



Calendario
2010



12 magici momenti di dolcezza



Una storia di dolcezza!



La nascita di PANEANGELI è legata al lievito PANE DEGLI ANGELI, la cui storia è stata segnata dal suo creatore Ettore Riccardi, al quale si deve anche la fondazione dell'azienda.

Nato a Cremona nel 1907, Riccardi iniziò a lavorare giovanissimo come garzone in una drogheria. A soli 18 anni il giovane Ettore aprì una propria attività e nel 1932, nel retro della sua piccola e profumatissima drogheria, sviluppò e cominciò a produrre il "PANE DEGLI ANGELI", una polvere per la lievitazione delle torte casalinghe. Nacque così, in una confezione azzurra come il cielo, la prima bustina di lievito vanigliato PANE DEGLI ANGELI.

Nel 1941 il laboratorio di Riccardi, che nel frattempo si era trasferito a Genova, venne distrutto durante un bombardamento. L'attività, tuttavia, non si interruppe a lungo: la produzione del lievito PANE DEGLI ANGELI venne

ripresa in un nuovo laboratorio. Mentre di giorno svolgeva un duro lavoro manuale, di sera Riccardi si dedicava anima e corpo al suo lievito, con l'aiuto della moglie. Proprio alla signora Riccardi, una costante presenza a fianco del marito, si devono le prime torte di prova del lievito PANE DEGLI ANGELI!

Negli anni successivi il laboratorio fu trasferito e ingrandito due volte, per trasformarsi poi, nel 1954, in un vero e proprio "stabilimento" produttivo.

Il 1969 fu l'anno del ricambio generazionale: il fondatore lasciò la guida dell'azienda, continuando però sempre a seguirne le attività con appassionata attenzione. Negli anni PANE DEGLI ANGELI divenne la marca più amata.

Come è nata la marca PANE DEGLI ANGELI?

A volte la realtà si confonde con la leggenda e la magia... Si racconta che nella sua prima drogheria il giovane Ettore conobbe un'anziana e cara signora, che, dopo aver acquistato il lievito vanigliato da lui prodotto, rimase colpita dalla riuscita e dalla bontà della torta, arrivando a definirla una torta da angeli...

Il resto è presto detto! Ettore fece stampare nel 1932 le prime bustine color turchese, caratterizzate dal tipico disegno dei due angioletti e dalla denominazione "PANE DEGLI ANGELI".

Ancora oggi, dietro l'inconfondibile confezione blu cielo e verde mare, si celano la tradizione e lo spirito di quelle prime bustine stampate da Ettore Riccardi.

Ma la tradizione del marchio PANEANGELI si accompagna da sempre ad una continua innovazione. Se i primissimi prodotti PANEANGELI erano essenzialmente quelli che facevano da complemento alla pasticceria casalinga, oggi, dopo più di settant'anni, la gamma PANEANGELI si è arricchita di tanti, straordinari ingredienti e decorazioni per soffici dolci, appetitose pizze e croccanti pagnotte. Dai lieviti agli aromi, dalla glassa allo zucchero al velo, dalla gelatina in fogli alla crema pasticcera, dall'amido di mais alla fecola di patate, dalla bacca di vaniglia alla vanillina, fino alle decorazioni: PANEANGELI ha pensato proprio a tutto, anche alla classica... ciliegina (candita) sulla torta!



Le iniziative pubblicitarie

Le prime iniziative pubblicitarie di PANEANGELI sono legate alla partecipazione a fiere. Durante una di queste il signor Riccardi lanciò da un aeroplanino deplianti raffiguranti degli angeli, che come tali scendevano dal cielo.

Nelle fiere venivano distribuiti i primi ricettari (che risalgono agli inizi degli anni '50), nonché dolcetti Pane degli Angeli. Ci furono poi gli anni del cinema, ai quali seguirono gli avvisi radiofonici, i comunicati stampa e i primi spot TV.

I primi tentativi pubblicitari furono piuttosto "casalinghi". In mancanza di veri attori, il primo testimonial fu il figlio del fondatore. In un divertente filmato cinematografico il bimbo appariva dapprima indavolato e intento a rompere piatti con un martello ma, dopo aver mangiato una fetta di torta Pane degli Angeli, diventava buonissimo, quasi... angelico!

Sarebbe stato a quei tempi piuttosto difficile trasformare gli angioletti della mitica bustina in protagonisti della pubblicità PANEANGELI; perciò vennero ideati Eto e Ato, angioletti "fumetti" un po' scherzosi, protagonisti di divertenti storielle ed avventure che si concludevano sempre con una meritata fetta di torta Pane degli Angeli.

Con il trascorrere del tempo gli angioletti hanno abbandonato le sembianze di Eto e Ato per assumere dapprima quelle di angeli disegnati, presenti su ricettari e calendari, poi quelle di angioletti, che, segreti alleati di chi ama fare i dolci, continuano ad essere i testimonial della marca PANEANGELI in tutte le attività pubblicitarie.



Prova le novità PANEANGELI!



Il Lievito di birra fresco PANEANGELI, pensato per gli amanti del lievito in cubetto tradizionale, è l'ingrediente magico per gli impasti a regola d'arte e l'alleato indispensabile per preparare le buone ricette della tradizione.



Gocce di cioccolato e Lettere e Numeri di cioccolato PANEANGELI, golose decorazioni di cioccolato che, grazie all'esclusiva ricetta PANEANGELI, rimangono nel tempo di colore intenso e brillante, trasformando i tuoi dolci in un'irresistibile sorpresa per le persone che ami!



La nuova Glassa due gusti PANEANGELI è una glassa al cacao unita ad una glassa al gusto di cioccolato bianco, perfetta per glassare in modo facile e originale i tuoi dolci.





Gennaio



Focaccia della Befana



VENERDI

1 S. Maria Madre di Dio

15 S. Mauro Abate

29 S. Ciro

SABATO

2 S. Basilio Magno

16 S. Marcello I P.

30 S. Martina

DOMENICA

3 S. Genoveffa

17 S. Antonio Abate

31 S. Giovanni Bosco

LUNEDI

4 S. Angela

18 S. Margherita d'U.

MARTEDI

5 S. Amelia

19 S. Mario

MERCOLEDI

6 Epifania di N. Signore

20 S. Fabiano

GIOVEDI

7 S. Raimondo

21 S. Agnese

VENERDI

8 S. Severino

22 S. Vincenzo

SABATO

9 S. Giuliano

23 S. Emerenziana

DOMENICA

10 Battesimo del Signore

24 S. Francesco di S.

LUNEDI

11 S. Iginò

25 Conv. di S. Paolo

MARTEDI

12 S. Modesto

26 SS. Timoteo e Tito

MERCOLEDI

13 S. Ilario

27 S. Angela Merici

GIOVEDI

14 S. Felice da Nola

28 S. Tommaso d'A.

INGREDIENTI

Per l'impasto:

200 g farina bianca "00" - 200 g farina manitoba - 1 bustina di *Lievito di birra Mastro Fornaio* PANEANGELI - 125 g zucchero - 1 cucchiaino raso di sale - 1 fialetta di *Aroma limone* PANEANGELI - 2 uova - 80 g burro - 100-125 ml latte tiepido (37-40°C) - 70 g *Arancia candita* PANEANGELI.

Per decorare:

1 uovo - *Zucchero granella* PANEANGELI.

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, sale, aroma, uova ed il burro liquefatto tiepido.

Amalgamare il tutto con l'aiuto di una forchetta, aggiungendo un po' per volta il latte.

Lavorare 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.

Incorporare l'arancia candita e 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).

Schiacciare l'impasto con le mani in una teglia da forno imburdata ed infarinata (diametro 30 cm), tagliarlo in 16 spicchi senza toccare il centro, sovrapporre 2 spicchi alla volta e arrotolarli su se stessi, formando 8 raggi.

Porre a lievitare nuovamente in luogo tiepido per 30 minuti.

Spennellare la superficie con l'uovo sbattuto e cospargere di zucchero granella.

Cuocere per circa 10-12 minuti nella parte media del forno preriscaldato (elettrico: 200°C, ventilato: 190°C, a gas: parte alta, 200°C).





Febbraio



M'ama non m'ama



LUNEDI	1 S. Brigida	15 S. Faustino
MARTEDI	2 Pres. d. Signore	16 S. Giuliana
MERCOLEDI	3 S. Biagio	17 Le Ceneri
GIOVEDI	4 S. Gilberto	18 S. Claudio
VENERDI	5 S. Agata	19 S. Corrado
SABATO	6 S. Paolo Miki	20 S. Silvano
DOMENICA	7 S. Teodoro	21 I di Quaresima
LUNEDI	8 S. Girolamo	22 Cattedra di S. Pietro
MARTEDI	9 S. Apollonia	23 S. Policarpo
MERCOLEDI	10 S. Scolastica	24 S. Edilberto
GIOVEDI	11 Madonna di Lourdes	25 S. Cesario
VENERDI	12 S. Eulalia	26 S. Alessandro
SABATO	13 S. Maura	27 S. Gabriele dell'Addolorata
DOMENICA	14 S. Valentino	28 II di Quaresima

INGREDIENTI

Per l'impasto:

4 uova - 180 g zucchero - 1 fialetta di **Aroma limone PANEANGELI** - 1 pizzico di sale - 125 g farina bianca - 75 g **Frumina PANEANGELI** - ½ bustina di **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI**.

Per farcire e decorare:

250 ml acqua - 35 g zucchero - 3 cucchiaini colmi di caffè solubile - 2 fogli di **Gelatina in fogli PANEANGELI** - 4 tuorli - 100 ml liquore all'uovo - 100 g zucchero - 1 bustina di **Vanillina PANEANGELI** - 250 ml panna da montare - 500 g mascarpone - cacao amaro.

Sbattere a schiuma i tuorli (serbando le chiare) con 4 cucchiaini di acqua bollente. Aggiungere gradatamente 100 g di zucchero, aroma, sale e sbattere fino ad ottenere una massa cremosa. Montare le chiare a neve durissima, aggiungere lo zucchero rimasto, metterle sopra i tuorli e setacciarvi 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 neve non si smonti. Mettere ¼ dell'impasto in una tasca da pasticciere, formare 10 strisce (10x2 cm circa) e disporle su una lastra foderata con carta da forno. Cuocere per 7-8 minuti nella parte media del forno preriscaldato (elettrico: 180°C, ventilato: 170°C, a gas: parte alta, 190°C). Mettere l'impasto restante in uno stampo a cerchio apribile (Ø 26 cm) con il fondo foderato con carta da forno e cuocere per 40-45 minuti nella parte inferiore del forno preriscaldato (elettrico: 180°C, ventilato: 170°C, a gas: parte media, 190°C). Preparare la bagna mescolando acqua, zucchero e caffè. Tagliare dalla superficie del dolce raffreddato un disco spesso ½ cm, ridurlo in briciole e tagliare in due strati il dolce restante. Ammollare la gelatina in acqua fredda come indicato sulla confezione. Scaldando bene a bagnomaria, montare con una frusta a mano i tuorli, la metà del liquore, zucchero e vanillina. Montare la panna. Incorporare al composto raffreddato il mascarpone e, per ultima, la panna montata. In un pentolino scaldare il liquore rimasto (senza farlo bollire), togliere dal fuoco, aggiungere la gelatina strizzata, mescolare fino al completo scioglimento e incorporare alla crema. Disporre su un piatto il primo strato di dolce, circondarlo con il cerchio apribile foderato con carta da forno, bagnarne la superficie con metà della bagna, versare metà della crema e distribuirlo uniformemente. Sovrapporre l'altro strato di dolce e ripetere l'operazione. Spolverare la superficie con cacao e far riposare in frigorifero per 2 ore. Prima di servire staccare con l'aiuto di un coltello il cerchio apribile e decorare la torta con i petali e le briciole creando un fiore.





Marzo



Girandole di primavera



LUNEDI	1	S. Albino	15 [•]	S. Luisa de M.	29	S. Secondo
MARTEDI	2	S. Basileo	16	S. Eriberto	30	○ S. Amedeo
MERCOLEDI	3	S. Cunegonda	17	S. Patrizio	31	S. Beniamino
GIOVEDI	4	S. Casimiro	18	S. Cirillo di G.		
VENERDI	5	S. Adriano	19	S. Giuseppe Festa del Papà		
SABATO	6	S. Coletta	20	S. Claudia		
DOMENICA	7	● III di Quaresima	21	V di Quaresima		
LUNEDI	8	S. Giovanni di Dio	22	S. Lea		
MARTEDI	9	S. Francesca Romana	23	● S. Turibio		
MERCOLEDI	10	S. Simplicio	24	S. Gabriele		
GIOVEDI	11	S. Costantino	25	Annunciazione del Signore		
VENERDI	12	S. Massimiliano	26	S. Emanuele		
SABATO	13	S. Arrigo	27	S. Augusto		
DOMENICA	14	IV di Quaresima	28	Le Palme		

INGREDIENTI PER 18 BISCOTTI CIRCA

Per l'impasto:

300 g farina bianca - 100 g *Zucchero al velo* PANEANGELI - ½ fialetta di *Aroma vaniglia* PANEANGELI - 1 presa di sale - 1 uovo - 125 g burro a pezzettini - ½ bustina di LIEVITO PANE DEGLI ANGELI.

Per farcire e decorare:

175 g confettura di albicocche setacciata - 1 confezione di *Palline arcobaleno* PANEANGELI.

Mescolare in una terrina farina e zucchero al velo setacciati, aroma, sale, uovo, burro e, per ultimo, il LIEVITO PANE DEGLI ANGELI setacciato.

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

Con un matterello stendere l'impasto sul piano del tavolo infarinato in una sfoglia spessa circa 3-4 mm. Ritagliarvi 18 biscotti con uno stampino a forma di fiore (diametro 9 cm) e disporli sulla lastra del forno foderata con carta da forno.

Rimpastare e stendere l'impasto rimasto, ritagliarvi 18 biscotti con uno stampino a forma di fiore (diametro 6 cm) e, con uno stampino a forma di fiore più piccolo, praticare un foro al centro del biscotto.

Disporre i biscotti su una lastra da forno foderata con carta da forno e cuocere per 6-8 minuti circa nella parte media del forno preriscaldato (elettrico: 180°C, ventilato: 170°C, a gas: parte alta, 190°C).

Far raffreddare i biscotti. Portare ad ebollizione la confettura, disporre un cucchiaino al centro di ogni biscotto grande e sovrapporre i biscotti piccoli. Spenellare con la confettura rimasta i petali dei biscotti e decorare a piacere con le palline arcobaleno.





Aprile



'O Casatiello



GIOVEDÌ	1	S. Ugo Vescovo	15	S. Anastasia	29	S. Caterina da S.
VENERDÌ	2	S. Francesco	16	S. Lamberto	30	S. Pio V
SABATO	3	S. Riccardo	17	S. Aniceto Papa		
DOMENICA	4	Pasqua di Resurrezione	18	S. Galdino		
LUNEDÌ	5	Lunedì dell'Angelo	19	S. Elfego		
MARTEDÌ	6	S. Guglielmo	20	S. Adalgisa		
MERCOLEDÌ	7	S. G. Battista de la S.	21	S. Anselmo		
GIOVEDÌ	8	S. Alberto Dionigi	22	S. Leonida		
VENERDÌ	9	S. Maria di Cleofa	23	S. Giorgio		
SABATO	10	S. Terenzio	24	S. Fedele		
DOMENICA	11	S. Stanislao	25	S. Marco Ev. Festa d. Liberazione		
LUNEDÌ	12	S. Giulio I	26	S. Pascasio		
MARTEDÌ	13	S. Martino I	27	S. Zita		
MERCOLEDÌ	14	S. Liduina	28	S. Pietro Chanel		

INGREDIENTI

Per l'impasto:

1 cubetto di *Lievito di birra PANEANGELI* - 300-325 ml acqua tiepida (37-40°C) - 300 g farina bianca "00" - 200 g farina manitoba - 10 g zucchero (2 cucchiaini) - 1 cucchiaino colmo di sale - 100 g strutto.

Per farcire e decorare:

100 g pancetta a cubetti - 100 g di salame tipo Napoli a cubetti - 100 g di provola affumicata a cubetti - 25 g pecorino grattugiato - 50 g di parmigiano grattugiato - pepe - 4 uova.

Sciogliere il *Lievito di birra PANEANGELI* in 50 ml di acqua.

Setacciare le farine in una terrina larga. Al centro del mucchio praticare una buca e versarvi il lievito, zucchero, sale e strutto. Amalgamare il tutto con una forchetta, aggiungendo un po' per volta l'acqua tiepida rimasta.

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 (45 minuti circa).

Con un matterello stendere l'impasto (serbandone 60 g per la decorazione) in una sfoglia rettangolare (30x50 cm), distribuirvi uniformemente pancetta, salame, provola, pecorino, parmigiano e pepare a piacere.

Arrotolare delicatamente l'impasto dal lato più lungo, disporre il rotolo ottenuto in uno stampo a ciambella (Ø 26 cm), unto con lo strutto, unendo le due estremità.

Bucherellare la superficie con i rebbi di una forchetta e porre le uova intere, ad intervalli regolari, sul rotolo.

Tagliare l'impasto serbato in 8 parti, formare 8 rotolini lunghi 10 cm e disporli sulle uova incrociandoli.

Porre nuovamente a lievitare in luogo tiepido per 30 minuti.

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

Se durante la cottura la superficie risultasse troppo dorata completare la cottura coprendola con carta di alluminio.





Maggio



Auguri mamma



SABATO	1 S. Giuseppe Artig. Festa del lavoro	15 S. Torquato	29 S. Massimo di Verona
DOMENICA	2 S. Atanasio	16 Ascensione del Signore	30 Ss. Trinità
LUNEDI	3 SS. Filippo e Giacomo	17 S. Pasquale	31 S. Angela
MARTEDI	4 S. Ciriaco	18 S. Giovanni I Papa	
MERCOLEDI	5 S. Gottardo Vescovo	19 S. Celestino V	
GIOVEDI	6 S. Domenico Savio	20 S. Bernardino da S.	
VENERDI	7 S. Flavia	21 S. Vittorio	
SABATO	8 N.S. di Pompei	22 S. Rita da Cascia	
DOMENICA	9 S. Gregorio Festa d. Mamma	23 Pentecoste	
LUNEDI	10 S. Antonino	24 Beata Vergine Maria	
MARTEDI	11 S. Fabio	25 S. Beda	
MERCOLEDI	12 SS. Nèreo e Achilleo	26 S. Filippo Neri	
GIOVEDI	13 S. Emma	27 S. Federico	
VENERDI	14 S. Mattia	28 S. Emilio	

INGREDIENTI

Per l'impasto:

200 g farina bianca - 50 g Zucchero al velo PANEANGELI - 1 tuorlo - 100 g burro - ½ bustina di LIEVITO PANE DEGLI ANGELI.

Per farcire e decorare:

300 g fragole - 3 fogli di Gelatina in fogli PANEANGELI - 50 g zucchero - 1 pizzico di sale - 1 pizzico di cannella - 50 g Dolceneve PANEANGELI - 150 ml latte freddo da frigorifero - Lettere e Numeri di cioccolato PANEANGELI.

Mescolare in una terrina larga farina setacciata, zucchero, tuorlo, burro e, per ultimo, il LIEVITO PANE DEGLI ANGELI setacciato.

Impastare rapidamente il tutto fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo.

Lasciare riposare in frigorifero per 30 minuti circa. Stendere l'impasto sul fondo e sulle pareti di uno stampo a forma di cuore imburrato ed infarinato, formando un bordo alto 3 cm circa.

Cuocere per 13-15 minuti circa nella parte inferiore del forno preriscaldato (elettrico: 210°C, ventilato: 200°C, a gas: parte media, 210°C).

Lavare, mondare e tagliare 100 g di fragole grandi a fettine spesse 3 mm circa. Con uno stampino a forma di cuore ricavare 12 cuoricini dalle fette esterne e 10 dalle fette interne. Tagliare a pezzettini i ritagli di fragola.

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

Lavare, mondare e frullare i restanti 200 g di fragole, versarle in un pentolino e aggiungere zucchero, sale e cannella. Scaldare il composto, aggiungere la gelatina strizzata e mescolare fino al completo scioglimento, quindi togliere dal fuoco e lasciare intiepidire in frigorifero mescolando periodicamente per ottenere una gelificazione uniforme.

Preparare la Dolceneve come indicato sulla confezione e con la frusta a mano incorporarla delicatamente al composto. Unire i pezzettini di fragole e versare nel cestello di pasta frolla raffreddato.

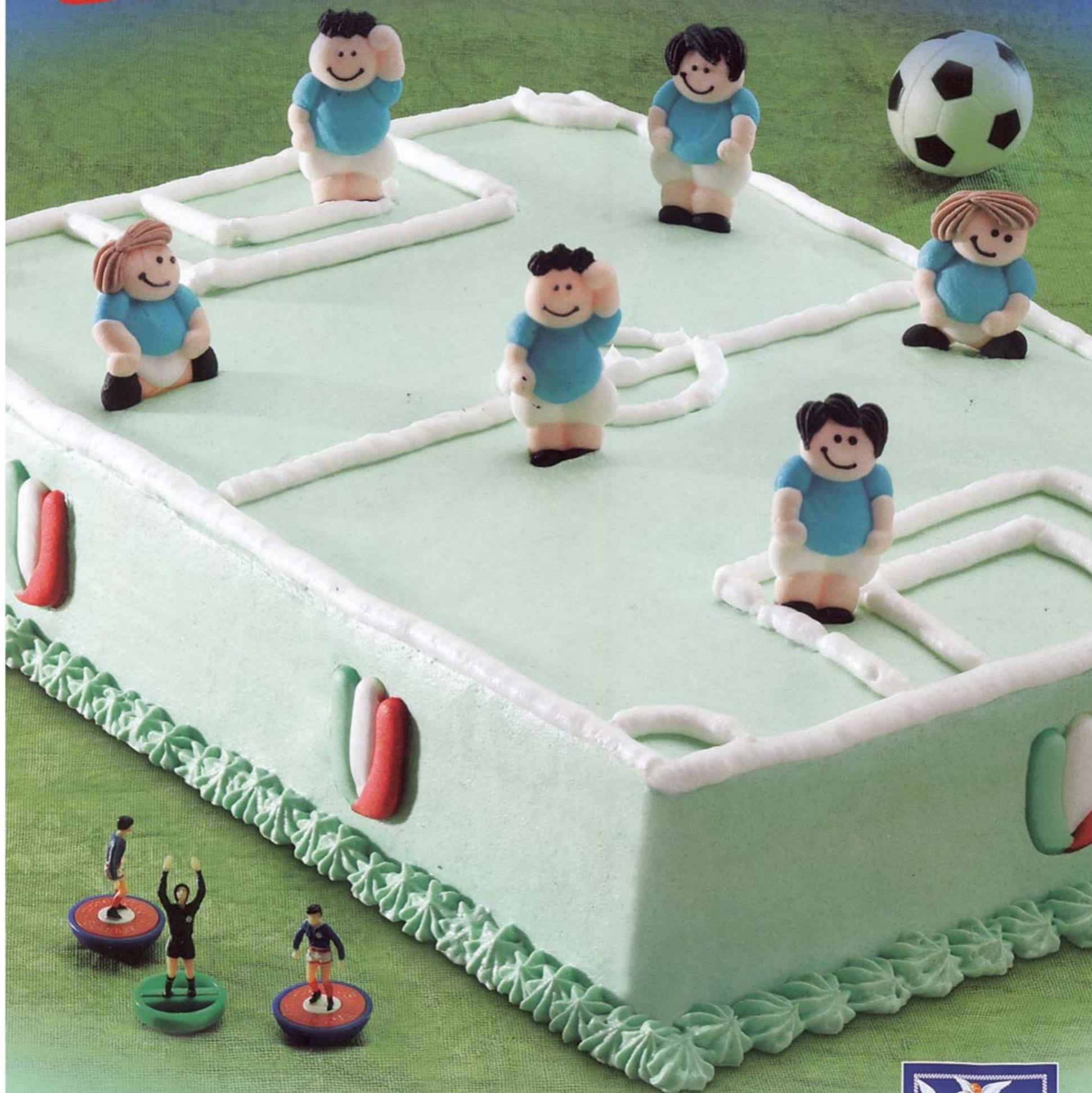
Far riposare in frigorifero per almeno 2 ore.

Decorare con i cuori di fragola e le lettere di cioccolato.





Giugno



Tutti in campo



MARTEDI	1	S. Giustino	15	S. Germana	29	SS. Pietro e Paolo
MERCOLEDI	2	Festa della Repubblica	16	S. Aureliano	30	SS. Protomartiri
GIOVEDI	3	S. Carlo L. e compagni	17	S. Gregorio		
VENERDI	4	S. Quirino	18	S. Marina		
SABATO	5	S. Bonifacio	19	S. Gervasio		
DOMENICA	6	Corpus Domini	20	S. Silverio		
LUNEDI	7	S. Roberto	21	S. Luigi Gonzaga		
MARTEDI	8	S. Medardo	22	S. Paolino		
MERCOLEDI	9	S. Efreem	23	S. Lanfranco		
GIOVEDI	10	S. Diana	24	Nativ. S. Giov. Battista		
VENERDI	11	S. Barnaba	25	S. Guglielmo		
SABATO	12	S. Onofrio	26	S. Vigilio		
DOMENICA	13	S. Antonio da Padova	27	S. Cirillo		
LUNEDI	14	SS. Rufino e Valerio	28	S. Ireneo		

INGREDIENTI

Per l'impasto:

4 uova - 175 g zucchero - 1 fialetta di *Aroma limone* **PANEANGELI** - 1 pizzico di sale - 125 g yogurt intero bianco - 100 g farina bianca - 100 g *Frumina* **PANEANGELI** - ½ bustina di **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI**.

Per farcire e decorare:

100 g zucchero - 300 ml acqua - 200 g *Dolceneve* **PANEANGELI** - 150 g yogurt - 450 ml latte - colorante alimentare verde - 2 confezioni di calciatori di zucchero **PANEANGELI**.

Sbattere a schiuma i tuorli (serbando le chiare) con 4 cucchiaini di acqua bollente, aggiungere gradatamente 125 g di zucchero, aroma e sale e sbattere fino ad ottenere una massa cremosa. Incorporare lo yogurt.

Montare le chiare a neve durissima, aggiungere gradatamente lo zucchero rimasto, metterle sopra i tuorli e setacciarvi sopra la farina mescolata con la *Frumina* 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 si smonti.

Mettere l'impasto in uno stampo rettangolare (22x30 cm) con il fondo foderato con carta da forno e cuocere per 25-30 minuti nella parte inferiore del forno preriscaldato (elettrico: 180°C, ventilato: 170°C, a gas: parte media, 190°C).

Per la bagna, sciogliere lo zucchero nell'acqua calda. Preparare 100 g di *Dolceneve* con lo yogurt e 150 ml di latte freddo di frigorifero nel modo indicato sulla confezione e montare con lo sbattitore elettrico per 5 minuti.

Disporre il dolce su un piatto da portata, tagliarlo in due strati, bagnare lo strato inferiore con metà della bagna e distribuirvi la *Dolceneve* allo yogurt (serbandone 2 cucchiaini colmi per la decorazione). Bagnare la parte inferiore dello strato superiore con metà della bagna rimasta, ricomporre il dolce e bagnare la superficie con la bagna rimasta. Preparare la *Dolceneve* come indicato sulla confezione, colorarla di verde con il colorante e ricoprire il dolce.

Con la *Dolceneve* serbata e una tasca da pasticciere con bocchetta liscia disegnare le linee del campo da calcio, decorare il bordo inferiore e formare dei ciuffetti per posizionare i calciatori.

Terminare la decorazione posizionando i calciatori e gli scudetti di zucchero.





Luglio



Rose salate



GIOVEDÌ	1	S. Teobaldo	15	S. Bonaventura	29	S. Marta
VENERDÌ	2	S. Ottone	16	B.V. del Carmelo	30	S. Pietro Cris.
SABATO	3	S. Tommaso	17	S. Alessio	31	S. Ignazio di L.
DOMENICA	4	● S. Elisabetta di P.	18	● S. Federico		
LUNEDÌ	5	S. Antonio M. Zaccaria	19	S. Epafra		
MARTEDÌ	6	S. Maria Goretti	20	S. Elia		
MERCOLEDÌ	7	S. Claudio	21	S. Lorenzo da B.		
GIOVEDÌ	8	SS. Aquila e Priscilla	22	S. Maria Maddalena		
VENERDÌ	9	S. Veronica Giuliani	23	S. Brigida		
SABATO	10	SS. Rufina e Seconda	24	S. Cristina		
DOMENICA	11	● S. Benedetto	25	S. Giacomo		
LUNEDÌ	12	S. Giovanni G.	26	○ SS. Gioacchino e Anna		
MARTEDÌ	13	S. Enrico II	27	S. Raimondo		
MERCOLEDÌ	14	S. Camillo de Lellis	28	S. Nazario		

INGREDIENTI PER 20 ROSE

Per l'impasto:

150 g ricotta - 100-125 ml latte - 1 uovo - 6 cucchiaini di olio d'oliva - 1 cucchiaino di sale - 350 g farina bianca - 1 bustina di *Lievito Pizzaiolo* PANEANGELI.

Per farcire e decorare:

1 scalogno - 2 cucchiaini di olio di oliva - 275 g zucchine grattugiate - 275 g carote lessate e grattugiate - 150 g formaggio tipo Emmentaler grattugiato - 3 uova - 150 ml latte - prezzemolo - noce moscata - sale - pepe - 2 carote - 2 zucchine.

Per la farcitura di verdura, soffriggere lo scalogno nell'olio, aggiungere zucchine e carote e rosolare per circa 5 minuti. Lasciarle raffreddare e unirvi il formaggio.

Per l'impasto, mescolare bene in una terrina larga ricotta, latte, uovo, olio e sale. Unire a cucchiainate la farina setacciata e, per ultimo, il lievito Pizzaiolo setacciato ed amalgamare il tutto con una forchetta.

Lavorare velocemente l'impasto con le mani sul piano del tavolo infarinato, finché risulta ben amalgamato.

Con un matterello stendere l'impasto in una sfoglia sottile e ritagliarvi 20 dischi (Ø 13 cm circa), rimpastando i ritagli.

Con i dischi foderare 20 pirottini in alluminio (Ø 8 cm circa) e versarvi la farcitura.

In una terrina sbattere uova, latte e aromatizzare con prezzemolo, noce moscata, sale e pepe a piacere. Distribuirli nei pirottini.

Con un pelapatate tagliare per la lunghezza le carote e le zucchine in modo da ottenere 20 strisce da ogni tipo di verdura.

Sovrapporre 1 striscia di carota ad 1 di zuccina, arrotolare a spirale formando una rosa e disporla sulla superficie del ripieno. Ripetere l'operazione fino a formare 20 rose.

Tagliare a pezzettini le parti di carota e di zuccina rimaste e disporle attorno alle rose formando le foglie della rosa.

Disporre le tortine, non troppo vicine, su due lastre da forno e cuocere per 25-30 minuti nella parte media del forno preriscaldato (elettrico: 180°C, ventilato: 170°C, a gas: parte alta, 190°C).





Agosto



Leoni di mare



DOMENICA	1 S. Alfonso	15 Assunz. B.V.M.	29 Martirio di S.G.B.
LUNEDI	2 S. Eusebio	16 ☉ S. Stefano d'U.	30 S. Margherita W.
MARTEDI	3 ☉ S. Lidia	17 S. Giacinto	31 S. Aristide
MERCOLEDI	4 S. Giovanni M. Vianney	18 S. Elena	
GIOVEDI	5 Ded. Bas. S.M. Maggiore	19 S. Italo	
VENERDI	6 Trasfig. del Signore	20 S. Bernardo	
SABATO	7 S. Sisto II	21 S. Pio X	
DOMENICA	8 S. Domenico	22 B.V.M. Regina	
LUNEDI	9 S. Teresa	23 S. Rosa da Lima	
MARTEDI	10 ● S. Lorenzo	24 ○ S. Bartolomeo	
MERCOLEDI	11 S. Susanna	25 S. Ludovico	
GIOVEDI	12 S. Ercolano	26 S. Anastasio	
VENERDI	13 S. Ponziano	27 S. Monica	
SABATO	14 S. Massimiliano K.	28 S. Agostino	

INGREDIENTI PER 14 LEONI DI MARE

Per l'impasto:

500 g farina manitoba - 1 bustina di *Lievito di birra Mastro Fornaio PANEANGELI* - 10 g zucchero (2 cucchiaini) - 1 cucchiaino di sale - 1 uovo - 4 cucchiai di olio di oliva - 250 - 275 ml acqua tiepida (37-40°C).

Per farcire e decorare:

1 uovo - 25 g pecorino grattugiato - 14 capperi - 200 g maionese - 280 g affettato a piacere (140 g prosciutto crudo, 140 g prosciutto cotto).

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, sale, uovo, olio.

Amalgamare il tutto con l'aiuto di una forchetta, aggiungendo un po' per volta l'acqua tiepida.

Lavorare 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.

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 (circa 50 minuti).

Con un matterello stendere l'impasto ben lievitato in una sfoglia quadrata (36 x 36 cm) e ritagliare 2 strisce (36 x 18 cm).

Incidere e tagliare da ogni striscia dei triangoli: si otterranno da ogni striscia 7 triangoli grandi (9 x 18 cm) e 2 più piccoli laterali da scartare.

Spennellare la superficie dei triangoli con l'uovo sbattuto, cospargervi il pecorino, arrotolarli dal lato più corto cercando di non assottigliare le estremità.

Disporli a mezzaluna su due lastre da forno foderate con carta da forno.

Porre a lievitare nuovamente in luogo tiepido per circa 20 minuti.

Con un paio di forbici fare 2 piccoli tagli (di circa 1 cm) ad una estremità formando la coda.

Spennellare la superficie con l'uovo rimasto e sull'altra estremità disporre il cappero formando l'occhio.

Cuocere per 12-14 minuti nella parte media del forno preriscaldato (elettrico: 180°C, ventilato: 170°C, a gas: parte alta, 190°C).

Tagliare a metà i leoni di mare raffreddati, farcirli con maionese, affettato, ricomporli e con l'aiuto di un conetto di carta disegnare con la maionese coda, bocca e sopracciglia.





Settembre



Pannocchia dolce



MERCOLEDI	1	● S. Egidio	15	● B.V.M. Addolorata	29	SS. Michele, Gabriele e Raffaele
GIOVEDI	2	S. Elpidio	16	SS. Cornelio e C.	30	S. Girolamo
VENERDI	3	S. Gregorio Magno	17	S. Roberto B.		
SABATO	4	S. Mosé	18	S. Giuseppe da C.		
DOMENICA	5	S. Vittorino	19	S. Gennaro		
LUNEDI	6	S. Petronio	20	S. Eustachio		
MARTEDI	7	S. Guido	21	S. Matteo		
MERCOLEDI	8	● Natività B.V. Maria	22	S. Maurizio		
GIOVEDI	9	S. Pietro Claver	23	○ S. Lino		
VENERDI	10	S. Nicola da T.	24	B.M.V. d. Mercede		
SABATO	11	SS. Proto e Giacinto	25	S. Cleofa		
DOMENICA	12	SS. Nome di Maria	26	SS. Cosimo e Damiano		
LUNEDI	13	S. Giovanni Cris.	27	S. Vincenzo de Paoli		
MARTEDI	14	Esalt. d. Croce	28	S. Venceslao		

INGREDIENTI

Per l'impasto:

4 uova - 150 g zucchero - ½ fialetta *Aroma mandorla* PANEANGELI - 1 pizzico di sale - 100 g farina bianca - 100 g *Frumina* PANEANGELI - ½ bustina di LIEVITO PANE DEGLI ANGELI.

Per farcire e decorare:

300 ml acqua - 150 g zucchero - 1 cucchiaino di liquore all'amaretto - 100 g *Dolceneve* PANEANGELI - 300 ml latte - 50 g amaretti sbriciolati - colorante alimentare giallo e verde - 250 g *Marzapane* PANEANGELI - 50 g *Zucchero al velo* PANEANGELI.

Sbattere a schiuma i tuorli (serbando le chiare) con 4 cucchiaini di acqua bollente, aggiungere gradatamente 100 g di zucchero, aroma, sale e sbattere fino ad ottenere una massa cremosa. Montare le chiare a neve durissima con lo zucchero rimasto, metterle sopra i tuorli e setacciarvi sopra la farina mescolata con la *Frumina* e, per ultimo, il LIEVITO PANE DEGLI ANGELI setacciato. Incorporare delicatamente il tutto senza sbattere, in modo che la neve non si smonti. Mettere l'impasto in uno stampo a cerchio apribile (Ø 26 cm) con il fondo foderato con carta da forno. Cuocere per 30 minuti circa nella parte inferiore del forno preriscaldato (elettrico: 180°C, ventilato: 170°C, a gas: parte media, 190°C). Per la bagna, sciogliere lo zucchero nell'acqua calda ed unire il liquore. Preparare la *Dolceneve* come indicato sulla confezione. Unire a 2/3 della *Dolceneve* gli amaretti. Ritagliare dalle estremità del dolce 2 spicchi piccoli (ca. 2x18 cm) e 2 spicchi grandi (ca. 2x22 cm), ottenendo così un ovale. Tagliarlo in 2 strati, bagnare la superficie del primo strato con 1/3 della bagna, distribuire metà della *Dolceneve* con amaretti, bagnare entrambi i lati del secondo strato, ricomporre il dolce e distribuire la metà circa della *Dolceneve* con amaretti rimasta sulla superficie. Ricoprire i lati di metà dolce con un po' di *Dolceneve* con amaretti, bagnare gli spicchi grandi e farli aderire lateralmente. Bagnare gli spicchi piccoli e appoggiarli sulla superficie formando le sagome delle foglie. Ricoprire con la *Dolceneve* con amaretti rimasta. Colorare la *Dolceneve* bianca con il colorante giallo e con una tasca da pasticceria con bocchetta liscia formare dei ciuffetti a goccia creando i chicchi. Incorporare al marzapane lo zucchero al velo, dividere il panetto in due metà e colorarne una di giallo e l'altra di verde. Unire i due panetti, impastarli leggermente fino ad ottenere un effetto marmorizzato. Stenderli con il matterello in una sfoglia rettangolare (35x30 cm circa) e ritagliarvi le foglie da disporre sulla pannocchia. Con il marzapane rimasto formare il gambo.





Ottobre



Halloween è alla porta



VENERDI	1 [●] S. Teresa di G. Bambino	15 S. Teresa d'Avila	29 S. Ermelinda
SABATO	2 SS. Angeli Custodi Festa dei Nonni	16 S. Edvige	30 [●] S. Germano
DOMENICA	3 S. Gerardo di B.	17 S. Ignazio di A.	31 S. Quintino
LUNEDI	4 S. Francesco d'Assisi	18 S. Luca	
MARTEDI	5 S. Placido	19 S. Paolo d. Croce	
MERCOLEDI	6 S. Bruno	20 S. Maria B.B.	
GIOVEDI	7 [●] N.S. del Rosario	21 S. Orsola	
VENERDI	8 S. Pelagia	22 S. Donato	
SABATO	9 S. Sara	23 [○] S. Giovanni da C.	
DOMENICA	10 S. Daniele	24 S. Antonio M. C.	
LUNEDI	11 S. Alessandro S.	25 S. Miniato	
MARTEDI	12 S. Serafino	26 S. Evaristo	
MERCOLEDI	13 S. Romolo	27 S. Fiorenzo	
GIOVEDI	14 [●] S. Callisto	28 SS. Simone e Giuda	

INGREDIENTI

Per l'impasto:

150 g farina bianca - 50 g pistacchi tritati finemente - 50 g parmigiano grattugiato - 1 pizzico di noce moscata in polvere - 1 pizzico di sale - 1 uovo - 100 g burro a pezzettini - 1 bustina di *Lievito Pizzaiolo PANEANGELI*.

Per farcire e decorare:

400 g zucca lessata passata - 2 uova - 100 g parmigiano grattugiato - zenzero - sale - noce moscata in polvere - 75 g formaggio da spalmare - 5 g (1 cucchiaino) pistacchi tritati.

Per l'impasto, setacciare la farina in una terrina larga, aggiungervi pistacchi, parmigiano, noce moscata, sale, uovo, burro ed il lievito Pizzaiolo setacciato e mescolare bene, amalgamando il tutto con una forchetta.

Lavorare velocemente l'impasto con le mani sul piano del tavolo infarinato, finché risulta ben amalgamato.

Stendere l'impasto sul fondo e sulle pareti, formando un bordo alto circa 2 cm, di uno stampo con il bordo zigrinato (diametro di 28 cm), imburato ed infarinato.

Per il ripieno mescolare in una terrina zucca, uova, parmigiano, zenzero, sale e noce moscata a piacere.

Versare nel cestello di pasta, livellare e cuocere per 25-30 minuti nella parte inferiore del forno preriscaldato (elettrico: 180°C, ventilato: 170°C, a gas: parte media, 190°C).

Con l'aiuto di una tasca da pasticciere con bocchetta a stella disegnare con il formaggio spalmabile picciolo, occhi, naso e bocca della zucca.

Terminare la decorazione con i pistacchi.





Novembre



Pane a treccia



LUNEDI	1 Tutti i Santi	15 S. Alberto Magno	29 S. Saturnino
MARTEDI	2 Comm. dei Defunti	16 S. Geltrude	30 S. Andrea
MERCOLEDI	3 S. Silvia	17 S. Elisabetta d'U.	
GIOVEDI	4 S. Carlo Borromeo	18 Ded. Basilica Vat.	
VENERDI	5 SS. Elisabetta e Zaccaria	19 S. Fausto	
SABATO	6 S. Leonardo	20 S. Edmondo	
DOMENICA	7 S. Ernesto	21 S. Cristo Re	
LUNEDI	8 S. Goffredo	22 S. Cecilia	
MARTEDI	9 Ded. Basilica Lat.	23 S. Clemente I	
MERCOLEDI	10 S. Leone Magno	24 S. Firmina	
GIOVEDI	11 S. Martino di Tours	25 S. Caterina d'A.	
VENERDI	12 S. Macario	26 S. Siricio	
SABATO	13 S. Diego	27 S. Virgilio	
DOMENICA	14 S. Giocondo	28 I d'Avvento	

INGREDIENTI

Per l'impasto:

1 cubetto di *Lievito di birra PANEANGELI* - 225-250 ml acqua tiepida (37-40°C) - 400 g farina bianca - 10 g zucchero (2 cucchiaini) - 1 cucchiaino raso di sale - 4 cucchiai di olio di oliva.

Sciogliere il lievito di birra PANEANGELI in 50 ml di acqua.

Setacciare la farina in una terrina larga e mescolarvi zucchero e sale. Al centro del mucchio praticare una buca, versarvi il lievito e l'olio e amalgamare il tutto con una forchetta, aggiungendo un po' per volta l'acqua tiepida rimasta.

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 (40 minuti circa).

Sul tavolo infarinato dividere l'impasto ben lievitato in 3 parti, formare con ognuna un rotolo lungo 30 cm e intrecciare i rotoli tra loro, formando una treccia lunga circa 28 cm.

Trasferire la treccia sulla lastra del forno foderata con carta da forno.

Porre a lievitare nuovamente in luogo tiepido per 20 minuti.

Cuocere per 30-35 minuti circa nella parte media del forno preriscaldato (elettrico e a gas: 210°C, ventilato: 200°C).

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





Dicembre



Tronchetto di Natale



MERCOLEDI	1 S. Eligio	15 S. Valeriano	29 S. Davide
GIOVEDI	2 S. Bibiana	16 S. Albina	30 S. Eugenio
VENERDI	3 S. Francesco Saverio	17 S. Lazzaro	31 S. Silvestro I
SABATO	4 S. Giovanni Damasceno	18 S. Graziano	
DOMENICA	5 ● II d'Avvento	19 IV d'Avvento	
LUNEDI	6 S. Nicola	20 S. Liberata	
MARTEDI	7 S. Ambrogio	21 ○ S. Pietro Canisio	
MERCOLEDI	8 Immacolata Concezione	22 S. Francesca C.	
GIOVEDI	9 S. Siro	23 S. Vittoria	
VENERDI	10 N.S. di Loreto	24 S. Delfino	
SABATO	11 S. Damaso	25 Natale del Signore	
DOMENICA	12 III d'Avvento	26 S. Stefano	
LUNEDI	13 ● S. Lucia	27 S. Giovanni	
MARTEDI	14 S. Giovanni della C.	28 ○ SS. Martiri	

INGREDIENTI

Per l'impasto:

2 uova - 80 g zucchero - ½ fialetta di **Aroma arancia PANEANGELI** - 1 pizzico di sale - 75 g farina bianca - 25 g **Frumina PANEANGELI** - ½ bustina di **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** - 50 ml olio di semi di girasole.

Per farcire e decorare:

1 confezione di **Glassa al cacao PANEANGELI** - 200 ml panna da montare - 1 busta di Preparato per **Crema tipo Chantilly PANEANGELI** - 200 ml latte freddo - 25 g cioccolato fondente grattugiato - 75 ml succo d'arancia - 250 g **Marzapane PANEANGELI** - 50 g **Zucchero al velo PANEANGELI** - colorante alimentare rosso e verde.

Preparare la glassa come indicato sulla confezione. Portare ad ebollizione in un pentolino la panna, togliere dal fuoco, unirvi la glassa e lasciare riposare in frigorifero per una notte. Per l'impasto, sbattere a schiuma i tuorli (serbando le chiare) con 3 cucchiaini di acqua bollente, aggiungere gradatamente 50 g di zucchero, aroma e sale, sbattendo fino ad ottenere una massa cremosa. Montare le chiare a neve durissima con lo zucchero rimasto, metterle sopra i tuorli e settacciarvi sopra la farina mescolata con la Frumina e, per ultimo, il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** setacciato. Incorporare delicatamente il tutto senza sbattere, in modo che la neve non si smonti, aggiungendo a piccole dosi l'olio. Distribuire l'impasto su una lastra (30x40 cm) foderata con carta da forno e cuocere per 7-9 minuti nella parte media del forno preriscaldato (elettrico: 180°C, ventilato: 170°C, a gas: parte alta, 190°C). Capovolgere il dolce su un canovaccio cosparso di zucchero, staccare la carta da forno, tagliare via i bordi del dolce (1 cm circa), arrotolarlo dal lato più lungo e lasciarlo raffreddare.

Preparare la crema chantilly con il latte, come indicato sulla confezione e incorporare il cioccolato.

Srotolare il dolce, bagnare la superficie con 50 ml circa di succo, spalmarvi la crema, arrotolarlo nuovamente e disporlo su di un piatto da portata. Tagliare le due estremità in diagonale e disporle lungo il tronco. Bagnare il dolce con il succo rimasto. In una terrina, con l'aiuto di uno sbattitore, lavorare a crema il composto preparato il giorno prima. Ricoprire il tronchetto e far riposare in frigorifero. Incorporare al marzapane lo zucchero al velo e con 75 g formare le basi delle case. Colorare una metà del marzapane rimasto con il colorante rosso e l'altra con il colorante verde e formare a piacere tetti, palline grandi e piccole, alberelli e foglie. Posizionare le decorazioni sul tronchetto.





Per ulteriori informazioni e suggerimenti:



lun-ven 8.30-19.30 sab 9.00-13.00

oppure scrivete a:
PANEANGELI

Casella Postale 213 - 25015 Desenzano del Garda (BS)