

pavonidea[®]



Le Ricette



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



METTERE IN FORNO



LASCIARE RAFFREDDARE E
TOGLIERE DALLO STAMPO



BUON APPETITO!

Surgelazione



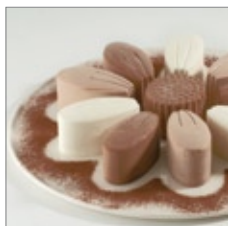
VERSARE IL COMPOSTO
NELLO STAMPO



RAFFREDDARE



TOGLIERE DALLO STAMPO



BUON APPETITO!

Rosa Mandorlata

PREPARAZIONE: 40 min

COTTURA: 70 min

Ingredienti per 8/10 persone:

480 g di farina

8 uova

300 g di burro

300 g di zucchero a velo

100 g di mandorle tritate

8 cucchiaini di liquore all'arancia

1+1/2 bustina di lievito

5 pizzichi di sale

Decorazione:

zucchero a velo

Preparazione:

Montate il burro morbido con lo zucchero a velo, aromatizzate con il liquore, quindi unite un uovo alla volta. Setacciate sul composto la farina con il lievito e il sale. Completate la preparazione unendo le mandorle tritate. Amalgamate. Versate il composto nello stampo FRT136 **Rosa Fiorita** Pavoni e ponete in forno preriscaldato a 170°C per 70 minuti. Quando la torta è cotta, sfornatela, attendete 5/10 minuti, poi sformatela sulla gratella a raffreddare.

Decorazione: spolverate il bordo della torta con una leggera cascata di zucchero a velo.



Cuore Farcito

PREPARAZIONE: 40 min

COTTURA: 40 min

Ingredienti per 6/8 persone:

180 g di burro
60 g di latte tiepido
180 g di zucchero
230 g di farina
30 g di fecola
30 g di cacao
4 uova
3 cucchiaini di lievito
3 pizzichi di sale
1 arancia

Farcitura:

200 g di panna fresca
30 g di zucchero a velo
15 g di cacao
1 puntina di vanillina

Decorazione:

1 cucchiaio di cacao in polvere
1 cucchiaino di zucchero a velo

Preparazione:

In una ciotola montate le uova con lo zucchero fino ad ottenere una massa gonfia e sostenuta. Senza smettere di mescolare aggiungete a cucchiaiate il burro morbidissimo, poi il latte. Setacciate sul composto le farine con il lievito, il sale e il cacao. Mescolate bene, quindi aromatizzate con la buccia grattugiata dell'arancia. Versate il composto nello stampo FRT101 **Cuore** Pavoni, livellate la superficie e ponete in forno preriscaldato a 175°C per 38/40 minuti. Quando la torta è cotta, sfornatela e attendete 5/10 minuti prima di sformarla sulla gratella a raffreddare.

Farcitura: montate la panna con lo zucchero a velo unendo gradualmente il cacao e la vanillina.

Assemblaggio: paregiate la superficie della torta, eliminando con un coltello la calotta. Dividetela orizzontalmente in due parti, poi farcitela con la panna montata al cacao e ricomponetela.

Decorazione: spolverate la torta con il cacao. Ritagliate nel cartoncino una mascherina con dei cuoricini, adagiatela sulla torta e spolverizzate con lo zucchero a velo. Eliminate delicatamente la mascherina.



M'ama Non M'ama

PREPARAZIONE: 50 min

Ingredienti per 10 persone:

1/2 l di panna fresca
100 g di cioccolato fondente tritato
100 g di cioccolato al latte tritato
100 g di cioccolato bianco tritato
60 g di zucchero
1 bicchierino di rum

inoltre:

250 g di panna fresca
35 g di zucchero a velo

Decorazione:

cacao in polvere



Preparazione:

In una casseruola scaldate 1/2 l di panna con lo zucchero e appena raggiunge il bollore allontanate dal calore. Aromatizzate con il rum. Dividete il composto in 3 ciotole di cui due da 170 g e una da 220 g. Alle prime due parti unite separatamente il cioccolato al latte tritato e il cioccolato bianco tritato. Alla parte maggiore di panna aggiungete il cioccolato fondente tritato. Assicuratevi che il cioccolato si scioglia completamente mescolando bene, poi fate raffreddare. Montate 250 g di panna con lo zucchero a velo, poi dividetela in tre porzioni uguali e incorporatela mescolando delicatamente dal basso verso l'alto alle tre ciotole di panna e cioccolato. Versate le mousse alternandole per colore nei petali dello stampo FRT151 **M'ama Non M'ama** Pavoni. Amalgamate le mousse rimaste e con queste riempite l'impronta centrale dello stampo. Ponete lo stampo in freezer per 12 ore.

Riprendete lo stampo e sformate subito i petali di semifreddo sul piatto di servizio ricomponendo il fiore. Spolverizzate il piatto con il cacao in polvere.



Cioccolatini

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.



Miniguglhupf

PREPARAZIONE: 25 min

COTTURA: 20 min

Ingredienti per 6 monoporzioni:

2 uova

70 g di farina

50 g di zucchero

1 puntina di vanillina

buccia grattugiata di 1/2 arancia

2 cucchiaini di succo di arancia

25 g di burro fuso e freddo

1 cucchiaino raso di lievito (5 g)

2 pizzichi di sale

Glassa:

10 g di succo di limone o arancia filtrato

10 g di albume

75 g di zucchero a velo

Preparazione:

Lavorate i tuorli con metà zucchero fino ad ottenere un composto gonfio e spumoso. Unite alla massa la vanillina, la buccia grattugiata dell'arancia, il succo e il burro fuso. Senza smettere di mescolare, unite anche gli albumi montati a neve ferma con lo zucchero rimasto. Setacciate su tutto la farina con il lievito e il sale. Versate l'impasto negli stampi FR056 **Miniguglhupf** Pavoni. Ponete in forno preriscaldato a 170°C per 20 minuti. Quando i dolcetti saranno cotti, sfornateli, attendete 5/10 minuti e sformateli su una gratella a raffreddare.

Glassa: in una ciotola setacciate lo zucchero a velo, unite l'albume e il succo di limone, quindi lavorate con la frusta fino a quando la glassa sarà omogenea.

Decorazione: decorate i Miniguglhupf con la glassa.



Plumcake

PREPARAZIONE: 30 min

COTTURA: 60 min

Ingredienti per 6/8 persone:

250 g + 1 cucchiaio di farina

40 g di fecola di patate

5 uova

240 g di zucchero

240 g di burro

50 g di uvetta

1 bicchierino di liquore all'arancia

1 bustina di vanillina

1 cucchiaino di lievito

1 pizzico di sale

Decorazione:

zucchero a velo

Preparazione:

Ammollate l'uvetta nel liquore per 30 minuti, poi sgocciolatela e conservate tutto a parte. In una ciotola montate il burro morbido con lo zucchero e aromatizzate con la vanillina. Unite un uovo alla volta e, senza smettere di montare, aggiungete gradualmente il liquore, poi setacciate sul composto le farine con il lievito e il sale. Infarinate l'uvetta con il cucchiaio di farina, poi eliminate la farina in eccesso e unitela alla massa. Versate l'impasto nello stampo FRT120 **Plumcake** Pavoni e ponete in forno preriscaldato a 170°C per 60 minuti. Quando il Plumcake è cotto, sfornate e attendete una decina di minuti prima di sformarlo sulla grata per dolci a raffreddare.

Decorazione: spolverate la superficie del Plumcake con zucchero a velo.



Zucca alla Carota

PREPARAZIONE: 30 min

Ingredienti per 8 persone:

- 7 tuorli
- 5 albumi
- 220 g di zucchero
- 50 g di fecola di patate
- 200 g di carote pulite
- 250 g di mandorle tritate finissime
- 1 limone
- 1 cucchiaino di lievito
- 2 pizzichi di sale

Decorazione:

- 2 cucchiai di crema spalmabile al cioccolato
- 2 ciliegine candite

Preparazione:

Raccogliete in una ciotola la buccia grattugiata e il succo filtrato del limone, poi versatelo sulle carote tagliate a pezzetti. Ponete tutto nel mixer e riducete le carote in pezzi piccolissimi. In una ciotola montate i tuorli con metà zucchero, unite le carote con il succo e la buccia del limone e mescolate bene. Al composto aggiungete le mandorle e la fecola setacciata con il lievito e il sale. Mescolate per amalgamare bene prima di unire gli albumi già montati a neve ferma con lo zucchero rimasto. Versate la massa nello stampo FRT128 **Zucca** Pavoni, livellate la superficie e infornate in forno preriscaldato a 175°C per 30 minuti. Sfornate la torta a cottura ultimata, attendete 5/10 minuti, poi sformatela sulla grata per dolci a raffreddare.

Decorazione: trasferite la crema spalmabile al cioccolato in un conetto di carta oleata e ricalcate il contorno di occhi, naso e bocca della zucca. Completate adagiando le due ciliegine nell'incavo degli occhi.



Rosa Bocciole

PREPARAZIONE: 15 min

COTTURA: 60 min

Ingredienti per 6/8 persone:

6 uova

300 g di farina

60 g di amido di mais

240 g di zucchero

240 g di burro morbido

100 g di latte

2 bustine di vanillina

1 bustina di lievito

4 pizzichi di sale

Decorazione:

zucchero a velo



Preparazione:

In una ciotola montate il burro con lo zucchero.

Aromatizzate con la vanillina. Versate il latte poco alla volta.

A parte montate le uova e unitele al composto di burro.

Mescolate, poi setacciate sulla massa le farine con il lievito

e il sale. Versate il composto nello stampo FRT137 **Rosa**

Bocciole e infornate a 170° per 60 minuti. Quando la torta sarà cotta, sfornate e attendete 5 minuti prima di sfornarla sulla gratella a raffreddare.

Decorazione: spolverizzate la superficie della torta con lo zucchero a velo.



PLATINUM
100% SILICONO



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.pavonitalia.com info@pavonitalia.com