. Spalmare la farcitura uniformemente con una spatola o con il dorso di un cucchiaino.
5. Sovrapporre gli strati con l'aiuto di una paletta o di un coltello a lama larga, facendo attenzione ad allinearli con precisione.

### ◆ Guarnizione con crema

1. Appoggiare la torta su un foglio di carta. Versare la crema (o la marmellata) su una parte della superficie e, con una spatola (o un coltello a lama larga), spalmare la crema uniformemente, senza mai sollevare la spatola.
2. Utilizzare la spatola anche per spalmare la crema sul bordo della torta. Mettere un po' di crema sulla spatola e distribuirla sul bordo partendo sempre dal basso.
3. Per guarnire il bordo con scaglie di mandorla, nocciole tritate, codette, etc., disporre questi ingredienti in abbondanza e premerli contro il bordo stesso aiutandosi con una spatola.
4. Per decorare le torte e renderle ancora più appetitose utilizzare la tasca da pasticciere, procedendo nel seguente modo: montare la guarnizione (panna, Dolceneve, etc.) fino a farle raggiungere la maggior consistenza possibile. Riempiere la tasca e chiuderla con un movimento a vite.  
Una mano prende la tasca, mentre il pollice e l'indice dell'altra mano guidano la bocchetta di uscita.  
La tasca va tenuta perpendicolarmente sopra la torta.
5. Per trasferire la torta sul piatto da portata, aiutarsi con un coltello e con una mano.

# Farcitura - Guarnizione - Glassatura

### Altri suggerimenti per guarnire le torte

La crema di guarnizione può essere spremuta dalla tasca sulle torte in varie forme (ci si può esercitare prima su un foglio di carta oleata).

Per esempio, si può decorare l'intera superficie della torta con stelline di diversa grandezza, alternando alla panna e al Dolceneve crema colorata con cacao o con caffè solubile.

La torta può anche essere guarnita con una grata di strisce dritte e stelline, decorando gli spazi vuoti con frutta candita o con decorazioni di zucchero.

La striscia ondulata è indicata per guarnire il bordo o il centro della torta. L'effetto è particolarmente bello se la striscia ondulata non è distesa sulla torta, ma quasi sollevata verticalmente.

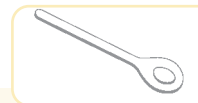
Con strisce ondulate più ampie, si ottiene una linea a zig-zag, adatta per guarnire il bordo.

Si possono ottenere anche rosette, nodi, spirali, disegni a chiocciole e a rose, a seconda del gusto e della pratica.

Si completa la torta con decorazioni di zucchero o con qualche fragola, canditi o chicchi di caffè.

### ◆ Glassatura

1. Appoggiare la torta su un foglio di carta. Quando è previsto dalla ricetta, stendere sulla superficie del dolce un velo di marmellata. Sopra la marmellata infatti la glassa si spalma più facilmente.
2. Versare la glassa al centro della torta.
3. Spalmarla delicatamente con un coltello largo fino a farla colare dal bordo.
4. Distribuire e lisciare la glassa colata sul bordo con il coltello tenuto inclinato.
5. Noci, codette, frutta candita etc. devono essere disposti sulla glassa prima che si solidifichi. È importante mettere la torta sul piatto da portata prima di procedere alla glassatura oppure dopo che la glassa sia ben solidificata.



# Preparazione della pasta morbida

Si tratta di un impasto morbido, a base di burro montato. Questo tipo d'impasto si presta poco alla farcitura, perché spesso viene arricchito con altri ingredienti già durante la lavorazione.

### Preparativi necessari

Se la ricetta prescrive Frumina, cacao o cacao zuccherato, mescolare anche questi ingredienti con la farina. Poi setacciare la miscela per renderla più soffice: il dolce lieviterà meglio e più uniformemente.

### La preparazione della pasta

Lavorare il burro (margarina) a crema ed aggiungere gradatamente zucchero, uova, aromi, sale e spezie. Impastare a cucchiaiate la farina setacciata, alternandovi a piccole dosi il latte e aggiungere, per ultimo, il LIEVITO PANE DEGLI ANGELI setacciato. Usare solo la quantità di latte sufficiente per ottenere una pasta di consistenza tale da staccarsi pesantemente dal cucchiaio. Incorporare infine alla pasta la frutta preparata secondo la ricetta e mettere la pasta nello stampo preparato.

### Le singole lavorazioni

#### 1. "Lavorare il burro (margarina) a crema..."

È importante che il burro non sia né troppo liquido, né troppo duro: se il burro è troppo liquido non è possibile montarlo a crema; se invece è troppo duro bisogna ammorbidirlo prima dell'uso.

Anche le uova e gli altri ingredienti freschi (come per esempio il latte) devono essere a temperatura ambiente: si consiglia quindi di togliere burro, uova e latte dal frigorifero mezz'ora prima di iniziare la lavorazione della ricetta. Lavorare energicamente il burro con lo sbattitore elettrico (o un cucchiaio di legno, meglio se forato). Poi togliere le fruste (o il cucchiaio) dal burro: se vi restano attaccate delle piccole punte, il burro è cremoso.





### 2. “...ed aggiungere gradatamente zucchero...”

Aggiungere a cucchiainate lo zucchero, mescolando fino ad ottenere una massa ben amalgamata.

### 3. “...uova...”

Aprire un uovo per volta e metterlo prima in una tazzina per controllarne la freschezza. Non unire mai le uova tutte insieme al burro lavorato a crema con lo zucchero, perché diventa difficile mescolarle alla massa: ogni uovo deve essere incorporato bene prima di aggiungerne un altro. Lavorare burro, zucchero e uova fino ad ottenere una crema liscia, dove non si avvertano più granelli di zucchero non sciolto.

### 4. “...aromi, sale e spezie...”

Dopo le uova si aggiungono, continuando a mescolare, gli aromi, il sale e le spezie.

### 5. “..Impastare a cucchiainate la farina setacciata, alternandovi a piccole dosi il latte e aggiungere, per ultimo, il LIEVITO PANE DEGLI ANGELI setacciato...”

Impastare solo 2-3 cucchiaini da tavola colmi di farina per volta, aggiungendo un po' di latte qualora l'impasto risultasse troppo denso. Durante l'aggiunta di farina e latte, mescolare il più rapidamente possibile, per evitare una lievitazione irregolare (formazione di bolle d'aria).

Fare attenzione che il latte sia ben amalgamato all'impasto prima dell'aggiunta del lievito, perché questo non deve venire a contatto diretto con del liquido: si sprigionerebbe anzitempo la sua forza lievitante e l'effetto andrebbe perduto.





### 6. “...Usare solo la quantità di latte sufficiente per ottenere una pasta di consistenza tale da staccarsi pesantemente dal cucchiaio...”

Non è possibile stabilire la dose precisa di latte, perché dipende dalla capacità di assorbimento della farina e dalla grandezza delle uova: la pasta ha la giusta consistenza se si stacca pesantemente dal cucchiaio.

L'aggiunta di troppo latte può compromettere la riuscita del dolce che potrà presentare striature: perciò la pasta non deve mai risultare tanto liquida da colare dal cucchiaio.

Un'eccezione è costituita dalla pasta morbida contenente molto burro e uova, e poco o nessun liquido. In questo caso le uova nell'impasto rappresentano un liquido, ma durante la cottura si induriscono e il dolce cotto non presenta striature.

### 7. “...Incorporare infine alla pasta la frutta preparata secondo la ricetta...”

La frutta deve essere incorporata delicatamente: se venisse schiacciata, conferirebbe all'impasto un aspetto grigio poco appetitoso.

### 8. “...e mettere la pasta nello stampo preparato...”

Mettere nello stampo già preparato l'impasto finito (raccogliendolo preferibilmente con il raschietto o la spatola) e livellarlo con un raschietto (o con il dorso di un cucchiaio) bagnato in acqua fredda. Lo stampo viene riempito per circa due terzi.





### La cottura della pasta morbida

Per la cottura della pasta morbida attenersi alle indicazioni di ciascuna ricetta.

Prima di togliere il dolce dal forno, provare se è cotto, infilando un bastoncino di legno nel centro del dolce: se non vi rimangono attaccate tracce di pasta, il dolce è cotto.

Allora tirarlo fuori dal forno e lasciarlo riposare per 5-10 minuti, poi toglierlo dallo stampo capovolgendolo su una gratella per facilitare l'evaporazione.

Prima di sformare i dolci, staccarli dal bordo dello stampo con l'aiuto di un coltello.







## DOLCE VIENNESE ALL'UVETTA

### Ingredienti

#### Pasta:

(per uno stampo "Gugelhupf" del diametro di 24 cm circa)

250 g burro o margarina

200 g zucchero

1 bustina di Vanillina PANEANGELI

4 uova

1 fialetta di Aroma Limone PANEANGELI

1 pizzico di sale

500 g farina bianca

125 ml latte circa

1 bustina di LIEVITO PANE DEGLI ANGELI

500 g uvetta

### Preparazione

Lavorare il burro a crema ed aggiungere gradatamente zucchero, vanillina, uova, aroma e sale.

Impastare a cucchiaiate la farina, alternandovi a piccole dosi il latte e aggiungere, per ultimo, il LIEVITO PANE DEGLI ANGELI setacciato.

Usare solo la quantità di latte sufficiente per ottenere una pasta di consistenza tale da staccarsi pesantemente dal cucchiaio. Incorporare infine alla pasta l'uvetta lavata ed asciugata. Mettere l'impasto nello stampo imburrato ed infarinato.

Cuocere per 70 minuti circa nella parte inferiore (media se forno a gas) del forno preriscaldato (elettrico: 180°C, ventilato: 170°C, a gas: 190°C).

NUMERO DI PORZIONI: 16

TEMPO DI PREPARAZIONE: 15 minuti

TEMPO DI COTTURA: 70 minuti

GRADO DI DIFFICOLTÀ: facile





## CIAMBELLA MARMORIZZATA

### Ingredienti

#### Pasta:

(per uno stampo "Gugelhupf" del diametro di 24 cm)

250 g burro o margarina

250 g zucchero

1 bustina di Vanillina PANEANGELI

4 uova

1 fialetta di Aroma Rum PANEANGELI

1 pizzico di sale

500 g farina bianca

5-6 cucchiari da tavola di latte

1 bustina di LIEVITO PANE DEGLI ANGELI

25 g (2 cucchiari da tavola colmi) cacao amaro

35 g (1 cucchiaio e mezzo) di zucchero

**NUMERO DI PORZIONI: 16**

**TEMPO DI PREPARAZIONE: 15 minuti**

**TEMPO DI COTTURA: 70 minuti circa**

**GRADO DI DIFFICOLTÀ: facile**

### Preparazione

Lavorare il burro a crema ed aggiungere gradatamente zucchero, vanillina, uova, aroma e sale.

Impastare a cucchiariate la farina setacciata, alternandovi a piccole dosi il latte e aggiungere, per ultimo, il LIEVITO PANE DEGLI ANGELI setacciato. Usare solo la quantità di latte sufficiente per ottenere una pasta di consistenza tale da staccarsi pesantemente dal cucchiaio.

Mettere i due terzi della pasta nello stampo imburrato ed infarinato.

Unire al resto della pasta il cacao setacciato, lo zucchero e la quantità di latte sufficiente per ottenere di nuovo una pasta che si stacca pesantemente dal cucchiaio.

Distribuire la pasta scura sopra quella chiara. Per ottenere un disegno marmorizzato, far passare a spirale una forchetta dall'alto in basso attraverso i due strati della pasta.

Cuocere per 70 minuti circa nella parte inferiore (media se forno a gas) del forno preriscaldato (elettrico: 180°C, ventilato: 170°C, a gas: 190°C).





## TORTA AL CIOCCOLATO

### Ingredienti

#### Pasta:

(per uno stampo a cerchio apribile del diametro di 24 cm)

150 g burro o margarina

150 g zucchero

1 bustina di Vanillina PANEANGELI

4 uova

1 fialetta di Aroma Rum PANEANGELI

mezza fialetta di Aroma Mandorla

PANEANGELI

1 pizzico di sale

1/2 cucchiaino raso di cannella in polvere

1/2 cucchiaino raso di chiodi di garofano in polvere

150 g cioccolato fondente grattugiato

100 g farina bianca

100 g Frumina PANEANGELI

4 cucchiai da tavola di latte

1/2 bustina (2 cucchiaini) di LIEVITO PANE DEGLI ANGELI

150 g nocciole macinate

**NUMERO DI PORZIONI: 12**

**TEMPO DI PREPARAZIONE: 15 minuti**

**TEMPO DI COTTURA: 50-60 minuti**

**GRADO DI DIFFICOLTÀ: facile**

### Preparazione

Lavorare il burro a crema ed aggiungere gradatamente zucchero, vanillina, uova, aromi, sale e spezie. Unire alla massa il cioccolato grattugiato.

Impastare a cucchiaiate la farina, preventivamente mescolata e setacciata con la Frumina, alternandovi a piccole dosi il latte, e aggiungere per ultimo il LIEVITO PANE DEGLI ANGELI setacciato. Incorporare infine all'impasto le nocciole.

Mettere l'impasto nello stampo foderato con carta da forno e livellare bene.

Cuocere per 50-60 minuti nella parte inferiore (media se forno a gas) del forno preriscaldato (elettrico: 180°C, ventilato: 170°C, a gas: 190°C).





## CAKE VIRGINIA

### Ingredienti

#### Pasta:

(per uno stampo a cassetta lungo 30 cm)  
250 g burro o margarina  
200 g zucchero  
1 bustina di Vanillina PANEANGELI  
4 uova  
1 fialetta di Aroma Rum PANEANGELI  
1 pizzico di sale  
200 g farina bianca  
50 g Frumina PANEANGELI  
1/2 bustina (2 cucchiaini) di LIEVITO PANE  
DEGLI ANGELI  
100 g mandorle sbucciate e macinate  
75 g cioccolato fondente tagliato a pezzetti

#### Per cospargere:

Zucchero al velo PANEANGELI

**NUMERO DI PORZIONI: 16**

**TEMPO DI PREPARAZIONE: 20 minuti**

**TEMPO DI COTTURA: 50-60 minuti**

**GRADO DI DIFFICOLTÀ: facile**

### Preparazione

Lavorare il burro a crema ed aggiungere gradatamente zucchero, vanillina, uova, aroma e sale.

Impastare a cucchiaiate la farina, preventivamente mescolata e setacciata con la Frumina, ed aggiungere per ultimo il LIEVITO PANE DEGLI ANGELI setacciato. Incorporare infine alla pasta mandorle e cioccolato.

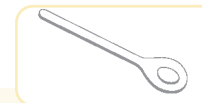
Mettere l'impasto nello stampo foderato con carta da forno.

Cuocere per 65 minuti circa nella parte inferiore (media se forno a gas) del forno preriscaldato (elettrico: 170°C, ventilato: 160°C, a gas: 180°C).

Dopo 15 minuti di cottura, aprire il forno e, senza estrarre il dolce completamente, incidere con la punta di un coltello due solchi di 1 cm sulla superficie, nel senso della lunghezza.

Cospargere il cake raffreddato di zucchero al velo.





## TORTA SACHER

### Ingredienti

#### Pasta:

(per uno stampo a cerchio apribile del diametro di 24 cm)  
 150 g burro o margarina  
 150 g zucchero  
 1 bustina di Vanillina PANEANGELI  
 4 uova  
 1 pizzico di sale  
 150 g cioccolato fondente sciolto a bagnomaria  
 250 g farina bianca  
 4 cucchiaini da tavola circa di latte  
 1/2 bustina (2 cucchiaini) di LIEVITO PANE DEGLI ANGELI

#### Per farcire:

250 g confettura di albicocche

#### Glassa:

150 g cioccolato fondente  
 150 g burro  
 1 fialetta di Aroma Rum PANEANGELI

**NUMERO DI PORZIONI:** 12

**TEMPO DI PREPARAZIONE:** 30 minuti

**TEMPO DI COTTURA:** 60-70 minuti

**GRADO DI DIFFICOLTÀ:** facile

### Preparazione

Lavorare il burro a crema ed aggiungere gradatamente i due terzi dello zucchero, vanillina, tuorli (serbando le chiare) e sale, quindi unire il cioccolato sciolto a bagnomaria.

Impastare a cucchiainate la farina setacciata, alternandovi a piccole dosi il latte ed aggiungere per ultimo il LIEVITO PANE DEGLI ANGELI setacciato. Usare solo la quantità di latte sufficiente per ottenere una pasta di consistenza tale da staccarsi pesantemente dal cucchiaio.

Montare le chiare d'uovo a neve durissima, unendovi lo zucchero rimasto. La neve deve risultare tanto consistente che un taglio di coltello resti visibile. Incorporare delicatamente la neve alla pasta.

Mettere l'impasto nello stampo foderato con carta da forno e livellare bene.

Cuocere per 60-70 minuti nella parte inferiore (media se forno a gas) del forno preriscaldato (elettrico e ventilato: 170°C, a gas: 180°C).

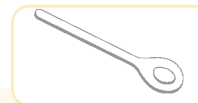
Tagliare la torta raffreddata in 2 strati, spalmare su quello inferiore la metà della confettura e ricomporre la torta.

Scaldare in un pentolino la confettura rimanente, spennellarla sulla torta e lasciarla asciugare.

Per la glassa, sciogliere il cioccolato a bagnomaria ed unire mescolando burro ed aroma rum.

Lasciare raffreddare un po' la glassa e poi spalmarla sulla torta.





## CIAMBELLA GIAMAICA

### Ingredienti

#### Pasta:

(per uno stampo a ciambella del diametro di 24 cm)

100 g burro o margarina

150 g zucchero

3 uova

1 fialetta di Aroma Rum PANEANGELI

1 pizzico di sale

150 g farina bianca

50 g Frumina PANEANGELI

1/2 bustina (2 cucchiaini) di LIEVITO

PANE DEGLI ANGELI

#### Per bagnare:

6 cucchiaini d'acqua

50 g zucchero

6 cucchiaini di rum

#### Per farcire e decorare:

3 cucchiaini di confettura di albicocche

500 ml panna da montare

40 g (2 cucchiaini colmi) di zucchero

1 confezione di fiorellini di zucchero

PANEANGELI

**NUMERO DI PORZIONI:** 16

**TEMPO DI PREPARAZIONE:** 30 minuti

**TEMPO DI COTTURA:** 60 minuti circa

**GRADO DI DIFFICOLTÀ:** facile

### Preparazione

Lavorare il burro a crema ed aggiungere gradatamente zucchero, uova, aroma e sale.

Impastare a cucchiaiate la farina, preventivamente mescolata e setacciata con la Frumina ed aggiungere per ultimo il LIEVITO PANE DEGLI ANGELI setacciato.

Mettere l'impasto nello stampo imburrato ed infarinato.

Cuocere per 60 minuti circa nella parte inferiore (media se forno a gas) del forno preriscaldato (elettrico: 180°C, ventilato: 170°C, a gas: 190°C).

Per preparare la bagna, portare ad ebollizione acqua e zucchero, lasciare raffreddare ed aggiungere il rum.

A cottura terminata, togliere il dolce dallo stampo, capovolgerlo sul piatto da portata, tagliarlo in due strati e distribuire la metà della bagna sullo strato inferiore.

Montare la panna con lo zucchero.

Spalmare la confettura sullo strato inferiore, distribuirvi un terzo della panna e ricomporre il dolce.

Distribuire la bagna rimasta sul dolce, forandone la superficie in diversi punti con un bastoncino di legno per facilitare l'assorbimento.

Ricoprire il dolce con la panna rimasta e guarnire con i fiorellini di zucchero.





## CIAMBELLA ALLE NOCCIOLE

### Ingredienti

#### Pasta:

(per uno stampo a ciambella del diametro di 24 cm)

100 g burro o margarina

150 g zucchero

1 bustina di Vanillina PANEANGELI

2 uova

1/2 fialetta Aroma Mandorla PANEANGELI

1 pizzico di sale

200 g farina bianca

5 cucchiaini da tavola di latte

1/2 bustina (2 cucchiaini) di LIEVITO

PANE DEGLI ANGELI

150 g nocciole macinate

#### Per guarnire:

2 cucchiaini di marmellata

50 g nocciole macinate

**NUMERO DI PORZIONI: 16**

**TEMPO DI PREPARAZIONE: 15 minuti**

**TEMPO DI COTTURA: 40 minuti circa**

**GRADO DI DIFFICOLTÀ: facile**

### Preparazione

Lavorare il burro a crema ed aggiungere gradatamente zucchero, vanillina, uova, aroma e sale.

Impastare a cucchiaiate la farina setacciata, alternandovi a piccole dosi il latte, ed aggiungere per ultimo il LIEVITO PANE DEGLI ANGELI setacciato. Usare solo la quantità di latte sufficiente per ottenere una pasta di consistenza tale da staccarsi pesantemente dal cucchiaio.

Incorporare infine alla pasta le nocciole.

Mettere la pasta nello stampo imburrito ed infarinato.

Cuocere per 40 minuti circa nella parte inferiore (media se forno a gas) del forno preriscaldato (elettrico: 180°C, ventilato: 170°C; a gas: 190°C).

Spalmare sul dolce ben raffreddato la marmellata passata al setaccio e cospargere di nocciole.





## TORTA ANNA

### Ingredienti

#### Pasta:

(per uno stampo a cerchio apribile del diametro di 26 cm)

250 g burro o margarina

250 g zucchero

1 bustina di Vanillina PANEANGELI

4 uova

1 fialetta di Aroma Rum PANEANGELI

1 pizzico di sale

250 g farina bianca

1/2 bustina (2 cucchiaini) di LIEVITO PANE DEGLI ANGELI

125 g cioccolato fondente grattugiato

100 g mandorle sbucciate e macinate

70 g Cedro candito PANEANGELI

#### Per cospargere:

Zucchero al velo PANEANGELI

**NUMERO DI PORZIONI: 16**

**TEMPO DI PREPARAZIONE: 15 minuti**

**TEMPO DI COTTURA: 50-60 minuti**

**GRADO DI DIFFICOLTÀ: facile**

### Preparazione

Lavorare il burro a crema ed aggiungere gradatamente zucchero, vanillina, uova, aroma e sale.

Impastare a cucchiaiate la farina ed il LIEVITO PANE DEGLI ANGELI setacciati.

Incorporare infine all'impasto il cioccolato, le mandorle ed il cedro candito.

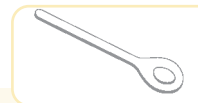
Mettere l'impasto nello stampo foderato con carta da forno e livellare bene.

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

Cospargere la torta raffreddata di zucchero al velo.







## MEZZELUNE CON MIELE

### Ingredienti

#### Pasta:

150 g ricotta  
7 cucchiaini da tavola di latte  
1 uovo  
7 cucchiaini da tavola di olio  
75 g zucchero  
1 bustina di Vanillina PANEANGELI  
1 pizzico di sale  
300 g farina bianca  
1 bustina di LIEVITO PANE DEGLI ANGELI

#### Ripieno:

500 g mele  
50 g zucchero  
50 g uvetta  
1 fialetta di Aroma Limone PANEANGELI  
1/2 cucchiaino da tè raso di cannella in polvere  
1 pizzico di chiodi di garofano in polvere

#### Per pennellare:

un po' di latte

#### Per cospargere:

Zucchero al velo PANEANGELI

**NUMERO DI PORZIONI: 15**

**TEMPO DI PREPARAZIONE: 30 minuti**

**TEMPO DI COTTURA: 25-30 minuti**

**GRADO DI DIFFICOLTÀ: medio**

### Preparazione

Mettere ricotta, latte, uovo, olio, zucchero, vanillina e sale in una terrina e lavorare molto bene il tutto.

Unire a cucchiaiate la farina setacciata ed aggiungere infine il LIEVITO PANE DEGLI ANGELI setacciato.

Mescolare il tutto con una forchetta, quindi lavorare velocemente l'impasto con le mani, finché risulta ben amalgamato. Qualora l'impasto risultasse attaccaticcio, unire ancora un po' di farina.

Per il ripieno, cuocere per 10 minuti in una padella larga le mele sbucciate e tagliate a dadini con lo zucchero e l'uvetta lavata, sempre mescolando. Fare raffreddare e aggiungere l'aroma limone e le spezie.

Con l'impasto formare un rotolo e dividerlo in 15 parti uguali. Con un matterello stendere ogni parte sul piano del tavolo leggermente infarinato, in modo da ottenere dei dischi del diametro di 10 cm circa.

Distribuire il ripieno di mele sulla metà di ogni disco, lasciando un bordo vuoto di 1/2 cm circa.

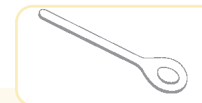
Bagnare leggermente con latte il bordo dei dischi e chiuderli a mezzaluna comprimendo bene i bordi.

Mettere le mezzelune sulla lastra del forno foderata con carta da forno e pennellarle con il latte.

Cuocere per 25-30 minuti nella parte media (alta se forno a gas) del forno preriscaldato a 180°C.

Cospargere le mezzelune ancora calde di zucchero al velo.





## PASTINE ALL'UVETTA

### Ingredienti

#### Pasta:

150 g burro o margarina  
150 g zucchero  
1 bustina di Vanillina PANEANGELI  
3 uova  
1 fialetta di Aroma Rum PANEANGELI  
1 pizzico di sale  
300 g farina bianca  
75 g Frumina PANEANGELI  
1/2 bustina (2 cucchiaini) di LIEVITO PANE DEGLI ANGELI  
250 g uvetta

### Preparazione

Lavorare il burro a crema ed aggiungere gradatamente zucchero, vanillina, uova, aroma e sale.

Impastare a cucchiaiate la farina mescolata e setacciata con la Frumina ed aggiungere per ultimo il LIEVITO PANE DEGLI ANGELI setacciato. Incorporare infine alla pasta l'uvetta lavata ed asciugata.

Con 2 cucchiaini disporre dei mucchietti di pasta della grandezza di una noce, non troppo vicini, sulla lastra del forno foderata con carta da forno.

Cuocere per 15-20 minuti nella parte media (alta se a gas) del forno preriscaldato (elettrico: 180°C, ventilato: 170°C, a gas: 180°C).

**NUMERO DI PORZIONI:** 50 biscotti circa  
**TEMPO DI PREPARAZIONE:** 15 minuti  
**TEMPO DI COTTURA:** 15-20 minuti  
**GRADO DI DIFFICOLTÀ:** facile





## TORTA PRIMAVERA

### Ingredienti

#### Pasta:

(per uno stampo a cerchio apribile del diametro di 24 cm)

125 g burro o margarina

150 g zucchero

1 bustina di Vanillina PANEANGELI

3 uova

1 pizzico di sale

250 g farina bianca

4 cucchiaini da tavola di latte

1 bustina di LIEVITO PANE DEGLI ANGELI

100 g mandorle macinate

100 g nocciole macinate

#### Per farcire e decorare:

6 cucchiaini di confettura di albicocche

60 g nocciole tritate

1 confezione di fiorellini di zucchero PANEANGELI

**NUMERO DI PORZIONI: 12**

**TEMPO DI PREPARAZIONE: 30 minuti**

**TEMPO DI COTTURA: 40 minuti circa**

**GRADO DI DIFFICOLTÀ: facile**

### Preparazione

Lavorare il burro a crema ed aggiungere gradatamente zucchero, vanillina, uova e sale.

Impastare a cucchiaiate la farina setacciata, alternandovi a piccole dosi il latte. Usare solo la quantità di latte sufficiente per ottenere una pasta di consistenza tale da staccarsi pesantemente dal cucchiaio.

Infine incorporare alla pasta il LIEVITO PANE DEGLI ANGELI setacciato, le mandorle e le nocciole macinate.

Mettere l'impasto nello stampo foderato con carta da forno e livellare bene.

Cuocere per 40 minuti circa nella parte inferiore (media se a gas) del forno preriscaldato (elettrico: 180°C, ventilato: 170°C, a gas: 200°C).

Sformare e capovolgere la torta raffreddata, tagliarla in 2 strati, farcirla con 4 cucchiaini di confettura e ricomporla.

Spalmare sulla superficie e sul bordo la confettura rimanente passata al setaccio e cospargere di nocciole tritate.

Infine decorare la torta con i fiorellini di zucchero.





## CIAMBELLA D'ARANCIA

### Ingredienti

#### Pasta:

(per uno stampo a ciambella del diametro di 24 cm)

200 g burro o margarina

150 g zucchero

1 bustina di Vanillina PANEANGELI

4 uova

1 fialetta di Aroma Limone PANEANGELI

la scorza grattugiata di un'arancia

1 pizzico di sale

200 g farina bianca

100 g Frumina PANEANGELI

1 cucchiaio da tavola di succo d'arancia

1/2 bustina (2 cucchiaini) di LIEVITO

PANE DEGLI ANGELI

**NUMERO DI PORZIONI: 16**

**TEMPO DI PREPARAZIONE: 15 minuti**

**TEMPO DI COTTURA: 45 minuti**

**GRADO DI DIFFICOLTÀ: facile**

### Preparazione

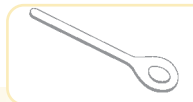
Lavorare il burro a crema ed aggiungere gradatamente zucchero, vanillina, uova, aroma limone, scorza d'arancia e sale.

Impastare a cucchiaiate la farina mescolata e setacciata con la Frumina, aggiungere quindi il succo d'arancia e, per ultimo, il LIEVITO PANE DEGLI ANGELI setacciato.

Mettere l'impasto nello stampo imburrato ed infarinato.

Cuocere per 45 minuti circa nella parte inferiore (media se forno a gas) del forno preriscaldato (elettrico e ventilato: 180°C, a gas: 200°C).





## TORTA DI MELE

### Ingredienti

#### Pasta:

(per uno stampo a cerchio apribile del diametro di 24 cm)

125 g burro o margarina

125 g zucchero

1 bustina di Vanillina PANEANGELI

2 uova

1 fialetta di Aroma Limone PANEANGELI

1 pizzico di sale

200 g farina bianca

50 g Frumina PANEANGELI

1/2 bustina (2 cucchiaini) di LIEVITO

PANE DEGLI ANGELI

1 cucchiaio da tavola di latte

#### Copertura:

3 mele di media grandezza

2 cucchiaini di confettura di albicocche

1 cucchiaio di acqua bollente

#### Per cospargere:

Zucchero al velo PANEANGELI

**NUMERO DI PORZIONI: 12**

**TEMPO DI PREPARAZIONE: 30 minuti**

**TEMPO DI COTTURA: 45 minuti**

**GRADO DI DIFFICOLTÀ: facile**

### Preparazione

Lavorare il burro a crema ed aggiungere gradatamente zucchero, vanillina, uova, aroma e sale.

Impastare a cucchiaiate la farina mescolata e setacciata con la Frumina ed aggiungere, per ultimo, il LIEVITO PANE DEGLI ANGELI setacciato.

Qualora la pasta risultasse troppo densa, aggiungere la quantità di latte sufficiente per ottenere una pasta di consistenza tale da staccarsi pesantemente dal cucchiaio. Mettere l'impasto nello stampo imburrrato ed infarinato solo sul fondo e livellare bene.

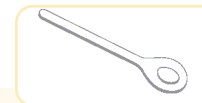
Per la copertura, sbucciare le mele, tagliarle in quarti o in ottavi, levare il torsolo, inciderne il dorso con i rebbi di una forchetta e distribuire sulla pasta, evitando che tocchino il bordo dello stampo.

Cuocere per 45 minuti circa nella parte inferiore (media se forno a gas) del forno preriscaldato (elettrico: 180°C, ventilato: 170°C, a gas: 200°C).

A cottura terminata, pennellare sulla superficie del dolce la confettura, precedentemente stemperata nell'acqua bollente, e lasciare per 5-10 minuti nel forno spento ancora caldo.

Cospargere la torta raffreddata di zucchero al velo.





## FETTINE DI MELE

### Ingredienti

#### Pasta:

(per una lastra da forno 24 x 34 cm)

125 g burro o margarina

125 g zucchero

1 bustina di Vanillina PANEANGELI

3 uova

1 fialetta di Aroma Limone PANEANGELI

1 pizzico di sale

200 g farina bianca

3-4 cucchiai di latte

1/2 bustina (2 cucchiaini) di LIEVITO PANE DEGLI ANGELI.

#### Copertura:

500 g mele

2 cucchiai di zucchero

50 g uvetta

2 cucchiai di confettura di albicocche

1 cucchiaino di acqua bollente

#### Per cospargere:

Zucchero al Velo PANEANGELI

**NUMERO DI PORZIONI: 20**

**TEMPO DI PREPARAZIONE: 30 minuti**

**TEMPO DI COTTURA: 20-25 minuti**

**GRADO DI DIFFICOLTÀ: facile**

### Preparazione

Lavorare il burro a crema ed aggiungere gradatamente zucchero, vanillina, uova, aroma e sale.

Impastare a cucchiainate la farina alternandovi a piccole dosi il latte e aggiungere, per ultimo, il LIEVITO PANE DEGLI ANGELI setacciato. Usare solo la quantità di latte sufficiente per ottenere una pasta di consistenza tale da staccarsi pesantemente dal cucchiaino.

Mettere l'impasto sulla lastra del forno imburrata ed infarinata e livellare bene.

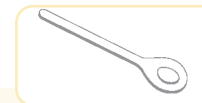
Per la copertura, sbucciare le mele, levare il torsolo ed affettarle. Mescolare le fettine di mele in una terrina con due cucchiai di zucchero e disporle sulla pasta molto vicine l'una all'altra. Distribuirvi sopra l'uvetta lavata ed asciugata.

Cuocere per 20-25 minuti nella parte media (alta se forno a gas) del forno preriscaldato (elettrico: 180°C, ventilato: 170°C, a gas: 200°C).

A cottura terminata, pennellare tutta la superficie del dolce con la confettura, precedentemente stemperata nell'acqua bollente, e lasciare per 5 minuti nel forno spento ancora caldo.

Cospargere la torta raffreddata di zucchero al velo.





## PLUM CAKE INGLESE

### Ingredienti

#### Pasta:

(per uno stampo a cassetta lungo 30 cm)  
250 g burro o margarina  
200 g zucchero  
1 bustina di Vanillina PANEANGELI  
4 uova  
1 fialetta di Aroma Limone PANEANGELI  
1 pizzico di sale  
500 g farina bianca  
125 ml latte  
1 bustina di LIEVITO PANE DEGLI ANGELI  
150 g uvetta  
70 g Cedro candito PANEANGELI  
70 g Arancia candita PANEANGELI  
100 g Ciliegie candite PANEANGELI

**NUMERO DI PORZIONI: 16**  
**TEMPO DI PREPARAZIONE: 20 minuti**  
**TEMPO DI COTTURA: 60 minuti**  
**GRADO DI DIFFICOLTÀ: facile**

### Preparazione

Lavorare il burro a crema e aggiungere gradatamente zucchero, vanillina, uova, aroma e sale.

Impastare a cucchiaiate la farina setacciata, alternandovi a piccole dosi il latte e aggiungere, per ultimo, il LIEVITO PANE DEGLI ANGELI setacciato. Usare solo la quantità di latte sufficiente per ottenere una pasta di consistenza tale da staccarsi pesantemente dal cucchiaio.

Incorporare infine alla pasta l'uvetta e la frutta candita a dadini infarinata.

Mettere l'impasto nello stampo a cassetta foderato con carta da forno.

Cuocere per 60 minuti nella parte inferiore (media se a gas) del forno preriscaldato (elettrico: 170°C, ventilato: 160°C, a gas: 180°C).

Dopo 15 minuti di cottura, aprire il forno e, senza estrarre il dolce completamente, incidere con la punta di un coltello due solchi di 1 cm sulla superficie, nel senso della lunghezza.





## TORTA ALLA CREMA DI FRAGOLE

### Ingredienti

#### Pasta:

(per uno stampo a cerchio apribile del diametro di 24 cm)

150 g burro o margarina

150 g zucchero

1 bustina di Vanillina PANEANGELI

3 uova

100 g cioccolato fondente

1 pizzico di sale

150 g farina bianca

1/2 bustina (2 cucchiaini) di LIEVITO PANE DEGLI ANGELI

#### Farcitura:

500 g fragole

100 g Dolceneve PANEANGELI

250 ml latte freddo di frigorifero

**NUMERO DI PORZIONI: 12**

**TEMPO DI PREPARAZIONE: 30 minuti**

**TEMPO DI COTTURA: 50 minuti**

**GRADO DI DIFFICOLTÀ: medio**

### Preparazione

Lavorare il burro a crema ed aggiungere gradatamente 100 g di zucchero, vanillina, i tuorli (serbandone le chiare), cioccolato sciolto a bagnomaria e un po' raffreddato e sale.

Impastare a cucchiaiate la farina setacciata e aggiungere infine il LIEVITO PANE DEGLI ANGELI setacciato.

Montare le chiare d'uovo a neve durissima, aggiungendo lo zucchero rimasto. La neve deve risultare tanto consistente che un taglio di coltello resti visibile. Incorporare delicatamente la neve alla pasta.

Mettere l'impasto nello stampo foderato con carta da forno e livellare bene.

Cuocere per 50 minuti circa nella parte inferiore (media se forno a gas) del forno preriscaldato (elettrico: 180°C, ventilato: 170°C, a gas: 200°C).

Per la farcitura, pulire le fragole e frullarle (serbandone qualcuna intera per la decorazione).

Preparare il Dolceneve con il latte freddo nel modo indicato sulla confezione ed incorporarvi delicatamente le fragole frullate.

Tagliare la torta raffreddata in due strati, distribuire sullo strato inferiore un terzo della crema di fragole e ricomporre la torta.

Distribuire la crema di fragole rimanente sulla torta e decorare a piacere con le fragole intere.







## TORTA S. VALENTINO

### Ingredienti

#### Pasta:

(per uno stampo a cerchio apribile del diametro di 24 cm)

125 g burro o margarina

150 g zucchero

1 bustina di Vanillina PANEANGELI

2 uova

1 pizzico di sale

1/2 cucchiaino raso di cannella in polvere

1/2 cucchiaino raso di chiodi di garofano in polvere

4 cucchiaini da tavola di miele

350 g farina bianca

30 g cacao amaro

1/2 bustina (2 cucchiaini) di LIEVITO PANE DEGLI ANGELI

un po' di latte

#### Farcitura:

2 buste di Preparato per Crema

Pasticcera PANEANGELI

500 ml latte

250 g burro

4 cucchiaini di marmellata d'arancia

#### Decorazione:

50 g cioccolato fondente grattugiato oppure Codette PANEANGELI

**NUMERO DI PORZIONI: 12**

**TEMPO DI PREPARAZIONE: 45 minuti**

**TEMPO DI COTTURA: 50-60 minuti**

**GRADO DI DIFFICOLTÀ: medio**

### Preparazione

Lavorare il burro a crema ed aggiungere gradatamente zucchero, vanillina, uova, sale, spezie e miele.

Impastare a cucchiaiate la farina mescolata e setacciata con il cacao e aggiungere, per ultimo, il LIEVITO PANE DEGLI ANGELI setacciato. Qualora la pasta risultasse troppo densa, aggiungere un po' di latte.

Mettere l'impasto nello stampo foderato con carta da forno e livellare bene.

Cuocere per 50-60 minuti nella parte inferiore (media se forno a gas) del forno preriscaldato (elettrico e ventilato: 170°C, a gas: 180°C).

Preparare la crema pasticcera con 500 ml di latte come indicato sulla confezione.

Lavorare il burro a crema ed aggiungere a cucchiaiate la crema pasticcera, mescolando fino ad ottenere una crema al burro liscia ed omogenea.

Tagliare la torta raffreddata in 2 strati: spalmare la marmellata sullo strato inferiore e distribuirvi sopra la metà della crema al burro.

Ricomporre la torta, distribuirvi la crema al burro rimasta e cospargere di cioccolato grattugiato o codette.





# Preparazione della Pasta Frolla

Si tratta di un impasto compatto (ma all'occorrenza friabile), a base di farina impastata energicamente a mano (o con uno sbattitore elettrico con fruste a spirale) con zucchero, aromi, uova, burro tagliato a dadini e per ultimo il LIEVITO PANE DEGLI ANGELI. Questo tipo d'impasto è particolarmente adatto per la preparazione di crostate di marmellata, torte di frutta, torte della nonna, biscotti ecc.

Se all'impasto vengono aggiunti amidi o fecola (al posto di una parte di farina), la consistenza dell'impasto sarà più friabile e si potranno ottenere dei biscotti molto particolari.

### La preparazione della pasta

Mescolare la farina con la Frumina e setacciarle sul piano del tavolo (in una terrina o su un'asse per la pasta). Nel mezzo del mucchio praticare una buca e mettervi zucchero, sale, aromi, spezie, uova e, a seconda della ricetta, il liquido. Aggiungere il burro tagliato a pezzettini e per ultimo il LIEVITO PANE DEGLI ANGELI setacciato.

Impastare rapidamente il tutto fino ad ottenere una pasta liscia. Se la ricetta lo richiede, aggiungere la frutta quando la pasta è liscia.

Qualora la pasta risultasse appiccicosa, lasciarla riposare in frigorifero per almeno 30 minuti.

### Le singole lavorazioni

1. **“Mescolare la farina con la Frumina e setacciarle sul piano del tavolo (in una terrina o su un'asse per la pasta). Nel mezzo del mucchio praticare una buca...”**

Setacciando la farina e, se la ricetta lo prescrive, anche la Frumina, la fecola di patate e il cacao, si rende la farina più soffice e senza grumi: la pasta si lavorerà meglio e risulterà più uniformemente.





Con un cucchiaio da tavola formare una buca al centro del mucchio di miscela, fino ad ottenere un bordo dallo spessore regolare. Fare attenzione che il piano del tavolo non traspaia sul fondo della buca.

**2. “...e mettervi zucchero, vanillina, sale, aromi, spezie, uova e, a seconda della ricetta, il liquido...”**

Mettere gli ingredienti nella buca nell'ordine elencato, praticando nuovamente una buca dopo l'aggiunta dello zucchero. Aprire un uovo per volta e metterlo prima in una tazzina per controllarne la freschezza. Se la ricetta prescrive anche del liquido, versarlo sullo zucchero. Cominciare ad amalgamare nel centro i vari ingredienti.

**3. “...aggiungere il burro (margarina) tagliato a pezzettini e, per ultimo il LIEVITO PANE DEGLI ANGELI setacciato...”**

Per la buona riuscita della pasta frolla è importante che il burro sia tagliato a pezzettini, perché si distribuisca più uniformemente.

È altresì importante, per la buona riuscita della pasta frolla, aggiungere per ultimo il Lievito Pane degli Angeli, setacciandolo sopra il burro.

Fare attenzione agli impasti con molto grasso: non bisogna aggiungervi più farina di quella indicata nella ricetta, altrimenti dopo la cottura il dolce diventa troppo duro!





#### 4. **“...Impastare rapidamente il tutto fino ad ottenere una pasta liscia. Se la ricetta lo richiede, aggiungere la frutta quando la pasta è liscia...”**

La lavorazione si divide in tre tempi: sollevare, comprimere e voltare la pasta.

##### a) SOLLEVARE LA PASTA:

Infilare le dita tese e chiuse sotto la pasta, con il pollice leggermente appoggiato sulla parte superiore. Quindi sollevare la pasta per metà e sovrapporla all'altra metà. È importante toccare la pasta il meno possibile, per non riscaldarla inutilmente.

##### b) COMPRIMERE LA PASTA:

Effettuare la compressione con il palmo delle mani, affinché la pasta non diventi troppo molle. La mano intera, o anche solo le dita, non devono mai toccare la pasta durante la compressione: tenere le dita il più possibile sollevate.

##### c) VOLTARE LA PASTA:

Prendere la pasta tra i palmi delle mani e muoverla facendole fare un quarto di giro verso destra. Ad ogni spostamento sul piano del tavolo la pasta assorbe la farina e non può così restare attaccata.

Ripetere i tre movimenti di lavorazione fino ad ottenere una pasta liscia e, aiutandosi con un raschietto, raccogliere via via la farina fino ad incorporarla tutta.

#### 5. **“...Qualora la pasta risultasse appiccicosa, lasciarla riposare in frigorifero per almeno 30 minuti...”**

Per evitare che gli impasti morbidi si attacchino alla superficie di lavoro, porli in frigorifero per il tempo necessario a ottenere una buona consistenza compatta.





Prima di stendere la pasta, pulire il piano del tavolo e spolverarlo con farina.

Per non compromettere la qualità della pasta nello stenderla con il matterello, usarne solo piccole quantità per volta (specialmente per i pasticcini).

Spolverare con un velo di farina la superficie della pasta frolla e tenere lievemente spolverato il tavolo e la superficie della pasta.

Il matterello deve girarsi e scorrere leggermente sopra la pasta (non premere troppo!); di tanto in tanto passare un grosso coltello sotto la pasta per staccarla subito qualora dovesse attaccarsi.

- a) Per biscotti e pasticcini, ritagliare la pasta con gli stampini cercando di lasciare meno scarto possibile, evitando un continuo rimpasto e spianatura, che potrebbero rendere la pasta frolla meno friabile rispetto alla prima spianata.
- b) Per dolci con il fondo di pasta frolla (come le torte di frutta), utilizzare stampi a cerchio apribile con il solo fondo imburrato ed infarinato. Dopo avere steso la pasta sul fondo, formare un bordo di circa 3 cm, cercando di lavorare la pasta il minore tempo possibile. Forare il fondo di pasta in diversi punti con una forchetta, per evitare la formazione di bolle d'aria.

### La cottura della Pasta Frolla:

Per la cottura della pasta frolla attenersi alle indicazioni di ciascuna ricetta.

Dopo la cottura lasciare raffreddare completamente, su una gratella, le torte e le crostate cotte negli stampi, prima di sformarle. Lasciare intiepidire i biscotti e porli a raffreddare su una gratella.





## TORTA DI FRUTTA

### Ingredienti

#### Pasta:

(per uno stampo a cerchio apribile del diametro di 24 cm circa)

180 g di farina bianca

75 g di zucchero

1 pizzico di sale

1 uovo

60 g di burro o margarina

1/2 bustina (2 cucchiaini) di LIEVITO PANE DEGLI ANGELI

#### Copertura:

2 cucchiaini da tavola di marmellata

500 g di frutta fresca di stagione

(o scioppata)

1 bustina di Tortagel PANEANGELI

3-4 cucchiaini rasi di zucchero

1/4 di litro d'acqua (o vino o succo

di frutta scioppata)

**NUMERO DI PORZIONI: 12**

**TEMPO DI PREPARAZIONE: 15-30 min.**

**TEMPO DI COTTURA: 25-30 minuti**

**GRADO DI DIFFICOLTÀ: facile**

### Preparazione

Mescolare in una terrina farina setacciata, zucchero, sale, uovo, burro a pezzettini e, per ultimo LIEVITO PANE DEGLI ANGELI setacciato.

Impastare rapidamente il tutto, fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Qualora questo risultasse appiccicoso, lasciarlo riposare in frigorifero per almeno 30 minuti.

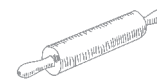
Stendere la pasta sul fondo e sulle pareti di uno stampo a cerchio apribile (Ø 24 cm) col fondo imburrato ed infarinato, formando un bordo alto 3 cm

Forare la pasta in diversi punti con una forchetta, per evitare la formazione di bolle d'aria.

Cuocere per 25-30 minuti nella parte media del forno preriscaldato (elettrico o a gas: 190-210°C; ventilato: 180-200°C).

Per la copertura, distribuire la marmellata sul fondo della torta raffreddata. Lavare, mondare la frutta e distribuirla sulla marmellata. Preparare il Tortagel con zucchero e acqua come indicato sulla confezione e con un cucchiaino distribuirlo sulla torta. Lasciare riposare la torta per 30 minuti affinché il Tortagel si solidifichi.





## TORTA CHARLOTTE

### Ingredienti

#### Pasta:

(per uno stampo a cerchio apribile del diametro di 24 cm circa)

- 300 g di farina bianca
- 100 g di zucchero
- 1 pizzico di sale
- 1 uovo
- 1 cucchiaio di latte
- 150 g di burro o margarina
- 1/2 bustina (2 cucchiaini) di LIEVITO PANE DEGLI ANGELI

#### Ripieno:

- 1 kg di mele
- 1 cucchiaio di acqua
- 75 g di zucchero
- 1/2 cucchiaino di cannella in polvere
- 2 cucchiaini di uvetta
- 1 fialetta di Aroma Limone PANEANGELI

#### Per pennellare:

- 1 cucchiaio di latte

#### Per cospargere:

- Zucchero al velo PANEANGELI

**NUMERO DI PORZIONI: 12**

**TEMPO DI PREPARAZIONE: 30-45 min.**

**TEMPO DI COTTURA: 50-55 minuti**

**GRADO DI DIFFICOLTÀ: medio**

### Preparazione

Setacciare la farina sul piano del tavolo.

Nel mezzo del mucchio praticare una buca e mettervi zucchero, sale, uovo, latte, burro a pezzettini e per ultimo il LIEVITO PANE DEGLI ANGELI setacciato. Impastare rapidamente il tutto fino ad ottenere una pasta liscia ed omogenea.

Qualora la pasta risultasse appiccicosa lasciare riposare in frigorifero per almeno 30 minuti.

Per il ripieno sbucciare le mele, levare il torsolo, tagliarle a dadini e cuocerle per 10 minuti in una padella larga insieme ad acqua, zucchero, cannella e uvetta lavata e asciugata. Lasciare raffreddare e aggiungere l'aroma limone.

Stendere i due terzi della pasta sul fondo e sulle pareti di uno stampo a cerchio apribile (Ø 24 cm) col fondo imburrato ed infarinato, formando un bordo alto 3 cm circa.

Distribuire il ripieno raffreddato sulla pasta.

Ripiegare il bordo di pasta sul ripieno verso l'interno della torta e inumidirlo con un po' di latte.

Per la copertura, formare con la pasta rimasta un disco della grandezza dello stampo e appoggiarlo sul ripieno, premendolo leggermente contro il bordo di pasta ripiegato. Con una forchetta bucherellare la superficie della pasta in diversi punti.

Cuocere per 50-55 minuti nella parte inferiore del forno preriscaldato (elettrico: 180-200°C; ventilato: 170-190°C; a gas: 190-210°C).

Cospargere di zucchero al velo la torta raffreddata.





## TORTA RIPIENA ALL'ANANAS

### Ingredienti

#### Pasta:

(per uno stampo a cerchio apribile del diametro di 24 cm circa)

180 g di farina bianca  
30 g di Frumina PANEANGELI  
80 g di zucchero  
1 pizzico di sale  
1 uovo  
100 g di burro o margarina  
1/2 bustina (2 cucchiaini) di LIEVITO PANE DEGLI ANGELI

#### Ripieno:

75 g di burro o margarina  
150 g di zucchero  
1-2 cucchiaini di miele  
2-3 cucchiaini di latte  
150 g di nocciole tritate finemente (oppure noci)  
1 bustina di Vanillina PANEANGELI  
8-10 fette di ananas sciroppato (sgocciolato)

#### Per pennellare:

1 cucchiaino di latte

#### Per cospargere:

zucchero

**NUMERO DI PORZIONI: 12**

**TEMPO DI PREPARAZIONE: 15-30 min.**

**TEMPO DI COTTURA: 35-45 minuti**

**GRADO DI DIFFICOLTÀ: medio**

### Preparazione

Setacciare sul piano del tavolo la farina mescolata e setacciata con la Frumina. Al centro del mucchio praticare una buca e mettervi zucchero, sale, uovo, burro a pezzettini e, per ultimo il LIEVITO PANE DEGLI ANGELI setacciato. Impastare rapidamente il tutto, fino ad ottenere una pasta liscia ed omogenea.

Qualora questa risultasse appiccicosa lasciarla riposare in frigorifero per almeno 30 minuti.

Stendere i due terzi della pasta sul fondo e sulle pareti di uno stampo a cerchio apribile (Ø 24 cm) col fondo imburato ed infarinato, formando un bordo alto 3 cm circa. Porre in frigorifero durante la preparazione del ripieno.

Per il ripieno, sciogliere in un pentolino a fiamma bassa burro, zucchero, miele e latte. Togliere dal fuoco e, continuando a mescolare, aggiungere le nocciole tritate e la vanillina. Amalgamare bene il tutto e lasciare raffreddare per circa 10 minuti, mescolando di tanto in tanto.

Togliere dal frigorifero lo stampo e distribuirvi le fette di ananas tagliate a pezzettini.

Versarvi il ripieno e livellare con il dorso di un cucchiaio, bagnandolo più volte nell'acqua.

Ripiegare il bordo di pasta sul ripieno verso l'interno della torta e inumidire con un po' di latte.

Formare con la pasta rimasta un disco della grandezza dello stampo e appoggiarlo sul ripieno, premendolo leggermente contro il bordo di pasta ripiegato. Con una forchetta bucherellare la superficie della pasta in diversi punti.

Cuocere per 35-45 minuti nella parte inferiore del forno preriscaldato (elettrico: 180-200°C; ventilato: 170-190°C; a gas 190-210°C).

Cospargere di zucchero la torta raffreddata.







## TORTA DI RICOTTA

### Ingredienti

#### Pasta:

(per uno stampo a cerchio apribile del diametro di 24 cm circa)

180 g di farina bianca

75 g di zucchero

1 pizzico di sale

1 uovo

60 g di burro o margarina

1/2 bustina (2 cucchiaini) di LIEVITO PANE DEGLI ANGELI

#### Ripieno:

55 g di Amido di mais PANEANGELI

150 g di zucchero

1 bustina di Vanillina PANEANGELI

250 ml di latte

400 g di ricotta per dolci

3 uova

1 fialetta di Aroma Limone PANEANGELI

50 g di uvetta

**NUMERO DI PORZIONI: 12**

**TEMPO DI PREPARAZIONE: 15-30 min.**

**TEMPO DI COTTURA: 70-80 minuti**

**GRADO DI DIFFICOLTÀ: medio**

### Preparazione

Mescolare in una terrina farina setacciata, zucchero, sale, uovo, burro a pezzettini e, per ultimo il LIEVITO PANE DEGLI ANGELI setacciato.

Impastare rapidamente il tutto con le mani, fino ad ottenere una pasta liscia ed omogenea.

Qualora questa risultasse appiccicosa, lasciarla riposare in frigorifero per almeno 30 minuti.

Stendere la pasta sul fondo e sulle pareti di uno stampo a cerchio apribile (Ø 24 cm) col fondo imburrrato ed infarinato, formando un bordo alto 4 cm. Porre in frigorifero fino a quando il ripieno sarà pronto.

Per il ripieno, versare 20 g di amido di mais, zucchero e vanillina in un pentolino; stemperare il tutto con un po' di latte.

Ottenuta così una crema liscia senza grumi, versare nel pentolino il latte rimanente. Portare ad ebollizione e far bollire per 1-2 minuti, sempre mescolando.

Versare il composto in una terrina capiente, aggiungere la ricotta, i tuorli (serbandolo le chiare), l'aroma e l'uvetta lavata ed asciugata. Lavorare il tutto fino ad ottenere una massa liscia ed omogenea.

In una terrina montare le chiare d'uovo a neve durissima insieme all'amido rimasto e incorporarle al ripieno di ricotta ben raffreddato.

Versare il ripieno nel fondo torta e livellare bene.

Cuocere per 70-80 minuti nella parte inferiore del forno preriscaldato (elettrico o ventilato: 170-180°C; a gas 180-190°C).





## TORTA DI MANDORLE

### Ingredienti

#### Pasta:

(per uno stampo a cerchio apribile del diametro di 24 cm circa)  
 150 g di farina bianca + 1 cucchiaio raso di farina bianca per il bordo  
 75 g di zucchero  
 1 pizzico di sale  
 1 tuorlo d'uovo  
 1 cucchiaio di latte  
 50 g di burro o margarina  
 1/2 bustina (2 cucchiaini) di LIEVITO PANE DEGLI ANGELI

#### Ripieno:

2 uova intere + 1 chiara d'uovo  
 125 g di zucchero  
 1 bustina di Vanillina PANEANGELI  
 1/2 fialetta di Aroma Mandorla PANEANGELI  
 25 g di farina bianca  
 50 g di Frumina PANEANGELI  
 100 g di mandorle sbucciate e macinate finemente  
 70 g di burro liquefatto

#### Ripieno:

2 cucchiaini colmi di confettura di albicocche

**NUMERO DI PORZIONI: 12**

**TEMPO DI PREPARAZIONE: 15-30 min.**

**TEMPO DI COTTURA: 50-60 minuti**

**GRADO DI DIFFICOLTÀ: facile**

### Preparazione

Setacciare 150 g di farina (serbandone un cucchiaio raso per il bordo) sul piano del tavolo.

Al centro del mucchio praticare una buca e mettervi zucchero, sale, tuorlo (serbando la chiara), latte, burro a pezzettini e, per ultimo il LIEVITO PANE DEGLI ANGELI setacciato. Impastare rapidamente il tutto fino ad ottenere una pasta liscia ed omogenea. Qualora la pasta risultasse appiccicosa, lasciare riposare in frigorifero per almeno 30 minuti.

Stendere i due terzi della pasta sul fondo di uno stampo a cerchio apribile (Ø 24 cm) imburrato ed infarinato. Unire alla pasta rimasta il cucchiaio di farina tenuto da parte. Formare un rotolo lungo come la circonferenza dello stampo e appoggiarlo sulla pasta, formando un bordo alto 3 cm circa.

Per il ripieno, sbattere a schiuma i tuorli (serbando le chiare) con 1 cucchiaio di acqua bollente ed aggiungere gradatamente 85 g di zucchero e la vanillina, sbattendo fino ad ottenere una massa cremosa. Quindi aggiungere l'aroma. Montare le 3 chiare d'uovo a neve durissima e poi, sempre sbattendo, aggiungere lo zucchero rimasto. Mettere la neve sopra i tuorli sbattuti, setacciarvi sopra la farina mescolata con la Frumina e le mandorle. Incorporare delicatamente il tutto ai tuorli sbattuti, aggiungendo a piccole dosi il burro liquefatto tiepido. Spalmare la confettura sul fondo torta e distribuirvi sopra il ripieno.

Cuocere per 50-60 minuti nella parte inferiore del forno preriscaldato (elettrico: 175-200°C; ventilato: 170-190°C; a gas 190-210°C).





## TORTA DI CILIEGIE

### Ingredienti

#### Pasta:

(per uno stampo a cerchio apribile del diametro di 24 cm circa)

250 g di farina bianca

100 g di zucchero

1 pizzico di sale

3 cucchiaini di acqua fredda

100 g di burro o margarina

1/2 bustina (2 cucchiaini) di LIEVITO PANE DEGLI ANGELI

#### Ripieno:

200 g di confettura di ciliegie

### Preparazione

Setacciare la farina sul piano del tavolo.

Al centro del mucchio praticare una buca e mettervi zucchero, sale, acqua, burro a pezzettini e per ultimo il LIEVITO PANE DEGLI ANGELI setacciato. Impastare rapidamente il tutto, fino ad ottenere una pasta liscia ed omogenea.

Qualora la pasta risultasse appiccicosa, lasciare riposare in frigorifero per almeno 30 minuti.

Stendere i due terzi della pasta sul fondo e sulle pareti di uno stampo a cerchio apribile (Ø 24 cm) col fondo imburrato ed infarinato, formando un bordo alto 3 cm circa.

Spalmare la confettura sulla pasta.

Con il matterello stendere la pasta rimasta in una sfoglia dello spessore di 3-4 mm, con l'aiuto di una rotellina ritagliare 16-20 strisce uguali e disporle sulla confettura, formando una grata.

Cuocere per 25-30 minuti nella parte inferiore del forno preriscaldato (elettrico: 175-200°C; ventilato 160-190°C; a gas 190-210°C).

NUMERO DI PORZIONI: 12

TEMPO DI PREPARAZIONE: 15 minuti

TEMPO DI COTTURA: 25-30 minuti

GRADO DI DIFFICOLTÀ: facile





## CIAMBELLA MERANO

### Ingredienti

#### Pasta:

(per uno stampo a ciambella del diametro di 24 cm circa)

300 g di farina bianca

100 g di zucchero

1 pizzico di sale

1 uovo

2 cucchiaini da tavola di latte

100 g di burro o margarina

1/2 bustina (2 cucchiaini) di LIEVITO PANE DEGLI ANGELI

#### Ripieno:

200 g di nocciole macinate finemente

100 g di zucchero

1 fialetta di Aroma Mandorla PANEANGELI

1 uovo

2-3 cucchiaini da tavola d'acqua

#### Per pennellare:

1 uovo

**NUMERO DI PORZIONI: 16**

**TEMPO DI PREPARAZIONE: 15-30 min.**

**TEMPO DI COTTURA: 30-40 minuti**

**GRADO DI DIFFICOLTÀ: medio**

### Preparazione

Mescolare farina setacciata, zucchero, sale, uovo, latte, burro a pezzettini e, per ultimo il LIEVITO PANE DEGLI ANGELI setacciato.

Impastare rapidamente il tutto, fino ad ottenere una pasta liscia ed omogenea.

Qualora la pasta risultasse appiccicosa, lasciare riposare in frigorifero per almeno 30 minuti.

Per il ripieno, mescolare nocciole, zucchero, aroma, un uovo leggermente sbattuto e acqua (quanta ne basta per ottenere una massa spalmabile).

Con un matterello stendere la pasta in una sfoglia rettangolare delle dimensioni di 35x45 cm circa.

Con l'aiuto di un cucchiaio bagnato in acqua fredda distribuire il ripieno sulla pasta. Arrotolare la pasta dal lato più lungo e disporla in uno stampo a ciambella (Ø 24 cm) imburrito ed infarinato. Pennellare la ciambella con un uovo sbattuto e praticare sulla superficie un'incisione a zig-zag profonda mezzo cm circa.

Cuocere per 30-40 minuti nella parte media del forno preriscaldato (elettrico o ventilato: 175-190°C; a gas: 190-210°C).





## STRUDEL

### Ingredienti

#### Pasta:

150 g di farina bianca  
1 presa di sale  
1 chiara d'uovo (serbando il tuorlo)  
3 cucchiaini da tavola d'acqua tiepida  
2 cucchiaini da tavola d'olio

#### Per il ripieno:

1 kg di mele  
1 fialetta di Aroma Limone PANEANGELI  
125 g di zucchero  
1 bustina di Vanillina PANEANGELI  
1 cucchiaino di cannella in polvere  
1 pizzico di chiodi di garofano in polvere  
100 g di uvetta  
50 g di mandorle sbucciate e tritate  
50 g di pane grattugiato

#### Per pennellare:

25 g di burro liquefatto  
1 tuorlo

#### Per cospargere:

Zucchero al Velo PANEANGELI

**NUMERO DI PORZIONI: 16**

**TEMPO DI PREPARAZIONE: 15-30 min.**

**TEMPO DI COTTURA: 35-45 minuti**

**GRADO DI DIFFICOLTÀ: medio**

### Preparazione

Setacciare la farina sul piano del tavolo.

Al centro del mucchio praticare una buca e mettervi il sale e la chiara d'uovo.

Lavorare gli ingredienti incorporando parte della farina, quindi aggiungere gradatamente acqua e olio. Incorporare la farina rimanente ed impastare rapidamente il tutto con le mani, fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Mettere l'impasto, avvolto in carta da forno, in una pentola preventivamente riscaldata con acqua bollente ed asciugata. Chiudere la pentola con un coperchio e lasciare riposare l'impasto per 30 minuti.

Per il ripieno, sbucciare le mele, levare il torsolo, tagliarle a fettine sottili e mescolarle con aroma limone, zucchero, vanillina, spezie, l'uvetta lavata ed asciugata, le mandorle ed il pane grattugiato.

Con un matterello stendere la pasta sul tavolo infarinato in una sfoglia rettangolare delle dimensioni di 32x45 cm circa. Pennellare la pasta con il burro liquefatto e coprire con il ripieno, lasciando libero un bordo di 3 cm circa ai lati più corti. Ripiegare questi bordi sopra il ripieno ed arrotolare poi la pasta dal lato lungo.

Comprimere le estremità per chiudere bene lo strudel e disporlo sulla lastra del forno foderata con carta da forno. Pennellare la superficie dello strudel con il tuorlo sbattuto.

Cuocere per 35-45 minuti circa nella parte media del forno preriscaldato (elettrico: 175-200°C; ventilato: 170-190°C; a gas: 190-210°C).

Cospargere di zucchero al velo lo strudel raffreddato.





## CROSTATA DI MARMELLATA

### Ingredienti

#### Pasta:

(per una lastra da forno di 24x34 cm circa)  
 180 g di farina bianca  
 30 g di Frumina PANEANGELI  
 80 g di zucchero  
 1 pizzico di sale  
 1 uovo  
 125 g di burro o margarina  
 1/2 bustina (2 cucchiaini) di LIEVITO PANE DEGLI ANGELI

#### Copertura:

4-6 cucchiaini da tavola di marmellata d'arancia  
 (o altra marmellata a piacere)  
 1 cucchiaio da tavola d'acqua (o di brandy)

#### Per la grata:

1/2 cucchiaio da tavola di farina bianca

### Preparazione

Mescolare la farina setacciata con Frumina, zucchero, sale, uovo, burro a pezzettini e, per ultimo il LIEVITO PANE DEGLI ANGELI setacciato. Impastare rapidamente il tutto, fino ad ottenere una pasta liscia ed omogenea.

Qualora questa risultasse appiccicosa, lasciarla riposare in frigorifero per almeno 30 minuti.

Lasciare in frigorifero un quarto della pasta, stendere il resto sul fondo e sulle pareti della lastra da forno (24x34 cm circa) imburata ed infarinata, formando un bordo alto 2 cm circa.

Per la copertura, mettere in un tegamino la marmellata, aggiungervi un cucchiaio di acqua (o brandy) e portare ad ebollizione mescolando.

Lasciare raffreddare, mescolando di tanto in tanto, poi spalmare il composto sulla pasta nella lastra.

Togliere dal frigorifero la pasta rimasta ed incorporarvi mezzo cucchiaio di farina.

Formare dei rotoli sottili e disporli sulla marmellata formando una grata.

Cuocere per 35-45 minuti nella parte inferiore del forno preriscaldato (elettrico: 175-200°C; ventilato: 170-190°C; a gas: 190-210°C).



NUMERO DI PORZIONI: 16

TEMPO DI PREPARAZIONE: 30 minuti

TEMPO DI COTTURA: 35-45 minuti

GRADO DI DIFFICOLTÀ: facile



## TORTA ALLE ALBICOCCHE

### Ingredienti

#### Pasta:

(per uno stampo a cerchio apribile del diametro di 24 cm circa)

200 g di farina bianca  
30 g di Frumina PANEANGELI  
75 g di zucchero  
1 pizzico di sale  
1 uovo  
100 g di burro o margarina  
1/2 bustina (2 cucchiaini) di LIEVITO PANE DEGLI ANGELI

#### Copertura:

500 g di albicocche fresche (o sciropate e sgocciate)  
85 g di mandorle pelate  
25 g di farina  
100 g di zucchero  
1 bustina di Vanillina PANEANGELI  
1 noce di burro (circa 10 g)  
1 limone

#### Per pennellare:

1 cucchiaino di confettura di albicocche  
1 cucchiaino di acqua

**NUMERO DI PORZIONI: 12**

**TEMPO DI PREPARAZIONE: 15-30 min.**

**TEMPO DI COTTURA: 55-60 minuti**

**GRADO DI DIFFICOLTÀ: facile**

### Preparazione

Setacciare sul piano del tavolo la farina mescolata con la Frumina.

Al centro del mucchio praticare una buca e mettervi zucchero, sale, uovo, burro a pezzettini e, per ultimo, il LIEVITO PANE DEGLI ANGELI setacciato. Impastare rapidamente il tutto, fino ad ottenere una pasta liscia ed omogenea. Qualora questa risultasse appiccicosa, lasciarla riposare in frigorifero per almeno 30 minuti.

Stendere i due terzi della pasta sul fondo e sulle pareti di uno stampo a cerchio apribile (Ø 24 cm) col fondo imburato ed infarinato, formando un bordo alto 3 cm circa.

Per la copertura, tagliare le albicocche a fettine e distribuirle sulla pasta (serbandone 10 mezza albicocche per la decorazione).

Tritare finemente 75 g di mandorle (serbandone 10 intere per la decorazione) e incorporarle alla pasta rimasta, aggiungendo farina setacciata, zucchero, vanillina, burro, la scorza del limone e un cucchiaino di succo di limone.

Lavorare il tutto rapidamente con le mani, fino ad ottenere delle grosse briciole di pasta. Distribuire uniformemente le briciole sulle albicocche tagliate a fettine.

Decorare la superficie con le mezza albicocche rimaste, con la parte concava rivolta verso l'alto; al centro di ciascuna mezza albicocca inserire una mandorla intera.

Cuocere per 55-60 minuti nella parte inferiore del forno preriscaldato (elettrico: 175-200°C; ventilato: 170-190°C; a gas: 190-210°C).

Passare la confettura al colino e metterla in un pentolino, con 1 cucchiaino di acqua bollente. Amalgamare il tutto e portare ad ebollizione mescolando. Pennellare la confettura su tutta la superficie della torta ancora calda dopo la cottura.

Lasciare la torta nel forno spento ancora caldo per 5-10 minuti.





## DOLCE RUSTICO ALLE PERE

### Ingredienti

#### Pasta:

(per uno stampo a cerchio apribile del diametro di 24 cm circa)

150 g di farina bianca  
100 g di Frumina PANEANGELI  
100 g di zucchero  
1 pizzico di sale  
1 uovo  
125 g di burro o margarina  
1/2 bustina (2 cucchiaini) di LIEVITO PANE DEGLI ANGELI

#### Ripieno:

600-700 g di pere fresche (o sciroppate, sgocciolate)  
100 g di zucchero  
2 cucchiaini da tavola di cognac  
1 cucchiaino raso di cannella in polvere  
1 bustina di Vanillina PANEANGELI

#### Per pennellare:

1 cucchiaio da tavola di latte  
1 noce di burro (circa 10 g)

**NUMERO DI PORZIONI: 12**

**TEMPO DI PREPARAZIONE: 15-30 min.**

**TEMPO DI COTTURA: 40-50 minuti**

**GRADO DI DIFFICOLTÀ: medio**

### Preparazione

Mescolare in una terrina la farina setacciata con Frumina, zucchero, sale, uovo, burro a pezzettini e, per ultimo, il LIEVITO PANE DEGLI ANGELI setacciato. Impastare rapidamente il tutto, fino ad ottenere una pasta liscia ed omogenea.

Qualora la pasta risultasse appiccicosa, lasciare riposare in frigorifero per almeno 30 minuti.

Stendere i due terzi della pasta sul fondo e sulle pareti di uno stampo a cerchio apribile (Ø 24 cm) col fondo imburato ed infarinato, formando un bordo alto 3 cm circa.

Per il ripieno sbucciare le pere, levarle dal torsolo, tagliarle a fettine e metterle in una terrina. Aggiungere zucchero, cognac, cannella e vanillina. Mescolare il tutto delicatamente e distribuire il ripieno sulla pasta.

Ripiegare il bordo di pasta sulle pere verso l'interno della torta e inumidirlo con un po' di latte.

Per la copertura, formare con la pasta rimasta un disco della grandezza dello stampo e appoggiarlo sul ripieno, premendolo leggermente contro il bordo di pasta ripiegato. Con una forchetta bucherellare la superficie della pasta in diversi punti.

Pennellare la superficie del dolce con un po' di burro ammorbidito.

Cuocere per 40-50 minuti nella parte inferiore del forno preriscaldato (elettrico: 180-200°C; ventilato: 170-190°C; a gas: 190-220°C).







## TORTA DI LINZ

### Ingredienti

#### Pasta:

(per uno stampo a cerchio apribile del diametro di 24 cm circa)

200 g di farina bianca

125 g di mandorle sbucciate e macinate

150 g di zucchero

1 presa di sale

1 fialetta di Aroma Mandorla PANEANGELI

1 cucchiaino raso di cannella in polvere

1 uovo

1 cucchiaino di latte

80 g di burro o margarina

1/2 bustina (2 cucchiaini) di LIEVITO PANE DEGLI ANGELI

#### Ripieno:

4 cucchiaini da tavola di confettura rossa

#### Per pennellare:

1 cucchiaino di latte

**NUMERO DI PORZIONI: 12**

**TEMPO DI PREPARAZIONE: 15 minuti**

**TEMPO DI COTTURA: 30-40 min. circa**

**GRADO DI DIFFICOLTÀ: facile**

### Preparazione

Setacciare la farina sul piano del tavolo.

Al centro del mucchio praticare una buca e mettervi mandorle macinate, zucchero, sale, aroma, cannella, uovo, latte, burro a pezzettini e, per ultimo, il LIEVITO PANE DEGLI ANGELI setacciato. Impastare rapidamente il tutto, fino ad ottenere una pasta liscia ed omogenea.

Qualora questa risultasse appiccicosa, lasciarla riposare in frigorifero per almeno 30 minuti.

Stendere i due terzi della pasta sul fondo e sulle pareti di uno stampo a cerchio apribile (Ø 24 cm) col fondo imburrato ed infarinato, formando un bordo alto 2 cm circa.

Spalmare la confettura sulla pasta.

Con la pasta rimasta formare 10 rotolini della stessa grandezza e disporli a grata sulla confettura. Ripiegare il bordo di pasta sui rotolini verso l'interno della torta e pennellare con il latte.

Cuocere per 30-40 minuti nella parte inferiore del forno preriscaldato (elettrico: 175-200°C; ventilato: 170-190°C; a gas: 190-210°C).





## NIDI ALLA MARMELLATA

### Ingredienti

#### Pasta:

250 g di farina bianca  
100 g di zucchero  
1 pizzico di sale  
1 fialetta di Aroma Mandorla PANEANGELI  
1 tuorlo d'uovo  
150 g di burro o margarina  
1/2 bustina (2 cucchiaini) di LIEVITO PANE DEGLI ANGELI

#### Guarnizione:

1 chiara d'uovo  
25 g circa di mandorle pelate e tritate finemente  
50 g circa di confettura

**NUMERO DI PORZIONI:** 50 biscotti circa  
**TEMPO DI PREPARAZIONE:** 15-30 min.  
**TEMPO DI COTTURA:** 15 minuti  
**GRADO DI DIFFICOLTÀ:** facile

### Preparazione

Setacciare la farina sul piano del tavolo.

Al centro del mucchio praticare una buca e mettervi zucchero, sale, aroma, il tuorlo (serbando la chiara), burro a pezzettini e, per ultimo, il LIEVITO PANE DEGLI ANGELI setacciato. Impastare rapidamente il tutto, fino ad ottenere una pasta liscia ed omogenea.

Qualora questa risultasse appiccicosa, lasciarla riposare in frigorifero per almeno 30 minuti.

Formare con la pasta due rotoli lunghi 50 cm, tagliare ogni rotolo in 25 parti e formare delle palline della grandezza di una ciliegia. Immergerle per metà nella chiara d'uovo e premerle nelle mandorle tritate.

Disporre le palline, non troppo vicine, dalla parte senza mandorle sulla lastra del forno foderata con carta da forno. Con il manico di un cucchiaio di legno, praticare un piccolo incavo in ogni pallina e mettervi la confettura.

Cuocere per 10-15 minuti nella parte media del forno preriscaldato (elettrico: 175-200°C; ventilato: 160-180°C; a gas: 190-200°C).





## BISCOTTI TIROLESIS

### Ingredienti

#### Pasta:

250 g di farina bianca  
100 g di zucchero  
1 pizzico di sale  
1 fialetta di Aroma Limone PANEANGELI  
1 uovo  
125 g di burro o margarina  
1/2 bustina (2 cucchiaini) di LIEVITO PANE DEGLI ANGELI

#### Ripieno:

3 cucchiaini da tavola di confettura rossa

#### Per cospargere:

Zucchero al velo PANEANGELI

**NUMERO DI PORZIONI:** 12-15 biscotti  
**TEMPO DI PREPARAZIONE:** 30 minuti  
**TEMPO DI COTTURA:** 15 minuti circa  
**GRADO DI DIFFICOLTÀ:** facile

### Preparazione

Mescolare in una terrina farina setacciata, zucchero, sale, aroma limone, uovo, burro a pezzettini e, per ultimo, il LIEVITO PANE DEGLI ANGELI setacciato.

Impastare rapidamente il tutto, fino ad ottenere una pasta liscia ed omogenea.

Qualora questa risultasse appiccicosa, lasciarla riposare in frigorifero per almeno 30 minuti.

Con il matterello stendere la pasta in una sfoglia sottile (1/2 cm circa) sul piano del tavolo infarinato.

Con uno stampino o un bicchiere infarinati ritagliare dei dischetti del diametro di 8 cm circa e sulla metà di questi praticare 3 forellini, usando uno stampino più piccolo. Disporre i dischi, non troppo vicini, sulla lastra del forno foderata con carta da forno.

Cuocere per 15 minuti circa nella parte media del forno preriscaldato (elettrico: 175-200°C; ventilato: 160-180°C; a gas: 190-210°C).

Ripetere l'operazione fino ad esaurimento della pasta.

Dopo la cottura, spalmare la confettura sul lato inferiore dei dischi non forati, cospargere di zucchero al velo gli altri dischi e sovrapporli ai primi.





## STELLINE PORTAFORTUNA

### Ingredienti

#### Pasta:

250 g di farina bianca  
60 g di Zucchero al velo PANEANGELI  
1 pizzico di sale  
1 fialetta di Aroma Limone PANEANGELI  
1 tuorlo d'uovo  
3 cucchiaini di latte  
100 g di burro o margarina  
1/2 bustina (2 cucchiaini) di LIEVITO PANE  
DEGLI ANGELI

#### Glassa:

125 g di Zucchero al velo PANEANGELI  
1 chiara d'uovo  
1 cucchiaino di succo di limone  
1 cucchiaio di acqua bollente

**NUMERO DI PORZIONI:** 35-40 biscotti  
**TEMPO DI PREPARAZIONE:** 15-30 min.  
**TEMPO DI COTTURA:** 5-10 minuti  
**GRADO DI DIFFICOLTÀ:** facile

### Preparazione

Setacciare la farina sul piano del tavolo.

Al centro del mucchio praticare una buca e mettervi zucchero al velo, sale, aroma, tuorlo (serbando la chiara per la glassa), latte, burro a pezzettini e, per ultimo, il Lievito Pane degli Angeli setacciato. Impastare rapidamente il tutto, fino ad ottenere una pasta liscia ed omogenea.

Qualora questa risultasse appiccicosa, lasciarla riposare in frigorifero per almeno 30 minuti.

Con il matterello stendere la pasta in una sfoglia spessa mezzo cm sul piano del tavolo infarinato e, con uno stampino a forma di stella (Ø 6 cm), ritagliarne delle stelline e disporle, non troppo vicine, sulla lastra del forno foderata con carta da forno.

Cuocere per 5-10 minuti nella parte media del forno preriscaldato (elettrico: 180-200°C; ventilato: 170-190°C; a gas: 190-210°).

Ripetere l'operazione fino ad esaurimento della pasta.

Preparare la glassa stemperando lo zucchero al velo setacciato con chiara d'uovo, succo di limone, ed eventualmente acqua bollente, quanto basta per ottenere una massa colante, densa e liscia. Decorare con la glassa le stelline raffreddate.





## BISCOTTI MARMORIZZATI

### Ingredienti

#### Pasta:

250 g di farina bianca  
100 g di zucchero  
1 pizzico di sale  
1 uovo  
150 g di burro o margarina  
1/2 bustina (2 cucchiaini) di LIEVITO PANE DEGLI ANGELI

#### Per la pasta scura:

30 g (3 cucchiari da tavola rasi) di cacao amaro

### Preparazione

Mescolare in una terrina farina setacciata, zucchero, sale, uovo, burro tagliato a pezzettini e, per ultimo, il LIEVITO PANE DEGLI ANGELI setacciato. Impastare rapidamente tutti gli ingredienti, fino ad ottenere una pasta liscia ed omogenea.

Incorporare il cacao a un terzo della pasta e mescolare la pasta scura con quella chiara per ottenere l'effetto marmorizzato (non lavorare troppo energicamente, perché altrimenti anche la pasta chiara diventa scura).

Formare 2-3 rotoli del diametro di 3 cm circa e lasciarli riposare in frigorifero per almeno 2 ore.

Quando i rotoli sono diventati duri, tagliarli con un coltello ben affilato in fette spesse 3 mm circa e disporle, non troppo vicine, sulla lastra del forno foderata con carta da forno.

Cuocere per 10 minuti circa nella parte media del forno preriscaldato (elettrico o a gas: 180°C; ventilato: 160°C).

**NUMERO DI PORZIONI:** 65-70 biscotti

**TEMPO DI PREPARAZIONE:** 10 minuti

**TEMPO DI COTTURA:** 40 minuti circa

**GRADO DI DIFFICOLTÀ:** facile





## FROLLINI ALLA MANDORLA

### Ingredienti

#### Pasta:

300 g di farina bianca  
 150 g di zucchero  
 100 g di mandorle macinate finemente  
 1 pizzico di sale  
 1/2 fialetta di Aroma Mandorla PANEANGELI  
 1 tuorlo d'uovo  
 1 cucchiaio di latte  
 150 g di burro o margarina  
 1/2 bustina (2 cucchiaini) di LIEVITO PANE DEGLI ANGELI

#### Per pennellare:

1 uovo

#### Per guarnire:

50 g circa di mandorle pelate

**NUMERO DI PORZIONI:** 50-55 frollini  
**TEMPO DI PREPARAZIONE:** 15-30 min.  
**TEMPO DI COTTURA:** 8-10 minuti  
**GRADO DI DIFFICOLTÀ:** facile

### Preparazione

Mescolare in una terrina farina setacciata, zucchero, mandorle macinate, sale, aroma mandorla, tuorlo, latte, burro a pezzettini e, per ultimo, il LIEVITO PANE DEGLI ANGELI setacciato. Impastare rapidamente il tutto, fino ad ottenere una pasta liscia e omogenea.

Qualora la pasta risultasse appiccicosa, lasciarla riposare in frigorifero per almeno 30 minuti.

Con il matterello stendere la pasta in una sfoglia spessa 1/2 cm circa sul piano del tavolo infarinato.

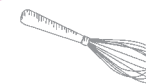
Con l'aiuto di un coltello o di una rotellina ritagliare dei rettangoli di pasta (4x6 cm circa) e disporli, non troppo vicini, sulla lastra del forno foderata con carta da forno.

Pennellare i frollini con l'uovo lievemente sbattuto e guarnire ogni biscotto con una mandorla.

Cuocere per 8-10 minuti nella parte media del forno preriscaldato (elettrico: 175-200°C; ventilato: 160-180°C; a gas: 190-210°C).

Ripetere l'operazione fino all'esaurimento della pasta.





# Preparazione della Pasta Margherita

Si tratta di un impasto soffice, a base di uova montate. Questo tipo d'impasto è particolarmente adatto per la preparazione di torte farcite e rotoli.

Una variante di questo impasto è il Pan di Spagna, che viene preparato con uova, zucchero, aromi, farina e lievito e necessita di una lavorazione delicata, altrimenti la pasta si sgonfia.

Un'altra variante è la Torta Paradiso, che è simile al Pan di Spagna, ma con l'aggiunta di burro liquefatto tiepido o olio, alla fine della lavorazione. Questo impasto risulta più delicato da preparare, in quanto i grassi aggiunti alla fine, se lavorati eccessivamente, possono compromettere la buona riuscita della torta.

### La preparazione della pasta

“Sbattere i tuorli a schiuma unitamente all'acqua bollente e aggiungere gradatamente i due terzi dello zucchero, continuando a sbattere fino ad ottenere una massa cremosa. Quindi aggiungere aroma e sale. Montare le chiare d'uovo a neve durissima e poi, sempre sbattendo, aggiungere lo zucchero rimasto. La neve deve risultare tanto consistente che un taglio di coltello resti visibile.

Mettere la neve sopra i tuorli sbattuti, setacciarvi sopra la farina preventivamente mescolata con la Frumina e, per ultimo, il LIEVITO PANE DEGLI ANGELI setacciato. Incorporare delicatamente (non sbattere) il tutto ai tuorli sbattuti. Mettere la pasta in uno stampo a cerchio apribile preventivamente imburato e foderato con carta oleata.”

### Le singole lavorazioni

#### 1. “Sbattere i tuorli a schiuma, unitamente all'acqua bollente...”

Aprire un uovo e metterlo prima in una tazzina per controllarne la freschezza. È importante separare bene le chiare dai tuorli, per poterle poi montare a neve durissima (le chiare vengono montate a neve solo poco prima di aggiungerle all'impasto).



## INTRODUZIONE PASTA MARGHERITA



Sbattere i tuorli energicamente insieme all'acqua, prima dell'aggiunta dello zucchero. La pasta margherita si lavora con una frusta.

**2. "...ed aggiungere gradatamente i due terzi dello zucchero, continuando a sbattere fino ad ottenere una massa cremosa. Quindi aggiungere aroma e sale..."**

Non aggiungere lo zucchero tutto insieme, ma solo un po' per volta, continuando a sbattere. Controllare la consistenza della massa, lasciandola cadere dalla frusta tenuta alta sopra la terrina: se gli anelli che si formano restano in rilievo per breve tempo senza disfarsi, la massa è cremosa.

Ora è possibile aggiungere aroma e sale.

**3. "...Montare le chiare d'uovo a neve durissima e poi, sempre sbattendo, aggiungere lo zucchero rimasto. La neve deve risultare tanto consistente che un taglio di coltello resti visibile..."**

La pasta margherita riesce bene soltanto se le chiare d'uovo sono sbattute a neve durissima.

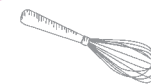
Le chiare vengono montate a neve senza zucchero in una terrina lavata e sgrassata.

Per provare la consistenza della neve, togliere la frusta dalla terrina e girarla verso l'alto. La neve è sufficientemente dura se, alzando la frusta, le punte di neve formatesi rimangono verticalmente rivolte in su.

Quindi, sempre sbattendo, aggiungere lo zucchero rimasto e continuare a sbattere rapidamente, finché la neve avrà una consistenza tale che un taglio di coltello resti visibile.







**4. “...Mettere la neve sopra i tuorli sbattuti, indi setacciarvi sopra la farina preventivamente mescolata con la Frumina e, per ultimo, il LIEVITO PANE DEGLI ANGELI setacciato...”**

Mescolando e setacciando la farina questa diventa soffice: così la Frumina (ed eventualmente anche il cacao) si distribuiscono uniformemente nella farina stessa.

Quando la ricetta prevede l'aggiunta di nocciole e mandorle, queste vanno messe sulla farina. Il lievito va sempre aggiunto come ultimo ingrediente, per garantire una buona lievitazione.

**5. “...Incorporare delicatamente (non sbattere!) il tutto ai tuorli sbattuti...”**

Gli ingredienti non devono assolutamente essere mescolati alla neve, perché questa si schiaccerebbe. Spostare invece la frusta da un lato all'altro della terrina, toccandone il fondo, poi sollevare la frusta e sbatterla delicatamente per far cadere la pasta.

Se è previsto il burro (margarina), liquefarlo, raffreddarlo e aggiungerlo gradatamente mentre si incorporano gli ingredienti con la frusta. Gli ingredienti sono incorporati bene quando non è più visibile la farina. Questo lavoro deve essere fatto rapidamente, altrimenti la neve si smonta.

**6. “...Mettere la pasta in uno stampo a cerchio apribile preventivamente imburrato e foderato con carta da forno...”**

Distribuire uniformemente la pasta nello stampo aiutandosi con un raschietto (o un cucchiaio) bagnato in acqua fredda.





### La cottura della pasta margherita

- La pasta margherita deve essere infornata appena preparata, altrimenti la neve si smonta. Per la cottura attenersi alle indicazioni della ricetta.  
Prima di togliere il dolce dal forno, occorre provare se è cotto, infilandovi nel centro un bastoncino di legno. Il dolce è cotto se non rimangono tracce di pasta attaccate al bastoncino.
- Quando il dolce di pasta margherita si è un po' raffreddato, staccarlo dal bordo con un coltello e togliere il cerchio ed il fondo dello stampo.  
Per facilitare l'evaporazione, capovolgere il dolce su una gratella e togliere la carta da forno (spennellandola con acqua fredda qualora non si staccasse agevolmente).

Se la torta deve essere farcita, è consigliabile prepararla il giorno precedente, perché altrimenti tagliandola si sbriciola facilmente. In tal caso lasciare attaccata la carta da forno.





## TORTA DI PASTA MARGHERITA (TIPO "PAN DI SPAGNA")

### Ingredienti

#### Pasta:

((per uno stampo a cerchio apribile del diametro di 24 cm circa)

4 uova

150 g di zucchero

1 bustina di Vanillina PANEANGELI

1 pizzico di sale

130 g di farina bianca

70 g di Frumina PANEANGELI

1/2 bustina (2 cucchiaini) di LIEVITO

PANE DEGLI ANGELI

### Preparazione

Sbattere a schiuma i tuorli (serbando le chiare) con 4 cucchiari di acqua bollente ed aggiungere gradatamente 100 g di zucchero, vanillina e sale, sbattendo fino ad ottenere una massa cremosa. Montare le chiare a neve durissima, aggiungendo lo zucchero rimasto, metterle sopra i tuorli sbattuti e setacciarvi sopra la farina mescolata con la Frumina e, per ultimo, il LIEVITO PANE DEGLI ANGELI setacciato. Incorporare delicatamente (non sbattere) il tutto ai tuorli sbattuti.

Mettere l'impasto in uno stampo a cerchio apribile (Ø 24 cm) con il fondo foderato con carta da forno e cuocere per 30 minuti circa nella parte inferiore del forno preriscaldato (elettrico: 175-200°C; ventilato: 160-180°C; a gas: 190-210°C).

Lasciare intiepidire la torta prima di sformarla e guarnirla quando si è raffreddata completamente.



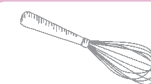
NUMERO DI PORZIONI: 12

TEMPO DI PREPARAZIONE: 15 min. circa

TEMPO DI COTTURA: 30 minuti circa

GRADO DI DIFFICOLTÀ: basso





## TORTA DI COMPLEANNO

### Ingredienti

#### Pasta:

(per uno stampo a cerchio apribile del diametro di 24 cm circa)  
 4 uova  
 150 g di zucchero  
 1 bustina di Vanillina PANEANGELI  
 1 pizzico di sale  
 130 g di farina bianca  
 70 g di Frumina PANEANGELI  
 1/2 bustina (2 cucchiaini) di LIEVITO PANE DEGLI ANGELI

#### Per farcire e decorare:

2 buste di preparato per Crema al Cioccolato PANEANGELI  
 375 ml di latte  
 250 g di burro  
 100 g di Codette PANEANGELI  
 1 confezione di decorazioni PANEANGELI  
 1 confezione di Candeline PANEANGELI

**NUMERO DI PORZIONI: 12**

**TEMPO DI PREPARAZIONE: 30-45 min.**

**TEMPO DI COTTURA: 30 minuti circa**

**GRADO DI DIFFICOLTÀ: medio**

### Preparazione

Sbattere a schiuma i tuorli (serbando le chiare) con 4 cucchiaini di acqua bollente ed aggiungere gradatamente 100 g di zucchero, vanillina e sale, sbattendo fino ad ottenere una massa cremosa. Montare le chiare a neve durissima, aggiungendo lo zucchero rimasto, metterle sopra i tuorli sbattuti e setacciarvi sopra la farina mescolata con la Frumina e, per ultimo, il LIEVITO PANE DEGLI ANGELI setacciato. Incorporare delicatamente (non sbattere) il tutto ai tuorli sbattuti.

Mettere l'impasto in uno stampo a cerchio apribile (Ø 24 cm) con il fondo foderato con carta da forno e cuocere per 30 minuti circa nella parte inferiore del forno preriscaldato (elettrico: 175-200°C; ventilato: 160-180°C; a gas: 190-210°C).

Per la crema di burro preparare la crema al cioccolato con 375 ml di latte, nel modo indicato sulla confezione. Lavorare il burro a crema ed aggiungere a cucchiainate la crema al cioccolato, mescolando fino ad ottenere una crema liscia ed omogenea.

Tagliare la torta raffreddata in 3 strati, distribuire sul primo strato un terzo della crema (serbandone 3 cucchiaini per la decorazione), ripetere l'operazione con il secondo strato. Ricomporre la torta e ricoprirla con la crema rimanente.

Distribuire le codette sul bordo e sui 2 cm esterni della superficie della torta. Completare con le decorazioni di zucchero e le candeline.





## TORTA DI ANANAS

### Ingredienti

#### Pasta:

(per uno stampo a cerchio apribile del diametro di 24 cm circa)

4 uova  
150 g di zucchero  
1 bustina di Vanillina PANEANGELI  
1 pizzico di sale  
130 g di farina bianca  
70 g di Frumina PANEANGELI  
1/2 bustina (2 cucchiaini) di LIEVITO PANE DEGLI ANGELI

#### Per farcire e decorare:

1 barattolo di ananas sciroppato da 350 g (peso sgocciolato)  
acqua quanto basta  
50 g di Frumina PANEANGELI  
100 g di zucchero  
200 g di burro  
70 g di Ciliegie candite PANEANGELI  
50 g di mandorle affettate e tostate  
Codette PANEANGELI

**NUMERO DI PORZIONI: 12**

**TEMPO DI PREPARAZIONE: 30-45 min.**

**TEMPO DI COTTURA: 30 minuti circa**

**GRADO DI DIFFICOLTÀ: medio**

### Preparazione

Sbattere a schiuma i tuorli (serbando le chiare) con 4 cucchiaini di acqua bollente ed aggiungere gradatamente 100 g di zucchero, vanillina e sale, sbattendo fino ad ottenere una massa cremosa.

Montare le chiare a neve durissima, aggiungendo lo zucchero rimasto, metterle sopra i tuorli sbattuti e setacciarvi sopra la farina mescolata con la Frumina e, per ultimo, il LIEVITO PANE DEGLI ANGELI setacciato. Incorporare delicatamente (non sbattere) il tutto ai tuorli sbattuti.

Mettere l'impasto in uno stampo a cerchio apribile (Ø 24 cm) con il fondo foderato con carta da forno e cuocere per 30 minuti circa nella parte inferiore del forno preriscaldato (elettrico: 175-200°C; ventilato: 160-180°C; a gas: 190-210°C).

Sgocciolare l'ananas, raccogliendo il succo: aggiungere acqua al succo fino ad arrivare a 250 ml di liquido.

In un pentolino stemperare la Frumina e lo zucchero con il succo d'ananas. Portare ad ebollizione e far bollire, sempre mescolando, fino a quando non si addensa un pochino. Lasciare raffreddare, mescolando ogni tanto per evitare che si formi la pellicina.

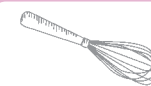
Lavorare il burro a crema e aggiungervi a cucchiainate la massa ottenuta con il succo d'ananas, raffreddata. Incorporare alla metà di questa crema 3 fette di ananas tagliate a pezzettini.

Tagliare la torta raffreddata in due strati e farcirla con la crema contenente i pezzetti di ananas.

Distribuire sulla superficie della torta la metà della crema avanzata, quindi disporvi le fette di ananas intere, lasciando un bordo di 2 cm circa.

Con una tasca da pasticciere decorare la torta con la crema rimasta, le ciliegie candite, le mandorle e le codette.





## TORTA SABRINA

### Ingredienti

#### Pasta:

(per uno stampo a cerchio apribile del diametro di 24 cm circa)

4 uova  
150 g di zucchero  
1 bustina di Vanillina PANEANGELI  
1 pizzico di sale  
130 g di farina bianca  
70 g di Frumina PANEANGELI  
1/2 bustina (2 cucchiaini) di LIEVITO PANE DEGLI ANGELI

#### Per farcire e decorare:

2 buste di preparato per Crema Pasticcera PANEANGELI  
500 ml di latte  
140 g di nocciole pelate e macinate  
150 g di burro  
25 g di Codette PANEANGELI  
1 confezione di fiori di zucchero PANEANGELI

**NUMERO DI PORZIONI: 12**

**TEMPO DI PREPARAZIONE: 30-45 min.**

**TEMPO DI COTTURA: 30 minuti circa**

**GRADO DI DIFFICOLTÀ: basso**

### Preparazione

Sbattere a schiuma i tuorli (serbando le chiare) con 4 cucchiaini di acqua bollente ed aggiungere gradatamente 100 g di zucchero, vanillina e sale, sbattendo fino ad ottenere una massa cremosa. Montare le chiare a neve durissima, aggiungendo lo zucchero rimasto, metterle sopra i tuorli sbattuti e setacciarvi sopra la farina mescolata con la Frumina e, per ultimo, il LIEVITO PANE DEGLI ANGELI setacciato. Incorporare delicatamente (non sbattere) il tutto ai tuorli sbattuti.

Mettere l'impasto in uno stampo a cerchio apribile (Ø 24 cm) con il fondo foderato con carta da forno e cuocere per 30 minuti circa nella parte inferiore del forno preriscaldato (elettrico: 175-200°C; ventilato: 160-180°C; a gas: 190-210°C).

Preparare la crema pasticcera con 500 ml di latte come indicato sulla confezione ed incorporarvi 75 g di nocciole pelate e macinate.

Lavorare il burro a crema ed aggiungervi a cucchiainate la crema pasticcera, mescolando fino ad ottenere una crema di burro liscia e omogenea.

Tagliare la torta raffreddata in 3 strati, distribuire sul primo strato un terzo della crema, ripetere l'operazione con il secondo strato e ricomporre la torta.

Ricoprire la torta con la crema rimanente. Mettere un piattino capovolto al centro della torta e cospargere il bordo e la superficie libera con le nocciole rimaste.

Togliere il piattino e decorare il centro della torta con le codette e i fiori di zucchero.





## TORTA BIANCANEVE

### Ingredienti

#### Pasta:

(per uno stampo a cerchio apribile del diametro di 24 cm circa)

4 uova  
150 g di zucchero  
1 bustina di Vanillina PANEANGELI  
1 pizzico di sale  
130 g di farina bianca  
70 g di Frumina PANEANGELI  
1/2 bustina (2 cucchiaini) di LIEVITO PANEANGELI

#### Per la farcitura e la decorazione:

75 ml di acqua  
25 g di zucchero  
3 cucchiaini di maraschino  
1 busta di preparato per Crema Pasticcera PANEANGELI  
300 ml di latte  
200 g di confettura rossa  
300 g di Zucchero al velo PANEANGELI  
4-5 cucchiaini di acqua  
70 g di Cedro candito PANEANGELI  
1 confezione di fiori di zucchero PANEANGELI

**NUMERO DI PORZIONI: 12**

**TEMPO DI PREPARAZIONE: 30-45 min.**

**TEMPO DI COTTURA: 30 minuti circa**

**GRADO DI DIFFICOLTÀ: medio**

### Preparazione

Sbattere a schiuma i tuorli (serbando le chiare) con 4 cucchiaini di acqua bollente ed aggiungere gradatamente 100 g di zucchero, vanillina e sale, sbattendo fino ad ottenere una massa cremosa. Montare le chiare a neve durissima, aggiungendo lo zucchero rimasto, metterle sopra i tuorli sbattuti e setacciarvi sopra la farina mescolata con la Frumina e, per ultimo, il LIEVITO PANEANGELI setacciato. Incorporare delicatamente (non sbattere) il tutto ai tuorli sbattuti.

Mettere l'impasto in uno stampo a cerchio apribile (Ø 24 cm) con il fondo foderato con carta da forno e cuocere per 30 minuti circa nella parte inferiore del forno preriscaldato (elettrico: 175-200°C; ventilato: 160-180°C; a gas: 190-210°C)

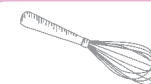
Per bagnare la torta, portare ad ebollizione acqua e zucchero, lasciare raffreddare e aggiungere il maraschino.

Preparare la crema pasticcera con il latte come indicato sulla confezione.

Tagliare la torta raffreddata in 3 strati, distribuire sul primo strato la metà della bagna, della confettura e della crema, ripetere l'operazione con il secondo strato e ricomporre la torta.

Preparare la glassa con lo zucchero al velo e l'acqua seguendo le istruzioni riportate sulla confezione e distribuirla sulla torta. Decorare la torta con il cedro candito e i fiori di zucchero.





## TORTA DELIZIOSA

### Ingredienti

#### Pasta:

(per uno stampo a cerchio apribile del diametro di 24 cm circa)

4 uova  
150 g di zucchero  
1 bustina di Vanillina PANEANGELI  
1 pizzico di sale  
130 g di farina bianca  
70 g di Frumina PANEANGELI  
1/2 bustina (2 cucchiaini) di LIEVITO PANE DEGLI ANGELI

#### Per farcire e decorare:

50 ml di acqua  
50 g di zucchero  
5 cucchiaini di alchermes  
2 buste di preparato per Crema al Cioccolato PANEANGELI  
500 ml di latte  
4 cucchiaini rasi di caffè solubile  
2 cucchiaini di maraschino  
1 confezione di Codette PANEANGELI

**NUMERO DI PORZIONI: 12**

**TEMPO DI PREPARAZIONE: 30-45 min.**

**TEMPO DI COTTURA: 30 minuti circa**

**GRADO DI DIFFICOLTÀ: medio**

### Preparazione

Sbattere a schiuma i tuorli (serbando le chiare) con 4 cucchiaini di acqua bollente ed aggiungere gradatamente 100 g di zucchero, vanillina e sale, sbattendo fino ad ottenere una massa cremosa. Montare le chiare a neve durissima, aggiungendo lo zucchero rimasto, metterle sopra i tuorli sbattuti e setacciarvi sopra la farina mescolata con la Frumina e, per ultimo, il LIEVITO PANE DEGLI ANGELI setacciato. Incorporare delicatamente (non sbattere) il tutto ai tuorli sbattuti.

Mettere l'impasto in uno stampo a cerchio apribile (Ø 24 cm) con il fondo foderato con carta da forno e cuocere per 30 minuti circa nella parte inferiore del forno preriscaldato (elettrico: 175-200°C; ventilato: 160-180°C; a gas: 190-210°C)

Per bagnare la torta, portare ad ebollizione acqua e zucchero, lasciare raffreddare e aggiungere l'alchermes.

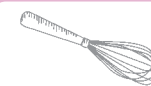
Preparare la crema al cioccolato con il latte come indicato sulla confezione e sciogliervi il caffè.

Tagliare la torta raffreddata in 2 strati, bagnare lo strato inferiore con la metà della bagna, spalmarvi la metà della crema e cospargerla di maraschino.

Ricoprire la torta, bagnarla e ricoprirla con la crema rimasta. Con i rebbi di una forchetta disegnare delle strisce ondulate sulla superficie della crema. Terminare la decorazione cospargendo il bordo della torta con le codette.







## TORTA MOCCA

### Ingredienti

#### Pasta:

(per uno stampo a cerchio apribile del diametro di 24 cm circa)

4 uova  
150 g di zucchero  
1 bustina di Vanillina PANEANGELI  
1 pizzico di sale  
130 g di farina bianca  
70 g di Frumina PANEANGELI  
1/2 bustina (2 cucchiaini) di LIEVITO PANE DEGLI ANGELI

#### Per farcire e decorare:

250 ml di latte  
30 g di Frumina PANEANGELI  
10 g di cacao amaro  
75 g di zucchero  
3 cucchiaini di caffè solubile  
150 g di burro  
1 confezione di Glassa al cacao PANEANGELI  
16 chicchi di caffè

**NUMERO DI PORZIONI: 12**

**TEMPO DI PREPARAZIONE: 30-45 min.**

**TEMPO DI COTTURA: 30 minuti circa**

**GRADO DI DIFFICOLTÀ: medio**

### Preparazione

Sbattere a schiuma i tuorli (serbando le chiare) con 4 cucchiaini di acqua bollente ed aggiungere gradatamente 100 g di zucchero, vanillina e sale, sbattendo fino ad ottenere una massa cremosa.

Montare le chiare a neve durissima, aggiungendo lo zucchero rimasto, metterle sopra i tuorli sbattuti e setacciarvi sopra la farina mescolata con la Frumina e, per ultimo, il LIEVITO PANE DEGLI ANGELI setacciato. Incorporare delicatamente (non sbattere) il tutto ai tuorli sbattuti.

Mettere l'impasto in uno stampo a cerchio apribile (Ø 24 cm) con il fondo foderato con carta da forno e cuocere per 30 minuti circa nella parte inferiore del forno preriscaldato (elettrico: 175-200°C; ventilato: 160-180°C; a gas: 190-210°C).

Per la farcitura, stemperare con 4 cucchiaini di latte la Frumina mescolata e setacciata con il cacao e lo zucchero. Mettere a bollire il latte rimasto, incorporarlo alla massa stemperata e riportare il tutto ad ebollizione, mescolando continuamente.

Togliere dal fuoco, incorporare il caffè e lasciare raffreddare, mescolando ogni tanto per evitare che si formi la pellicina.

Lavorare il burro a crema ed aggiungere a cucchiaiate la massa raffreddata.

Tagliare la torta raffreddata in 3 strati, distribuire sul primo strato un terzo della crema, ripetere l'operazione con il secondo strato e ricomporre la torta.

Sciogliere la glassa al cacao come indicato sulla confezione e distribuirlo sulla superficie della torta.

Con l'aiuto di una tasca da pasticciere con bocchetta a stella decorare la torta con la crema rimasta e completare con i chicchi di caffè.





## TORTA GLACÉE

### Ingredienti

#### Pasta:

(per uno stampo a cerchio apribile del diametro di 24 cm circa)

4 uova  
150 g di zucchero  
1 bustina di Vanillina PANEANGELI  
1 pizzico di sale  
130 g di farina bianca  
70 g di Frumina PANEANGELI  
1/2 bustina (2 cucchiaini) di LIEVITO PANE DEGLI ANGELI

#### Per farcire e decorare:

1 busta di preparato per Crema al Cioccolato PANEANGELI  
250 ml di latte  
2 cucchiaini di maraschino  
300 g di Zucchero al velo PANEANGELI  
1 fialetta di Aroma Rum PANEANGELI  
1 cucchiaino di cacao amaro

**NUMERO DI PORZIONI: 12**

**TEMPO DI PREPARAZIONE: 30-45 min.**

**TEMPO DI COTTURA: 30 minuti circa**

**GRADO DI DIFFICOLTÀ: medio**

### Preparazione

Sbattere a schiuma i tuorli (serbando le chiare) con 4 cucchiaini di acqua bollente e aggiungere gradatamente 100 g di zucchero, vanillina e sale, sbattendo fino ad ottenere una massa cremosa.

Montare le chiare a neve durissima, aggiungendo lo zucchero rimasto, metterle sopra i tuorli sbattuti e setacciarvi sopra la farina mescolata con la Frumina e, per ultimo, il LIEVITO PANE DEGLI ANGELI setacciato. Incorporare delicatamente (non sbattere) il tutto ai tuorli sbattuti.

Mettere l'impasto in uno stampo a cerchio apribile (Ø 24 cm) con il fondo foderato con carta da forno e cuocere per 30 minuti circa nella parte inferiore del forno preriscaldato (elettrico: 175-200°C; ventilato: 160-180°C; a gas: 190-210°C).

Preparare la crema al cioccolato con il latte come indicato sulla confezione ed incorporarvi il maraschino.

Tagliare la torta raffreddata in 2 strati, farcirla con la crema al cioccolato e ricomporre la torta.

Preparare la glassa stemperando lo zucchero al velo con l'aroma rum e 3-4 cucchiaini di acqua.

Distribuire la glassa sul bordo e sulla superficie della torta (serbandone 1 cucchiaino per la decorazione).

Incorporare il cacao alla glassa rimasta e con un conetto di carta da forno disegnare una spirale partendo dal centro della torta.

Con un bastoncino di legno incidere la glassa formando dei raggi, in modo da ottenere 12 fette di torta.





## TORTA DI FRAGOLE

### Ingredienti

#### Pasta:

(per uno stampo a cerchio apribile del diametro di 24 cm circa)

4 uova  
150 g di zucchero  
1 bustina di Vanillina PANEANGELI  
1 pizzico di sale  
130 g di farina bianca  
70 g di Frumina PANEANGELI  
1/2 bustina (2 cucchiaini) di LIEVITO PANE DEGLI ANGELI

#### Per farcire e decorare:

600 g di fragole  
75 g di zucchero  
1 cucchiaino di maraschino  
500 ml di panna da montare

**NUMERO DI PORZIONI: 12**

**TEMPO DI PREPARAZIONE: 30 min. circa**

**TEMPO DI COTTURA: 30 minuti circa**

**GRADO DI DIFFICOLTÀ: medio**

### Preparazione

Sbattere a schiuma i tuorli (serbando le chiare) con 4 cucchiaini di acqua bollente e aggiungere gradatamente 100 g di zucchero, vanillina e sale, sbattendo fino ad ottenere una massa cremosa.

Montare le chiare a neve durissima, aggiungendo lo zucchero rimasto, metterle sopra i tuorli sbattuti e setacciarvi sopra la farina mescolata con la Frumina e, per ultimo, il LIEVITO PANE DEGLI ANGELI setacciato. Incorporare delicatamente (non sbattere) il tutto ai tuorli sbattuti.

Mettere l'impasto in uno stampo a cerchio apribile (Ø 24 cm) con il fondo foderato con carta da forno e cuocere per 30 minuti circa nella parte inferiore del forno preriscaldato (elettrico: 175-200°C; ventilato: 160-180°C; a gas: 190-210°C)

Per il ripieno, pulire e lavare bene le fragole, tenerne da parte 20 intere (piccole) per la decorazione finale, quindi tagliare a fette le rimanenti, cospargerle con 50 g di zucchero, il maraschino e lasciarle riposare per 1/2 ora circa.

Tagliare la torta raffreddata in 2 strati. Distribuire le fragole preparate sullo strato inferiore. Montare la panna con lo zucchero rimasto e spalmarne un terzo sullo strato di fragole.

Ricomporre la torta e ricoprire la superficie con un altro terzo di panna.

Segnare con il coltello 12 fette. Con una tasca da pasticciere decorare la torta con la panna rimasta e le fragole intere.





## TORTA LUISA

### Ingredienti

#### Pasta:

(per uno stampo a cerchio apribile del diametro di 24 cm circa)

4 uova

150 g di zucchero

1 bustina di Vanillina PANEANGELI

1 pizzico di sale

80 g di farina bianca

70 g di Frumina PANEANGELI

30 g di cacao amaro

1/2 bustina (2 cucchiaini) di LIEVITO PANE DEGLI ANGELI

#### Per farcire e decorare:

1 noce di burro

75 g di zucchero

150 g di mandorle pelate e tritate

2 buste di Crema Chantilly PANEANGELI

400 ml di latte

**NUMERO DI PORZIONI: 12**

**TEMPO DI PREPARAZIONE: 30-45 min.**

**TEMPO DI COTTURA: 30 minuti circa**

**GRADO DI DIFFICOLTÀ: medio**

### Preparazione

Sbattere a schiuma i tuorli (serbando le chiare) con 4 cucchiari di acqua bollente e aggiungere gradatamente 100 g di zucchero, vanillina e sale, sbattendo fino ad ottenere una massa cremosa.

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

Incorporare delicatamente (non sbattere) il tutto ai tuorli sbattuti. Mettere l'impasto in uno stampo a cerchio apribile (Ø 24 cm) con il fondo foderato con carta da forno e cuocere per 30 minuti circa nella parte inferiore del forno preriscaldato (elettrico: 175-200°C; ventilato: 160-180°C; a gas: 190-210°C).

Per il croccante della copertura, sciogliere in un pentolino burro e zucchero e riscaldare, sempre mescolando, fino a quando lo zucchero avrà assunto un colore dorato.

Aggiungere le mandorle tritate e mescolare finché queste saranno diventate brune.

Stendere la massa sulla lastra del forno pennellata con olio e, una volta raffreddata, tritarla bene.

Preparare la crema Chantilly con il latte freddo come indicato sulla confezione. Tagliare la torta raffreddata in 3 strati, distribuire sul primo strato un terzo della crema, ripetere l'operazione con il secondo strato e ricomporre la torta.

Distribuire la crema rimasta sulla superficie e sul bordo della torta.

Distribuire il croccante su tutta la superficie.





## TORTA PARADISO

### Ingredienti

#### Pasta:

(per uno stampo a cerchio apribile del diametro di 24 cm circa)

4 uova

150 g di zucchero

1 bustina di Vanillina PANEANGELI

1 fialetta di Aroma Limone PANEANGELI

1 pizzico di sale

100 g di farina bianca

100 g di Frumina PANEANGELI

1/2 bustina (2 cucchiaini) di LIEVITO PANE DEGLI ANGELI

100 g di burro o margarina (oppure 4 cucchiaini di olio di semi)

#### Per cospargere:

Zucchero al velo PANEANGELI

**NUMERO DI PORZIONI: 12**

**TEMPO DI PREPARAZIONE: 15 min. circa**

**TEMPO DI COTTURA: 30 minuti circa**

**GRADO DI DIFFICOLTÀ: basso**

### Preparazione

Sbattere a schiuma i tuorli (serbando le chiare) con 4 cucchiaini di acqua bollente, aggiungere gradatamente 100 g di zucchero, vanillina, aroma, sale e sbattere fino ad ottenere una massa cremosa.

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

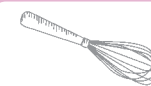
Incorporare delicatamente (non sbattere) il tutto, aggiungendo a piccole dosi il burro liquefatto tiepido (o l'olio).

Mettere l'impasto in uno stampo a cerchio apribile (Ø 24 cm) con il fondo foderato con carta da forno e cuocere per 30 minuti circa nella parte inferiore del forno preriscaldato (elettrico: 175-200°C; ventilato: 160-180°C; a gas: 190-210°C).

Cospargere di zucchero al velo la torta raffreddata.

Volendo ottenere una decorazione originale, appoggiare un modello di carta ritagliata sulla superficie della torta. Cospargere abbondantemente di zucchero al velo e togliere poi delicatamente il modello.





## TORTA DI CAROTE

### Ingredienti

#### Pasta:

(per uno stampo a cerchio apribile del diametro di 26 cm circa)

5 uova  
250 g di zucchero  
1 pizzico di sale  
1 bustina di Vanillina *PANEANGELI*  
1 limone  
250 g di carote novelle grattugiate e strizzate  
100 g di farina bianca  
50 g di Frumina *PANEANGELI*  
200 g di mandorle pelate e tritate  
1/2 bustina (2 cucchiaini) di LIEVITO PANE DEGLI ANGELI

#### Per farcire e decorare:

Zucchero al velo *PANEANGELI*  
1 cucchiaio di marmellata  
1 confezione di Fiori di zucchero *PANEANGELI*  
4 rondelle di carota

**NUMERO DI PORZIONI: 16**

**TEMPO DI PREPARAZIONE: 30-45 min.**

**TEMPO DI COTTURA: 45-55 minuti**

**GRADO DI DIFFICOLTÀ: basso**

### Preparazione

Sbattere a schiuma i tuorli (serbando le chiare) con 170 g di zucchero. Aggiungere gradatamente sale, vanillina, la scorza grattugiata ed il succo del limone, continuando a sbattere fino ad ottenere una massa cremosa. Quindi incorporarvi le carote.

Montare le chiare a neve durissima, aggiungendo lo zucchero rimasto, metterle sopra i tuorli sbattuti e setacciarvi sopra la farina mescolata con la Frumina, le mandorle e, per ultimo, il LIEVITO PANE DEGLI ANGELI setacciato. Incorporare delicatamente (non sbattere) il tutto ai tuorli sbattuti.

Mettere l'impasto in uno stampo a cerchio apribile (Ø 26 cm) con il fondo foderato con carta da forno e cuocere per 45-55 minuti nella parte inferiore del forno preriscaldato (elettrico e a gas: 180-200°C; ventilato: 160-190°C).

Cospargere di zucchero al velo la superficie della torta raffreddata.

Spalmare la marmellata sul fondo dei fiori di zucchero e delle rondelle di carota e disporli sulla superficie della torta.





## TORTA ALLA CREMA D'ARANCIA

### Ingredienti

#### Pasta:

(per uno stampo a cerchio apribile del diametro di 24 cm circa)

4 uova  
150 g di zucchero  
1 bustina di Vanillina PANEANGELI  
1 pizzico di sale  
100 g di farina bianca  
100 g di Frumina PANEANGELI  
1/2 bustina (2 cucchiaini) di LIEVITO PANE DEGLI ANGELI

#### Per farcire e decorare:

600 g di panna da montare  
1 arancia  
1 cucchiaino di succo di limone  
50 g di Zucchero al velo PANEANGELI  
3 bustine di Pannafix PANEANGELI  
2-3 cucchiaini di marmellata d'arancia (passata al setaccio)  
50 g mandorle tostate e tritate (o croccante)  
1 fetta di arancia candita (o fresca)

**NUMERO DI PORZIONI: 12**

**TEMPO DI PREPARAZIONE: 30-45 min.**

**TEMPO DI COTTURA: 30 minuti circa**

**GRADO DI DIFFICOLTÀ: basso**

### Preparazione

Sbattere a schiuma i tuorli (serbando le chiare) con 2 cucchiaini di acqua bollente e aggiungere gradatamente 100 g di zucchero, vanillina e sale, sbattendo fino ad ottenere una massa cremosa.

Montare le chiare a neve durissima, aggiungendo lo zucchero rimasto, metterle sopra i tuorli sbattuti e setacciarvi sopra la farina mescolata con la Frumina e, per ultimo, il LIEVITO PANE DEGLI ANGELI setacciato. Incorporare delicatamente (non sbattere) il tutto ai tuorli sbattuti.

Mettere l'impasto in uno stampo a cerchio apribile (Ø 24 cm) con il fondo foderato con carta da forno e cuocere per 30 minuti circa nella parte inferiore del forno preriscaldato (elettrico: 175-200°C; ventilato: 160-180°C; a gas: 190-210°C).

Aggiungere alla panna 5 cucchiaini di succo d'arancia mescolato con quello di limone. Sbattere per circa 1 minuto ed aggiungere la scorza grattugiata dell'arancia, lo zucchero al velo, il Pannafix e continuare a sbattere fino a montare il tutto.

Mettere la crema in frigorifero.

Tagliare la torta raffreddata in 3 strati. Spalmare sullo strato inferiore la metà della marmellata e un terzo della crema, ripetere l'operazione con il secondo strato e ricomporre la torta.

Distribuire la crema rimasta sulla superficie e sul bordo della torta. Cospargere di mandorle il bordo della torta e decorarla con la fetta di arancia.





## TORTA AGLI AMARETTI

### Ingredienti

#### Pasta:

(per uno stampo a cerchio apribile del diametro di 24 cm circa)

4 uova  
170 g di zucchero  
1 bustina di Vanillina PANEANGELI  
1 fialetta di Aroma Mandorla PANEANGELI  
1 pizzico di sale  
125 g di farina bianca  
75 g di Frumina PANEANGELI  
120 g di amaretti macinati  
1/2 bustina (2 cucchiaini) di LIEVITO PANE DEGLI ANGELI  
100 g di burro

#### Per farcire e decorare:

2 buste di preparato per Crema al Cioccolato PANEANGELI  
500 ml di latte  
Zucchero al velo PANEANGELI  
40-50 g di amaretti piccoli

**NUMERO DI PORZIONI: 12**

**TEMPO DI PREPARAZIONE: 30-45 min.**

**TEMPO DI COTTURA: 35-45 minuti**

**GRADO DI DIFFICOLTÀ: basso**

### Preparazione

Sbattere a schiuma i tuorli (serbando le chiare) con 4 cucchiaini di acqua bollente, aggiungere gradatamente 130 g di zucchero, vanillina, aroma, sale e sbattere fino ad ottenere una massa cremosa.

Montare le chiare a neve durissima, unendovi lo zucchero rimasto, metterle sopra i tuorli sbattuti e setacciarvi sopra la farina mescolata con la Frumina e gli amaretti e, per ultimo il LIEVITO PANE DEGLI ANGELI setacciato.

Incorporare delicatamente (non sbattere) il tutto, aggiungendo a piccole dosi il burro liquefatto tiepido.

Mettere l'impasto in uno stampo a cerchio apribile (Ø 24 cm) con il fondo foderato con carta da forno e cuocere per 35-45 minuti circa nella parte inferiore del forno preriscaldato (elettrico: 175-200°C; ventilato: 160-180°C; a gas: 190-210°C).

Preparare la crema al cioccolato con il latte come indicato sulla confezione.

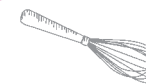
Tagliare la torta raffreddata in 3 strati, distribuire sul primo strato un terzo della crema, ripetere l'operazione con il secondo strato e ricomporre la torta.

Distribuire sul bordo della torta la crema rimanente (serbandone 2 cucchiaini per fare aderire gli amaretti) e cospargere la torta di zucchero al velo.

Decorare con gli amaretti, facendoli aderire alla torta con la crema rimanente.







Questo tipo d'impasto viene utilizzato per la preparazione di rotoli, paste o torte con forme particolari.

Si tratta di un impasto soffice molto simile al Pan di Spagna, a base di uova montate. La differenza consiste nel fatto che l'impasto del rotolo risulta più basso rispetto al Pan di Spagna, viene cotto in una lastra da forno e, dopo la cottura, viene capovolto su un canovaccio cosparso con zucchero e arrotolato.

Se la farcitura del rotolo è composta semplicemente da marmellata, si può farcire il rotolo immediatamente dopo che è uscito dal forno, quando è ancora caldo.

Se invece la farcitura è composta da creme, ricotta o panna, è bene arrotolare l'impasto e aspettare il raffreddamento del rotolo prima della sua farcitura.

### La preparazione della pasta

“Sbattere i tuorli a schiuma unitamente all'acqua bollente ed aggiungere gradatamente i due terzi dello zucchero, continuando a sbattere fino ad ottenere una massa cremosa. Quindi aggiungere aromi e sale. Montare le chiare d'uovo a neve durissima e poi, sempre sbattendo, aggiungere lo zucchero rimasto. La neve deve risultare tanto consistente che un taglio di coltello resti visibile.

Mettere la neve sopra i tuorli sbattuti, indi setacciarvi sopra la farina preventivamente mescolata con Frumina e, per ultimo, il LIEVITO PANE DEGLI ANGELI setacciato. Incorporare delicatamente (non sbattere) il tutto ai tuorli sbattuti. Distribuire l'impasto su una lastra del forno foderata con carta da forno”.





### Le singole fasi di preparazione del rotolo di pasta Margherita

- 1.** La lastra del forno deve essere foderata con carta da forno. A questo scopo, pennellare la lastra in 3-4 punti con burro molle e premervi bene contro la carta. Per evitare che la pasta coli dalla lastra, formare un bordo rialzato di carta da forno sul lato anteriore della lastra. Con l'aiuto di un raschietto (o un cucchiaio), spalmare la pasta sulla lastra così preparata fino a raggiungere lo spessore di circa 1 cm.
- 2.** Non appena sfornato il dolce, staccarlo dai bordi della lastra e dal bordo di carta con un coltello. Sollevare il dolce con l'aiuto della carta attaccata e capovolgerlo su un canovaccio precedentemente cosparso di zucchero.
- 3.** Pennellare con acqua fredda la carta attaccata alla pasta e staccarla cautamente ma in fretta. Poi tagliare tutto intorno alla pasta un bordo di 1 cm, per poter meglio arrotolare il dolce.
- 4.** Se il rotolo viene farcito con marmellata, spalmarla subito sul dolce, con l'aiuto di un raschietto oppure con il dorso di un cucchiaino. La marmellata deve coprire uniformemente tutta la superficie del dolce.
- 5.** Arrotolare il dolce dal lato più corto (o lungo secondo le indicazioni della ricetta).  
Il rotolo deve essere formato prima che il dolce si raffreddi, per evitare che la superficie si screpoli nel movimento. Se la farcitura è composta da crema, ricotta o panna, srotolare l'impasto raffreddato, spalmare uniformemente la farcitura su tutta la superficie e riarrotolarlo.





## ROTOLO PARADISO

### Ingredienti

#### Pasta:

3 uova  
150 g di zucchero  
1 bustina di Vanillina PANEANGELI  
1 pizzico di sale  
100 g di farina bianca  
50 g di Frumina PANEANGELI  
1/2 bustina (2 cucchiaini) di LIEVITO PANE  
DEGLI ANGELI

#### Per farcire e cospargere:

250 g di marmellata  
Zucchero al velo PANEANGELI

NUMERO DI PORZIONI: 16

TEMPO DI PREPARAZIONE: 15-30 min.

TEMPO DI COTTURA: 10-15 min. circa

GRADO DI DIFFICOLTÀ: basso

### Preparazione

Sbattere a schiuma i tuorli (serbando le chiare) con 3 cucchiaini di acqua bollente, aggiungere gradatamente 100 g di zucchero, vanillina e sale, continuando a sbattere fino ad ottenere una massa cremosa.

Montare le chiare a neve durissima, unendovi lo zucchero rimasto, metterle sopra i tuorli sbattuti, quindi setacciarvi sopra la farina mescolata con la Frumina e, per ultimo, il LIEVITO PANE DEGLI ANGELI setacciato. Incorporare delicatamente il tutto.

Distribuire l'impasto sulla lastra del forno (30x40 cm) foderata con carta da forno e cuocere per 10-15 minuti nella parte media del forno preriscaldato (elettrico: 180-200°C, ventilato: 160-180°C, a gas: 200-220°C).

Sfornare il dolce, capovolgerlo su un canovaccio cosperso di zucchero e staccare la carta da forno. Quindi tagliare via i bordi del dolce (1 cm circa), spalmarvi la marmellata, arrotolarlo dal lato più lungo e lasciarlo raffreddare.

Prima di servire, cospargere il rolo di zucchero al velo.





## TRONCO DI NATALE

### Ingredienti

#### Pasta:

4 uova  
150 g di zucchero  
1 bustina di Vanillina PANEANGELI  
1 pizzico di sale  
80 g di farina bianca  
50 g di Frumina PANEANGELI  
1/2 bustina (2 cucchiaini) di LIEVITO PANE DEGLI ANGELI

#### Per farcire e decorare:

5 cucchiaini d'acqua  
50 g di zucchero  
5 cucchiaini di liquore a piacere  
2 buste di preparato per Crema al Cioccolato PANEANGELI  
500 ml di latte  
250 g di burro

**NUMERO DI PORZIONI: 16**

**TEMPO DI PREPARAZIONE: 45-60 min.**

**TEMPO DI COTTURA: 10-15 min. circa**

**GRADO DI DIFFICOLTÀ: medio**

### Preparazione

Sbattere a schiuma i tuorli (serbando le chiare) con 4 cucchiaini di acqua bollente, aggiungere gradatamente 100 g di zucchero, vanillina e sale, continuando a sbattere fino ad ottenere una massa cremosa. Montare le chiare a neve durissima, unendovi lo zucchero rimasto, metterle sopra i tuorli sbattuti, quindi setacciarvi sopra la farina mescolata con la Frumina e, per ultimo, il LIEVITO PANE DEGLI ANGELI setacciato. Incorporare delicatamente il tutto.

Distribuire l'impasto sulla lastra del forno (30x40 cm) foderata con carta da forno e cuocere per 10-15 minuti nella parte media del forno preriscaldato (elettrico: 180-200°C; ventilato: 160-180°C; a gas: 200-220°C).

Capovolgere il dolce su un canovaccio cosperso di zucchero, staccare la carta da forno e tagliare via i bordi del dolce (1 cm circa). Arrotolarlo dal lato più lungo e farlo raffreddare.

Per bagnare il tronco, portare ad ebollizione acqua e zucchero, lasciare raffreddare e aggiungere il liquore.

Preparare la crema al cioccolato con il latte come indicato sulle istruzioni. Lavorare il burro a crema ed aggiungere a cucchiaiate la crema al cioccolato, mescolando fino ad ottenere una crema di burro liscia e omogenea.

Srotolare il dolce, bagnarlo con lo sciroppo al liquore, spalmarvi la metà della crema e riarrotolarlo.

Tagliare in sbieco le due estremità del rotolo (serviranno per formare i rami).

Ricoprire il dolce con la crema, appoggiarvi le due estremità tenute da parte e ricoprirle con la crema rimanente.

Con i rebbi di una forchetta praticare delle righe su tutta la superficie del dolce, dandogli l'aspetto di un tronco.





## TORTINE AL PUNCH

### Ingredienti

#### Pasta:

3 uova  
150 g di zucchero  
1 bustina di Vanillina PANEANGELI  
1 pizzico di sale  
100 g di farina bianca  
50 g di Frumina PANEANGELI  
1/2 bustina (2 cucchiaini) di LIEVITO PANE DEGLI ANGELI

#### Per farcire e decorare:

scarti di pasta cotta ottenuti dal ritaglio delle tortine  
1 cucchiaino di cioccolato fondente grattugiato  
200 g di confettura di ribes  
3-4 cucchiaini di rum  
Zucchero al velo PANEANGELI  
12 Ciliegie candite PANEANGELI

**NUMERO DI PORZIONI: 12**

**TEMPO DI PREPARAZIONE: 30-45 min.**

**TEMPO DI COTTURA:**

**10-15 minuti circa per l'impasto  
più 15 minuti per i ritagli**

**GRADO DI DIFFICOLTÀ: basso**

### Preparazione

Sbattere a schiuma i tuorli (serbando le chiare) con 3 cucchiaini di acqua bollente, aggiungere gradatamente 100 g di zucchero, vanillina e sale, continuando a sbattere fino ad ottenere una massa cremosa.

Montare le chiare a neve durissima, unendovi lo zucchero rimasto, metterle sopra i tuorli sbattuti, quindi setacciarvi sopra la farina mescolata con la Frumina e, per ultimo, il LIEVITO PANE DEGLI ANGELI setacciato. Incorporare delicatamente il tutto.

Distribuire l'impasto sulla lastra del forno (30x40 cm) foderata con carta da forno e cuocere per 10-15 minuti nella parte media del forno preriscaldato (elettrico: 180-200°C; ventilato: 160-180°C; a gas: 200-220°C).

Capovolgere il dolce su un canovaccio cosparso di zucchero, togliere la carta e lasciare raffreddare. Ritagliare dal dolce 24 dischi del diametro di 5 cm circa.

Mettere gli scarti rimasti sulla lastra del forno e tostarli per 15 minuti nella parte media del forno preriscaldato a 100°C.

Per il ripieno, sbriciolare finemente i ritagli (come pangrattato), metterli in una terrina e mescolarli con cioccolato grattugiato, confettura e tanto rum da ottenere una crema spalmabile.

Spalmare la crema (serbandone 1 cucchiaino per le ciliegie) sul lato inferiore della metà dei dischi e sovrapporvi gli altri, sempre dal lato inferiore.

Cospargere di zucchero al velo le tortine ripiene e porvi al centro, attaccandole con un po' di crema, le ciliegie candite tagliate a metà.





# Preparazione della pasta Bignè

Si tratta di una pasta con cottura iniziale sul fuoco di un liquido, sia esso acqua o latte, sale e burro. Una volta raggiunta la bollitura, si uniscono farina e/o amido e si mescola fino a raggiungere un impasto simile a quello della "polenta", al quale vengono poi aggiunte le uova e, una volta che l'impasto si è raffreddato, il LIEVITO PANE DEGLI ANGELI.

Questa particolare preparazione permette, con la successiva cottura in forno, di sviluppare la struttura tipica dei bignè.

### La preparazione della pasta

"Portare acqua, burro (margarina) e sale ad ebollizione, preferibilmente in una pentola a manico lungo, quindi toglierla dal fuoco e versarvi, tutta in una volta, la farina setacciata. Mescolare il tutto con un cucchiaio di legno fino ad ottenere una palla compatta e liscia e riscaldare nuovamente per un minuto, sempre mescolando.

Mettere subito la palla ancora calda in una terrina ed aggiungervi un uovo alla volta. Cessare l'aggiunta delle uova quando la pasta assume un aspetto di forte lucentezza e cade pesantemente dal mestolo, formando lunghe punte.

Per ultimo incorporare il LIEVITO PANE DEGLI ANGELI setacciato all'impasto raffreddato."

### Le singole lavorazioni

1. **"Portare acqua fredda, burro (margarina) e sale ad ebollizione, preferibilmente in una pentola a manico lungo, quindi toglierla dal fuoco e versarvi, tutta in una volta, la farina setacciata..."**

È importante che la farina, cuocendo, non faccia grumi. Per questo si toglie la pentola con il liquido dal fuoco e vi si versa la farina setacciata, tutta in una volta (non aggiungere mai la farina lentamente).





**2. "...Mescolare il tutto con un cucchiaino di legno fino ad ottenere una palla liscia e compatta..."**

Non appena la farina è a contatto con l'acqua bollente, mescolare rapidamente con un cucchiaino di legno, fino ad ottenere una palla liscia e compatta.

**3. "...e riscaldare nuovamente per un minuto, sempre mescolando..."**

La pasta, scaldandosi diventa più consistente: è riscaldata a sufficienza quando si forma una sottile pellicola sul fondo della pentola.

**4. "...Mettere subito la palla ancora calda in una terrina ed aggiungervi un uovo alla volta. Cessare l'aggiunta delle uova quando la pasta assume un aspetto di forte lucentezza e cade pesantemente dal cucchiaino, formando lunghe punte..."**

Aprire un uovo per volta, metterlo prima in una tazzina per controllarne la freschezza, quindi aggiungerlo alla pasta ancora calda. È importante aggiungere un uovo alla volta, per incorporarlo alla pasta.

Poiché le uova hanno dimensioni diverse, bisogna provare la consistenza della pasta prima di aggiungere l'ultimo uovo: se la pasta ha già assunto un aspetto di forte lucentezza e cade pesantemente dal cucchiaino, formando lunghe punte, tralasciare l'aggiunta dell'ultimo uovo, in quanto la pasta troppo liquida farebbe sfomare il dolce.

Altrimenti frullare l'ultimo uovo e adoperarne solo quel tanto che basta per ottenere la consistenza sopra indicata.





**5. “...Per ultimo incorporare il LIEVITO PANE DEGLI ANGELI setacciato all’impasto raffreddato.”**

Prima della cottura, il lievito non deve per nessun motivo venire a contatto diretto con ingredienti caldi. Si sprigionerebbe anzitempo la sua forza lievitante e l’effetto andrebbe perduto. Per questo, per la pasta bignè, il lievito deve essere incorporato per ultimo, quando l’impasto è raffreddato.

**6. Volendo preparare dei bignè, disporre la pasta sulla lastra del forno foderata con carta da forno o imburata ed infarinata, formando ciascuna dose con l’aiuto di due cucchiaini da tè oppure con la tasca da pasticciare.**

Se la pasta deve essere frita in olio, dosarla con due cucchiaini da tè.

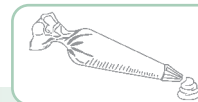
### La cottura della pasta Bignè

Per la cottura della pasta bignè attenersi alle indicazioni di ciascuna ricetta.

Soltanto verso la fine del tempo di cottura, quando si avverte un forte odore di farina tostata, si può aprire cautamente il forno per vedere se i dolci sono cotti. Non aprire prima il forno, altrimenti i dolci si schiacciano.







## BIGNÈ

### Ingredienti

#### Pasta:

250 ml d'acqua  
50 g di burro o margarina  
1 pizzico di sale  
175 g di farina bianca  
4-6 uova  
1/2 bustina (2 cucchiaini) di LIEVITO PANE DEGLI ANGELI

#### Ripieno:

500 ml di panna da montare  
1 bustina di Vanillina PANEANGELI  
50 g di zucchero

#### Per cospargere:

40 g di Zucchero al velo PANEANGELI

**NUMERO DI PORZIONI:** 25 bignè circa  
**TEMPO DI PREPARAZIONE:** 30-45 min.  
**TEMPO DI COTTURA:** 25-30 minuti  
**GRADO DI DIFFICOLTÀ:** medio

### Preparazione

Portare ad ebollizione in una casseruola acqua, burro e sale, togliere dal fuoco ed aggiungere, tutta in una volta, la farina setacciata. Mescolare con un cucchiaino di legno, fino ad ottenere una palla liscia e compatta.

Riscaldare nuovamente per 1 minuto circa, sempre mescolando. Mettere l'impasto ancora caldo in una terrina, aggiungere un uovo alla volta, mescolando finché l'impasto assume un aspetto di forte lucentezza e cade pesantemente dal cucchiaino, formando lunghe punte.

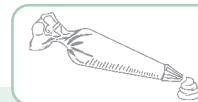
Incorporare all'impasto raffreddato il LIEVITO PANE DEGLI ANGELI setacciato.

Con 2 cucchiaini o con una tasca da pasticciare disporre dei mucchietti di pasta della grandezza di una grossa noce, non troppo vicini, sulla lastra del forno foderata con carta da forno. Cuocere per 25-30 minuti nella parte media del forno preriscaldato a 200-220°C.

Non aprire il forno durante i primi 20 minuti di cottura, altrimenti i dolci si schiacciano. Tagliare i coperchi dei bignè subito dopo la cottura.

Per il ripieno, montare la panna con la vanillina e lo zucchero. Riempire i bignè raffreddati con la panna montata, ricoprirli con i loro coperchi e cospargerli di zucchero al velo.





## CIGNI

### Ingredienti

#### Pasta:

125 ml di acqua  
25 g di burro o margarina  
1 pizzico di sale  
100 g di farina bianca  
2-3 uova  
1/2 bustina (2 cucchiaini) di LIEVITO PANE DEGLI ANGELI

#### Ripieno:

250 ml di panna da montare  
1 bustina di Vanillina PANEANGELI  
25 g (1 cucchiaio da tavola colmo) di zucchero

#### Per cospargere:

Zucchero al velo PANEANGELI

**NUMERO DI PORZIONI: 10 cigni**

**TEMPO DI PREPARAZIONE: 1 ora**

**TEMPO DI COTTURA: 25-30 minuti  
+ 10-15 minuti**

**GRADO DI DIFFICOLTÀ: medio-alto**

### Preparazione

Portare ad ebollizione in una casseruola acqua, burro e sale, togliere dal fuoco ed aggiungere, tutta in una volta, la farina setacciata. Mescolare con un cucchiaio di legno, fino ad ottenere una palla liscia e compatta.

Riscaldare nuovamente per 1 minuto circa, sempre mescolando.

Mettere l'impasto ancora caldo in una terrina, aggiungere un uovo alla volta, finché l'impasto assume un aspetto di forte lucentezza e cade pesantemente dal cucchiaio, formando lunghe punte.

Incorporare all'impasto raffreddato il LIEVITO PANE DEGLI ANGELI setacciato. Con 2 cucchiaini o con una tasca da pasticciere disporre 10 mucchietti di pasta della grandezza di una grossa noce, non troppo vicini, sulla lastra del forno foderata con carta da forno (tenere da parte 2 cucchiai colmi d'impasto) e cuocere per 25-30 minuti nella parte media del forno preriscaldato a 200-220°C. Non aprire mai il forno durante i primi 20 minuti di cottura, altrimenti i bignè si schiacciano.

Tagliare i coperchi dei bignè subito dopo la cottura.

Con un conetto di carta spremere l'impasto avanzato sulla lastra del forno, formando dieci "2" (il collo dei cigni).

Cuocere nella parte alta del forno a temperatura invariata per 10-15 minuti.

Montare la panna con la vanillina e lo zucchero e farcire con la panna montata i bignè raffreddati.

Staccare dalla parte inferiore di ogni "2" un pezzettino e infilare i "2" nella panna, in modo da ottenere il collo del cigno.

Tagliare a metà i coperchi dei bignè e disporli nella panna a mo' di ali. Con il pezzettino staccato dal "2" formare il codino. Cospargere i cigni di zucchero al velo e consumarli freschi.



## TORTA PROFITEROL

### Ingredienti

#### Pasta:

125 ml di acqua  
70 g di burro o margarina  
1 pizzico di sale  
80 g di farina bianca  
3 uova  
1/2 bustina (2 cucchiaini) di LIEVITO PANE DEGLI ANGELI

#### Ripieno:

500 ml di panna da montare  
50 g di zucchero  
1 bustina di Vanillina PANEANGELI  
2 bustine di Pannafix PANEANGELI

#### Per decorare:

200 g di cioccolato fondente  
100 g di burro  
70 g di Ciliegie candite PANEANGELI

**NUMERO DI PORZIONI: 6-8**

**TEMPO DI PREPARAZIONE: 45-60 min.**

**TEMPO DI COTTURA: 30-35 minuti**

**GRADO DI DIFFICOLTÀ: medio**

### Preparazione

Portare ad ebollizione in una casseruola acqua, burro e sale, togliere dal fuoco ed aggiungere, tutta in una volta, la farina setacciata. Mescolare con un cucchiaino di legno, fino ad ottenere una palla liscia e compatta.

Riscaldare nuovamente per 1 minuto circa, sempre mescolando. Mettere l'impasto ancora caldo in una terrina, aggiungere un uovo alla volta, mescolando finché l'impasto assume un aspetto di forte lucentezza e cade pesantemente dal cucchiaino, formando lunghe punte. Incorporare all'impasto raffreddato il LIEVITO PANE DEGLI ANGELI setacciato.

Con 2 cucchiaini o con una tasca da pasticciere disporre dei mucchietti di pasta della grandezza di una grossa noce, non troppo vicini, sulla lastra del forno foderata con carta da forno. Cuocere per 30-35 minuti nella parte media del forno preriscaldato a 200-220°C.

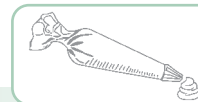
Non aprire il forno durante i primi 20 minuti di cottura, altrimenti i dolci si schiacciano. Tagliare i coperchi dei bignè subito dopo la cottura.

Montare la panna con lo zucchero, la vanillina e il Pannafix. Farcire i bignè raffreddati con la panna montata (tenendone da parte 2 cucchiaini) e disporli a piramide sul piatto di portata.

Per la copertura, sciogliere il cioccolato a bagnomaria ed unire mescolando il burro. Lasciare raffreddare un po' la massa e poi versarla sulla piramide di bignè. Decorare il dolce con la panna montata avanzata e le ciliegie candite.

Tenere il dolce in frigorifero fino al momento di servire.





L'olio più adatto per la frittura è quello di arachidi, in quanto resiste meglio alle alte temperature. Si riscalda l'olio in una friggitrice o in una casseruola, meglio se di ferro. Questa dev'essere talmente riempita d'olio che i dolci vi ruotino dentro.

Per la buona riuscita dei dolci è importante, oltre alla perfetta preparazione della pasta, che l'olio al momento dell'immersione della pasta abbia la giusta temperatura (170-180°C). Se l'olio è troppo caldo, i dolci si colorano troppo in fretta, non lievitano e rimangono crudi internamente. Se invece l'olio non è abbastanza caldo, i dolci ne assorbono troppo. Si può fare la seguente prova per stabilire la giusta temperatura dell'olio: si immerge un bastoncino di legno nell'olio stesso. Se intorno ad esso si formano delle bollicine, è il momento di immergere la pasta.

I dolci fritti si mettono sopra un setaccio o una gratella a sgocciolare.

Prima di ogni nuova aggiunta di pasta, si ricontrolla la temperatura dell'olio e solo al formarsi di bollicine intorno al bastoncino, si immerge la pasta.

Se si mettono nell'olio troppi dolci in una sola volta, questo si raffredda eccessivamente e comincia a schiumare. La schiuma può risultare tanto forte da rompere i dolci più delicati. Appena l'olio comincia a schiumare, occorre riscaldarlo nuovamente.

Dopo la cottura lasciare raffreddare l'olio e passarlo al setaccio per conservarlo.



# PASTA BIGNÈ

## FRITTELLE

### Ingredienti

#### Pasta:

250 ml di acqua  
50 g di burro o margarina  
1 pizzico di sale  
150 g di farina bianca  
50 g di Frumina PANEANGELI  
50 g di zucchero  
1 bustina di Vanillina PANEANGELI  
1 fialetta di Aroma Limone PANEANGELI  
3-4 uova  
1/2 bustina (2 cucchiaini) di LIEVITO PANE  
DEGLI ANGELI  
100 g di uvetta (secondo i gusti)

#### Per friggere:

olio di arachidi

#### Per cospargere:

Zucchero al velo PANEANGELI

**NUMERO DI PORZIONI:** 45 frittelle circa

**TEMPO DI PREPARAZIONE:** 30 minuti

**TEMPO DI COTTURA:** 3-5 minuti per  
gruppo di frittura (15-20 minuti totali)

**GRADO DI DIFFICOLTÀ:** medio

### Preparazione

Portare ad ebollizione in una casseruola acqua, burro e sale, togliere dal fuoco ed aggiungere, tutta in una volta, la miscela di farina e Frumina setacciata. Mescolare il tutto con un cucchiaio di legno, fino ad ottenere una palla liscia e compatta.

Riscaldare nuovamente per 1 minuto circa, sempre mescolando. Mettere l'impasto ancora caldo in una terrina ed aggiungere zucchero, vanillina, aroma ed un uovo alla volta, mescolando finché l'impasto assume un aspetto di forte lucentezza e cade pesantemente dal cucchiaio, formando lunghe punte.

Infine incorporare all'impasto raffreddato il LIEVITO PANE DEGLI ANGELI setacciato e l'uvetta lavata ed asciugata.

Con l'aiuto di 2 cucchiaini formare delle frittelle e friggerle in abbondante olio bollente (175-180°C), mantenendo la temperatura costante durante la cottura. Girare le frittelle, in modo che diventino gonfie e dorate su tutta la superficie, toglierle dall'olio e disporle su carta assorbente.

Cospargere le frittelle raffreddate di zucchero al velo.



# PASTA BIGNÈ

## CENCI

### Ingredienti

#### Pasta:

280 g di farina bianca  
15 g (1 cucchiaio da tavola colmo) di Frumina  
PANEANGELI  
30 g di zucchero  
1 bustina di Vanillina PANEANGELI  
1 pizzico di sale  
1 fialetta di Aroma Limone (o Rum)  
PANEANGELI  
2 uova  
25 g di burro o margarina  
1/2 bustina (2 cucchiaini) di LIEVITO PANE  
DEGLI ANGELI

#### Per friggere:

olio di arachidi

#### Per cospargere:

Zucchero al velo PANEANGELI

**NUMERO DI PORZIONI:** 60 cenci circa  
**TEMPO DI PREPARAZIONE:** 30-45 min.  
**TEMPO DI COTTURA:** 3-5 minuti per  
gruppo di frittura (25-30 minuti totali)  
**GRADO DI DIFFICOLTÀ:** medio

### Preparazione

Mescolare in una terrina farina setacciata, Frumina, zucchero, vanillina, sale, aroma, uova, burro a pezzettini e, per ultimo, il LIEVITO PANE DEGLI ANGELI setacciato.

Impastare rapidamente il tutto, fino ad ottenere un impasto liscio (Qualora questo risultasse appiccicoso, lasciarlo riposare in frigorifero per almeno 30 minuti).

Dividere l'impasto in 3 parti e, con l'aiuto di un matterello, stenderle, una dopo l'altra, in sfoglie sottilissime.

Con la rotellina ritagliare le sfoglie in strisce larghe 5 cm e tagliare queste obliquamente, in modo da ottenere rombi lunghi 10 cm circa. Nel mezzo di ogni rombo praticare un taglietto.

Friggere in abbondante olio bollente (175-180°C), mantenendo la temperatura costante durante la cottura.

Girare i cenci, in modo che diventino dorati su tutta la superficie, toglierli dall'olio e lasciarli sgocciolare su carta assorbente.

Cospargere i cenci raffreddati di zucchero al velo.

