



✦ ✦ ✦ ✦ ✦ **Calendario 2025** ✦ ✦ ✦ ✦ ✦



Cari Amici,

il nuovo anno è alle porte e come da tradizione, noi di Paneangeli lo vogliamo celebrare, ogni giorno, insieme a voi!

Da oltre 90 anni, la vostra fiducia nel nostro lavoro, ci dimostra l'esistenza di un legame invisibile, un filo sottile, che ci unisce a voi. Ebbene, in questo Calendario, vogliamo celebrarvi, alla nostra maniera.

I nostri pasticceri hanno ideato dodici nuove ricette, con l'aggiunta di un pizzico di magia. Una piccola e preziosa raccolta per vivere insieme i prossimi 365 giorni.

Preparatevi a portare a tavola creazioni ancora più belle, in cui sarà il vostro "Tocco" a fare la differenza, perché si sa, il vero ingrediente segreto della cucina è il divertimento!

Ancora grazie per sceglierci ogni giorno, ci vediamo online.

Buon 2025!



Ingredienti per dolci



Lieviti



Decorazioni



Basta un tocco

TRASFORMA OGNI RICETTA IN MAGIA



La gamma degli spolveri
si arricchisce
di scintillanti novità!

Scopri i nuovi **Cacao dorato**
e **Zucchero scintillante** Paneangeli,
due nuovi spolveri con glitter dorati,
perfetti per dare quel tocco finale
alla decorazione di un dolce,
impreziosendo magicamente
ogni ricetta!



✦ ✦ ✦ ✦ ✦
Gennaio ✦ ✦ ✦ ✦ ✦

1 mercoledì SS. Madre di Dio	12 domenica S. Modesto martire	23 giovedì S. Emerenziana
2 giovedì S. Basilio Magno	13 lunedì S. Ilario	24 venerdì S. Francesco di Sales
3 venerdì S. Genoveffa	14 martedì S. Felice da Nola	25 sabato Conversione di S. Paolo
4 sabato S. Ermete	15 mercoledì S. Mauro abate	26 domenica SS. Tito e Timoteo
5 domenica S. Amelia	16 giovedì S. Marcello Papa	27 lunedì S. Angela Merici
6 lunedì EPIFANIA DEL SIGNORE	17 venerdì S. Antonio abate	28 martedì S. Tommaso d'Aquino
7 martedì S. Luciano, S. Raimondo	18 sabato S. Liberata	29 mercoledì S. Costanzo
8 mercoledì S. Massimo, S. Severino	19 domenica S. Mario martire	30 giovedì S. Martina, S. Savina
9 giovedì S. Giuliano martire	20 lunedì S. Sebastiano	31 venerdì S. Giovanni Bosco
10 venerdì S. Aldo eremita	21 martedì S. Agnese	
11 sabato S. Iginò Papa	22 mercoledì S. Vincenzo martire	



**Ricetta
realizzata con:**

Zucchero scintillante
al Velo



Torta vegana al cioccolato e banane

12 porzioni ☆☆☆ Facile ⌚ 20 minuti

Ingredienti

Per l'impasto:

- ♦ 130 g di cioccolato fondente vegano
- ♦ 60 g di olio di semi oppure margarina vegetale
- ♦ 200 g di banane mature
- ♦ 200 ml di bevanda vegetale a piacere (soia, avena, mandorla, riso)
- ♦ 125 g di **Zucchero al Velo Paneangeli**
- ♦ 1 fialetta di **Aroma vaniglia Paneangeli**
- ♦ 250 g di farina
- ♦ 50 g di **Amido di Mais Paneangeli**
- ♦ 1 bustina di **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI**

Per decorare:

- ♦ **Zucchero scintillante al Velo Paneangeli**

Preparazione

In un pentolino fai sciogliere il cioccolato con l'olio.

Frulla la banana con la bevanda vegetale.

In una terrina setaccia la farina, lo **zucchero al velo** e l'**amido di mais**.

Aggiungi la banana frullata, l'**aroma vaniglia**, il composto di cioccolato sciolto raffreddato e il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** setacciato, amalgamando insieme tutti gli ingredienti.

Versa l'impasto in una tortiera del diametro di 24 cm con il solo fondo foderato con la carta da forno.

Cuoci nella parte bassa del forno preriscaldato

(elettrico: 175°C, ventilato 165°C, a gas nella parte media: 175°C) per 35-40 minuti.

Prima di servire spolverizza con lo **Zucchero scintillante al Velo**.

Conserva in frigorifero e consuma entro 48 ore.



Lo **Zucchero scintillante al Velo** dona a questa torta un piacevole effetto scintillante e ricco di lucentezza.

A piacere, puoi spolverare l'intera superficie della torta oppure creare una semplice decorazione utilizzando uno stencil o delle strisce realizzate con della comune carta da forno!



Febbraio

1 sabato S. Verdiana	12 mercoledì S. Eulalia	23 domenica S. Renzo
2 domenica Presentaz. del Signore	13 giovedì S. Maura	24 lunedì S. Edilberto re
3 lunedì S. Biagio	14 venerdì S. Valentino <i>Festa degli innamorati</i>	25 martedì S. Cesario
4 martedì S. Gilberto	15 sabato S. Faustino	26 mercoledì S. Alessandro di Alessandria
5 mercoledì S. Agata	16 domenica S. Giuliana Vergine	27 giovedì S. Leandro
6 giovedì S. Paolo Miki	17 lunedì S. Donato martire	28 venerdì S. Romano abate
7 venerdì S. Teodoro martire	18 martedì S. Simone vescovo	
8 sabato S. Girolamo Emiliani	19 mercoledì S. Mansueto	
9 domenica S. Apollonia	20 giovedì S. Silvano	
10 lunedì SS. Arnaldo e Scolastica	21 venerdì S. Eleonora	
11 martedì Madonna di Lourdes	22 sabato S. Margherita da Cortona	



**Ricetta
realizzata con:**

*Cuoricini
di cioccolato*



Maritozzi

🍴 10 porzioni ★★☆☆ Un po' di pratica necessaria ⌚ 30 minuti

Ingredienti

Per l'impasto:

- ♦ 200 g di farina 0
- ♦ 200 g di farina manitoba
- ♦ 1 bustina di **Lievito di birra Mastro Fornaio Paneangeli**
- ♦ 80 g di zucchero semolato
- ♦ 3 uova
- ♦ 2 cucchiaini di **Estratto di limone Paneangeli**
- ♦ 1 cucchiaino di miele
- ♦ 175 ml di latte tiepido (37-40°C)
- ♦ 80 g di burro morbido

Per farcire e decorare:

- ♦ 100 g di **Dolceneve Paneangeli**
- ♦ 300 ml di latte freddo
- ♦ 1 confezione di **Cuoricini di cioccolato Paneangeli**

Per spennellare:

- ♦ 1 uovo sbattuto

Per lucidare:

- ♦ 50 ml di acqua
- ♦ 50 g di zucchero

Preparazione

Setaccia le farine in una terrina larga e mescola con il **lievito di birra Mastro Fornaio**. Al centro versa lo zucchero, le uova, l'**estratto di limone** e il miele. Amalgama il tutto con l'aiuto di una forchetta, aggiungendo un po' per volta il latte tiepido. Lavora l'impasto sul piano del tavolo infarinato per almeno 10 minuti, allargandolo con i pugni chiusi, riavvolgendolo e sbattendolo sul tavolo, fino al completo assorbimento del liquido. Incorpora il burro morbido all'impasto. Rimettilo nella terrina infarinata, coprilo con un canovaccio umido e ponilo a lievitare in luogo tiepido, fino a quando il suo volume sarà raddoppiato (1 ora circa). Dividi l'impasto in 10 pezzi uguali e forma delle palline leggermente ovalizzate. Distribuiscile sulla teglia foderata con carta da forno e spennella la superficie con l'uovo sbattuto. Fai lievitare nuovamente in luogo tiepido per 35-40 minuti. Cuoci per circa 30-35 minuti nella parte media del forno preriscaldato (elettrico: 180°C, ventilato: 170°C, a gas: nella parte alta a 190°C). Sciogli lo zucchero nell'acqua calda e lascia raffreddare. Appena fuori dal forno, spennella i maritozzi con lo sciroppo di acqua e zucchero. Prepara la **Dolceneve** con il latte seguendo le istruzioni riportate sulla confezione. Partendo dalla superficie taglia in due i maritozzi, senza arrivare fino in fondo (alla base dovranno restare uniti). Farciscili con la **Dolceneve** e decora con i **Cuoricini di cioccolato**. Conserva il prodotto finito in frigorifero e consumalo entro 24 ore.



Ti proponiamo di decorare i maritozzi con i Cuoricini di cioccolato Paneangeli, che sono perfetti per una decorazione a tema San Valentino! Puoi utilizzare anche le Lettere e numeri di cioccolato Paneangeli per realizzare una frase o una piccola dedica e fare una gradita sorpresa!



✦ ✦ ✦
Marzo ✦ ✦ ✦

1 sabato S. Albino	12 mercoledì S. Massimiliano martire	23 domenica III di QUARESIMA
2 domenica S. Basileo martire <i>Carnevale</i>	13 giovedì S. Arrigo	24 lunedì S. Romolo
3 lunedì S. Cuneigonda	14 venerdì S. Matilde regina	25 martedì Annunciaz. del Signore
4 martedì S. Casimiro	15 sabato S. Longino	26 mercoledì S. Emanuele
5 mercoledì S. Adriano di Cesarea - LE CENERI	16 domenica II di QUARESIMA	27 giovedì S. Augusto
6 giovedì S. Giordano	17 lunedì S. Patrizio	28 venerdì S. Sisto III Papa
7 venerdì S. Felicità	18 martedì S. Salvatore	29 sabato S. Secondo martire
8 sabato S. Giovanni di Dio	19 mercoledì S. Giuseppe <i>Festa del papà</i>	30 domenica IV di QUARESIMA
9 domenica I di QUARESIMA	20 giovedì S. Alessandra martire	31 lunedì S. Beniamino martire
10 lunedì S. Simplicio Papa	21 venerdì S. Benedetto	
11 martedì S. Costantino	22 sabato S. Lea	



**Ricetta
realizzata con:**
Glassa al cacao



Biscotti Ovis Mollis con glassa al cacao

25-30 biscotti ★★★ Facile ⌚ 40 minuti

Ingredienti

Per l'impasto:

- ♦ 150 g di farina bianca 00
- ♦ 100 g di **Fecola di Patate Paneangeli**
- ♦ 100 g di **Zucchero al Velo Paneangeli**
- ♦ 150 g di burro
- ♦ 3 tuorli d'uovo sodi
- ♦ 1 busta di **Vaniglia naturale Paneangeli**
- ♦ mezza bustina (2 cucchiaini) di **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI**

Per decorare:

- ♦ 1 busta di **Glassa al cacao Paneangeli**
- ♦ **Palline Arcobaleno Paneangeli**
- ♦ **Codette Arcobaleno Paneangeli**
- ♦ **Decorazioni al gusto Cioccolato Paneangeli**

Preparazione

Setaccia la farina e la fecola in una terrina. Al centro metti lo **zucchero al velo**, i tuorli d'uovo setacciati, la **vaniglia naturale**, il burro a pezzetti e, per ultimo, il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI**. Impasta rapidamente tutti gli ingredienti, con le mani, fino ad ottenere una palla liscia. Stendi l'impasto con un matterello creando una sfoglia dello spessore di circa 3 mm; ritaglia dei biscotti con degli stampini di forme diverse (diametro circa 5-6 cm) e trasferiscili su una lastra foderata con carta da forno. Rimpasta i ritagli e ripeti l'operazione fino all'esaurimento della pasta frolla. Cuoci per 10-12 minuti circa nella parte media del forno preriscaldato (elettrico: 180°C, ventilato: 170°C, a gas: nella parte alta a 190°C). Sciogli la **glassa al cacao** seguendo le istruzioni riportate sulla confezione e versala in una ciotolina. Glassa a piacere i biscotti raffreddati e disponili su un vassoio foderato con la carta da forno. Cospargi le **decorazioni Paneangeli** sulla **glassa al cacao**, prima che si solidifichi. Conserva i biscotti a temperatura ambiente in una scatola di latta.



Oltre ad utilizzare la pratica **glassa al cacao Paneangeli**, puoi realizzare una **glassa bianca** con 1 confezione di **Zucchero al Velo Paneangeli** da 125 g e 2-3 cucchiaini di acqua a temperatura ambiente, e decorare a piacere i tuoi biscotti!



✦ ✦ ✦
Aprile ✦ ✦ ✦

1 martedì S. Ugo vescovo	12 sabato S. Giulio Papa	23 mercoledì S. Giorgio martire
2 mercoledì S. Francesco di Paola	13 domenica LE PALME	24 giovedì S. Fedele
3 giovedì S. Riccardo vescovo	14 lunedì S. Abbondio	25 venerdì FESTA DELLA LIBERAZIONE
4 venerdì S. Isidoro vescovo	15 martedì S. Annibale	26 sabato S. Cleto
5 sabato S. Vincenzo Ferreri	16 mercoledì S. Lamberto	27 domenica S. Zita
6 domenica V di QUARESIMA	17 giovedì S. Aniceto Papa	28 lunedì S. Valeria
7 lunedì S. Ermanno	18 venerdì S. Galdino vescovo	29 martedì S. Caterina da Siena
8 martedì S. Alberto Dionigi	19 sabato S. Ermogene martire	30 mercoledì S. Pio V Papa
9 mercoledì S. Casilda di Toledo	20 domenica PASQUA DI RESURREZIONE	
10 giovedì S. Maddalena di Canossa	21 lunedì LUNEDÌ DELL'ANGELO	
11 venerdì S. Stanislao vescovo	22 martedì S. Caio	



**Ricetta
realizzata con:**

Lievito di birra
Pizza Bella Alta



Focaccine primavera

circa 6 porzioni Facile 40 minuti

Ingredienti

Per l'impasto:

- ♦ 100 g di farina manitoba
- ♦ 100 g di farina 00
- ♦ 200 g di farina 0
- ♦ 1 bustina di **Lievito Pizza Bella Alta Paneangeli**
- ♦ 10 g di zucchero semolato (2 cucchiaini)
- ♦ 75 ml di olio extravergine d'oliva
- ♦ 250 ml circa di acqua tiepida (37-40°C)
- ♦ 1 cucchiaino colmo di sale

Per la copertura:

- ♦ peperoni
- ♦ punte di asparagi
- ♦ pomodorini
- ♦ sale
- ♦ cipolla
- ♦ olio extravergine di oliva

Preparazione

Setaccia le farine in una terrina larga e aggiungi il **Lievito Pizza Bella Alta**. Al centro versa lo zucchero e l'olio e, con l'aiuto di una forchetta, amalgama aggiungendo un po' alla volta l'acqua tiepida e il sale. Lavora l'impasto sul piano del tavolo infarinato per almeno 10 minuti, allargandolo con i pugni chiusi, riavvolgendolo e sbattendolo sul tavolo fino all'assorbimento del liquido. Dividi l'impasto in 6 parti uguali; forma delle palline, coprele con la pellicola alimentare trasparente e lasciale lievitare in un luogo tiepido, fino a quando il loro volume sarà raddoppiato (40 minuti circa). Stendi le focaccine con la punta delle dita, in più teglie unte con l'olio. Disponi le verdure sulla superficie di ogni focaccina, realizzando dei motivi floreali. Lascia nuovamente lievitare in un luogo tiepido per 25-30 minuti. Completa con un filo d'olio e una spolverata di sale e cuoci per 15 minuti circa nella parte media del forno preriscaldato (elettrico: 220°C, ventilato: 210°C, a gas: nella parte alta a 230°C). Puoi conservare le focaccine in frigorifero; consumale entro 48 ore.



L'idea di una decorazione floreale realizzata con la verdura unita alla fragranza delle focaccine sorprenderà i tuoi ospiti. In alternativa alle verdure fresche, puoi utilizzare per la decorazione dei semi a piacere.



Maggio

1 giovedì FESTA DEI LAVORATORI	12 lunedì S. Rossana	23 venerdì S. Desiderio vescovo
2 venerdì S. Atanasio	13 martedì S. Emma	24 sabato Beata Vergine Maria Ausiliatrice
3 sabato S. Filippo	14 mercoledì S. Mattia Apostolo	25 domenica S. Beda il Venerabile
4 domenica SS. Silvano e Nereo	15 giovedì S. Torquato	26 lunedì S. Filippo Neri
5 lunedì S. Angelo	16 venerdì S. Ubaldo	27 martedì S. Agostino
6 martedì S. Giuditta martire	17 sabato S. Pasquale Baylon	28 mercoledì S. Germano di Parigi
7 mercoledì S. Flavia	18 domenica S. Giovanni I Papa	29 giovedì S. Massimino vescovo
8 giovedì S. Bonifacio IV Papa	19 lunedì S. Pietro di Morrone	30 venerdì S. Felice I Papa
9 venerdì S. Gregorio vescovo	20 martedì S. Bernardino da Siena	31 sabato Visitazione Beata Vergine Maria
10 sabato S. Antonino	21 mercoledì Ascensione del Signore	
11 domenica S. Fabio martire <i>Festa della mamma</i>	22 giovedì S. Rita da Cascia	



Ricetta realizzata con:

Cacao dorato da spolverare



Tiramisù alle fragole in bicchiere

6/8 porzioni ★☆☆ Un po' di pratica necessaria ⌚ 60 minuti

Ingredienti

Per il pan di Spagna:

- ♦ 2 uova
- ♦ 2 cucchiaini di acqua
- ♦ 75 g di zucchero
- ♦ 50 g di farina
- ♦ 50 g di **Fecola di Patate Paneangeli**
- ♦ mezza bustina di **Lievito per Pan di Spagna Paneangeli**
- ♦ 2 cucchiaini di **Pasta con Estratto di Vaniglia naturale Paneangeli**

Per la bagna:

- ♦ 50 ml di acqua
- ♦ 50 g di zucchero
- ♦ 25 ml di succo di limone (1/2 limone)
- ♦ 100 g di fragole tagliate a dadini

Per farcire e decorare:

- ♦ 60 g di tuorli d'uovo (circa 3)
- ♦ 50 g di zucchero
- ♦ 2 cucchiaini colmi di **Pasta con Estratto di Vaniglia naturale Paneangeli**
- ♦ 100 g di **Dolceneve Paneangeli**
- ♦ 100 ml di latte freddo di frigorifero
- ♦ 150 g di mascarpone
- ♦ 250 g di fragole a dadini
- ♦ **Cacao dorato Paneangeli**
- ♦ 6 - 8 fragole

Preparazione

Prepara il pan di Spagna: con uno sbattitore elettrico, monta a schiuma le uova intere per 2 minuti alla massima velocità. Aggiungi l'acqua a temperatura ambiente e gradatamente lo zucchero, sbattendo alla massima velocità per altri 5 minuti, fino ad ottenere una massa cremosa. Aggiungi ora la farina, la **fecola**, il **Lievito per Pan di Spagna**, anch'esso setacciato, e la **pasta con estratto di vaniglia**. Con la frusta a mano incorpora gli ingredienti delicatamente senza sbattere, ruotando la terrina e muovendo la frusta dal basso verso l'alto, in modo che le uova non si smontino. Versa l'impasto in uno stampo di diametro di 24 cm circa, con il fondo foderato con la carta da forno e cuoci per 18 minuti circa nella parte inferiore del forno preriscaldato (elettrico: 170°C, ventilato: 160°C, a gas: ripiano medio a 190°C). Prepara la bagna: metti in un pentolino l'acqua, lo zucchero, il succo di limone e le fragole. Fai bollire a fuoco vivace per qualche minuto, fino al completo scioglimento dello zucchero. Con un mixer ad immersione frulla il composto di fragole e lascia raffreddare.

Prepara la crema: unisci i tuorli e 3 cucchiaini abbondanti di zucchero in una ciotola e lavorali con lo sbattitore elettrico fino ad ottenere un composto spumoso. Prepara la **Dolceneve** con il latte e il mascarpone, seguendo le istruzioni sulla confezione; poi incorpora i tuorli sbattuti. Taglia il pan di Spagna e realizza dei dischi con un bicchiere e componi il dolce nei bicchieri, alternando il pan di Spagna bagnato con le fragole frullate, la crema al mascarpone e le fragole a dadini. Prima di servire, spolvera con **Cacao dorato** e decora a piacere con le fragole. Conserva i tiramisù in frigorifero e consumali entro 24 ore.



Il tocco magico

Il **Cacao dorato Paneangeli** impreziosisce i tiramisù monoporzione, donando loro un elegante effetto scintillante e ricco di lucentezza!



✦ ✦ ✦
Giugno ✦ ✦ ✦

1 domenica S. Giustino martire	12 giovedì SS. Trinità	23 lunedì S. Lanfranco vescovo
2 lunedì FESTA DELLA REPUBBLICA	13 venerdì S. Antonio da Padova	24 martedì Natività S. Giovanni Battista
3 martedì S. Carlo Lwanga	14 sabato S. Eliseo	25 mercoledì S. Guglielmo
4 mercoledì S. Quirino vescovo	15 domenica S. Germana	26 giovedì S. Vigilio vescovo
5 giovedì S. Bonifacio vescovo	16 lunedì S. Aureliano	27 venerdì S. Cirillo D'Alessandria vescovo
6 venerdì S. Norberto vescovo	17 martedì S. Ranieri di Pisa	28 sabato S. Attilio
7 sabato S. Roberto vescovo	18 mercoledì S. Marina	29 domenica SS. Pietro e Paolo
8 domenica S. Medardo vescovo	19 giovedì S. Gervasio	30 lunedì SS. Primi Martiri
9 lunedì S. Primo	20 venerdì S. Silverio Papa	
10 martedì S. Diana	21 sabato S. Luigi Gonzaga	
11 mercoledì S. Barnaba	22 domenica Corpus Domini	



**Ricetta
realizzata con:**
Zucchero al Velo



Pancakes alti e soffici

4 porzioni circa ★★☆☆ Un po' di pratica necessaria ⌚ 40 minuti

Ingredienti

Per l'impasto:

- ♦ 4 uova
- ♦ 70 g di zucchero semolato
- ♦ 2 cucchiaini colmi di **Pasta con Estratto di Vaniglia naturale Paneangeli**
- ♦ 50 g di farina
- ♦ 1 cucchiaino di **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** (4 grammi)
- ♦ 50 ml di latte

Per cuocere:

- ♦ **Ungiteglia Paneangeli**

Per decorare:

- ♦ **Zucchero al Velo Paneangeli**

Preparazione

Separa le uova e metti in freezer gli albumi per almeno 20 minuti. Mescola i tuorli con il latte e la **pasta di vaniglia**, setaccia poi nei tuorli la farina e il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** setacciati. Monta gli albumi a neve aggiungendo gradatamente lo zucchero e incorporali ai tuorli delicatamente. Scalda una padella antiaderente leggermente unta con l'**ungiteglia**, metti la fiamma al minimo e versa 2 cucchiaini di impasto. Da un lato della padella (lontano dal pancake) versa un cucchiaino d'acqua e copri con il coperchio. Cuoci per 2 minuti, versa ancora una cucchiainata di impasto sul pancake e un po' d'acqua nella padella. Metti il coperchio e cuoci ancora 2 minuti, ripeti l'operazione una terza volta e cuoci per 4 minuti. Gira dall'altra parte e cuoci per 4 minuti, quindi disponilo sul piatto. Prosegui fino alla cottura di tutti i pancakes.



Oltre allo Zucchero al Velo, puoi completare la decorazione di questi pancakes alti e soffici con il **Topping al gusto cioccolato Paneangeli** e della frutta fresca. Diventeranno così il momento più atteso della colazione o di un piacevole brunch estivo!



✧ ✧ ✧ **Luglio** ✧ ✧ ✧

1 martedì S. Teobaldo	12 sabato S. Fortunato	23 mercoledì S. Brigida
2 mercoledì S. Ottone	13 domenica S. Enrico	24 giovedì S. Cristina
3 giovedì S. Tommaso apostolo	14 lunedì S. Camillo de Lellis	25 venerdì S. Giacomo apostolo
4 venerdì S. Elisabetta	15 martedì S. Bonaventura	26 sabato SS. Anna e Gioacchino
5 sabato S. Antonio Maria Zaccaria	16 mercoledì Beata Vergine del Carmelo	27 domenica S. Lilliana
6 domenica S. Maria Goretti	17 giovedì S. Alessio di Roma	28 lunedì S. Nazario
7 lunedì S. Edda	18 venerdì S. Federico	29 martedì S. Maria
8 martedì S. Adriano	19 sabato S. Giusta	30 mercoledì S. Pietro Crisologo vescovo
9 mercoledì S. Veronica Giuliani	20 domenica S. Elia profeta	31 giovedì S. Ignazio di Loyola
10 giovedì S. Felicità	21 lunedì S. Lorenzo da Brindisi	
11 venerdì S. Benedetto	22 martedì S. Maria Maddalena	



**Ricetta
realizzata con:**

Colori per dolci
rosso, giallo, blu



Muffin al Kefir glassati

🍴 15 muffin ★☆☆ Facile ⌚ 20 minuti

Ingredienti

Per l'impasto:

- ♦ 2 uova
- ♦ 125 g di zucchero semolato
- ♦ 60 ml di olio di semi
- ♦ 200 g di kefir intero bianco
- ♦ 2 cucchiaini di **Estratto di limone Paneangeli**
- ♦ 125 g di farina bianca 00
- ♦ 75 g di **Fecola di Patate Paneangeli**
- ♦ 1 bustina di **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI per friggitrice ad aria**

Per decorare:

- ♦ 125 g di **Zucchero al Velo Paneangeli**
- ♦ 2 - 3 cucchiaini di acqua
- ♦ **Colori per dolci Blu Paneangeli**
- ♦ **Colori per dolci Giallo Paneangeli**
- ♦ **Colori per dolci Rosso Paneangeli**
- ♦ **Decorazioni al gusto Cioccolato Paneangeli**
- ♦ **Codette Arcobaleno Paneangeli**
- ♦ **Palline Arcobaleno Paneangeli**

Preparazione

In una terrina, sbatti per 2-3 minuti le uova e lo zucchero fino ad ottenere una massa cremosa. Aggiungi gradatamente l'olio, il kefir e l'**estratto di limone**. Unisci la farina setacciata con la **fecola**, e il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** setacciato. Distribuisci l'impasto in 15 pirottini per muffin (diametro 7 cm) e cuoci in friggitrice ad aria a 160°C per 15-20 minuti (prima di sfornare controlla la cottura con la prova stecchino). In alternativa, puoi cuocere questi muffin in forno, utilizzando mezza bustina del **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** classico al posto di quello per friggitrice ad aria. Posiziona i muffin nella parte media del forno (alta per quello a gas) preriscaldato (elettrico e a gas: 175°C; ventilato: 165°C) per 25 minuti circa. Prepara la glassa stemperando lo **zucchero al velo** setacciato con l'acqua aggiunta a piccole dosi. Per ottenere una glassa colorata, aggiungi qualche goccia di **colori per dolci**. Distribuisci la glassa sui muffin raffreddati e, prima che si solidifichi, guarnisci con le **decorazioni Paneangeli**. Conserva i muffin a temperatura ambiente e consumali entro 24 ore.



Le glasse colorate rendono ancora più invitanti questi deliziosi muffin. Realizzare i diversi colori è molto semplice con i **Colori Paneangeli**: ti basterà seguire i suggerimenti del foglietto presente nelle confezioni.



✦ ✦ ✦
Agosto ✦ ✦ ✦

1 venerdì S. Alfonso	12 martedì S. Ercolano	23 sabato S. Rosa da Lima
2 sabato S. Eusebio	13 mercoledì S. Ippolito	24 domenica S. Bartolomeo apostolo
3 domenica S. Lidia	14 giovedì S. Alfredo	25 lunedì S. Ludovico
4 lunedì S. Nicodemo	15 venerdì ASSUNZIONE MARIA VERGINE	26 martedì S. Alessandro martire
5 martedì S. Osvaldo	16 sabato S. Rocco	27 mercoledì S. Monica
6 mercoledì Trasfiguraz. Nostro Signore	17 domenica S. Giacinto	28 giovedì S. Agostino
7 giovedì S. Gaetano da Thiene	18 lunedì S. Elena Augusta	29 venerdì Martirio S. Giovanni B.
8 venerdì S. Domenico	19 martedì S. Giovanni Eudes	30 sabato S. Faustina
9 sabato S. Romano	20 mercoledì S. Bernardo abate	31 domenica S. Aristide martire
10 domenica S. Lorenzo martire	21 giovedì S. Pio X Papa	
11 lunedì S. Chiara	22 venerdì Beata Vergine Maria Regina	



Tacos messicani

8 porzioni ★☆☆ Facile ⌚ 30 minuti

Ingredienti

Per l'impasto:

- ♦ 200 g di farina 00
- ♦ 150 g di farina di mais fioretto tostata
- ♦ 1 bustina di **Lievito Pizzaiolo Paneangeli**
- ♦ 200 - 225 ml di acqua tiepida (37-40°C)
- ♦ 2 cucchiaini colmi di sale
- ♦ 30 g di strutto

Per farcire:

- ♦ salsa allo yogurt
- ♦ Guacamole
- ♦ petto di pollo grigliato a straccetti
- ♦ pomodorini tagliati in quarti
- ♦ peperoni tagliati a listarelle

Preparazione

In una terrina larga, setaccia le farine, aggiungi il sale e il **Lievito Pizzaiolo** setacciato. Mescola bene, quindi unisci lo strutto e, un po' alla volta, l'acqua amalgamando il tutto con l'aiuto di una forchetta.

Lavora velocemente con le mani, fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Dividilo in 8 parti uguali, forma delle palline e fai riposare per 15 minuti.

Con un matterello stendile formando 8 dischi sottili del diametro di 24 cm circa.

In una padella antiaderente, ben calda, cuocili su ciascun lato a fuoco medio per 2-3 minuti, finché non saranno ben dorati.

Toglili dalla padella, piegali in due per dar loro la classica forma dei tacos (puoi aiutarti con un supporto cilindrico es. Matterello) e lasciali raffreddare.

Farcisci i tacos con gli ingredienti suggeriti.



Il tocco magico

Per dare un tocco di colore ai tuoi tacos, una volta cotti e farciti puoi spolverarli con spezie (come ad esempio la paprika dolce o affumicata) che doneranno un tocco in più di gusto.



Ricetta realizzata con:

Lievito istantaneo
Pizzaiolo
Torte Salate e Piadine



Settembre

1 lunedì S. Egidio abate	12 venerdì SS. Nome di Maria	23 martedì S. Pio da Petralcina
2 martedì S. Elpidio vescovo	13 sabato S. Maurilio	24 mercoledì S. Pacifico da Sanseverino Marche
3 mercoledì S. Gregorio martire	14 domenica Esaltazione della Santa Croce	25 giovedì S. Aurelia
4 giovedì S. Rosalia	15 lunedì Beata Vergine Maria Addolorata	26 venerdì SS. Cosimo e Damiano
5 venerdì S. Vittorino vescovo	16 martedì SS. Cornelio e Cipriano, Edoardo	27 sabato S. Vincenzo de' Paoli
6 sabato S. Zaccaria	17 mercoledì S. Roberto Bellarmino	28 domenica S. Venceslao martire
7 domenica S. Regina	18 giovedì S. Sofia martire	29 lunedì SS. Michele, Gabriele e Raffaele
8 lunedì Natività Beata Vergine Maria	19 venerdì S. Gennaro vescovo	30 martedì S. Girolamo
9 martedì S. Sergio papa	20 sabato S. Eustachio	
10 mercoledì S. Nicola da Tolentino	21 domenica S. Matteo apostolo	
11 giovedì SS. Proto e Giacinto	22 lunedì S. Maurizio martire	



**Ricetta
realizzata con:**
Zucchero Scintillante
al velo



Crostata floreale con crema al cioccolato

🍴 12 porzioni circa ★☆☆ Facile ⌚ 40 minuti

Ingredienti

Per l'impasto:

- ♦ 300 g di farina
- ♦ 100 g di **Zucchero al Velo Paneangeli**
- ♦ 2 cucchiaini di **Estratto di Vaniglia Bourbon Paneangeli**
- ♦ 1 uovo
- ♦ 1 tuorlo d'uovo
- ♦ 80 g di burro freddo di frigorifero
- ♦ mezza bustina di **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI**

Per farcire:

- ♦ 200 ml di panna
- ♦ 200 g di cioccolato fondente
- ♦ 1 busta di **Crema al gusto Cioccolato Paneangeli**
- ♦ 200 ml di latte

Per decorare:

- ♦ **Zucchero Scintillante al Velo Paneangeli**

Preparazione

Mescola in una terrina la farina setacciata, lo **zucchero al velo**, l'**estratto di vaniglia**, l'uovo intero, il tuorlo, il burro a pezzetti e, per ultimo, il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** setacciato.

Lavora rapidamente il tutto con le mani fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

Qualora questo risultasse appiccicoso, lascialo riposare in frigorifero per almeno 30 minuti.

Per le ganache, scalda la panna senza farla bollire ed aggiungi il cioccolato fondente che avrai precedentemente tritato finemente. Mescola fino a quando il cioccolato non si sarà ben sciolto ed amalgamato alla panna. Lascia raffreddare completamente. Prepara la **crema al gusto cioccolato** con il latte seguendo le istruzioni riportate sulla confezione e aggiungila alla ganache.

Stendi 2/3 della pasta frolla sul fondo imburato ed infarinato di uno stampo a cerchio apribile (diametro 24 cm) formando un bordo alto 4 cm circa e versa il ripieno nella frolla. Con l'impasto rimasto forma delle strisce o degli intrecci e disponili formando una griglia in superficie e dei biscotti a forma di fiore per decorare successivamente.

Cuoci la crostata per 45 minuti circa sul ripiano basso del forno preriscaldato (elettrico: 180°C, ventilato: 170°C, gas: sul ripiano medio a 180°C) e i biscotti per circa 10-15 minuti sul ripiano medio del forno preriscaldato (elettrico: 180°C, ventilato: 170°C, gas: sul ripiano alto a 180°C).

Prima di servire decora la crostata al cioccolato con i biscotti spolverizzati di **zucchero scintillante al velo**. Conserva il dolce in frigorifero e consumalo entro 2 giorni.



**Il tocco
magico**

I particolari intrecci della frolla e i biscotti finemente decorati con lo Zucchero scintillante al velo, rendono questa crostata elegante, raffinata e gustosa. A piacere, puoi realizzare una decorazione con altre forme o intrecci e giocare con il contrasto tra Zucchero scintillante al Velo e Cacao dorato Paneangeli.



Ottobre



1 mercoledì S. Teresa del Bambin Gesù	12 domenica S. Serafino da Montegranaro	23 giovedì S. Giovanni da Capestrano sacerdote
2 giovedì <i>Festa dei nonni</i>	13 lunedì S. Edoardo re	24 venerdì S. Antonio Maria Claret vescovo
3 venerdì S. Gerardo abate	14 martedì S. Callisto I Papa	25 sabato S. Crispino
4 sabato S. Francesco d'Assisi	15 mercoledì S. Teresa d'Avila	26 domenica S. Evaristo papa
5 domenica S. Placido martire	16 giovedì S. Edvige	27 lunedì S. Fiorenzo vescovo
6 lunedì S. Bruno abate	17 venerdì S. Ignazio d'Antiochia	28 martedì S. Simone
7 martedì Beata Vergine Maria del Rosario	18 sabato S. Luca evangelista	29 mercoledì S. Ermelinda
8 mercoledì S. Pelagia	19 domenica S. Isacco martire	30 giovedì S. Germano vescovo
9 giovedì S. Dionigi	20 lunedì S. Irene	31 venerdì S. Lucilla
10 venerdì S. Daniele vescovo missionario	21 martedì S. Orsola	
11 sabato S. Giovanni XXIII Papa	22 mercoledì S. Donato vescovo	



**Ricetta
realizzata con:**
Zucchero al Velo



Torta di mele con gocce di cioccolato

🍴 12 porzioni ★☆☆ Facile ⌚ 40 minuti

Ingredienti

Per l'impasto:

- ♦ 125 g di burro a temperatura ambiente
- ♦ 125 g di zucchero
- ♦ 1 bustina di **Vanillina Paneangeli**
- ♦ 2 uova
- ♦ 200 g di farina bianca
- ♦ 50 g di **Fecola di Patate Paneangeli**
- ♦ 1 bustina di **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI**
- ♦ 1 mela di media grandezza tagliata a dadini
- ♦ 110 g di **Gocce di Cioccolato Paneangeli**

Per la copertura:

- ♦ 2 mele di media grandezza
- ♦ 1 cucchiaino colmo di zucchero

Per la decorazione:

- ♦ **Zucchero al Velo Paneangeli**
- ♦ 15 g di **Gocce di Cioccolato Paneangeli**

Preparazione

In una terrina, lavora il burro a crema e aggiungi gradatamente lo zucchero, la **vanillina** e le uova. Aggiungi un cucchiaino alla volta la farina mescolata e setacciata con la **fecola** e, per ultimo, il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** setacciato. Con una spatola incorpora il tutto ed aggiungi le mele a dadini e le **gocce di cioccolato**. Versa l'impasto in uno stampo a cerchio apribile di 24 cm di diametro, col solo fondo foderato con la carta da forno, e livella bene. Per la copertura, taglia le mele a fettine sottili e ricopri l'intera superficie della torta, facendo attenzione che le mele non tocchino il bordo dello stampo. Cuoci per 50 minuti circa nella parte inferiore del forno preriscaldato (elettrico: 180°C, ventilato: 170°C, a gas: sul ripiano medio a 180°C). Prima di servire, spolverizza la torta di mele con lo **zucchero al velo** e completa la decorazione con le **gocce di cioccolato**. Conserva la torta in frigorifero e consumala entro 2 giorni.



Per dare un tocco lucido alla torta di mele, puoi spennellare la superficie della torta con il **Tortagel Paneangeli**. Soluzione perfetta per rendere brillanti le mele e più goloso il tuo dolce!



Novembre

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



Ricetta realizzata con:

Lievito di birra
Mastro Fornaio



Pull apart dolce alla zucca

12 porzioni ★★★★★ Elaborata ⌚ 60 minuti

Ingredienti

Per l'impasto:

- ♦ 300 g di zucca cotta a pezzi
- ♦ 2 uova
- ♦ 1 cucchiaino di **Estratto di Mandorla Paneangeli**
- ♦ 300 g di farina 1
- ♦ 200 g farina 0
- ♦ 1 bustina di **Lievito di birra Mastro Fornaio Paneangeli**
- ♦ 100 g di zucchero
- ♦ 80 g di burro morbido
- ♦ 150 ml circa di latte tiepido (37-40°C)
- ♦ 50 g di amaretti sbriciolati
- ♦ cannella

Per decorare:

- ♦ 125 g di **Zucchero al Velo Paneangeli**
- ♦ 2 - 3 cucchiaini di acqua

Preparazione

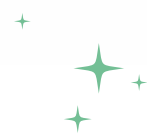
Frulla la zucca cotta a pezzi con le uova e l'**estratto di mandorla**. Setaccia le farine in una terrina larga e mescola il **Lievito di birra Mastro Fornaio**. Versa al centro lo zucchero e 250 g della crema di zucca ottenuta, tenendo da parte il resto. Amalgama il tutto con l'aiuto di una forchetta, aggiungendo un po' alla volta il latte tiepido. Lavora l'impasto sul piano del tavolo infarinato per almeno 10 minuti, allargandolo con i pugni chiusi, riavvolgendolo e sbattendolo sul tavolo fino al completo assorbimento del liquido. Rimetti l'impasto nella terrina infarinata, coprilo con un canovaccio umido e mettilo a lievitare in luogo tiepido, fino a quando il suo volume non sarà raddoppiato (1 ora circa). Stendi l'impasto ben lievitato fino ad ottenere una sfoglia di 30x40 cm circa. Distribuisci la crema di zucca restante, gli amaretti sbriciolati e la cannella a piacere. Partendo dal lato lungo taglia 4 strisce di pasta. Taglia dal lato corto 3 strisce di pasta, ottenendo 12 pezzi. Sovrapponi i pezzi l'uno sull'altro e disponi il tutto in uno stampo a cassetta (lunghezza 30 cm) con il fondo foderato con la carta da forno. Lascialo lievitare in un luogo tiepido per 40 minuti circa. Cuoci per 45-50 minuti nella parte bassa del forno preriscaldato (elettrico: 180°C, ventilato: 170 °C, a gas: nella parte media a 190°C). Prepara la glassa di zucchero come indicato sulle istruzioni dello **zucchero al velo** e decora il Pull apart raffreddato. Conserva in frigorifero e consumalo entro 48 ore.



La glassa di zucchero dona a questo pane dolce a fisarmonica un effetto molto scenico! Puoi decorarlo anche con amaretti sbriciolati o frutta secca. In alternativa alla glassa di zucchero, puoi spennellare la superficie con uno sciroppo caldo realizzato con acqua e **Zucchero al Velo Paneangeli**, in pari quantità, che lo renderà lucido e ne esalterà ancor di più il colore.



Dicembre



1 lunedì S. Eligio	12 venerdì S. Giovanna Francesca Frémyot	23 martedì S. Giovanni da Kety
2 martedì S. Bibiana	13 sabato S. Lucia vergine e martire	24 mercoledì S. Tarsilla
3 mercoledì S. Sofonia	14 domenica III di AVVENTO	25 giovedì S. NATALE
4 giovedì S. Barbara	15 lunedì S. Valeriano	26 venerdì S. STEFANO
5 venerdì S. Giulio martire	16 martedì S. Adelaide	27 sabato S. Giovanni evangelista
6 sabato S. Nicola vescovo	17 mercoledì San Giovanni de Matha	28 domenica SS. Innocenti Martiri
7 domenica II di AVVENTO	18 giovedì S. Graziano vescovo	29 lunedì S. Tommaso Becket
8 lunedì Immacolata Concezione	19 venerdì S. Fausta	30 martedì S. Eugenio vescovo
9 martedì S. Siro	20 sabato S. Liberato martire	31 mercoledì S. Silvestro papa
10 mercoledì S. Beata Vergine Maria di Loreto	21 domenica IV di AVVENTO	
11 giovedì S. Damaso Papa	22 lunedì S. Francesca	



**Ricetta
realizzata con:**

Lievito istantaneo
Pizza Veloce



Danubio salato di Natale

8 porzioni circa ★★☆☆ Un po' di pratica necessaria ⌚ 60 minuti

Ingredienti

Per l'impasto:

- ♦ 500 g di farina bianca 00
- ♦ 1 busta di **Lievito Istantaneo Pizza Veloce Paneangeli**
- ♦ 50 g di parmigiano grattugiato
- ♦ 1 cucchiaino di sale
- ♦ 50 g di strutto
- ♦ 300 ml circa di latte freddo

Per farcire:

- ♦ 250 g di friarielli saltati in padella
- ♦ 150 g di stracchino morbido
- ♦ 300 g di salsiccia sbriciolata e saltata in padella

Per decorare:

- ♦ 1 uovo sbattuto
- ♦ semi di sesamo
- ♦ semi di papavero

Preparazione

Setaccia la farina in una terrina larga, aggiungi il **Lievito Pizza Veloce**, il parmigiano e il sale. Unisci lo strutto, gradatamente il latte ed amalgama il tutto con una forchetta. Lavora velocemente con le mani fino ad ottenere un impasto omogeneo. Dividilo in 11 parti uguali formando delle palline e lasciale riposare per circa 5-10 minuti. In una terrina mescola i friarielli con la salsiccia e lo stracchino. Stendi una pallina di impasto alla volta, farcisci con un cucchiaino di ripieno e chiudi a palloncino tenendo la saldatura in basso. Disponi le palline farcite, a forma di albero di Natale, sulla teglia del forno rivestita con la carta da forno. Spennella la superficie con l'uovo sbattuto e decora con i semi di sesamo e di papavero. Cuoci per 30 minuti circa nella parte media del forno preriscaldato (elettrico: 200°C, ventilato: 190°C, a gas: nella parte alta a 200°C). Conserva in frigorifero e consumalo entro 24 ore.



**Il tocco
magico**

A piacere, puoi arricchire la decorazione del danubio salato con dei pomodorini confit, del rosmarino e del pepe rosa. In questo modo realizzerai un bellissimo ed elegante albero, perfetto anche come gustoso centrotavola nel periodo natalizio!



✦ La magia ✦
✦ nelle tue mani ✦

Vieni a scoprire le novità su
Paneangeli.it

e lasciati premiare da

Qubi

Il programma fedeltà
che premia la tua passione!



Operazione a premi "Qubi" valida dal 30/09/21 al 31/05/25. I punti potranno essere riscattati per la richiesta di Premi sino al 30 giugno 2025, salvo eventuali proroghe del Programma. Regolamento completo su www.paneangeli.it

Lasciati ispirare su:

Scrivici su:

Per informazioni e suggerimenti:

