

# Corso di pasticceria



## Apericena!



in collaborazione con

*La Scuola  
di Cucina  
Intelligente*

Ricette e docenza del maestro pasticcere **Davide Omodei**

Sabato 24 febbraio 2018  
DolceCasa cameo - Via Ugo la Malfa 30 - Desenzano del Garda (BS)



## MACARON SALATI

### INGREDIENTI

135 g farina di mandorle bianche  
90 g albume d'uovo  
100 g zucchero semolato fine  
125 g Zucchero al Velo *PANEANGELI*

### PREPARAZIONE

#### Per i macarons

Mescolare lo zucchero al velo con la farina di mandorle e setacciare al setaccio fine.

Montare gli albumi con lo zucchero semolato, unirvi la parte secca con un mestolo di legno smontando il prodotto.

Dressare su carta da forno con sac-a-poche con bocchetta liscia e far asciugare all'aria per 30 minuti.

Infornare a 160 °c per 12 minuti.

#### Per la farcitura salata

200 gr formaggio spalmabile

Salmone affumicato

Pistacchi in granella

Arachidi salate



## **GIRELLE SALATE AI SEMI**

### INGREDIENTI

500 g di farina forte

275 g di acqua

10 g di sale

50 g di olio EVO

1 bustina di Lievito Pizzaiolo *PANEANGELI*

10 g zucchero semolato

Semi vari

### PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed elastico.

Farlo riposare 15 minuti coperto con un cellophane.

Stendere l'impasto sottile, mettere in teglia e passare con un filo d'olio.

Spargere i semi a piacere.

Cuocere a 220°C per 25 minuti.



## SPIEDINI DI POLLO ALLE MANDORLE

### INGREDIENTI

250 g di petti di pollo

150 g Mandorle affettate *PANEANGELI*

olio per friggere

sale

pepe

prezzemolo

### PREPARAZIONE

Frullare tutti gli ingredienti, tralasciando le mandorle. Formare delle palline e passarle nelle mandorle affettate, infilarle sugli spiedini e friggere.



## CLAUFOTIS AI FRUTTI ROSSI

### Per la frolla

100 g burro

100 g zucchero

200 g farina

1 uovo

1 fialetta di Aroma Limone *PANEANGELI*

Estratto di Vaniglia in Bacca *PANEANGELI*

1 bustina di Lievito **Pane degli Angeli**

Unire burro e zucchero con gli aromi. Unire poco alla volta le uova e amalgamare. Infine unire la farina.

### Per la crema

2 uova

75 g zucchero

20 g burro

60 g frutti rossi

Stemperare le uova con lo zucchero, aggiungere a filo il burro fuso a bagnomaria, e successivamente aggiungere i frutti rossi.

Stendere la frolla negli stampi, versare la crema a crudo e cuocere in forno 20 min 180°C.