

pavonidea[®]

www.pavonidea.com



Le Ricette

5

*Choco-Ice
Chocoparty*

STAMPI IN 100% SILICONE PLATINICO
PER GHIACCIO E CIOCCOLATINI

100%
PLATINUM
SILICONE

STAMPI IN 100% SILICONE PLATINICO PER GHIACCIO E CIOCCOLATINI

CHOCO-ICE è una grande novità per la tua cucina: questo accattivante articolo, realizzato in silicone platinico, ti offre divertenti e versatili possibilità di scelta. Servono cubetti di ghiaccio speciali per i tuoi long-drinks? Vuoi realizzare in casa praline o mini-desserts con un look professionale da alta pasticceria? Le placchette CHOCO-ICE hanno forme diverse, moderne, sinuose e eleganti; occupano spazi minimi e si possono usare in forno, in freezer, in microonde. Nascono dall'esperienza di una grande azienda che da trent'anni fornisce i migliori Pasticceri del mondo. Prova CHOCO-ICE, stupirai i tuoi ospiti!



**ADATTI PER LA SURGELAZIONE
FINO A -40°C**



**ADATTI PER IL FORNO ELETTRICO O A GAS
FINO A +230°C**



ADATTI ALLA COTTURA IN MICROONDE - NO CRISP



**RISPARMIO DI ENERGIA E DEI TEMPI DI COTTURA:
FINO A -30%**



LAVABILE IN LAVASTOVIGLIE



NON UTILIZZARE LAME O UTENSILI AFFILATI



NON ESPORRE A FIAMMA VIVA



NON POSIZIONARE SU FONTI DI CALORE DIRETTE



Classic

PREPARAZIONE: 30 min

Ingredienti per 16 cioccolatini:

- 100 g** di cioccolato bianco tritato
- 20 g** di scorzette di arancia candite
- 1/2** cucchiaino di liquore all'arancia
- 100 g** di cioccolato fondente tritato
- 2** pizzichi di caffè in polvere
- 100 g** di cioccolato al latte tritato
- 2** cucchiaini di nocciole in granella

Decorazione:

- 4** chicchi di caffè
- confettini argentati
- 1** nocciola

Preparazione:

Fondete a bagnomaria separatamente il cioccolato bianco e quello fondente, poi aromatizzate il primo con il liquore all'arancia e il secondo con il caffè in polvere.

Versate 1/2 cucchiaino di cioccolato bianco nelle impronte dello stampo Choco-ice Pavoni riempiendo soltanto la punta, poi ponete in frigo per 5 minuti. Riprendete lo stampo e versate il cioccolato fondente fuso. Al cioccolato bianco unite i canditi tritati finissimi (conservatene da parte 4 cubetti per la decorazione). Mescolate e versate nelle 4 forme a trapezio e il restante in 2 impronte a piacere.

Riempite le impronte rimaste fino a metà con il cioccolato fondente fuso e completate con il cioccolato al latte fuso. Al cioccolato al latte rimasto unite le nocciole in granella, poi versatelo nello stampo colmando le impronte rimaste vuote. Ponete lo stampo in frigo per 6 ore.

Sformate i cioccolatini e decorateli a piacere con chicchi di caffè, confettini, pezzetti di nocciola e canditi.

Conservate i cioccolatini a temperatura ambiente per circa 30 minuti prima di servirli.

Spring

PREPARAZIONE: 20 min

Ingredienti per 16 cioccolatini:

100 g di cioccolato fondente fuso

100 g di cioccolato al latte fuso

100 g di cioccolato bianco fuso
nocciole, pinoli e uvetta sultanina



Preparazione:

Ponete 2 cucchiaini di cioccolato bianco fuso in un conetto di carta oleata e riempiete il bordo dell'impronta a fiore. Ponete a rapprendere in frigo per 5 minuti, poi colmate l'impronta con il cioccolato fondente fuso.

Riempite per metà le impronte a coccinella con il cioccolato al latte fuso, inserite un pinolo o una nocciola e ricoprite con il cioccolato al latte rimasto.

Con il cioccolato fondente riempiete le impronte a coniglio.

Con il cioccolato bianco riempiete per metà le impronte a cuore, inserite una nocciola o un chicco di uvetta, poi colmate fino al bordo con il cioccolato bianco. Ponete lo stampo con i cioccolatini a rassodare in frigo per 4-5 ore, oppure in freezer per 2-3 ore. Sformate i cioccolatini sul piatto di servizio.

Decorazione: con il cioccolato bianco rimasto disegnate i puntini sui cioccolatini a coccinella, mentre con il cioccolato fondente riempiete gli incavi dei cioccolatini a cuoricino.



Christmas

PREPARAZIONE: 30 min

Ingredienti per 16 cioccolatini:

130 g di cioccolato fondente fuso e tiepido

130 g di cioccolato bianco fuso e tiepido

130 g di cioccolato al latte fuso e tiepido

Preparazione:

Preparate due conetti di carta oleata: riempite il primo con 2 cucchiaini di cioccolato bianco e il restante con 2 cucchiaini di cioccolato fondente.

Con il cioccolato bianco posto nel conetto riempite i puntini della forma a pallina, poi riempiteli con il cioccolato fondente. Distribuite il cioccolato al latte nelle impronte ad alberello, il cioccolato bianco nelle impronte a pupazzo e il fondente nelle impronte a stella.

Ponete lo stampo in frigo per 4-5 ore.

Sformate i cioccolatini e completate la decorazione apponendo puntini di cioccolato bianco al centro delle stelline e sugli alberelli e tre puntini di cioccolato fondente su ciascun pupazzo.



Love al Rhum

PREPARAZIONE: 20 min

Ingredienti per 14 cioccolatini:

200 g di cioccolato fondente

200 g di cioccolato bianco

50 ml di rhum

100 ml panna da cucina

Preparazione:

Fate fondere a bagnomaria il cioccolato fondente insieme a 50 ml di panna, quando sarà ben sciolto unite tutto il rum e lasciate intiepidire leggermente.

Fate la stessa operazione con il cioccolato bianco.

Versate nello stampo, aiutandovi con il sac a poche con bocchetta piccola e liscia, i due cioccolati fusi, riponete in frigorifero e lasciate solidificare per almeno 2 ore prima di sformare i cioccolatini.



Gelatine con Amore

PREPARAZIONE: 10 min

Ingredienti per 14 gelatine:

8 g di colla di pesce

90 g di acqua

55 g di zucchero

70 g di fragole mondate

1 cucchiaio di succo di limone

Decorazione:

topping alla fragola

chicchi di ribes rosso

foglioline di menta

1 fragola



Preparazione:

Ammollate la colla di pesce in acqua fredda per 10 minuti. Frullate le fragole con lo zucchero e il succo di limone. Passate il composto ottenuto nel colino, poi conservatelo a parte. Scaldate 30 g di acqua e fatevi sciogliere la colla di pesce ben strizzata. Unite il resto dell'acqua e il succo di fragola. Mescolate, poi versate il composto nelle impronte dello stampo.

Ponete le gelatine in frigorifero a rassodare per 4/5 ore. **Decorazione:** sfornate le gelatine sul piatto e guarnitele a piacere alternando il topping o un chicco di ribes e una fogliolina di menta, oppure un cuoricino inciso nella fragola. Lasciate riposare le gelatine a temperatura ambiente per 15 minuti prima di consumarle.



Love

PREPARAZIONE: 50 min

Ingredienti per 14 cioccolatini:

100 g di cioccolato fondente tritato

100 g di cioccolato al latte tritato

100 g di cioccolato bianco tritato

1 cucchiaio di maraschino

1 cucchiaio di rum

1 cucchiaio di liquore all'arancia



Preparazione:

Su un bagnomaria caldo sciogliete separatamente i tre tipi di cioccolato, poi, fuori dal fuoco, aromatizzate il cioccolato fondente con il maraschino, quello al latte con il rum e quello bianco con il liquore all'arancia.

Preparate tre conetti con la carta da forno, poi riempiteli singolarmente con una piccola parte di cioccolato fondente, al latte e bianco. Spremete una piccola dose di cioccolato nelle impronte colmando i disegni e alternando a piacere i colori. Ponete in frigo per 3-4 minuti. Riprendete lo stampo e riempite le impronte con il cioccolato rimasto giocando sul contrasto del colore del disegno.

Ponete in frigo per 1 ora circa.

Sformate i cioccolatini sul piatto di servizio e lasciateli riposare a temperatura ambiente per 30 minuti prima di consumarli.



I Wanna be a Star

PREPARAZIONE 40 MINUTI

Ingredienti per 16 cioccolatini

- 100 g** di cioccolato bianco tritato
- 100 g** di cioccolato al latte tritato
- 100 g** di cioccolato fondente tritato
- 5** chicchi di uva passa
- 5** piccole mandorle
- 6** piccoli cubetti di cedro (circa 8 g)
- aroma rum, mandorla e menta

Preparazione

Su un bagnomaria caldo sciogliete separatamente i tre tipi di cioccolato, poi, fuori dal fuoco, aromatizzate il cioccolato bianco con 2 gocce di aroma rum, quello al latte con 2 gocce di aroma mandorla e il fondente con 2 gocce di aroma menta. Preparate tre conetti con la carta da forno, poi riempiteli singolarmente con il cioccolato fondente, al latte e bianco. Spremete i tre diversi tipi di cioccolato in piccole dosi nelle impronte dello stampo colmandole per metà, poi inserite nel cioccolato bianco l'uva passa, nel cioccolato al latte le mandorle e nel cioccolato fondente il cedro. Completate riempiendo le impronte o con il rispettivo cioccolato, oppure alternando le tipologie. Ponete in frigo per 2-3 ore. Sformate i cioccolatini sul piatto di servizio e decorate a piacere con i diversi tipi di cioccolato fusi. Lasciate riposare i cioccolatini a temperatura ambiente per 15/20 minuti prima di consumarli.



Chocoparty Babelle

**PREPARAZIONE: 5 min + COTTURA: 5 min +
RIPOSO: 120 min**

Ingredienti per 15 cioccolatini

100 g di cioccolato fondente

100 g di cioccolato bianco

15 nocciole intere



Preparazione:

Fate fondere a bagnomaria il cioccolato fondente e il cioccolato bianco.

Prendete ora una siringa da pasticciere munita di bocchetta piccola e liscia, oppure potete preparare due piccoli coni con della carta forno. Riempite la siringa con il cioccolato fondente e riempite per 2/3 l'impronta dello stampo, mettete sul cioccolato una nocciola e riempite lo stampo con altro cioccolato fino al bordo. Fate la stessa operazione con il cioccolato bianco e poi alternando i cioccolati: mettete il cioccolato bianco sul fondo dell'impronta, ponete una nocciola e ricoprite il tutto con il cioccolato scuro e fate altri cioccolatini al senso inverso (cioccolato scuro, nocciola e cioccolato bianco). Ponete lo stampo in frigorifero e lasciate solidificare per 2 ore prima di sformare i cioccolatini e servire.



Chocoparty Sfera

PREPARAZIONE: 5 min + COTTURA: 5 min +

RIPOSO: 120 min



Ingredienti per 15 cioccolatini:

100 g cioccolato fondente

100 g cioccolato bianco

Caffè ristretto **mezza tazza**

50 ml panna da cucina

Chicchi di caffè per guarnire

Preparazione:

Fate fondere a bagnomaria il cioccolato fondente e quando sarà completamente sciolto unite la mezza tazza di caffè ristretto; in un altro tegame sciogliete il cioccolato bianco insieme a 50 ml di panna. Prendete ora una siringa da pasticciere munita di bocchetta piccola e liscia, oppure potete preparare due piccoli coni con della carta forno, riempiete la siringa prima con il cioccolato bianco e riempiete metà delle impronte a sfera, sciacquate la siringa e riempietela con il cioccolato al caffè e riempiete le restanti sfere. Riponete lo stampo in frigorifero e lasciate solidificare i cioccolatini per 2 ore, trascorso il tempo indicato togliete i cioccolatini dallo stampo e guarnite le sfere bianche con dei chicchi interi di caffè e le sfere nere con un ciuffetto di panna semi-montata.



Chocoparty Intreccio

PREPARAZIONE: 5 min + COTTURA: 5 min +

RIPOSO: 120 min

Ingredienti per 15 cioccolatini:

200 gr cioccolato fondente

200 gr cioccolato bianco

100 ml panna da cucina

Aroma vaniglia **1 fialetta**

Preparazione:

Fate fondere a bagnomaria il cioccolato fondente insieme a 50 ml di panna, e lasciate intiepidire leggermente.

Fate la stessa operazione con il cioccolato bianco unendo una volta sciolto completamente la fialetta con l'aroma di vaniglia.

Versate nello stampo, aiutandovi con una siringa da pasticciere munita di bocchetta piccola liscia, i due cioccolati fusi alternandoli, riponete in frigorifero e lasciate solidificare per almeno 2 ore prima di sformare i cioccolatini. Trascorso il tempo indicato estraete i cioccolatini dallo stampo, trasferiteli su un piatto e teneteli a temperatura ambiente 30 minuti prima di servire.



PLATINUM
100% SILICONE



pavoni
ITALIA®

www.pavonitalia.com

PAVONI ITALIA S.p.A.

Via E. Fermi, s.n - 24040 Suisio (BG) - ITALY
Tel. +39 035 4934111 Fax +39 035 4948200
www.pavonidea.com info@pavonidea.com