

Le Ricette 2

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

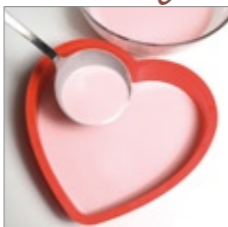


LASCIARE RAFFREDDARE E
TOGLIERE LO STAMPO



RICOPRIRE, DECORARE E
BUON APPETITO!

Surgelazione



VERSARE IL COMPOSTO
NELLO STAMPO



RAFFREDDARE



TOGLIERE LO STAMPO



BUON APPETITO!

Cuore di Pannacotta alle Fragole

PREPARAZIONE: 20 min
COTTURA: Q.B.

Ingredienti per 8 persone:
260 g di fragole pulite
430 g di latte intero
500 g di panna fresca
170 g di zucchero
2 cucchiai di succo di limone
26 g di colla di pesce

Decorazione:
frutti di bosco misti
menta
zucchero a velo

Preparazione:

Ammollate per 10 minuti la colla di pesce in acqua fredda. Frullate le fragole con lo zucchero e il succo di limone, passate nel colino e tenete da parte. Portate a bollore la panna con il latte, poi togliete dal fuoco e fatevi sciogliere la colla di pesce ben strizzata. Dopo 10 minuti unite il frullato di fragole, mescolate e versate nello stampo. Appoggiate lo stampo su un piatto piano e riponetelo in frigo per circa 8 ore. Togliete dal frigo e sfornate la panna cotta sul piatto di servizio. Decoratela con i frutti di bosco, qualche fogliolina di menta e un leggero velo di zucchero impalpabile. Servite il dolce dopo un riposo di circa 20/30 minuti fuori dal frigorifero.



Gelatine di Fragola

PREPARAZIONE: 15 min

COTTURA: Q.B.

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.

Scaldare 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: sformate 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.



Torta Facile con le Pesche

PREPARAZIONE: 30 min

COTTURA: 50 min

Ingredienti per 6/8 persone:

170 g di burro

4 uova

150 g di zucchero

300 g di farina

50 ml di succo d'arancia

la buccia grattugiata di un'arancia

30 g di amaretti sbriciolati

200 g di pesche sciroppate sgocciolate

3 cucchiaini di lievito

3 pizzichi di sale



Preparazione:

Montate a lungo il burro con lo zucchero fino ad ottenere una massa bianca e sostenuta. Aromatizzate con il succo e la buccia grattugiata dell'arancia, poi, sempre continuando a montare, incorporate un uovo alla volta. Setacciate sul composto la farina con il lievito e il sale e mescolate amalgamando la massa. Versate tutto nello stampo precedentemente unto e infarinato, paregiate la superficie e distribuitevi le pesche sgocciolate e tagliate a cubetti e gli amaretti sbriciolati. Infornate in forno preriscaldato a 175° per 50 minuti. Quando la torta sarà cotta, sfornatela e sformatela su una gratella a raffreddare.



Ciambella all'Acqua

PREPARAZIONE: 20 min

COTTURA: 40 min

Ingredienti per 4 persone:

250 g di zucchero

250 g di farina

3 uova

130 g di olio di semi

130 g di acqua

1 bustina di lievito

1 bustina di vanillina

2 cucchiaini di cacao

zucchero a velo



Descrizione:

La preparazione è molto semplice; unico accorgimento è quello di unire tutti gli ingredienti nell'ordine esatto e di pesare sia l'olio di semi che l'acqua in grammi (come indicato nella ricetta) e non in millilitri.

Preparazione:

Mettete in una ciotola dai bordi alti le 3 uova intere, lo zucchero semolato e con uno sbattitore elettrico montate il composto per almeno 10 minuti fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso. Unire mescolando con lo sbattitore, seguendo questo ordine, l'olio di semi, l'acqua e con l'aiuto di un setaccio la farina mischiata con la vanillina. Quando l'impasto sarà ben amalgamato unite la bustina di lievito. Versate $\frac{3}{4}$ del composto e unite al composto rimasto 2 cucchiaini di cacao amaro, amalgamate, e versatelo nello stampo sopra il composto bianco. Con l'aiuto di un coltello a lama liscia, fate dei movimenti dall'alto verso il basso, formando delle spirali, sui due colori dell'impasto fino ad ottenere l'effetto marmorizzato. Fate cuocere la ciambella in forno caldo a 180° per 40 minuti. Quando la torta sarà fredda sformatela su un piatto piano e spolverizzate il dolce con dello zucchero a velo.



Sformato di Cavolfiore

PREPARAZIONE: 20 min

COTTURA: 50 min / RIPOSO: 15-20 min

Ingredienti per 6 monoporzioni:

1 kg cavolfiore

2 uova intere

50 gr Parmigiano Reggiano

Q.B. pane grattugiato

250 ml latte

25 gr farina

25 gr burro

noce moscata, sale, pepe

Preparazione:

Pulite il cavolfiore e tagliatene le cimette. Lavatele e mettetele in una pentola con dell'acqua leggermente salata, fatele cuocere per 20 minuti; poi scolatele e trasferitele in una ciotola. Nel frattempo preparate la besciamella: mettete il burro in un tegamino e fatelo fondere, togliete il pentolino dal fuoco, unite la farina setacciata e mescolate con un cucchiaio di legno in modo da ottenere un composto uniforme. Rimettete poi il pentolino sul fuoco, aggiungete il latte a filo e continuate a mescolare fino a raggiungere la densità desiderata. Salate e aggiungete una bella grattugiata di noce moscata. Schiacciate il cavolfiore in modo da ottenere una purea, unite la salsa besciamella, le uova intere, il formaggio grattugiato e mescolate (se l'impasto risultasse poco denso aggiungete 1/2 cucchiaini di pane grattugiato). Imburrate leggermente lo stampo, rivestitelo con del pane grattugiato e versatevi il composto; mettete in forno caldo a 180° per 30 minuti.

Sfornate, lasciate intiepidire per 15-20 minuti quindi sformatelo su un piatto piano, spolverizzate con del pepe nero e guarnite a vostro gusto con pomodorini e carotine.

Aspic alle verdure

PREPARAZIONE: 15 min

COTTURA: 5 min / RIPOSO: 180 min

Ingredienti:

500 ml di acqua

1 dado per gelatina

succo di $\frac{1}{2}$ limone

2 carote

2 gambi di sedano

5 cucchiaini di maionese

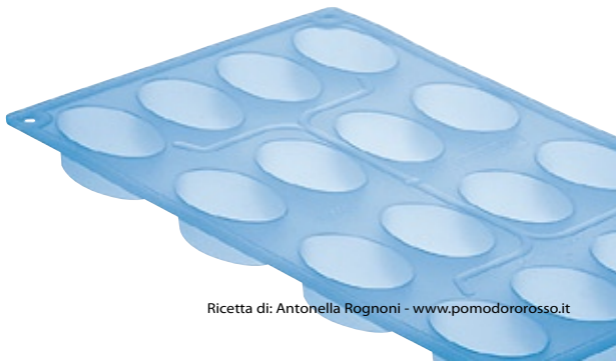
sale, pepe



Preparazione:

Spuntate, grattate e tagliate alla julienne la carota e i gambi di sedano. Ponete le verdure in una ciotola, unite la maionese, aggiustate di sale e pepe e mescolate in modo da amalgamare bene. Coprite con un foglio di carta argentata e lasciate insaporire le verdure per 30 min.

Nel frattempo preparate la gelatina: in una casseruola versate 250 ml di acqua, unite il dado per la gelatina e portate a bollore mescolando con una spatola per far sciogliere completamente il dado; poi spegnete il fuoco unite il succo di mezzo limone e i restanti 250 ml di acqua fredda. Mettete negli stampi la gelatina in modo da formare uno strato alto 1 cm e ponete in frigorifero a solidificare per 30 min. Estraiete lo stampo dal frigorifero, posizionate sopra la gelatina un cucchiaino di verdure e coprite il tutto con altra gelatina. Riponete nuovamente in frigorifero e lasciate solidificare per 3 ore prima di versare altra gelatina. Lasciate solidificare per 3 ore in frigorifero prima di servire.



Rosa Bicolore

PREPARAZIONE: **30** min

COTTURA: **20** min / RIPOSO: **180** min

Budino alla vaniglia

15 gr di gelatina in fogli
200 ml di panna fresca
4 tuorli d'uovo
300 ml di latte
120 gr di zucchero
1 baccello di vaniglia
granella di nocciola q.b.

Ingredienti:

Budino al cioccolato

50 gr di burro
75 gr di cioccolato fondente
40 gr di farina bianca
400 ml di latte
75 gr di zucchero

Preparazione:

Budino alla vaniglia: mettete i fogli di gelatina in una ciotola con acqua fredda per 10 min. Mettere il baccello di vaniglia inciso per la sua lunghezza in una casseruola insieme al latte. Portate a ebollizione, poi lasciate intiepidire. Strizzate i fogli di gelatina e uniteli al latte mescolando per farli sciogliere. In una ciotola mettete tuorli e zucchero e con lo sbattitore elettrico, montate fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso; aggiungete il latte, oramai freddo, la panna e mescolate bene. Prendete lo stampo e versatevi il budino alla vaniglia; lasciate intiepidire poi riponete in frigorifero per 60 min.

Budino al cioccolato: in una casseruola mettete il latte con lo zucchero e portatelo a bollore; in un'altra padella mettete il burro e il cioccolato fondente tagliati a pezzetti e fateli sciogliere a fuoco lento. Quando il cioccolato e il burro saranno sciolti unite il latte bollente e la farina bianca setacciata, mescolate con una frusta il composto, riportate a bollore e fate cuocere il budino per 4-5 minuti, sempre mescolando con la frusta. Spegnete il fuoco e lasciate intiepidire per 10 min. Togliete dal frigorifero lo stampo e versatevi il budino al cioccolato. Rimettete in frigorifero per altre 2 ore.

Sformate il doppio budino su un piatto e spolverizzatelo con della granella di nocciola prima di servirlo.



Rose di Pannacotta

PREPARAZIONE: 30 min + RAFFREDDAMENTO

Ingredienti per 6 persone:

- 500 g di yogurt bianco
- 200 g di latte
- 90 g di panna
- 80 g di frullato di fragole
- 100 g di zucchero
- 1 bustina di vanillina
- 16 g di colla di pesce

Decorazione:

fragole

Preparazione:

In una casseruola portate a bollire il latte con la panna e lo zucchero, quindi allontanate dal calore. Unite la colla di pesce già ammollata in acqua fredda e strizzata, mescolando molto bene per farla sciogliere. Aggiungete il frullato di fragole passato nel setaccio e lo yogurt. Mescolate accuratamente e lasciate intiepidire. Versate la panna cotta alle fragole negli stampini pennellati con olio di mandorle. Ponete in frigo per 6/8 ore.

Decorazione: poco prima di servire, sformate i dessert sui piattini e decorateli con fragole.



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