

# ***Corso di pasticceria***



## **Il brunch della domenica**



**in collaborazione con**



**e la blogger Liliansa Panza**

Sabato 28 gennaio 2017  
DolceCasa cameo - Via Ugo la Malfa 30 - Desenzano del Garda (BS)



## Torta di rose

### *Impasto*

100 gr di farina forte  
3 bustine di Lievito di birra Mastro Fornaio PANEANGELI  
210 gr di zucchero semolato  
5 uova  
200 g di burro  
300 ml di latte  
Estratto di Vaniglia in Bacca PANEANGELI  
20 gr di sale  
Mirtilli e fragole liofilizzati PANEANGELI  
Gocce di cioccolato PANEANGELI  
Lamelle di mandorle PANEANGELI  
Granella di nocciola PANEANGELI  
Zucchero di canna al velo PANEANGELI  
Ungiteglia PANEANGELI

### *Crema*

280 gr di zucchero  
200 gr di burro

Inserire in planetaria, munita di gancio la farina, lo zucchero, il lievito, le uova, il latte intiepidito (tenendone da parte un poco) e cominciare ad impastare a bassa velocità. Quando l'impasto sarà già un po' formato unire il sale, il latte tenuto da parte ed il burro tagliato a cubetti (morbido ma non sciolto). Quando l'impasto sarà ben liscio e si staccherà dalle pareti dell'impastatrice allora sarà pronto. Lasciare lievitare l'impasto fino al raddoppio del volume in un recipiente coperto in un posto caldo. Preparare la montata di burro, in una planetaria oppure con la frusta montare il burro a pomata con lo zucchero fino a quando non si sarà ottenuta una consistenza spumosa. A lievitazione completata riprendere l'impasto e disporlo sulla spianatoia infarinata, e con l'aiuto di un mattarello stendere un rettangolo. Con l'aiuto di una spatola spalmare la crema di burro e poi arrotolare. Tagliare il rotolo in pezzi della stessa lunghezza (circa 3 cm) e disporre in una tortiera di alluminio a bordo alto, di 26 cm di diametro, spruzzata precedentemente con l'ungiteglia. Lasciare lievitare fino a quando i petali non saranno raddoppiati, spolverare quindi di zucchero al velo e cuocere a 175° per circa 1 ora.

### Varianti

Con lo stesso impasto possiamo realizzare

**TORTA DANUBIO:** formare tante palline della stessa dimensione, all'interno delle quali inserire una stella di confettura all'albicocca Paneangeli. Posizionare le palline (distanziate) in una tortiera ben spruzzata con l'ungiteglia Paneangeli. Quando le palline saranno triplicate di volume spennellarle con un uovo intero ed un pizzico di sale e cospargerle con abbondante zucchero di canna al velo Paneangeli. Cuocere a 180° C per circa 40 minuti.

**VENEZIANE:** formare delle palline e posizzionarle ben distanziate su una teglia ricoperta di carta da forno. Lasciare lievitare le palline di impasto, nel forno con la luce accesa, fino a quando non saranno triplicate di volume. Spennellare le palline con uovo sbattuto e in pizzico di sale, adagiare un cucchiaino di crema su ogni veneziana, cospargere di



abbondante zucchero di canna al velo Paneangeli ed infornare a 180° c per 20 minuti. Raffreddare e riempire con l'aiuto di una sac a poche con altra crema pasticcera.

### **Bretzel**

1 kg di farina bianca 00  
35 gr di malto  
20 gr di zucchero  
20 gr di sale  
100 gr di burro morbido  
2 bustine di Lievito di birra Mastro Fornaio PANEANGELI  
500 ml di acqua  
Fibre per pane PANEANGELI  
Mix di semi PANEANGELI

4 litri di acqua  
4 cucchiaini colmi bicarbonato di sodio  
q.b. sale grosso

Prepariamo l'impasto mettendo la farina in planetaria con il gancio, aggiungere 2/3 di acqua, il lievito, lo zucchero. Impastate fino a quando l'impasto inizia a diventare liscio. Con l'ultima parte di acqua aggiungere il sale; quando l'impasto diventa consistente, aggiungete il burro morbido sempre poco alla volta. Lavorate l'impasto fino a che diventa omogeneo, compatto e non appiccicoso. Trasferitelo poi su un piano da lavoro, continuate a lavorarlo con le mani (inserendo l'impasto all'interno e modellandolo poi a forma di una palla); fate riposare l'impasto per 20 minuti. Riprendete poi l'impasto, dividete in pezzi tutti uguali (la dimensione la scegliete voi, ci sono Bretzel di varie dimensioni). Fate dei rotolini lunghi circa 50 centimetri, lasciando le estremità più sottili, intrecciate le estremità e ripiegatele sul bordo opposto. Ponete i bretzel su una placca, fate riposare per 10 minuti. Nel frattempo in una pentola fate bollire i 4 litri di acqua; appena arriva a bollore, aggiungete 4 cucchiaini colmi di bicarbonato di sodio. Immergete nell'acqua bollente i bretzel (pochi alla volta) per pochi secondi; scolateli uno alla volta con una schiumarola e appoggiate su un canovaccio (con tutta la schiumarola) per assorbire l'acqua in eccesso. Metteteli poi direttamente sulla placca da forno foderata da carta antiaderente; una volta scottati tutti i bretzel, cospargeteli con cristalli di sale grosso. Cuocete nel forno caldo a 220°C per 20 minuti, o comunque fino a che diventano di colore bruno.



### Muffin Sacher

160 gr di farina di mandorle  
100 gr di farina di riso  
40 gr di Frumina Paneangeli  
10 gr di cacao amaro in polvere  
½ bustina di Lievito Pane degli Angeli  
240 gr di zucchero semolato  
3 gr di sale  
230 gr di Gocce di cioccolato Paneangeli  
190 gr di Olio di semi (arachidi o riso)  
n.4/5 uova intere  
1 confezione di stelle di frutta all'albicocca Paneangeli  
Glassa al cioccolato Paneangeli

In un contenitore miscelare a secco le polveri utilizzando una frusta; a parte fondere la copertura fondente unendo l'olio di semi, quando il cioccolato sarà sciolto aggiungere alle polveri unendo anche le uova sbattute e leggermente scaldate (per evitare che il cioccolato sciolto granisca); mescolare il tutto con una frusta fino a quando l'impasto non sarà liscio.

Versare il composto in stampi per muffin e per ogni dolcetto inserire una/due stelle di confettura all'albicocca Paneangeli. Cuocere i muffin in forno a 180° c. per 40 minuti.

Terminata la cottura lasciare raffreddare su una griglia. Glassare la superficie con la Glassa al Cioccolato Paneangeli versandone uno o due cucchiaini sui muffin.

Decorare a piacere con cuoricini al cioccolato, granella di nocciola, mandorle affettate, codette al cioccolato.



### **Plumcake al pomodoro con spuma di ricotta**

100 gr di farina 00  
150 gr di Frumina PANEANGELI  
50 gr di parmigiano grattugiato  
1 cucchiaio di concentrato di pomodoro  
1,2 dl panna fresca  
2 uova  
½ bustina di Lievito Pizzaiolo PANEANGELI  
Olio di oliva evo  
Sale  
Pepe  
Unigiteglia PANEANGELI

Setacciare in una ciotola le due farine con il lievito, poi unire il parmigiano, un pizzico di sale ed il pepe. In un'altra ciotola sbattere le uova con la panna e l'olio evo. Unire al composto sbattuto le polveri e quando sarà ben amalgamato unire il concentrato di pomodoro. Versare il composto in una teglia da muffin precedentemente spruzzata con l'ungiteglia. Cuocere in forno già caldo a 180° C per 25 minuti. Sforare e lasciare raffreddare.

### **Spuma di ricotta all'origano**

400 gr di ricotta di capra  
100 ml di latte fresco  
50 ml di panna fresca  
1 cucchiaino di origano  
2 cucchiaio di olio evo  
1 foglio di Gelatina in Fogli PANEANGELI

In un recipiente stemperare la ricotta con la panna, il latte, l'origano e l'olio evo. Ammollare la gelatina in acqua fredda strizzarla bene e stemperarla a bagno maria o in microonde.  
Aggiungere al composto la gelatina ed aggiustare di sale.



Inserire il composto nel sifone da ½ litro, caricarlo con la cartuccia di gas e dopo averlo agitato energicamente riporlo in frigo capovolto per 1 ora.