



Calendario 2020



Cara Amica,

come da tradizione, anche quest'anno il calendario Paneangeli è tornato a farti compagnia con le sue proposte e i consigli di cucina.

Le ricette di questa edizione però, sono ancora più speciali perché i nostri Pasticceri si sono lasciati ispirare da chi di passione per i nostri prodotti ne ha davvero tantissima: voi.

Mese dopo mese, con la semplicità di sempre ma con grande attenzione a dettagli e ricorrenze più speciali, il calendario Paneangeli ti porterà a scoprire 12 inedite preparazioni dolci e salate: alcune regionali, alcune molto leggere e sfiziose, altre pensate per stupire, ma tutte frutto dei consigli di chi ci segue da sempre, magari anche dal tuo! Quest'anno il calendario sarà anche l'occasione speciale per presentare l'ultimo arrivato in casa Paneangeli, il nuovo Lievito di birra per Dolci Lievitati. Grazie a questa novità, che si aggiunge alla famiglia dei lieviti dolci, da oggi potrai avere un lievito adatto per ogni preparazione.



Ma per non mettere limiti alla voglia di fare, ricorda che sui nostri social (Facebook e Instagram) e sul nostro sito paneangeli.it potrai trovare tante nuove ricette ogni mese. Inoltre, potrai trovare sempre i nostri prodotti e i kit disponibili sull'e-commerce e, nel caso avessi bisogno di un consiglio immediato, scrivici su Messenger dove Angelica sarà sempre pronta a supportarti.

*Paneangeli, da sempre e per sempre, il tuo magico alleato!
Buon anno!*

Scopri Paneangeli.it

Seguici su:   | Scrivici su: 

Acquista su shop.dolcidee.it | Scarica l'App



La grande famiglia



Ingredienti per Dolci



Decorazioni



Ingredienti per Salati





Gennaio



Muffins leggeri

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

INGREDIENTI per 24 muffins

Per l'impasto:

4 uova - 150 g di **Zucchero di canna al Velo PANEANGELI** - 3 cucchiaini di **Estratto di Vaniglia in bacca PANEANGELI** - 80 ml di olio di semi di mais - 250 g di carote grattugiate finemente - 80 ml di latte di mandorla - 200 g di farina di grano saraceno - 100 g di farina di riso - 1 bustina di **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI - Mandorle affettate PANEANGELI**.

Per decorare:

Zucchero di canna al Velo PANEANGELI per cospargere.

In una terrina lavora i tuorli (serbando le chiare) con 100 g di zucchero di canna al velo fino ad ottenere una massa cremosa, poi aggiungi gradatamente l'estratto e l'olio.

Incorpora le carote ed il latte di mandorla.

In un'altra terrina monta le chiare a neve durissima e poi, sempre sbattendo, aggiungi lo zucchero di canna al velo rimasto. Metti la neve sopra il composto di tuorli sbattuti, con una spatola incorpora le farine e, per ultimo, il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** setacciato.

Distribuisce l'impasto in 24 pirottini per muffins del diametro di 5 cm circa e cospargili con le mandorle affettate.

Cuoci per 24-28 minuti circa nella parte media del forno preriscaldato (elettrico: 180°C, ventilato: 170°C, a gas parte alta: 190°C).

Prima di sfornare verifica la cottura con uno stecchino.

Al momento di servire spolverizza di zucchero al velo i muffins raffreddati.

Conservali in frigorifero e consumali entro 48 ore.



Ordina
gli ingredienti
PANEANGELI
sullo shop online





Febbraio



Tortine di San Valentino

- | | |
|--|--|
| 1 SABATO
<i>S. Brigida</i> | 17 LUNEDÌ
<i>S. Donato</i> |
| 2 DOMENICA ●
<i>Pres. d. Signore</i> | 18 MARTEDÌ
<i>S. Simone Vescovo</i> |
| 3 LUNEDÌ
<i>S. Biagio</i> | 19 MERCOLEDÌ
<i>S. Corrado</i> |
| 4 MARTEDÌ
<i>S. Gilberto</i> | 20 GIOVEDÌ
<i>S. Silvano</i> |
| 5 MERCOLEDÌ
<i>S. Agata</i> | 21 VENERDÌ
<i>San Pier Damiani</i> |
| 6 GIOVEDÌ
<i>S. Paolo Miki</i> | 22 SABATO
<i>S. Margherita</i> |
| 7 VENERDÌ
<i>S. Teodoro</i> | 23 DOMENICA ●
<i>S. Renzo</i> |
| 8 SABATO
<i>S. Girolamo</i> | 24 LUNEDÌ
<i>S. Edilberto</i> |
| 9 DOMENICA ○
<i>S. Apollonia</i> | 25 MARTEDÌ
<i>S. Cesario</i> |
| 10 LUNEDÌ
<i>S. Scolastica</i> | 26 MERCOLEDÌ
<i>Le Ceneri</i> |
| 11 MARTEDÌ
<i>Madonna di Lourdes</i> | 27 GIOVEDÌ
<i>S. Leandro</i> |
| 12 MERCOLEDÌ
<i>S. Eulalia</i> | 28 VENERDÌ
<i>S. Romano</i> |
| 13 GIOVEDÌ
<i>S. Maura</i> | 29 SABATO
<i>S. Giusto</i> |
| 14 VENERDÌ
<i>S. Valentino</i> | |
| 15 SABATO ●
<i>SS. Faustino e Giovita</i> | |
| 16 DOMENICA
<i>S. Giuliana</i> | |

INGREDIENTI per 12 tortine

Per l'impasto:

3 uova (grandi o medie) - 3 cucchiaini di acqua (30 g) a temperatura ambiente - 150 g di zucchero - 100 g di farina bianca 00 - 75 g di **Frumina PANEANGELI** - 25 g di cacao amaro - 1 bustina di **Lievito istantaneo per Pan di Spagna PANEANGELI** - 3 cucchiaini di **Estratto di Vaniglia in bacca PANEANGELI** - 100 g di burro sciolto tiepido.

Per farcire e decorare:

250 g di lamponi - 150 ml d'acqua - 100 g di zucchero - 1 confezione di **Gelatina in Fogli PANEANGELI** - 1 busta di **Crema Chantilly PANEANGELI** - 400 ml di panna da montare fredda di frigorifero - 1 confezione di **Glassa al cacao PANEANGELI - Cuoricini di cioccolato PANEANGELI**.

Con uno sbattitore elettrico, sbatti a schiuma le uova, l'acqua e lo zucchero fino ad ottenere una massa cremosa. Aggiungi la farina, la Frumina e il cacao setacciati e, per ultimo, il **Lievito istantaneo per Pan di Spagna** anch'esso setacciato. Incorpora l'estratto e il burro sciolto tiepido. Con la frusta a mano incorpora delicatamente il tutto, ruotando la terrina e muovendo la frusta dal basso verso l'alto in modo che le uova non si smontino. Cuoci l'impasto in una lastra (cm 30x40) foderata con carta da forno per 18-22 minuti nella parte media del forno preriscaldato (elettrico: 180°C, ventilato: 170°C, a gas ripiano alto: 190°C). Capovolgi il pan di Spagna appena sfornato su un foglio di carta da forno cosperso di zucchero, stacca delicatamente la carta e taglialo in 24 trancetti. Frulla i lamponi con l'acqua, versali in un pentolino con lo zucchero e porta a bollore; incorpora la gelatina in fogli precedentemente sciolta in acqua fredda e distribuisci il composto in una lastra (cm 22x30) foderata con pellicola trasparente. Poni la gelatina in frigorifero a rassodare per almeno 1 ora.

Sciogli la glassa seguendo le istruzioni riportate sulla confezione, distribuiscila sullo strato superiore di 12 trancetti e ponili ad asciugare su una gratella. Prendi la gelatina di lamponi e taglia 12 trancetti delle stesse dimensioni di quelli del pan di Spagna e dal resto ricava dei cuoricini aiutandoti con una formina. Prepara la crema chantilly seguendo le istruzioni riportate sulla confezione. Componi la tortina formando dei ciuffetti di crema sui trancetti, sovrapponi uno strato di gelatina, forma altri ciuffetti di crema e sovrapponi i trancetti glassati.

Decora con ciuffetti di crema, cuoricini di cioccolato e cuoricini di gelatina.

Conserva le tortine pronte per il consumo in frigorifero e consumale entro 48 ore.



Ordina
gli ingredienti
PANEANGELI
sullo shop online





Marzo



Ciambella del papà

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

INGREDIENTI

Per l'impasto:

200 g di burro morbido - 100 g di zucchero - 200 g di marzapane - 4 uova - 3 cucchiaini di **Estratto di Vaniglia in bacca PANEANGELI** - 300 g di farina bianca - 100 g di **Fecola di patate PANEANGELI** - 1 busta di **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** - 100 ml di latte.

Per decorare:

250 g di **Zucchero al Velo PANEANGELI** - 3-4 cucchiaini di caffè - **Lettere e numeri di cioccolato PANEANGELI** - **Confetti al cioccolato PANEANGELI**.

In una terrina lavora il burro a crema con 75 g di zucchero e 100 g di marzapane tagliato a cubetti piccoli, aggiungi gradatamente un tuorlo alla volta (serbando le chiare), l'estratto di vaniglia in bacca e il restante marzapane tagliato a cubetti piccoli. Lavora il tutto con lo sbattitore elettrico fino ad ottenere una crema omogenea.

Monta le chiare a neve durissima e poi, sempre sbattendo, aggiungi lo zucchero rimasto. Metti la neve sopra al composto di tuorli sbattuti, setaccia sopra la farina mescolata con la fecola e, per ultimo, il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI**.

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

Metti l'impasto in uno stampo medio per bundt cake con il fondo foderato con carta da forno e cuoci per 70 minuti circa nella parte inferiore del forno preriscaldato (elettrico: 165°C, ventilato: 155°C, a gas parte media: 175°C).

Se il dolce dovesse scurirsi durante la cottura coprilo con un foglio di carta alluminio e prosegui la cottura. Prima di sfornare verifica la cottura con uno stecchino.

Per la glassa, in una terrina mescola lo zucchero al velo setacciato con 3-4 cucchiaini di caffè e distribuiscila sulla ciambella raffreddata.

Decora a piacere con lettere e confetti di cioccolato. Conserva la ciambella pronta a temperatura ambiente e consumala entro 48 ore.



Ordina
gli ingredienti
PANEANGELI
sullo shop online





Aprile



Scarcelle pasquali

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

INGREDIENTI per 6 scarcelle

Per l'impasto:

200 g di farina 1 - 150 g di farina manitoba - 1 busta di **Lievito istantaneo Pizza Veloce PANEANGELI** - 50 g di formaggio grana grattugiato - 35 g di strutto - 225 ml circa d'acqua - 1 cucchiaino colmo di sale.

Per spennellare e decorare:

1 uovo sbattuto - 6 uova - **Mandorle affettate PANEANGELI** - formaggio grana grattugiato.

Setaccia le farine in una terrina larga e mescolaci il **Lievito istantaneo Pizza Veloce**.

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

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

Dividi l'impasto in 6 parti uguali, da ogni pezzo ricava 2 rotoli lunghi 30 cm circa, intrecciali tra loro e chiudi a ciambella.

Disponi le scarcelle sulla lastra foderata con carta da forno, spennellale con l'uovo sbattuto e disponi al centro di ognuna un uovo intero.

Spolverizza a piacere con le mandorle affettate e il grana grattugiato.

Cuoci per 15-20 minuti nella parte media del forno preriscaldato (elettrico: 200° C, ventilato: 190° C, a gas nella parte alta: 210° C).

Conserva le eventuali scarcelle avanzate a temperatura ambiente e consumale entro 24 ore.



Ordina
gli ingredienti
PANEANGELI
sullo shop online





Maggio



Cherry Pie

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

INGREDIENTI

Per l'impasto:

225 g di farina - 25 g di zucchero - 50 g di **Zucchero al Velo PANEANGELI** - 1 bustina di **Vanillina PANEANGELI** - 1 uovo - 125 g di burro freddo di frigorifero - mezza bustina di **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** (2 cucchiaini).

Per farcire:

600 g di ciliegie a pezzetti - 150 g di **Zucchero al Velo PANEANGELI** - 30 g di **Amido di mais PANEANGELI** - 300 ml di latte freddo di frigorifero - 100 g di **Dolceneve PANEANGELI**.

Mescola in una terrina la farina setacciata, lo zucchero, la vanillina, l'uovo, il burro a pezzettini e, per ultimo, il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** setacciato.

Impasta 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 il ripieno, poni le ciliegie in una pentola con lo zucchero al velo e l'amido di mais setacciati e cuocile a fiamma media per circa 10 minuti mescolandole spesso. Togli dal fuoco e lascia raffreddare.

Stendi i due terzi della pasta tra due fogli di carta forno, in una sfoglia di circa mezzo centimetro. Poni la sfoglia sul fondo imburato ed infarinato di uno stampo per crostata (diametro 24 cm) togliendo la pasta in eccesso. Versa il ripieno di ciliegie sopra l'impasto, con la pasta rimanente forma delle striscioline e disponile a grata sul ripieno.

Cuoci per 55 minuti circa nella parte inferiore del forno preriscaldato (elettrico: 175°C, ventilato: 165°C, a gas nella parte media: 175°C). Se il dolce dovesse scurirsi, dopo 30 minuti, copri con carta alluminio e termina la cottura.

Prepara la Dolceneve seguendo le indicazioni sulla confezione.

Servi la cherry pie raffreddata accompagnata dalla Dolceneve.

Conserva la cherry pie per il consumo in frigorifero e consumala entro 48 ore.



Ordina
gli ingredienti
PANEANGELI
sullo shop online





Giugno



Pancakes salati

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

INGREDIENTI per 19 pancakes

Per l'impasto:

4 uova - 2 cucchiaini colmi di sale - 50 g di burro fuso - 400 g di farina 00 - 1 bustina di **Lievito istantaneo Pizzaiolo Torte Salate e Piadine PANEANGELI** - 400 ml di latte.

Per farcire:

Panna acida - punte di asparagi saltate - salmone.

In una terrina sbatti a schiuma i tuorli (serbando le chiare) con il sale aggiungendo il burro a filo. Monta le chiare a neve durissima e mettile sopra i tuorli sbattuti. Setaccia sopra la farina e, per ultimo, il **Lievito istantaneo Pizzaiolo Torte Salate e Piadine** setacciato.

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

Scalda una padella antiaderente, metticci un po' di burro, versaci circa due cucchiari di impasto e distribuiscilo fino ad ottenere un cerchio di circa 10 cm di diametro.

Cuoci fino a quando il pancakes è ben dorato, giralo dall'altra parte e cuoci per alcuni secondi, quindi disponilo sul piatto.

Continua fino all'esaurimento dell'impasto.

Farcisci i pancakes con gli ingredienti suggeriti.

Conserva gli eventuali pancakes avanzati in frigorifero e consumali entro 24 ore.



Ordina
gli ingredienti
PANEANGELI
sullo shop online





Luglio



Cestini di cheesecake

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

INGREDIENTI per 12 porzioni

Per l'impasto:

175 g di farina bianca - 50 g di farina di avena - 50 g di fiocchi d'avena - 100 g di **Zucchero di canna al Velo PANEANGELI** - 1 uovo - 1 fialetta di **Aroma Limone PANEANGELI** - 75 g di burro freddo a dadini - mezza bustina di **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI - Ungiteglia PANEANGELI**.

Per farcire e decorare:

mezza confezione di **Gelatina in Fogli PANEANGELI** - 250 g di formaggio spalmabile - 75 g di zucchero - 1 limone - 200 ml di panna da montare - 250 g di fragole tagliate a dadini.

Mescola le due farine, aggiungi lo zucchero al velo, l'uovo, l'aroma, il burro e, per ultimo, il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** setacciato fino ad ottenere un impasto liscio e lascia riposare in frigorifero per 30 minuti.

Dividi l'impasto in 12 parti e fodera le 12 vaschette di alluminio (diametro 9 cm), unte con l'Ungiteglia, creando un bordo alto circa 4 cm. Poni sopra ogni guscio di frolla un pirottino di carta per muffin del diametro di circa 5 cm e riempi di fagioli secchi o pesetti adatti alla cottura. Cuoci per 15-20 minuti circa nella parte inferiore del forno preriscaldato (elettrico: 180°C, ventilato: 170°C, a gas nella parte media: 180°C).

Ammolla i fogli di gelatina in acqua fredda. Prepara la crema mescolando il formaggio spalmabile con 50 g di zucchero, aggiungi la scorza del limone grattugiata e il succo di mezzo limone. Scalda 50 ml di panna in un pentolino, aggiungi la metà della gelatina strizzata e mescola fino al completo scioglimento, quindi togli dal fuoco e lascia intiepidire mescolando periodicamente per ottenere una gelificazione uniforme. Versa la gelatina nella crema di formaggio mescolando bene, monta la panna restante e incorporarla delicatamente alla crema. Riempi i cestini di frolla ben raffreddati con la crema al formaggio, ponili in frigorifero a rassodare per almeno 2 ore. In un pentolino cuoci per 2-3 minuti le fragole con lo zucchero e il succo di mezzo limone, togli dal fuoco, aggiungi la gelatina strizzata rimasta e mescola fino al completo scioglimento. Versa la gelatina di fragole tiepida sopra la crema rassodata e rimetti in frigorifero per 1 ora. Conserva le cheesecake pronte per il consumo in frigorifero e consumale entro 48 ore.



Agosto



Bavarese croccante

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

INGREDIENTI per 12 porzioni

Per la bavarese:

1 confezione di **Gelatina in Fogli PANEANGELI** - 1 **Vaniglia in bacca PANEANGELI** - 150 g di albicocche morbide disidratate a pezzetti - 100 g di zucchero - 150 ml d'acqua - succo di mezzo limone - 150 ml di latte - 250 g di yogurt bianco - 100 g di **Dolceneve PANEANGELI** - 300 ml di latte freddo di frigorifero.

Per decorare:

200 g di zucchero - 1 confezione di **Granella di nocciole PANEANGELI** - 4 albicocche morbide fresche.

Ammolla i fogli di gelatina in acqua fredda, come indicato sulla confezione.

Incidi la bacca di vaniglia, estrai i semi e metti il tutto in un pentolino con le albicocche, lo zucchero e l'acqua e il limone. Scalda il tutto fino a sciogliere lo zucchero, lascia in infusione per 5 minuti poi estrai la bacca e frulla il tutto. Scalda il latte in un pentolino, aggiungi la gelatina strizzata e mescola fino al completo scioglimento, quindi togli dal fuoco e lascia intiepidire mescolando periodicamente per ottenere una gelificazione uniforme.

Prepara la bavarese mescolando in una ciotola il composto di albicocche raffreddato, lo yogurt e la gelatina sciolta nel latte.

Prepara la Dolceneve con il latte freddo di frigorifero come indicato sulla confezione e incorporane metà alla bavarese di albicocche.

Con l'aiuto di una tasca da pasticciere suddividi la bavarese in 12 vasetti e poni in frigorifero a rassodare per almeno 3 ore.

Per il croccante, in una padella fai sciogliere lo zucchero sino a caramellare, aggiungi la granella di nocciole, mescola velocemente e stendi il composto ancora caldo su un foglio di carta forno.

Lascia raffreddare il croccante, ricava 12 pezzetti per la decorazione e trita tutto il resto.

Prima di servire completa i vasetti di bavarese con il croccante, ciuffetti di Dolceneve e fettine di albicocche.

Conserva la bavarese pronta per il consumo in frigorifero e consumala entro 48 ore.



Ordina
gli ingredienti
PANEANGELI
sullo shop online





Settembre



Pizze d'autunno

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

INGREDIENTI per 2 pizze

Per l'impasto:

300 g di farina 1 - 200 g di farina integrale di farro - 1 bustina di **Lievito di birra Pizza Bella Alta PANEANGELI** - 10 g di zucchero (2 cucchiaini) - 300 ml circa d'acqua tiepida - 1 cucchiaino colmo di sale.

Per farcire e decorare:

300 g circa di stracciatella di burrata - 200 g di prosciutto crudo - noci - fichi - pepe.

Setaccia le farine in una terrina larga e mescola il **Lievito di birra Pizza Bella Alta** e lo zucchero. Amalgama il tutto con una forchetta, aggiungendo un po' per volta l'acqua tiepida e il sale.

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

Dividi l'impasto in 2 parti uguali e poni nuovamente a lievitare fino a quando il suo volume sarà raddoppiato.

Riprendi gli impasti ben lievitati e stendili con le mani in 2 sfoglie ovali (tipica forma di pizza pala). Ungi con un filo d'olio la superficie della pasta e poni nuovamente a lievitare per 30/40 minuti circa. Cuoci nella parte media del forno preriscaldato (elettrico: 250°C, ventilato: 240°C, a gas nella parte alta: 250°C).

Farcisci le pizze appena uscite dal forno con la stracciatella, il prosciutto crudo, le noci spezzettate e i fichi tagliati a spicchi. Completa infine con un filo d'olio e pepe a piacere.

Conserva l'eventuale pizza avanzata in frigorifero e consumala entro 24 ore.



Ordina
gli ingredienti
PANEANGELI
sullo shop online





Ottobre



Panini bretzel

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

INGREDIENTI per 12 panini

Per l'impasto:

200 g di farina 00 - 200 g di farina manitoba -
1 bustina di **Lievito di birra Mastro Fornaio**
PANEANGELI - 10 g di zucchero (2 cucchiaini) -
250 ml d'acqua tiepida (37-40°C) - 1 cucchiaino di sale.

Per farcire:

Formaggio fuso - speck - straccetti affumicati di maiale.

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

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

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

Metti a lievitare in luogo tiepido fino a quando il suo volume sarà raddoppiato.

Dividi l'impasto in 12 parti uguali e con ogni pezzo forma delle palline.

Disponi i panini sulla lastra foderata con carta da forno e poni a lievitare nuovamente in luogo tiepido per 30 minuti circa.

Porta ad ebollizione abbondante acqua con 2 cucchiaini di sale e 100 g di bicarbonato.

Versa i panini nell'acqua bollente per circa 30 secondi, scolali e riposizionali sulla lastra.

Incidi la superficie con un coltellino affilato praticando un taglio a croce e cuoci per circa 20 minuti nella parte media del forno preriscaldato (elettrico: 200°C, ventilato: 190°C, a gas: nella parte alta a 200°C). Farcisci i panini raffreddati con gli ingredienti suggeriti.

Conserva gli eventuali panini avanzati (non farciti) a temperatura ambiente e consumali entro 24 ore.



Ordina
gli ingredienti
PANEANGELI
sullo shop online





Novembre



Biscotti alle granelle

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

INGREDIENTI per 36 biscotti

Per l'impasto:

400 g di farina bianca 00 - 150 g di zucchero - 1 bustina di **Lievito istantaneo per Biscotti PANEANGELI** - 3 uova - 100 ml di olio di semi di girasole - 1 bustina di **Vanillina PANEANGELI** - 50 g di **Granella di nocciole PANEANGELI** - 50 g di granella di noci - 50 g di granella di pistacchi - **Zucchero al Velo PANEANGELI** per cospargere.

Versa nella terrina la farina, lo zucchero, il **Lievito istantaneo per Biscotti**, le uova, l'olio, la vanillina, la granella di nocciole, la granella di noci e la granella di pistacchi.

Impasta con le mani, fino ad ottenere una pasta omogenea.

Dividi l'impasto in 36 parti e con ognuna forma un rotolo lungo 7,5 cm circa.

Disponi i rotoli non troppo vicini su due lastre da forno foderate con carta da forno.

Cuoci una lastra per volta nella parte media del forno preriscaldato (elettrico: 190°C, ventilato: 180°C, a gas: nella parte alta a 190°C) per circa 25 minuti. Prima di servire spolverizza di zucchero al velo i biscotti raffreddati.

Conserva i biscotti a temperatura ambiente in una scatola chiusa e consumali entro 3-4 giorni.



Ordina
gli ingredienti
PANEANGELI
sullo shop online





Dicembre



Ghirlanda di Natale

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

INGREDIENTI

Per l'impasto:

100 di farina bianca 00 - 300 g di farina manitoba - 1 bustina di **Lievito di birra per Dolci Lievitati PANEANGELI** - 75 g di zucchero - 1 fialetta di **Aroma Vaniglia PANEANGELI** - 1 uovo - 75 g di burro liquefatto tiepido - 150-175 ml di latte tiepido (37-40°C circa) - 1 cucchiaino raso di sale.

Per farcire:

50 g di burro a temperatura ambiente - 50 g di **Zucchero al Velo PANEANGELI** - cannella - 50 g **Gocce di cioccolato PANEANGELI** - zenzero in polvere - 50 ml di latte - **Zucchero granella PANEANGELI**.

Setaccia le farine in una terrina larga e mescola il **Lievito di birra per Dolci Lievitati**.

Al centro del mucchio pratica una buca e versa lo zucchero, l'aroma vaniglia, l'uovo e il burro tiepido. Amalgama il tutto con una forchetta, aggiungendo un po' per volta il latte tiepido e il sale. Lavora l'impasto sul piano del tavolo infarinato per almeno 10 minuti, allargandolo con i pugni chiusi, riavvolgendolo e sbattendolo sul tavolo fino al completo assorbimento del liquido. Rimetti l'impasto nella terrina infarinata, coprila con la pellicola trasparente e poni a lievitare in luogo tiepido fino a quando il suo volume sarà raddoppiato (1 ora e mezza circa). Per la farcitura lavora il burro a crema aggiungendo gradatamente lo zucchero al velo. Dividi in due parti il burro, ad una incorpora la cannella e all'altra lo zenzero. Stendi l'impasto ben lievitato in due sfoglie di 17,5x45 cm circa e distribuisce su una metà il burro con cannella e gocce di cioccolato e sull'altra metà il burro con lo zenzero. Con ogni sfoglia crea un rotolo lungo circa 50 cm. Con le forbici taglia ogni rotolo per tutta la lunghezza fino a raggiungere la profondità di circa 1 cm. Su un foglio di carta da forno intreccia i rotoli fra di loro, uniscili alle estremità creando la ghirlanda. Trasferisci la ghirlanda con la carta da forno su una teglia. Poni a lievitare una seconda volta in luogo tiepido per 30 minuti circa.

Spennella delicatamente la ghirlanda con il latte e cospargi lo zucchero in granella. Cuoci per 22-27 minuti circa nella parte media del forno **preriscaldato** (elettrico: 180°C, ventilato: 170°C, a gas: 180°C). Dopo 15 minuti di cottura, copri la treccia con carta stagnola affinché non si bruci la superficie. Conserva la ghirlanda a temperatura ambiente e consumala entro 72 ore.



Ordina
gli ingredienti
PANEANGELI
sullo shop online





Per informazioni e suggerimenti:

 **SERVIZIO CONSUMATORI PANEANGELI**
800-211292
www.paneangeli.it/contatti 

Seguici su:   | Scrivici su: 