

Corso di pasticceria



A tutto breakfast



Ricette e docenza della pasticciera
Giuliana Savio

Sabato 29 Aprile 2017
DolceCasa cameo - Via Ugo la Malfa 30 - Desenzano del Garda (BS)

Bauletto di pane con le noci

INGREDIENTI:

Per l'impasto:

1 confezione di Base per Pane e Focaccia **PANEANGELI** – 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva – 100 g noci tritate grossolanamente – 200-230 ml acqua tiepida (37-40°C).

Versa in una terrina la miscela, il lievito, l'olio e le noci.

Aggiungi gradatamente l'acqua e amalgama con una forchetta.

Lavora l'impasto sul piano del tavolo leggermente infarinato per almeno 10 minuti, fino al completo assorbimento del liquido.

Rimetti l'impasto nella terrina infarinata, copri con pellicola alimentare e poni a lievitare in luogo tiepido fino al raddoppio (40 minuti circa).

Stendi l'impasto in una sfoglia (30x20), arrotolala dal lato più lungo e poni il rotolo in uno stampo a cassetta lungo 30 cm.

Lascia lievitare in un luogo tiepido per 45-50 minuti.

Cuoci per 35-40 minuti nella parte bassa (media per il forno a gas) del forno preriscaldato (elettrico: 180°C, ventilato: 170°C, a gas: 180°C).

Bocconcini dolci ai cereali con gocce di cioccolato

INGREDIENTI PER 8 BOCCONCINI:

Per l'impasto:

1 Base per Pane e Focaccia ai cereali **PANEANGELI** – 50 g zucchero – 200-230 ml latte tiepido (37-40°C).

Per farcire e spennellare:

100 g Gocce di cioccolato **PANEANGELI** – 1 uovo sbattuto.

Versa in una terrina la miscela, lo zucchero e il lievito. Aggiungi gradatamente il burro liquefatto tiepido e il latte.

Lavora l'impasto sul piano del tavolo leggermente infarinato per almeno 10 minuti, fino al completo assorbimento del liquido.

Rimetti l'impasto nella terrina infarinata, coprilo con un canovaccio umido e ponilo a lievitare in luogo tiepido, fino a quando il suo volume sarà raddoppiato, 1 ora e mezza circa.

Dividi l'impasto ben lievitato in due panetti uguali e stendili in due sfoglie (45x25), cospargi con 50 g di gocce di cioccolato ogni sfoglia e arrotola dal lato più lungo sigillando bene i bordi.

Taglia ogni rotolo ottenuto in 4 pezzi uguali, adagiali sulla lastra del forno foderata con carta da forno e poni nuovamente a lievitare in un luogo tiepido per 20 minuti circa.

Spennella i bocconcini con l'uovo sbattuto e cuoci per 8-10 minuti nella parte media del forno preriscaldato (elettrico: 180°C, ventilato: 170°C, a gas nella parte alta: 190°C).

Muffin all'acqua

INGREDIENTI:

125 g farina bianca – 15 g cacao amaro – 25 g Amido di mais **PANEANGELI** - 100 g Zucchero al velo di canna **PANEANGELI** – 15 g Estratto di bacca di Vaniglia **PANEANGELI** – mezza bustina di **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** – 125 g acqua – 25 ml olio di mais.

PER DECORARE:

Mandorle affettate **PANEANGELI** – Granella di nocciole **PANEANGELI** – Zucchero al velo **PANEANGELI**.

In una terrina setaccia farina, cacao, amido e zucchero al velo.

Aggiungi l'estratto di bacca di vaniglia, il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** setacciato e a piccole dosi l'acqua e l'olio di mais.

Termina i muffin decorandoli con le mandorle affettate.

Suddividi l'impasto in 12 pirottini da muffin del diametro di 5 cm e cuoci sul ripiano medio del forno preriscaldato a 180°C per 18 minuti circa.

Spolverizza i muffin raffreddati con zucchero al velo.

Mini brioches farcite

INGREDIENTI PER 24 MINI BRIOCHES:

Per l'impasto:

300 farina bianca – 100 g farina manitoba – 1 bustina di **Lievito Mastro Fornaio PANEANGELI**– 75 g zucchero – 1 bustina di Vanillina **PANEANGELI** – 1 cucchiaino di miele – 1 uovo e 1 tuorlo – 100 g burro morbido – 100-125 ml di latte tiepido (37-40°C) – 1 pizzico di sale.

Per farcire e decorare:

Stelle di frutta **PANEANGELI** – uovo.

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

Al centro del mucchio pratica una buca e versa zucchero, vanillina, miele, uovo, tuorlo e burro.

Amalgama il tutto con l'aiuto di una forchetta, aggiungi un po' alla volta il latte tiepido 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 dei liquidi.

Rimetti l'impasto nella terrina, copriilo con un canovaccio umido e ponilo a lievitare in luogo tiepido, fino a quando il suo volume sarà raddoppiato (1 ora e ½ circa).

Dividi l'impasto ben lievitato in due parti uguali. Con l'aiuto di un matterello, stendi ogni panetto in un disco del diametro di 39 cm circa.

Da ogni disco ricava 12 triangoli, praticando dei tagli incrociati, inserisci delle stelle di frutta ed arrotolali dal lato più corto.

Confeziona tutte le brioches, disponile sulla lastra foderata con carta da forno e spennellale con l'uovo sbattuto e ponile a lievitare nuovamente in luogo tiepido per 30 minuti.

Cuoci per 10 minuti circa nella parte media del forno preriscaldato (elettrico: 200°C, ventilato: 190°C, a gas nella parte alta: 210°C).