



*Calendario 2018*



*In cucina  
con gli Angeli*



*Cara Amica,  
anche quest'anno è arrivato l'atteso appuntamento con il Calendario  
Paneangeli.*

*Abbiamo realizzato per te dodici straordinarie ricette, dolci e salate, per un  
anno ricco di sapore e di gusto!*

*Tartellette, ciambelle, cake: ingredienti semplici e di stagione incontrano  
l'estro e la creatività dei nostri Pasticceri. Nascono così ricette insolite  
come il Cake Maculato con pomodoro e basilico, la Chiffon cake al  
pompelmo rosa, morbida come la seta e golose Cheesecake in vasetto.*

*E per le tue occasioni speciali i nostri Angeli hanno pensato a dolci tanto  
belli da lasciare tutti a bocca aperta.*

*Paneangeli è il tuo perfetto alleato per preparare piatti da chef in tutta  
semplicità, non aspettare e mettiti subito ai fornelli con noi!*

*Per scoprire tutta la magia di Paneangeli puoi venirci a trovare sul sito  
paneangeli.it, seguirci su Facebook e Instagram e acquistare tutti gli  
ingredienti e i kit per le tue ricette sullo shop online.*

*Le novità non finiscono qui: abbiamo realizzato per te un chatbot sempre  
pronto a fornirti ricette e ispirazioni. Vai su Messenger e chatta con  
Paneangeli: ogni giorno o nelle occasioni speciali sarà sempre a tua  
disposizione con ricette nuove e originali. Attiva subito le notifiche per  
essere sempre aggiornata!*

*Buon Anno!*

..... **Entra nel magico mondo Paneangeli.it** .....

	<b>Seguici su</b>	<b>Iscriviti alla newsletter</b>
	<b>Attiva il chatbot</b>	<b>Scopri migliaia di ricette</b>
	<b>Scarica l'app</b>	<b>Acquista su <a href="https://shop.paneangeli.it">shop.paneangeli.it</a></b>

# La grande famiglia PANEANGELI

## Ingredienti per dolci



## Decorazioni



## Ingredienti per Salati





Gennaio



*Chiffon cake al  
pompelmo rosa*

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

## INGREDIENTI

6 uova - 300 g zucchero - 1 bustina di **Vanillina PANEANGELI** - 100 ml olio di semi di girasole - 175 ml succo di pompelmo rosa (2 pompelmi circa) - 290 g farina bianca 00 - 1 bustina di **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI - Zucchero al velo PANEANGELI**.

Sbatti a schiuma i tuorli (serbando le chiare) e aggiungi gradatamente 100 g di zucchero, vanillina e olio, fino ad ottenere un composto spumoso. Incorpora il succo di pompelmo.

Monta le chiare a neve durissima e poi, sempre sbattendo, aggiungi 100 g di zucchero.

Metti la neve sopra i tuorli sbattuti, aggiungi lo zucchero rimasto, la farina e il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** setacciati.

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.

Metti l'impasto in uno stampo a ciambella per chiffon cake (diametro di 25 cm alto 14 cm) con il fondo foderato con carta da forno e cuoci per 60-70 minuti nella parte inferiore (media nel forno a gas) del forno preriscaldato (elettrico 160°C, ventilato 150°C, a gas 170°C).

Spolverizza la ciambella raffreddata con lo zucchero al velo.

Conserva la ciambella pronta per il consumo a temperatura ambiente.

Se desideri accentuare il gusto di pompelmo, aggiungi le scorze grattugiate di 2 pompelmi durante la sbattitura dei tuorli.

Se non hai uno stampo per chiffon cake, puoi utilizzare uno stampo a ciambella del diametro di 28 cm, ben unto con l'**Ungiteglia PANEANGELI**.



Ordina gli ingredienti **PANEANGELI** sullo shop online





Febbraio



Torta di  
San Valentino

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

## INGREDIENTI

### Per l'impasto:

3 uova - 125 g zucchero - mezza fialetta di **Aroma Vaniglia PANEANGELI** - 100 g farina bianca - 75 g **Frumina PANEANGELI** - 1/2 bustina di **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** (2 cucchiaini) - 50 g burro.

### Per la bagna:

150 ml acqua - 25 g zucchero - mezza fialetta di **Aroma Vaniglia PANEANGELI**.

### Per farcire e decorare:

1 busta di **Crema al cioccolato PANEANGELI** - 250 ml latte - 2 buste di **Crema Chantilly PANEANGELI** - 800 ml panna da montare - 150 g lamponi - 2 confezioni (100 g) di **Mandorle affettate PANEANGELI** - **Cuoricini al cioccolato PANEANGELI**.

Sbatti a schiuma i tuorli (serbando le chiare) con 3 cucchiaini di acqua bollente. Aggiungi gradatamente 100 g di zucchero e l'aroma e sbatti fino ad ottenere una massa cremosa.

Monta le chiare a neve durissima, aggiungi gradatamente lo zucchero rimasto, mettile sopra i tuorli e setacciavi sopra la farina mescolata con la Frumina 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 a cucchiainate il burro liquefatto tiepido. Metti l'impasto in uno stampo a cerchio apribile (diametro 18 cm) foderato con carta da forno e cuoci per 45 minuti circa nella parte inferiore del forno preriscaldato (elettrico: 175°C, ventilato: 165°C, a gas: parte media 175°C). Prepara la bagna sciogliendo lo zucchero nell'acqua e aggiungendo l'aroma. Prepara la crema al cioccolato con il latte a temperatura ambiente e la crema chantilly con la panna fredda. Taglia la torta raffreddata in 3 strati, bagna il primo strato con un terzo della bagna e con una tasca da pasticciere con bocchetta a stella crea un anello di ciuffi di chantilly lungo il bordo del disco. All'interno dell'anello distribuisce metà della crema al cioccolato e 25 g di lamponi. Ripeti l'operazione con il secondo strato. Sovrapponi l'ultimo strato, capovolgendolo in modo da avere una superficie regolare, e decora la torta con la chantilly avanzata, i lamponi, le mandorle tostate e i cuoricini di cioccolato.



Ordina gli ingredienti  
**PANEANGELI**  
sullo shop online





Marzo



*Calzoni  
agli asparagi*

- |    |   |    |   |
|----|---|----|---|
| 1  | GIOVEDÌ<br><i>S. Albino</i>                     | 17 | SABATO ●<br><i>S. Patrizio</i>                  |
| 2  | VENERDÌ ○<br><i>S. Basileo</i>                  | 18 | DOMENICA<br><i>V<sup>a</sup> di Quaresima</i>   |
| 3  | SABATO<br><i>S. Cunegonda</i>                   | 19 | LUNEDÌ<br><i>S. Giuseppe<br/>Festa del papà</i> |
| 4  | DOMENICA<br><i>III<sup>a</sup> di Quaresima</i> | 20 | MARTEDÌ<br><i>S. Alessandra</i>                 |
| 5  | LUNEDÌ<br><i>S. Adriano</i>                     | 21 | MERCOLEDÌ<br><i>S. Benedetto</i>                |
| 6  | MARTEDÌ<br><i>S. Giordano</i>                   | 22 | GIOVEDÌ<br><i>S. Lea</i>                        |
| 7  | MERCOLEDÌ<br><i>SS. Perpetua e Felicità</i>     | 23 | VENERDÌ<br><i>S. Turibio</i>                    |
| 8  | GIOVEDÌ<br><i>S. Giovanni di Dio</i>            | 24 | SABATO ●<br><i>S. Romolo</i>                    |
| 9  | VENERDÌ ●<br><i>S. Francesca Romana</i>         | 25 | DOMENICA<br><i>Le Palme</i>                     |
| 10 | SABATO<br><i>S. Semplicio</i>                   | 26 | LUNEDÌ<br><i>S. Emanuele</i>                    |
| 11 | DOMENICA<br><i>IV<sup>a</sup> di Quaresima</i>  | 27 | MARTEDÌ<br><i>S. Augusto</i>                    |
| 12 | LUNEDÌ<br><i>S. Massimiliano</i>                | 28 | MERCOLEDÌ<br><i>S. Sisto III Papa</i>           |
| 13 | MARTEDÌ<br><i>S. Eufrosia</i>                   | 29 | GIOVEDÌ<br><i>S. Secondo</i>                    |
| 14 | MERCOLEDÌ<br><i>S. Matilde</i>                  | 30 | VENERDÌ<br><i>S. Amedeo</i>                     |
| 15 | GIOVEDÌ<br><i>S. Luisa de M.</i>                | 31 | SABATO ○<br><i>S. Beniamino</i>                 |
| 16 | VENERDÌ<br><i>S. Eriberto</i>                   |    |   |

INGREDIENTI per circa 15 calzoni

**Per l'impasto:**

350 g farina tipo 1 - 100 g patate lessate e schiacciate  
- 1 busta di **Lievito Pizza Veloce PANEANGELI**  
- 225 ml circa di latte - 1 cucchiaino colmo di sale.

**Per friggere:**

olio di semi di arachidi.

**Per farcire:**

150 g asparagi saltati in padella - 125 g scamorza grattugiata - 125 g speck a dadini.

Setaccia la farina in una terrina larga e aggiungi il **Lievito Pizza Veloce**, mescolando bene.

Aggiungi le patate e amalgama il tutto con l'aiuto di una forchetta, aggiungendo un po' alla volta il latte e il sale.

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

Dividi l'impasto in 15 palline uguali e lasciale riposare per circa 10 minuti. Stendi ogni pallina in un disco rotondo dello spessore di 3 mm circa.

Taglia gli asparagi a piccoli pezzi e uniscili alla scamorza e allo speck.

Distribuisce il ripieno al centro dei dischetti di pasta spennellati con acqua. Richiudi i dischetti a mezzaluna, sigillando bene i bordi con una forchetta.

Spennella i calzoni con uovo sbattuto e cuoci per 12-15 minuti nella parte media del forno preriscaldato (elettrico: 200°C, ventilato: 190°C, a gas nella parte alta: 210°C).



Ordina gli ingredienti PANEANGELI sullo shop online





*Aprile*



*Cake maculato*

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

## INGREDIENTI

300 g farina bianca 00 - 200 g farina manitoba - 1 busta di **Lievito di birra Mastro Fornaio PANEANGELI** - 10 g zucchero (2 cucchiaini) - 2 cucchiaini di olio di oliva - 300 ml acqua tiepida - 1 cucchiaino colmo di sale - 50 g triplo concentrato di pomodoro - 35 g formaggio grana - 3-4 foglie di basilico sminuzzate.

Setaccia le farine in una terrina larga e aggiungi mescolando il **Lievito di birra Mastro Fornaio**. Al centro del mucchio versa zucchero e olio. Amalgama il tutto con una forchetta, aggiungendo un po' per volta 250 ml di 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: ad una aggiungi il concentrato di pomodoro e all'altra il grana, il basilico e l'acqua restante.

Lascia lievitare i due impasti, coperti ermeticamente con pellicola alimentare, per 40 minuti circa, fino a quando il volume sarà raddoppiato.

Dividi l'impasto al pomodoro in 6 parti uguali e forma dei rotoli lunghi 30 cm circa.

Stendi l'impasto al formaggio e basilico in una sfoglia (30x40 cm circa) e spennella con acqua.

Avvolgi ogni rotolo al pomodoro nella sfoglia bianca, partendo dal bordo, tagliando e separando di volta in volta il singolo rotolo avvolto nella sfoglia.

Ottenuti 6 rotoli bicolore, intrecciali in modo da ottenere due trecce e posizionale, una sopra l'altra, in uno stampo a cassetta lungo 30 cm.

Poni nuovamente a lievitare per circa 30 minuti e cuoci per 30-35 minuti nella parte bassa del forno preriscaldato (elettrico: 190°C, ventilato: 180°C, a gas nella parte media: 200°C).



Ordina gli ingredienti PANEANGELI sullo shop online



Per vedere le diverse fasi della ricetta vai sul sito: [paneangeli.it](http://paneangeli.it) e digita il nome della ricetta.



Maggio



*Torta all'acqua  
e caffè*

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

## INGREDIENTI

### Per l'impasto:

250 ml acqua - 15 g caffè solubile - 15 g **Estratto di bacca di Vaniglia PANEANGELI** - 50 ml olio di mais - 250 g farina bianca - 50 g **Amido di mais PANEANGELI** - 200 g **Zucchero al velo di canna PANEANGELI** - 1 bustina di **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** - 30 g **Mandorle affettate PANEANGELI**.

### Per decorare:

20 g **Mandorle affettate PANEANGELI** - **Zucchero al velo PANEANGELI**.

Scalda l'acqua in un pentolino e aggiungi il caffè solubile, l'estratto di bacca di vaniglia e l'olio.

Setaccia in una terrina la farina con l'amido di mais, lo zucchero al velo di canna e il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI**.

Aggiungi a piccole dosi i liquidi raffreddati e con una frusta a mano amalgama il tutto sino ad ottenere un composto senza grumi. Incorpora delicatamente 30 g di mandorle affettate.

Versa l'impasto in uno stampo a cerchio apribile (diametro 24 cm) foderato con carta da forno.

Decora la superficie con 20 g di mandorle affettate e cuoci per 45 minuti circa nella parte inferiore del forno preriscaldato (elettrico: 165°C, ventilato: 155°C, a gas: parte media 165°C).

Prima di servire spolverizza la torta raffreddata con lo zucchero al velo.



Ordina gli ingredienti **PANEANGELI** sullo shop online





Giugno



*Tartellette alle  
verdure estive*

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

## INGREDIENTI

### Per l'impasto:

200 g farina di farro - 50 g grana grattugiato - 1 uovo  
- 100 g burro salato - 1 busta di **Lievito Pizzaiolo**  
**PANEANGELI - Ungiteglia PANEANGELI.**

### Per farcire e decorare:

350 g verdure miste (carote-zucchine-peperoni) -  
2 cucchiaini di olio d'oliva - 1 spicchio d'aglio - 4  
foglie di basilico tritate - sale - peperoncino in  
polvere - 100 g ricotta - 1 uovo - 50 g **Mandorle**  
**affettate PANEANGELI** - 10 g grana grattugiato.

Prepara per primo il ripieno nel seguente modo.  
Lava e monda le verdure, tagliale a cubetti e  
soffriggile in una padella per 10 minuti con  
2 cucchiaini di olio e l'aglio. Togli dal fuoco, elimina  
l'aglio, aggiungi basilico, sale e a piacere il  
peperoncino.

Mescola in una terrina ricotta, uovo e verdure  
raffreddate.

Setaccia la farina in una terrina larga, aggiungi  
grana, uovo, burro freddo tagliato a dadini e il  
**Lievito Pizzaiolo** setacciato. Lavora veloce-  
mente l'impasto finché risulta ben amalgamato e  
ponilo in frigorifero per almeno 30 minuti.

Stendi l'impasto sul fondo di 12 stampini per  
tartellette del diametro di 7 cm circa, unti con  
l'ungiteglia, e forma un bordo alto 2 cm circa.

Versa il ripieno sopra la pasta, distribuisci le  
mandorle affettate, spolverizza con il grana e  
cuoci per 22 minuti circa nella parte media del  
forno preriscaldato (elettrico: 180°C, ventilato:  
170°C, a gas: 190°C).



Ordina gli  
ingredienti  
**PANEANGELI**  
sullo shop online





Luglio



*Cheesecake  
in vasetto*

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

INGREDIENTI per 10 vasetti

**Per l'impasto biscottato:**

100 g farina bianca - 50 g farina di mandorle - 75 g **Zucchero al Velo PANEANGELI** - 1 confezione (50 g) di **Granella di nocciole PANEANGELI** - 1 tuorlo d'uovo - 1 bustina di **Vanillina PANEANGELI** - 25 ml latte freddo - mezza busta di **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI**.

**Per farcire:**

50 g burro fuso tiepido - 1 confezione di **Gelatina in fogli PANEANGELI** - 250 g formaggio spalmabile - 75 g **Zucchero al Velo PANEANGELI** - 15 g **Estratto di Bacca di Vaniglia PANEANGELI** - 50 g cioccolato bianco sciolto - 250 g panna da montare fredda - 300 g ribes - 100 ml acqua - 75 g zucchero semolato.

**Per decorare:**

rametti di ribes - **Decorazioni al cioccolato PANEANGELI**.

Per la base biscottata, mescola le farine con lo zucchero al velo, la granella di nocciole, il tuorlo d'uovo e la vanillina, quindi aggiungi il latte e il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** setacciato.

Distribuisci l'impasto sulla lastra foderata con carta da forno e fai cuocere per 15 minuti circa nella parte media del forno preriscaldato (elettrico: 175°C, ventilato: 165°C, a gas nella parte alta: 175°C).

Sbriciola il biscotto raffreddato, unisci il burro e distribuisilo in 10 barattoli da 250 ml.

Metti in ammollo i fogli di gelatina in acqua fredda per 10 minuti.

Mescola il formaggio spalmabile con lo zucchero al velo, aggiungi l'estratto di bacca di vaniglia, il cioccolato bianco e 2 fogli di gelatina sciolti in 50 g di panna tiepida. Monta la panna rimanente e aggiungila al composto di formaggio.

Suddividi la crema nei 10 barattoli e ponili in frigorifero per almeno 1 ora.

Lava e sgrana il ribes, frullalo con 100 ml di acqua e filtra il succo ottenuto. Scalda in un pentolino il succo di ribes (senza far bollire) con lo zucchero, quindi togli dal fuoco, aggiungi i fogli di gelatina rimasti e mescola fino al completo scioglimento. Distribuisci uniformemente la gelatina di ribes sulla crema e poni in frigorifero per almeno 2 ore. Prima di servire decora a piacere con rametti di ribes e decorazioni al cioccolato.





Agosto



*Pizza Bella Alta  
ai pomodorini*

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

## INGREDIENTI

### Per l'impasto:

300 g farina bianca - 200 g farina manitoba - 1 busta di **Lievito Pizza Bella Alta PANEANGELI** - 12 g zucchero - 50 ml olio d'oliva - 275 ml circa acqua tiepida (37-40°C) - 2 cucchiaini di sale.

### Per il ripieno:

100 g pomodorini gialli - 200 g pomodorini rossi - sale - olio d'oliva - 200 g mozzarella - rucola - 4-5 bocconcini di mozzarella.

Setaccia le farine in una terrina larga e aggiungi mescolando il **Lievito Pizza Bella Alta**.

Al centro del mucchio versa zucchero e olio. Amalgama il tutto con l'aiuto di una forchetta, aggiungendo un po' alla volta l'acqua tiepida e il sale. Lavora 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.

Rimetti l'impasto nella terrina infarinata, copri lo ermeticamente con pellicola alimentare e ponilo a lievitare in luogo tiepido, fino a quando il suo volume sarà raddoppiato (40 minuti circa).

Stendi l'impasto con le mani sul piano del tavolo infarinato e trasferiscilo sulla lastra foderata con carta forno.

Taglia a metà i pomodorini, condiscili con sale e olio, disponili sulla superficie della pizza e poni nuovamente a lievitare per 30 minuti.

Distribuisce la mozzarella tagliata finemente e cuoci per 12-15 minuti nella parte media del forno preriscaldato (elettrico: 250°C, ventilato: 240°C, a gas nella parte alta: 250°C).

Completa la pizza appena sfornata con la rucola, i bocconcini di mozzarella e un filo d'olio.



Ordina gli ingredienti **PANEANGELI** sullo shop online





Settembre



Cannoncini  
lievitati

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

INGREDIENTI per 26 cannoncini

**Per l'impasto:**

200 g farina bianca 00 - 200 g farina manitoba - 1 bustina di **Lievito Mastro Fornaio PANEANGELI** - 50 g zucchero - 1 bustina di **Vanillina PANEANGELI** - 1 uovo - 40 g burro morbido - 175-200 ml latte tiepido (37-40°C) - sale - 26 cannette coniche per cannoncini.

**Per farcire e decorare:**

25 g burro fuso - 1 uovo - 50 g **Granella di nocciole PANEANGELI** - 2 buste di preparato per **Crema Pasticcera o al Cioccolato PANEANGELI** - 500 ml latte.

Setaccia le farine in una terrina larga e mescola il **Lievito di birra Mastro Fornaio**. Al centro del mucchio pratica una buca, versa zucchero, vanillina, uovo, burro e amalgama il tutto, aggiungendo poco per volta il latte tiepido ed 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, copri con pellicola trasparente e ponilo a lievitare in luogo tiepido, fino a quando il suo volume sarà raddoppiato (1 ora circa). Dividi l'impasto in 4 parti, stendi ogni parte in una sfoglia (15x30 cm) e spennellala di burro, sovrapponi la seconda sfoglia e procedi nello stesso modo con le sfoglie rimaste senza ungere l'ultima sfoglia. Copri la pasta con pellicola trasparente e ponila su un vassoio in frigorifero per 30 minuti. Allunga la sfoglia in un rettangolo (15x65 cm), tagliala in 26 strisce (15x2,5 cm) e avvolgi ogni striscia, a spirale, sulle cannette, sigillando da un lato e sovrapponendo parzialmente la pasta, in modo da ottenere un cannoncino lungo 6 cm circa. Spennella la superficie con un uovo sbattuto e passa su un piatto contenente la granella di nocciole, premendo leggermente. Disponi tutti i cannoncini, non troppo vicini e con la chiusura rivolta verso il basso, su 2 lastre foderate con carta da forno. Poni a lievitare per 20 minuti circa. Cuoci una lastra alla volta per 13 minuti circa nella parte media (alta per forno a gas) del forno preriscaldato (elettrico 180°C, ventilato: 170°C, a gas: 190°C). Prima di servire, prepara le creme e farcisci i cannoncini raffreddati con l'aiuto di una tasca da pasticciere. Conserva i cannoncini farciti in frigorifero. Puoi creare delle cannette per cannoncini facendo dei coni o bastoncini con la carta da forno e ricoprendo ogni pezzo con carta alluminio.



Ordina gli ingredienti PANEANGELI sullo shop online





Ottobre



*Pane ai cereali*

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

## INGREDIENTI

300 g farina integrale tipo 2 - 100 g farina di farro - 25 g farina di grano saraceno - 1 busta di **Pasta madre disidratata con lievito PANEANGELI** - 10 g zucchero - 50 g fiocchi d'avena - 300 ml circa acqua tiepida (37-40°C) - 1 cucchiaino colmo di sale.

Setaccia le farine in una terrina larga e aggiungi mescolando la **Pasta madre disidratata con lievito**. Al centro del mucchio versa lo zucchero e i fiocchi d'avena.

Amalgama il tutto con l'aiuto di una forchetta, 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 al completo assorbimento del liquido.

Rimetti l'impasto nella terrina infarinata, copri lo ermeticamente con pellicola alimentare e mettilo a lievitare in luogo tiepido, fino a quando il suo volume sarà raddoppiato (1 ora circa).

Con l'impasto ben lievitato forma un cilindro, mettilo in uno stampo a cassetta lungo 25 cm foderato con carta da forno e lascia lievitare nuovamente per 1 ora circa.

Spolverizza la superficie del pane con un cucchiaio abbondante di farina e cuocilo per 25-30 minuti nella parte media del forno preriscaldato (elettrico: 180°C, ventilato: 170°C, a gas nella parte alta: 190°C).

Suggerimento: il pane ai cereali è ottimo per colazione, tagliato a fette e farcito con yogurt greco e marmellata di arance amare.



Ordina gli ingredienti PANEANGELI sullo shop online





Novembre



Ciambelline

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

INGREDIENTI per 24 ciambelline

**Per l'impasto:**

250 g burro - 190 g **Zucchero di canna al velo PANEANGELI** - 4 uova - 1 pizzico di sale - 225 g farina bianca 00 - 25 g **Amido di mais PANEANGELI** - 50 g cacao amaro - 1 busta di **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** - 100 ml latte - 100 g **Granella di nocciole PANEANGELI** - 50 g di **Gocce di cioccolato PANEANGELI** - **Ungiteglia PANEANGELI**.

**Per decorare:**

**Zucchero di canna al velo PANEANGELI.**

Sbatti a crema il burro con lo zucchero al velo e aggiungi gradatamente uova e sale.

Incorpora la farina setacciata con l'amido ed il cacao e per ultimo il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI**, aggiungendo il latte a piccole dosi.

Incorpora la granella di nocciole e le gocce di cioccolato.

Distribuisce l'impasto in 4 stampi da 6 ciambelline in silicone (diametro 7 cm circa) unti con l'ungiteglia.

Cuoci 2 stampi alla volta per 22 minuti circa sul ripiano medio (alto per forno a gas) del forno preriscaldato (elettrico: 165°C, ventilato: 155°C, a gas: 175°C).

Durante la cottura poni in frigorifero l'impasto restante.

Poni gli stampi intiepiditi in frigorifero per almeno 30 minuti, sforma delicatamente le ciambelline e disponile su un piatto e spolverale con lo zucchero al velo.

*Se non hai gli stampini a ciambella puoi utilizzare degli stampini per muffin di 7 cm di diametro.*

*Se vuoi preparare 12 ciambelline dimezza tutti gli ingredienti della ricetta.*



Ordina gli ingredienti **PANEANGELI** sullo shop online





*Dicembre*



*Torta  
meringata*



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

## INGREDIENTI

### Per l'impasto:

4 uova - 150 g zucchero - 20 g miele - zenzero fresco a piacere - 1 fialetta di **Aroma Mandorla PANEANGELI** - 1 pizzico di sale - 150 g farina bianca 00 - 100 g **Frumina PANEANGELI** - 1 busta di **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** - 75 g burro.

### Per farcire e decorare:

50 g zucchero - 175 ml acqua - 25 ml succo di limone - 600 ml latte - 2 buste di preparato per **Crema Pasticcera PANEANGELI** - scorza grattugiata di 1 limone - 2 confezioni di preparato per **Meringa PANEANGELI** - **Perline morbide PANEANGELI** - chicchi di melagrana.

Sbatti a schiuma i tuorli (serbando le chiare) con 4 cucchiaini di acqua bollente. Aggiungi gradatamente 100 g di zucchero, miele, zenzero grattugiato, aroma e sale e sbatti fino ad ottenere una massa cremosa. Unisci le chiare montate a neve con lo zucchero rimasto e setaccia la farina mescolata con la Frumina 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 a cucchiainate il burro liquefatto tiepido.

Metti l'impasto in uno stampo a cerchio apribile (Ø 24 cm) foderato con carta da forno e cuoci per 30-35 minuti nella parte inferiore (media per forno a gas) del forno preiscaldato (elettrico: 180°C, ventilato: 170°C, a gas: 190°C).

Per la bagna, sciogli lo zucchero in un pentolino con 75 ml di acqua e aggiungi il succo di limone. Prepara la crema pasticcera con il latte.

Taglia la torta raffreddata in 3 strati, metti lo strato inferiore su un piatto da portata e bagnalo con 1/3 della bagna, distribuisci la metà della crema e della scorza di limone, sovrapponi il secondo strato, ripeti l'operazione e ricomponi la torta, bagnando l'ultimo strato nella parte inferiore. Prepara la meringa con 100 ml di acqua e con una spatola distribuiscila sulla torta in modo liscio ed omogeneo, serbando un terzo di meringa per la decorazione.

Con una tasca da pasticciere e una bocchetta a foglia decora la torta creando un fiore centrale e delle foglie laterali. Flamba la meringa con l'aiuto di un cannello. Prima di servire distribuisci le perline e i chicchi di melagrana. Conserva la torta pronta per il consumo in frigorifero.



Per vedere le diverse fasi della ricetta vai sul sito: [paneangeli.it](http://paneangeli.it) e digita il nome della ricetta.



Ordina gli ingredienti **PANEANGELI** sullo shop online





Per informazioni e suggerimenti:



Seguici su:   | Attiva il chatbot: 