

Calendario 2014



Un anno di golose ricette



Cara Amica,

anche quest'anno, come da tradizione, arriva l'atteso appuntamento con il calendario PANEANGELI. I nostri Mastri Pasticcieri hanno realizzato per te dodici ricette dolci e salate, per un anno all'insegna della golosità e della bellezza... perché sappiamo che in cucina anche l'occhio vuole la sua parte!

I nostri angeli ti inviteranno, mese dopo mese, a liberare la tua fantasia e creatività e a trasformare la tua cucina in un laboratorio di bontà dove il gusto incontra la cura del dettaglio. Ti aspettano ghiotti cupcakes fioriti, dolcetti in cui le mele si trasformano in delicati petali di rose e una torta regale impreziosita da nuvole di Dolceneve. Non mancano i piatti della tradizione: quiche, pizze e crostate rivisitate per sorprendere i tuoi ospiti. Se ti piace stupire i tuoi cari, la ricetta dell'igloo fa proprio al caso tuo: ma non è tutto... visita il sito www.paneangeli.it, troverai anche la videoricetta per carpire tutti i trucchi di questa e di altre torte cake design. Buon 2014!

La grande famiglia PANEANGELI

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

Mastro Fornaio

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



Pannafix

Lo sapevi che se aggiungi il **Pannafix** alla panna montata questa resta montata più a lungo?



Tortagel

Il **Tortagel** è indicato sia per ricoprire le torte di frutta che, più diluito, come collante per attaccare le decorazioni della tua torta.



Dolceneve

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



Le Torte degli angeli

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



Le decorazioni PANEANGELI

PANEANGELI ti offre un'ampia gamma di decorazioni, pensata per liberare la tua fantasia tra creazioni sempre nuove e originali.



Lo ZUCCHERO AL VELO, le GOCCE DI CIOCCOLATO, la GRANELLA e le CODETTE colorate, ideali per dare un tocco finale, rapido ma prezioso, a ogni tuo dolce.

Le DECORAZIONI DI ZUCCHERO e le LETTERE E NUMERI DI CIOCCOLATO, per aggiungere un tocco di allegria al compleanno dei tuoi bambini.



La GLASSA AL CACAO, il MARZAPANE e le MATITE BRILLANTI, per dare libero sfogo alla tua creatività.



E infine la PASTA DI ZUCCHERO e i COLORI PER DOLCI, per coprire e decorare le tue torte nel modo più creativo e goloso.



Diventa fan di
PANEANGELI



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



Scarica
l'applicazione
per iPhone



Gennaio



L'igloo a sorpresa



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

INGREDIENTI

Per l'impasto:

4 uova - 150 g zucchero - 1 fialetta di **Aroma limone PANEANGELI** - 1 pizzico di sale - 100 g farina bianca - 100 g **Frumina PANEANGELI** - mezza bustina (2 cucchiaini) di **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** - 50 ml olio di semi di girasole.

Per farcire e decorare:

1 busta di **Crema pasticcera PANEANGELI** - 50 ml latte - 250 g ricotta - 40 g cocco raspatto - 150 ml succo d'arancia - 1 busta di **Tortagel PANEANGELI** - 500 ml acqua - 600 g **Pasta di zucchero PANEANGELI** - **Zucchero al velo PANEANGELI** - **Colori per dolci PANEANGELI**.

Sbattere le uova, aggiungere gradatamente zucchero, aroma e sale. Setacciare sopra la farina mescolata con la Frumina e, per ultimo, il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI**. Con la frusta a mano incorporare delicatamente il tutto senza sbattere, in modo che la crema non smonti, aggiungendo un po' alla volta l'olio. Mettere l'impasto in uno stampo a cerchio apribile (Ø 24 cm) foderato con carta da forno e cuocere per 30 minuti nella parte inferiore del forno preriscaldato (elettrico: 180°C, ventilato: 170°C, a gas, nella parte media: 190°C). Preparare la crema pasticcera con il latte, unirvi la ricotta e il cocco raspatto. Rivestire l'interno di una terrina da 2 litri (Ø 20 cm) con pellicola trasparente. Tagliare verticalmente la torta raffreddata in fette spesse circa 1,5 cm e foderare la terrina con metà delle fette; bagnare con il succo e distribuirvi 1/3 della crema, coprire con uno strato di fette, bagnare con il succo e ripetere l'operazione, creando in tutto 3 strati di crema e 3 strati di torta. Premere leggermente per compattare il tutto e porre in frigorifero per 2 ore. Preparare il Tortagel con 500 ml di acqua. Capovolgere il dolce su un piatto da portata e cospargere di Tortagel il piatto e il dolce. Con il matterello stendere 450 g di pasta di zucchero in uno spessore di 3 mm su un piano spolverizzato di zucchero al velo, ricoprire il dolce e tagliare la pasta in eccesso. Con l'aiuto di una spatola, marcare la base dell'igloo per evidenziarne la sagoma; quindi incidere leggermente la superficie per riprodurre i blocchi di ghiaccio. Aggiungere una goccia di colorante blu a due cucchiaini di Tortagel. Incidere la sagoma di un laghetto e asportare la pasta in eccesso. Versare il Tortagel colorato nel laghetto. Dopo avere riposto il dolce in frigo, modellare le decorazioni: la porta dell'igloo, la foca, le palle di neve e i mattoncini. Colorare la pasta di zucchero avanzata e modellare la sciarpa, il cappello e i dettagli del musetto della foca. Si consiglia di consumare la torta entro qualche ora, per conservare la freschezza degli ingredienti e la decorazione.

Visitate www.paneangeli.it per trovare tante videoricette di cake design, con tutti i dettagli per la creazione di fantastiche decorazioni.





Febbraio



Treccia alla ricotta e uvetta



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

INGREDIENTI

Per l'impasto:

250 g farina manitoba - 1 bustina di **Lievito di birra Mastro Fornaio PANEANGELI** - 50 g zucchero - 1 bustina di **Vanillina PANEANGELI** - 1 uovo - 1 cucchiaino di miele - 40 g burro liquefatto - 75-100 ml latte tiepido (a seconda dell'assorbimento nell'impasto) - 1 cucchiaino di sale.

Per farcire:

150 g ricotta - scorza grattugiata di mezzo limone - 50 g zucchero - un pizzico di cannella - 50 g uvetta - 2 fette biscottate.

Setacciare la farina in una terrina larga e mescolarvi il **Lievito di birra Mastro Fornaio**. Al centro del mucchio praticare una buca e versarvi zucchero, vanillina, uovo, miele e burro liquefatto tiepido. Amalgamare il tutto con l'aiuto di una forchetta, aggiungendo poco per volta il latte tiepido e il sale.

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

Rimettere l'impasto nella terrina infarinata, coprirlo con un canovaccio umido e porlo a lievitare in luogo tiepido, fino a quando il suo volume sarà raddoppiato (1 ora e mezza circa).

Per il ripieno, mescolare in una ciotola la ricotta, la scorza di limone, lo zucchero, la cannella, l'uvetta e le fette biscottate sbriciolate.

Stendere l'impasto ben lievitato in una sfoglia (30 x 42 cm) su un foglio di carta da forno, distribuirvi il ripieno, tagliare la sfoglia per il lungo in due parti e arrotolarle. Unire le estremità dei due rotoli; inciderli fino ad una profondità di circa 1,5 cm per tutta la lunghezza, quindi intrecciarli delicatamente fino ad unire le estremità finali.

Trasferire la treccia sulla lastra da forno e porre a lievitare nuovamente in luogo tiepido per 30 minuti.

Cuocere per 18-20 minuti nella parte media del forno preriscaldato (elettrico: 180°C, ventilato: 170°C, a gas nella parte alta: 190°C).

Dopo 15 minuti di cottura, coprire la treccia con carta stagnola, affinché non si bruci la superficie.





Marzo



Cupcakes fioriti



- | | |
|---|---|
| 1 SABATO ●
<i>S. Albino</i> | 18 MARTEDÌ
<i>S. Salvatore</i> |
| 2 DOMENICA
<i>S. Basilio</i> | 19 MERCOLEDÌ
<i>S. Giuseppe
Festa dei papi</i> |
| 3 LUNEDÌ
<i>S. Cosmogonda</i> | 20 GIOVEDÌ
<i>S. Alessandra</i> |
| 4 MARTEDÌ
<i>S. Lucio</i> | 21 VENERDÌ
<i>S. Benedetto</i> |
| 5 MERCOLEDÌ
<i>Le Ceneri</i> | 22 SABATO
<i>S. Lea</i> |
| 6 GIOVEDÌ
<i>S. Giordano</i> | 23 DOMENICA
<i>III° di Quaresima</i> |
| 7 VENERDÌ
<i>SS. Perpetua e Felicità</i> | 24 LUNEDÌ ●
<i>S. Romolo</i> |
| 8 SABATO ●
<i>S. Giovanni di Dio</i> | 25 MARTEDÌ
<i>Annunc. del Signore</i> |
| 9 DOMENICA
<i>I° di Quaresima</i> | 26 MERCOLEDÌ
<i>S. Emanuele</i> |
| 10 LUNEDÌ
<i>S. Simplicio</i> | 27 GIOVEDÌ
<i>S. Augusto</i> |
| 11 MARTEDÌ
<i>S. Costantino</i> | 28 VENERDÌ
<i>S. Sisto</i> |
| 12 MERCOLEDÌ
<i>S. Massimiliano</i> | 29 SABATO
<i>S. Secondo</i> |
| 13 GIOVEDÌ
<i>S. Eufrosia</i> | 30 DOMENICA ●
<i>I° di Quaresima</i> |
| 14 VENERDÌ
<i>S. Matilde</i> | 31 LUNEDÌ
<i>S. Beniamino</i> |
| 15 SABATO
<i>S. Luisa de M.</i> | |
| 16 DOMENICA ○
<i>II° di Quaresima</i> | |
| 17 LUNEDÌ
<i>S. Patrio</i> | |

INGREDIENTI per 15 cupcakes

Per l'impasto:

3 uova - 175 g zucchero - 125 g yogurt bianco intero - 1 fialetta di **Aroma vaniglia PANEANGELI** - 1 pizzico di sale - 275 g farina bianca - 35 g **Frumina PANEANGELI** - 1 bustina di **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** - 125 g lamponi - 75 ml olio di semi.

Per decorare:

50 g confettura di albicocche setacciata - 300 g **Pasta di zucchero PANEANGELI** - 1 confezione di **Colori per dolci PANEANGELI - Zucchero al velo PANEANGELI** - 2 buste di **Preparato per Crema tipo Chantilly PANEANGELI** - 400 g yogurt bianco intero freddo di frigorifero.

Sbattere in una terrina uova e zucchero, fino a ottenere una massa cremosa. Aggiungere gradatamente yogurt, aroma e sale. Unire a cucchiainate la farina e la Frumina setacciate, il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** setacciato, aggiungere i lamponi e infine, a piccole dosi, l'olio.

Distribuire l'impasto in 15 stampini per muffin (diametro 7 cm) imburrati e infarinati.

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

Sfornare i dolcetti raffreddati e spennellare il bordo con la confettura di albicocche.

Dividere la pasta di zucchero in tre parti e colorarne ciascuna, a piacere, con i colori per dolci.

Con l'aiuto di un matterello, stendere ogni parte di pasta di zucchero in una sfoglia di 3 mm, sul piano del tavolo spolverizzato di zucchero al velo.

Utilizzare parte della pasta di zucchero per coprire il bordo dei dolcetti, modellando dei vasi.

Con l'aiuto di stampi per biscotti, creare i fiori e le foglie con la pasta di zucchero restante.

Preparare la crema chantilly, sostituendo al latte lo yogurt freddo di frigorifero. Con l'aiuto di una tasca da pasticciere con bocchetta liscia, distribuire la crema sui cupcake.

Terminare la decorazione applicando i fiori e le foglie.





Aprile



Torta alla crema di marzapane



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

INGREDIENTI

Per l'impasto:

300 g farina bianca - 125 g **Zucchero al velo PANEANGELI** - 1 uovo - 125 g burro a temperatura ambiente - mezza bustina (2 cucchiaini) di **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI**.

Per farcire e decorare:

250 g **Marzapane PANEANGELI** - 250 g ricotta - 200 ml panna da montare - 2 uova - 50 g zucchero di canna - 1 cucchiaino di **Amido di mais PANEANGELI** - 125 g albicocche a dadini - 30 g mandorle affettate - **Zucchero al velo PANEANGELI**.

Per l'impasto mescolare la farina setacciata con zucchero al velo, uovo, burro a pezzettini e, per ultimo, il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** setacciato.

Impastare rapidamente il tutto, fino a ottenere un impasto liscio, e lasciare riposare in frigorifero per 30 minuti.

Per il ripieno frullare in una terrina a sponde alte il marzapane con la ricotta, la panna, le uova, lo zucchero di canna e l'amido di mais. Incorporare le albicocche alla crema.

Stendere l'impasto, tenendone da parte un terzo, sul fondo di uno stampo (diametro 26 cm) imburrato e infarinato, formando un bordo di 3 cm circa.

Versare il ripieno nel cestello di pasta frolla. Sbriciolare l'impasto serbato e cospargerlo sulla superficie del dolce.

Distribuire quindi le mandorle affettate e cuocere per 35-40 minuti nella parte inferiore del forno preriscaldato (elettrico: 175°C, ventilato: 165°C, a gas nella parte media: 190°C).

Cospargere il dolce raffreddato di zucchero al velo.





Maggio



Rose di maggio



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

INGREDIENTI per 10 rose

Per l'impasto:

75 g burro - 75 g zucchero - 1 uovo - mezza fialetta di **Aroma limone PANEANGELI** - 1 pizzico di sale - 175 g farina bianca - mezza mela di media grandezza - mezza bustina (2 cucchiaini) di **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI**.

Per decorare:

1 mela e mezza di media grandezza - 1 cucchiaio di zucchero - 2 cucchiaini di confettura di albicocche - 1 cucchiaio di acqua bollente.

Lavorare il burro a crema e aggiungere gradatamente zucchero, uovo, aroma e sale. Impastare a cucchiaiate la farina setacciata e mezza mela tagliata a pezzetti e aggiungere, per ultimo, il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** setacciato.

Distribuire l'impasto in 10 stampini in alluminio (diametro 7 cm) imburrati e infarinati.

Distribuire sulla superficie dei dolcetti una mela e mezza tagliata a fettine sottili, formando i petali delle rose. Quindi cospargere di zucchero. Cuocere per 30 minuti circa nella parte media del forno preriscaldato (elettrico: 180°C, ventilato: 180°C, a gas: 190°C).

A cottura terminata, spennellare la superficie dei dolci con la confettura, precedentemente stemperata nell'acqua bollente.





Giugno



Quiche del sole



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

INGREDIENTI per 9 quiche

Per l'impasto:

200 g farina bianca - 25 g formaggio grana grattugiato - 1 cucchiaino di sale - 1 presa di pepe - 1 bustina di **Lievito Pizzaiolo** **PANEANGELI** - 25 g strutto - 125 ml acqua frizzante fredda.

Per farcire:

175 g zucchine trifolate - 125 g formaggio spalmabile - 125 g ricotta - 1 bustina di zafferano - 75 g pancetta sminuzzata.

Per la salsa:

200 ml panna da cucina - 50 g formaggio grana grattugiato - 1 bustina di zafferano - bacche di pepe rosa.

Per il ripieno mescolare le zucchine con il formaggio spalmabile e la ricotta; quindi aggiungere lo zafferano e la pancetta, mescolando bene.

Per l'impasto mescolare la farina setacciata con il grana, sale e pepe e il **Lievito Pizzaiolo** setacciato; aggiungere lo strutto e, gradatamente, l'acqua, mescolando con una forchetta. Impastare rapidamente il tutto, fino a ottenere un impasto liscio.

Con un matterello stendere l'impasto in una sfoglia spessa 2-3 mm e ritagliarvi dei dischetti di circa 10 cm di diametro.

Adagiare i dischetti in stampini di carta per muffin, formando dei cestini.

Distribuire il ripieno nei cestini di impasto e cuocere per 18-20 minuti nella parte media del forno preriscaldato (elettrico: 200°C, ventilato: 190°C, a gas nella parte alta: 210°C).

Scaldare la panna in un pentolino, aggiungere il formaggio grana e lo zafferano, mescolando con una frusta fino a ottenere una salsa omogenea.

Decorare le quiche con il pepe rosa e servirle ancora tiepide, accompagnate dalla salsa.





Luglio



Pane del buon mattino



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

INGREDIENTI

200 g farina integrale - 300 g farina manitoba - 1 bustina di **Lievito di birra Mastro Fornaio PANEANGELI** - 50 g zucchero - 2 bustine di **Vanillina PANEANGELI** - 2 cucchiaini di olio d'oliva - 300 ml acqua tiepida - 1 cucchiaino colmo di sale.

Setacciare le farine in una terrina larga e mescolarvi il **Lievito di birra Mastro Fornaio**. Al centro del mucchio praticare una buca e versarvi zucchero, vanillina e olio.

Amalgamare il tutto con l'aiuto di una forchetta, aggiungendo poco per volta l'acqua tiepida e il sale.

Lavorare l'impasto sul piano del tavolo leggermente infarinato per almeno 10 minuti, allargandolo con i pugni chiusi, riavvolgendolo e sbattendolo sul tavolo.

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

Stendere l'impasto in una sfoglia (60 x 30 cm) e arrotolarla dal lato più corto.

Porre il rotolo in uno stampo a cassetta lungo 30 cm unto con un cucchiaino di olio. Porre nuovamente a lievitare in un luogo tiepido per circa 30 minuti.

Cuocere per circa 30 minuti nella parte bassa del forno preriscaldato (elettrico: 200°C, ventilato: 190°C, a gas nella parte media: 210°C).

Per il suo gusto leggermente dolce, questo pane è ideale da gustare spalmato di burro.

Avvertenze: durante la cottura porre nel forno una ciotolina piena d'acqua.

Se la superficie del pane dovesse scurirsi troppo, coprire con carta alluminio e continuare la cottura.





Agosto



Pizza bianca con le pere



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

INGREDIENTI

Per l'impasto:

200 g farina bianca - 250 g farina manitoba -
1 bustina di **Lievito di birra Mastro Fornaio**
PANEANGELI - 10 g zucchero (2 cucchiaini)
- 50 ml olio d'oliva - 250 ml acqua tiepida -
1 cucchiaino di sale.

Per farcire:

150 g gorgonzola - 200 g stracchino morbido
- 1 pera - 2 cucchiai di formaggio grana
grattugiato - pepe.

Setacciare le farine in una terrina larga e
mescolarvi il **Lievito di birra Mastro Fornaio**.
Al centro del mucchio praticare una buca e
versarvi zucchero e olio.

Amalgamare il tutto con l'aiuto di una forchetta,
aggiungendo poco per volta l'acqua tiepida e il
sale.

Lavorare l'impasto sul piano del tavolo
leggermente infarinato per almeno 10 minuti,
allargandolo con i pugni chiusi, riavvolgendolo
e sbattendolo sul tavolo.

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

Dividere l'impasto ben lievitato in 2 panetti
uguali, stenderli in 2 dischi del diametro di 30
cm e trasferirli su 2 teglie per pizza (diametro 30
cm) unte con 2 cucchiai d'olio ciascuna.

Mescolare bene con una forchetta il gorgonzola
con lo stracchino fino a ottenere una crema.

Distribuire su ogni pizza, lasciando vuoto un
bordo di 1 cm, la metà della crema di gorgonzola.
Tagliare la pera a fettine sottili e distribuire su
ogni pizza la metà delle fettine, disponendole in
modo decorativo.

Cuocere le pizze per 15 minuti circa nella parte
media e bassa del forno preriscaldato (elettrico
e a gas: 250°C, ventilato: 240°C), alternando la
posizione delle teglie a metà cottura.

Mescolare il formaggio con pepe a piacere e
distribuirne la metà su ogni pizza, subito dopo
la cottura.





Settembre



Torta regale



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

INGREDIENTI

Per l'impasto:

5 uova - 200 g zucchero - 1 bustina di **Vanillina PANEANGELI** - 1 fialetta di **Aroma limone PANEANGELI** - 1 presa di sale - 225 g farina bianca - 50 g **Frumina PANEANGELI** - 80 g noci tostate e tritate - 1 bustina di **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** - 125 g burro liquefatto tiepido.

Per farcire e decorare:

600 ml latte - 1 confezione di **Preparato per Crema pasticceria PANEANGELI** - 250 g mascarpone - 1 limone - 1 confezione da 840 g di ananas sciropato a fette - 100 g **Dolceneve PANEANGELI** - 10 g noci tostate e tritate.

Sbattere a schiuma i tuorli (serbando le chiare) insieme a 5 cucchiaini di acqua bollente e aggiungere gradatamente 125 g di zucchero e la vanillina, sbattendo fino ad ottenere una massa cremosa. Aggiungere aroma limone e sale.

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

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

Mettere l'impasto in uno stampo a cerchio apribile (diametro 26 cm) imburato e infarinato e cuocere per 40-45 minuti nella parte inferiore del forno preriscaldato (elettrico: 175°C, ventilato: 165°C, a gas nella parte media: 175°C). Preparare la crema pasticceria con 300 ml di latte, quindi aggiungervi il mascarpone e la scorza grattugiata di un limone.

Sgocciolare l'ananas e serbare 300 ml di sciroppo. Tagliare la torta raffreddata in tre strati, bagnare il 1° strato con 1/3 dello sciroppo, distribuirvi metà della crema e 100 g di ananas a pezzetti. Ripetere l'operazione con il 2° strato, ricomporre la torta e bagnarla in superficie.

Preparare la Dolceneve con 300 ml di latte freddo di frigorifero e ricoprire il dolce, serbandone un po' per la decorazione. Con una tasca da pasticciere formare dei ciuffetti di Dolceneve e terminare la decorazione con l'ananas rimasto e le noci.





Ottobre



Crostata al passito



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

INGREDIENTI

Per l'impasto:

350 g farina bianca - 75 g zucchero - un pizzico di sale - 1 bustina di **Vanillina PANEANGELI** - 75 g burro freddo - 125 ml vino passito - 1 bustina di **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI**.

Per farcire e decorare:

25 g burro a temperatura ambiente - 25 g zucchero - 150 g nocciole tritate a crema - 1 cucchiaino di passito - 1 busta di **Preparato per Crema al cioccolato PANEANGELI** - 250 ml latte a temperatura ambiente - 100 g **Gocce di cioccolato PANEANGELI**.

Setacciare la farina sul piano del tavolo.

Al centro del mucchio praticare una buca e versarvi zucchero, sale, vanillina e burro tagliato a pezzetti.

Lavorare gli ingredienti incorporando parte della farina, fino a ottenere un impasto denso, aggiungere il vino e il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** setacciato; quindi incorporare la farina rimanente. Impastare rapidamente il tutto, fino a ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Lasciare riposare la frolla per 10 minuti, coperta da un canovaccio umido.

Stendere la metà della pasta sul fondo imburato e infarinato di uno stampo a cerchio apribile (diametro 26 cm), formando un bordo alto mezzo centimetro circa.

Preparare la farcitura: lavorare il burro a crema, aggiungendo gradatamente lo zucchero, 50 g di nocciole tritate e il cucchiaino di passito. Stendere la metà della crema così ottenuta sulla base di pasta frolla.

Con un matterello stendere l'impasto rimasto in una sfoglia rettangolare (26 x 20 cm circa), dividerla in due parti ottenendo due rettangoli (10 x 26 cm) e cospargerli con la crema al burro rimanente. Arrotolare i due rettangoli dalla parte più lunga, tagliare ciascun rotolo in 13 pezzi e sistemarli sulla circonferenza dello stampo, formando il bordo della crostata.

Preparare la crema al cioccolato con il latte, unirvi le gocce di cioccolato e 100 g di nocciole tritate. Distribuire la crema all'interno del cestello di frolla.

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





Novembre



Strudel mediterraneo



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

INGREDIENTI

Per l'impasto:

100 g farina di grano duro - 200 g farina manitoba - 1 bustina di **Lievito di birra Mastro Fornaio PANEANGELI** - 10 g zucchero (2 cucchiaini) - 50 ml olio d'oliva - 175-200 ml acqua tiepida (a seconda dell'assorbimento nell'impasto) - 1 cucchiaino di sale.

Per farcire e cospargere:

1 spicchio d'aglio - 1 peperoncino - 5 cucchiaini di olio d'oliva - 200 g cime di rapa pulite - sale - 125 g salsiccia fresca sbriciolata - 100 g scamorza affumicata grattugiata - sale grosso.

Per il ripieno, fare soffriggere in una padella l'aglio e il peperoncino con 4 cucchiaini d'olio, aggiungere le cime di rapa e continuare la cottura per 15 minuti circa.

Salare e lasciar raffreddare. Mescolare le cime di rapa con la salsiccia e la scamorza.

Setacciare le farine in una terrina larga e mescolarvi il **Lievito di birra Mastro Fornaio**. Al centro del mucchio praticare una buca e versarvi zucchero e olio.

Amalgamare il tutto con l'aiuto di una forchetta, aggiungendo poco per volta l'acqua tiepida e il sale.

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

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

Stendere l'impasto in una sfoglia rettangolare (42 x 24 cm) e trasferirla sulla carta da forno.

Distribuire il ripieno nella parte centrale della sfoglia per tutta la sua lunghezza, lasciando un bordo di circa 6 cm. Praticare tagli sul bordo a distanze regolari, formando strisce sottili. Chiudere lo strudel sovrapponendo le strisce.

Spennellare lo strudel con l'olio e distribuirvi il sale grosso.

Porre nuovamente a lievitare in un luogo tiepido per 20 minuti circa e cuocere per 20 minuti circa nella parte media forno preriscaldato (elettrico: 200°C, ventilato: 190°C, a gas nella parte alta: 210°C)





Dicembre



Torta di San Silvestro



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

INGREDIENTI

Per l'impasto:

5 uova - 200 g zucchero - 1 fialetta di **Aroma mandorla PANEANGELI** - 1 pizzico di sale - 75 g cioccolato fondente tritato - 125 g farina bianca - 80 g **Frumina PANEANGELI** - 50 g cacao amaro - 1 bustina di **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** - 75 g burro liquefatto tiepido.

Per farcire e decorare:

175 ml acqua - 125 g zucchero - 150 g pistacchi - 250 g mascarpone - 2 buste di **Pannaflx PANEANGELI** - 100 g **Dolceneve PANEANGELI** - 300 ml latte freddo di frigorifero - 25 g cioccolato fondente.

Sbattere i tuorli a schiuma (serbando le chiare) con 4 cucchiaini di acqua bollente e aggiungere 125 g di zucchero, sbattendo fino a ottenere una massa cremosa. Aggiungere aroma, sale e cioccolato.

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

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

Mettere l'impasto in uno stampo a cerchio apribile (diametro 26 cm) con il fondo foderato con carta da forno e cuocere per 30-35 minuti nella parte inferiore del forno preriscaldato (elettrico: 180°C, ventilato: 170°C, a gas nella parte media: 190°C).

Per la bagna: scaldare l'acqua e sciogliervi 75 g di zucchero.

Per la crema, macinare finemente 140 g di pistacchi e mescolarli con il mascarpone, lo zucchero rimasto e il Pannaflx.

Preparare la Dolceneve con il latte e incorporarla alla crema di pistacchi.

Tagliare la torta raffreddata in tre strati, bagnare lo strato inferiore con 1/3 della bagna e farcire con un terzo della crema. Sovrapporre il secondo strato, ripetere l'operazione, ricomporre la torta sovrapponendo l'ultimo strato capovolto e bagnare.

Ricoprire la torta con la crema rimasta. Decorare con il cioccolato fuso, aiutandosi con un conetto di carta, e con i pistacchi tritati.

Lasciare riposare in frigorifero per almeno due ore prima di servire.





Per informazioni e suggerimenti:



lun-ven 8.30-19.30 sab 9.00-13.00

oppure scrivere a:
PANEANGELI

Casella Postale 213 - 25015 Desenzano del Garda (BS)