

**pavonidea**<sup>®</sup>  
www.pavonidea.com



# Le Ricette 3

STAMPI IN 100% SILICONE PLATINICO  
FLESSIBILI E ANTIADERENTI  
PER COTTURA E SURGELAZIONE

100%  
PLATINUM  
SILICONE

## STAMPI IN 100% SILICONE PLATINICO FLESSIBILI E ANTIADERENTI PER COTTURA E SURGELAZIONE

Gli stampi PAVONIDEA permettono la realizzazione di cibi dolci e salati: lievitati, cotti in forno o nel microonde, mousses da raffreddare nel frigorifero o semifreddi che richiedono il raffreddamento nel congelatore.

L'utilizzo degli stampi è semplicissimo, proprio grazie alle caratteristiche intrinseche del materiale, morbido, flessibile e antiaderente, che permette di sformare qualsiasi tipo di preparato in modo facile e veloce, ottenendo sempre forme perfette. Al primo utilizzo è necessario lavare lo stampo in lavastoviglie e imburrarlo prima di versare al suo interno l'impasto.

Inoltre, la grande varietà di forme e dimensioni, permette di soddisfare qualsiasi esigenza, anche quelle dei più piccoli, rendendo la preparazione divertente e gratificante.



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



**ADATTI PER IL FORNO ELETTRICO O A GAS  
FINO A +280°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**

# Cottura



VERSARE IL COMPOSTO  
NELLO STAMPO



A COTTURA ULTIMATA  
SFORNARE

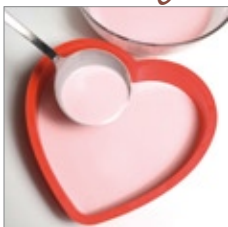


LASCIARE RAFFREDDARE E  
TOGLIERE LO STAMPO



RICOPRIRE, DECORARE E  
BUON APPETITO!

# Surgelazione



VERSARE IL COMPOSTO  
NELLO STAMPO



RAFFREDDARE



TOGLIERE LO STAMPO



BUON APPETITO!

# Plumcake

**PREPARAZIONE: 20 min**

**COTTURA: Q.B.**

**Ingredienti per 8 persone:**

- 200 g** di burro a pomata
- 125 g** di zucchero al velo
- 1/2** cucchiaino di miele
- 100 g** di tuorli ( 5 o 6 tuorli di uovo)
- 225 g** di farina
- 60 g** di fecola di patate
- 1** bustina di lievito
- 80 g** di albume (2 albumi di uovo)
- 30 g** di zucchero semolato
- 100 g** di uva sultanina ammorbidita nel Rum

**Preparazione:**

Montate a neve gli albumi con lo zucchero a velo e tenete da parte. Setacciate le due farine con il lievito.

In un impastatore, incorporate il burro, fate sbiancare, unite lo zucchero a velo, poco alla volta, così le uova sbattute, poco alla volta. ed il miele.

Abbassate la velocità dell'impastatore al minimo quindi incorporate, sempre poco alla volta parte degli albumi montati a neve precedentemente ed un poco di farina setacciata; continuate alternando, sino all'esaurimento degli ingredienti. Infine, aggiungete l'uva passa precedentemente ammollata nel Rum e, con una spatola, riempite uno stampo rettangolare da plum-cake, precedentemente imburato e raffreddato e ponetelo in forno pre-riscaldato per 40 minuti a 180°.



# Budino di Riso Giallo

**PREPARAZIONE: 15 min**

**COTTURA: Q.B.**

**Ingredienti per 10 porzioni:**

**3 dl** di olio extra vergine di oliva

**600 g** di riso

**3** foglie di alloro

**2** bustine di zafferano

**9 dl** abbondanti di brodo

burro per lo stampo se è nuovo

**Decorazione:**

piselli

.....

.....

**Preparazione:**

Versate 2 o 3 cucchiai di olio in una casseruola dai bordi piuttosto bassi.

Ponete la casseruola sul fuoco a fuoco medio, aggiungete il riso e la foglia di alloro, mescolate e coprite con il brodo e zafferano.

Portate a cottura senza mescolare mai e togliete il riso dal fuoco appena risulterà al dente.

Mantecatelo con l'olio rimasto, disponete il riso nello stampo, che in precedenza avrete imburrato bene se nuovo.

Lasciate riposare il riso per 15 minuti.

Sformate i budini capovolgendoli uno alla volta su di un piatto ricomponendo la margherita.



# Pannacotta

**PREPARAZIONE: 30 min**

**COTTURA: 50 min**

**Ingredienti per 6 persone:**

½ litro di panna fresca

80 g di zucchero

30 g di maizena

1 baccello di vaniglia

**Decorazione:**

fragoline di bosco

petali di rose

**Preparazione:**

In una casseruola stemperate la maizena con la panna, lo zucchero ed il baccello di vaniglia e portate ad ebollizione su fuoco moderato.

Non appena il composto si addenserà, versatelo nello stampo monodose a forma di rose, lasciatelo intiepidire e mettetelo in frigorifero.

Al momento di servire, capovolgete uno stampo alla volta su di un piatto da portata, decorate con fragoline di bosco e petali di rose.





# Rosa allo Yoghurt

**PREPARAZIONE: 20 min**

**COTTURA: 40 min**

**Ingredienti per 6/8 persone:**

2 vasetti di yogurt

2 dl di olio di semi

60 g di cacao amaro

320 g di farina

200 g di zucchero

4 uova

1 bustina di lievito

Un pizzico di sale



**Preparazione:**

Mettete tutti gli ingredienti liquidi nell'impastatore e azionate. Unite lo zucchero, la farina setacciata con il lievito ed impastate per 5 minuti.

Imburrate ed infarinate lo stampo "rosa fiorita" del diametro di circa 29 cm e versate l'impasto. Cuocete in forno caldo a 180/200° per 30/40 minuti circa. Servite spolverizzata di zucchero a velo. Può essere accompagnata con panna montata.



# Piramide al Cioccolato

**PREPARAZIONE: 10 min**

**COTTURA: 18 min**



## **Ingredienti per 6 monoporzioni:**

4 uova

300 g farina

300 g zucchero

300 g burro

75 g cacao

vanillina

## **Preparazione:**

Accendete il forno alla temperatura di 180° e fate ammorbidire il burro a temperatura ambiente per 20 minuti.

In una ciotola dai bordi alti mettete le 4 uova intere insieme allo zucchero e, con uno sbattitore elettrico, montate gli ingredienti fino a quando otterrete un composto chiaro e spumoso.

Unite ora, facendola convogliare nella ciotola attraverso un setaccio, la farina mescolata alla vanillina, unite poco alla volta anche il burro e per ultimo il cacao in polvere; mescolate, sempre con lo sbattitore elettrico, fino ad ottenere un composto cremoso e senza grumi.

Distribuite l'impasto nello stampo a piramide riempiendo ogni singolo incavo per  $\frac{3}{4}$  della capienza e infornate in forno caldo per 18-20 minuti senza mai aprire lo sportello del forno. quando le vostre tortine al cioccolato saranno cotte (controllate la cottura inserendo uno stuzzicadenti: se quando lo estrarrete la pasta risulterà asciutta allora la torta è pronta) spegnete il forno, aprite leggermente lo sportello e lasciate in forno ancora per 5 minuti, estraete quindi lo stampo dal forno, lasciate raffreddare completamente, dopodiché sformate ogni piramide su un piatto piano individuale da portata e spolverizzate ogni tortino con zucchero a velo, guarnite con un ciuffo di panna fresca e 1 fragola prima di servire.





# Muffin Dolci

**PREPARAZIONE: XX min**

**COTTURA: 25 min**

## **Ingredienti:**

**300 g** di farina bianca "00"

**1** bustina di lievito per dolci  
un pizzico di sale

**120 g** di burro o margarina

**60 g** di zucchero

**2** uova intere

**150 cl** di latte

## **Farcitura:**

**100 g** di praline di cioccolato oppure

**100 g** di mirtilli neri oppure

**100 g** di noci od altro a scelta



## **Preparazione:**

Riscaldare il latte e versarlo in una ciotola. Aggiungere le uova, lo zucchero, il burro fuso e mescolare energicamente con un cucchiaio di legno od una frusta.

Aggiungere poco alla volta la farina ed il sale. Infine il lievito e le gocce di cioccolato.

Mescolare sino a che l'impasto risulti un poco coloso.

Versare in ogni petalo dello stampo "m'ama non m'ama" un cucchiaio o più d'impasto, facendo attenzione a non sporcare i bordi.

Cocete in forno caldo a 170/180° per circa 20/25 minuti.



# Zucchine Tonde Ripiene

**PREPARAZIONE: 30 min**

**COTTURA: 30 min**

## **Ingredienti per 5 persone:**

8 zucchine tonde  
pomodori secchi

4 acciughe

formaggio Borgaiolo stravecchio  
pecorino romano grattugiato

olio evo

aglio in polvere

pane grattugiato

peperoncino in polvere

3 cucchiaini fecola di patate

sale, pepe bianco



## **Preparazione:**

Lessare le zucchine in acqua bollente. Lasciarle raffreddare, togliergli il cappelletto e svuotarle del ripieno.

Mescolare la polpa delle zucchine con i pomodori tritati, il pecorino, l'aglio, le acciughe, il peperoncino e l'olio; salare e pepare. Aggiungere la fecola ed il pane grattugiato per ottenere un composto più compatto, quindi mescolarvi il formaggio Borgaiolo a scaglie.

Salare ed oliare le zucchine, farcirle con il composto e spolverare con altro pane grattugiato.

Cuocere in forno statico a 200° per 30 minuti.



# Pane Svedese

**PREPARAZIONE: 30 min + RAFFREDDAMENTO**

**Ingredienti per 2 stampi da plum cake:**

1/2 cucchiaino di pistilli di zafferano

2 cucchiai di acqua bollente

220 ml di latte fresco tiepido

15 g di lievito fresco, 1 uovo

500 g di Farina Tipo 0

1 cucchiaino di sale

50 g di zucchero semolato

100 g di burro fuso

1 uovo, per la doratura

**Preparazione:**

Sbriciolare lo zafferano in una piccola ciotola resistente al calore e versare l'acqua bollente, copri e lascia riposare il più a lungo possibile. Poi versare il latte tiepido in una ciotola o in una caraffa e sbriciolare il lievito. Aggiungere l'uovo e amalgamare delicatamente con una frusta a mano. In un'ampia ciotola mescolare la farina con il sale e lo zucchero e fare una fontana nel centro. Versarvi liquido con il lievito, poi l'acqua con lo zafferano (eliminare gli eventuali pezzetti rimasti) e il burro fuso raffreddato. Mescolare bene, quindi lavorare la farina verso l'interno sino ad ottenere un impasto liscio. Trasferire l'impasto su un piano da lavoro leggermente infarinato e impastare bene per 5 minuti, finché sarà compatto, morbido e setoso. Riporre nella ciotola, coprire con un foglio di pellicola e lasciare lievitare al caldo, sino al raddoppio di volume, per circa 1 ora. Mettere nuovamente la pasta lievitata su un piano da lavoro infarinato, lavorarla per sgonfiarla e stenderla con il mattarello sino a formare un disco non troppo sottile. Arrotolare la pasta su se stessa, quindi, con un coltello affilato, dividerla in 7 parti uguali. Mettere una rosa dietro l'altra in uno stampo da plum cake.

Lasciare lievitare nuovamente per circa 30/50 minuti. Nel frattempo, accendere il forno e portalo a 200°C. Spennellare leggermente la pasta con la glassa di uovo sbattuto, cercando di non far attaccare la pasta allo stampo. Cuocere nel forno caldo per circa 25 minuti. Lasciare raffreddare su una griglia.

PLATINUM  
100% SILICONE



**pavoni**<sup>®</sup>  
**ITALIA**

[www.pavonitalia.com](http://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](http://www.pavonidea.com) [info@pavonidea.com](mailto:info@pavonidea.com)