

pavonidea[®]
www.pavonidea.com



Le Ricette Natale

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

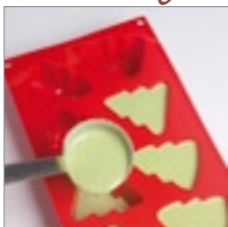


LASCIARE RAFFREDDARE E
TOGLIERE LO STAMPO

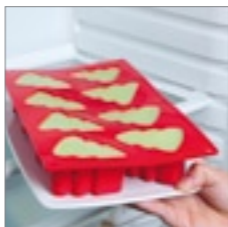


RICOPRIRE, DECORARE E
BUON APPETITO!

Surgelazione



VERSARE IL COMPOSTO
NELLO STAMPO



RAFFREDDARE



TOGLIERE LO STAMPO



BUON APPETITO!

Alberelli di Natale

PREPARAZIONE: 40 MINUTI

COTTURA: 28 MINUTI

Ingredienti per 8 persone:

130 g di uova

135 g di burro morbido

135 g di zucchero

130 g di farina

12 g di cacao

1/2 cucchiaino di lievito

1 pizzico di sale

1 bustina di vanillina

3/4 cucchiai di succo di arancia

Ghiaccia:

10 g di albume

10 g di succo di limone

140 g di zucchero a velo setacciato

colorante alimentare rosso

Decorazione:

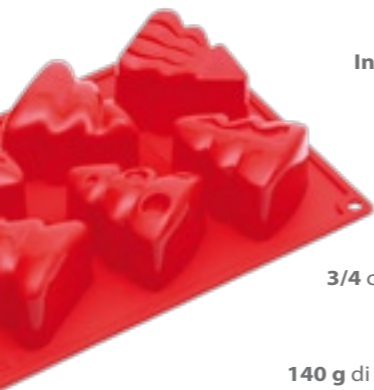
zucchero a velo

Preparazione:

Montate il burro con lo zucchero, il succo di arancia e la vanillina. Senza smettere di mescolare, aggiungete, una alla volta, le uova. Setacciate su tutto la farina con il cacao, il lievito e il sale. Mescolate, poi versate il composto nelle impronte. Infornate a 170° per 25/28 minuti. Sfornate, aspettate 5 minuti, poi sfornate gli alberelli sulla gratella in attesa che si raffreddino. Ghiaccia: iniziate a lavorare lo zucchero a velo aggiungendo l'albume e il succo di limone. Lavorate il composto con lo sbattitore elettrico fino ad ottenere una massa gonfia e sostenuta. Dividete la ghiaccia in due parti e coloratene una di rosso.

Decorazione:

Ponete le ghiacce separatamente in due conetti di carta oleata e decorate le parti cave degli alberelli. Lasciate asciugare per 20 minuti circa. Adagiate gli alberelli in piedi sul piatto, spolverizzate con lo zucchero a velo, poi servite.



Alberelli ai Piselli

PREPARAZIONE: 25 MINUTI

COTTURA: Q.B.

Ingredienti per 8 persone:

380 g di piselli surgelati

400 g di panna fresca

24 g di colla di pesce

15 g di porro

olio extravergine d'oliva

sale, pepe bianco

Decorazione:

1 cucchiaino di maionese

1 cucchiaino di passata densa di pomodoro



Preparazione:

In una padella scaldate 4 cucchiari di olio e rosolatevi il porro tritato. Unite i piselli e poca acqua. Cuocete aggiungendo l'acqua necessaria alla cottura, ma lasciando la preparazione abbastanza asciutta. Verso la fine della cottura unite 100 g di panna, cuocete ancora per 2 minuti, poi frullate il composto. Scaldate la panna rimasta, poi, via dal fuoco, unite la colla di pesce già ammollata in acqua fredda e ben strizzata, quindi versatela e amalgamatela al composto di panna e piselli. Lasciate intiepidire la massa, controllate di sale e aromatizzate con poco pepe bianco.

Versate il composto nelle impronte dello stampo e ponete in frigo per 6 ore.

Decorazione:

Sformate le preparazioni sul piatto da portata. Lasciate riposare fuori dal frigo per 30 minuti, poi trasferite separatamente la maionese e la passata nei conetti di carta da forno e decorate gli incavi degli alberelli.





Piccole Stelle

PREPARAZIONE: 40 MINUTI

COTTURA: 35 MINUTI

Ingredienti per 6 persone:

190 g di farina

180 g di zucchero

180 g di burro

15 g di cacao

40 g di succo di arancia tiepido

2 uova

2 cucchiaini di lievito

1 bustina di vanillina

2 pizzichini di sale

Decorazione:

confettini rossi e argento

gelatina colorata rossa e bianca

zucchero a velo

Preparazione:

Montate il burro con lo zucchero unendo poco alla volta il succo di arancia. Quando il composto è ben montato, unite un uovo alla volta, sempre sbattendo con le fruste. Aromatizzate con la vanillina. Setacciate sul composto la farina con il lievito e il sale. Mescolate l'impasto, poi prelevatene 140 g a cui unirete il cacao. Ponete l'impasto al cacao nel sac à poche con bocchetta tonda media e formate uno strato alto circa 1 cm nelle impronte. Trasferite l'impasto neutro nel sac à poche con bocchetta tonda grande e colmate le impronte lasciando 1 cm sotto il bordo. Infornate a 170° per 35/37 minuti. Sfornate e attendete 5 minuti prima di sformare i dolcetti sulla gratella a raffreddare.

Decorazione: Spolverizzate i dolcetti con lo zucchero a velo. Colmate le fossette a stella con la gelatina colorata e disponete a piacere i confettini color argento. Guarnite il centro delle tortine senza stellina con un confettino rosso.



Stelle Mousse

PREPARAZIONE: 30 MINUTI

COTTURA: Q.B.

Ingredienti per 6 persone:

375 g di latte

75 g di panna fresca

5 tuorli

25 g di farina

4 fette di ananas sciropato ben sgocciolato

110 g di zucchero

14 g di colla di pesce

2 cucchiaini di liquore all'arancia

Decorazione:

2 cucchiaini di sciroppo di amarena

3 chicchi di ribes rosso



Preparazione:

Ammollate la colla di pesce in acqua fredda. In una casseruola portate a bollire il latte e la panna con la metà dello zucchero.

Aromatizzate con il liquore. In una ciotola montate i tuorli con lo zucchero rimasto, unite la farina, mescolate e versate il latte. Ponete la crema sul fuoco e, sempre mescolando, fatela addensare. Allontanate dal calore e unite la colla di pesce ben strizzata miscelando con cura. Frullate l'ananas e unite la purea ottenuta alla crema. Lasciate intiepidire e versate il composto nelle impronte dello stampo. Ponete a rassodare in frigorifero per 4/6 ore.

Decorazione: Sformate i budinetti sul piatto di servizio. Colmate le parti cave delle stelline con lo sciroppo di amarena e guarnite il centro delle altre tre stelline con un chicco di ribes ciascuna. Lasciate riposare fuori dal frigo per 20/30 minuti, poi servite subito.





Star Mousse

PREPARAZIONE: 45 MINUTI

COTTURA: Q.B.

Ingredienti per 6 persone :

420 g di robiola

170 g di salmone affumicato a fette

140 g di tonno sott'olio sgocciolato

150 g di panna

10 g di colla di pesce

2 cucchiai di succo di lime o di limone

3 cucchiai di prezzemolo tritato

sale, pepe

Decorazione:

50 g di salmone affumicato a fette

4 foglioline di prezzemolo

2 fettine di lime

1 grappolino di ribes rosso

4 frutti di capperi



Preparazione:

Frullate separatamente il tonno e il salmone. Ammollate per 10 minuti la colla di pesce in acqua fredda. In una piccola casseruola scaldate il succo di lime, poi unite la colla di pesce strizzata e allontanate subito dal fuoco. Mescolate in modo che la colla di pesce si scioglia completamente e lasciate intiepidire un momento. Al prezzemolo tritato unite due cucchiai di colla di pesce sciolta. Montate 100 g di panna. Sbattete la robiola e unite la panna montata e quella rimasta. Incorporate anche la colla di pesce residua, precedentemente stemperata con un cucchiaino di composto di formaggio. Dividete la massa ottenuta in due parti uguali. Ad una incorporate il tonno, all'altra il salmone. Controllate di sale e pepate a piacere. Versate metà mousse di tonno in quattro impronte dello stampo e metà mousse di salmone nelle impronte rimaste. Farcite la mousse di salmone con le fettine di salmone e la mousse di tonno con il prezzemolo. Ricoprite con le rispettive mousse riempiendo le impronte fino all'orlo. Ponete lo stampo in frigo per 4/6 ore.

Decorazione:

Sformate l'antipasto sul piatto di servizio, poi guarnite con fettine di lime e capperi la mousse al tonno e ribes e prezzemolo quella al salmone.

Stella di Cioccolato

PREPARAZIONE: 30 MINUTI

COTTURA: 25 MINUTI

Ingredienti per 8/10 persone:

3 uova

130 g di farina

12 g di cacao

100 g di zucchero

100 g di burro morbido

75 g di cioccolato fondente fuso e tiepido

1 cucchiaino di lievito

1 pizzico di sale

3 cucchiaini di liquore all'arancia

1 arancia

Decorazione:

80 g di panna

1 cucchiaino di zucchero a velo + q.b. per lo spolvero

filetti di arancia candita



Preparazione:

In una ciotola montate il burro con lo zucchero e aromatizzate con la buccia grattugiata dell'arancia. Senza smettere di montare unite il cioccolato, poi le uova, una alla volta.

Setacciate sul composto la farina con il cacao, il lievito e il sale. Mescolate con un cucchiaino e aromatizzate con il liquore.

Versate la massa nelle impronte dello stampo, livellate e infornate a 175° per 25 minuti. Sforinate la preparazione e attendete 5 minuti prima di sformarla sulla gratella a raffreddare.

Decorazione:

Ricomponete il dolce sul piatto di servizio. Montate la panna con un cucchiaino di zucchero a velo, poi ponetela in un sac à poche con bocchetta a stella media e guarnite ogni dolcetto con un ciuffo di panna. Completate la guarnizione con filetti di arancia candita e una leggera spolverizzata di zucchero a velo.

Stella Mandorlata

PREPARAZIONE: 15 MINUTI

COTTURA: 35 MINUTI

Ingredienti:

4 uova

280 gr carote (4 medie)

160 gr zucchero semolato

120 gr burro

160 gr farina

$\frac{1}{2}$ bustina lievito per dolci

80 gr mandorle

30 gr mandorle affettate per guarnire

60 gr uvetta

Preparazione:

Mettete in una ciotola, con dell'acqua fredda, l'uvetta e fatela ammollare, riducete, con un mixer, le mandorle in polvere e fate sciogliere, a fuoco basso, il burro. Grattugiate finemente le carote e disponetele, in un unico strato, su un foglio di carta assorbente da cucina in modo che perdano parte dell'acqua. Sbattete per 5 minuti in una zuppiera capiente le uova con lo zucchero, unite il burro fuso e successivamente, la farina, setacciata, mescolata il lievito, le mandorle tritate e l'uvetta ben strizzata. Mescolate l'impasto, con una spatola, in modo da incorporare tutti gli ingredienti; infine unite anche le carote. Versato il composto nello stampo e cuocete in forno caldo a 160° per 35-40 minuti, quindi sfornate e lasciate raffreddare completamente. Quando la torta sarà ben fredda estraetela dallo stampo, disponetela su un piatto da portata e cospargetela con le lamelle di mandorle.



Ricetta di:

Antonella Rognoni - www.pomodororosso.it

Stella Speziata

PREPARAZIONE: 15 MINUTI

COTTURA: 40 MINUTI

Ingredienti per 6 persone:

3 uova

175 g di zucchero di canna

375 g di farina con amido

50 g di burro

2 arance spremute

1 cucchiaino di cannella

50 g di cioccolato fondente all'arancia

1 bustina di lievito per dolci



Preparazione:

Amalgamare le uova con lo zucchero di canna, aggiungere la farina setacciata, il burro fuso raffreddato, la spremuta delle 2 arance, il cioccolato fuso all'arancia, il cucchiaino di cannella e la bustina di lievito.

Versare il composto nello stampo a stella Pavonidea e cuocere in forno ventilato preriscaldato a 180°C per circa 40 minuti.

Quando la torta sarà raffreddata sformare e decorare a piacere con cioccolato fuso e zucchero al velo.



Ricetta di:

Julia - <http://zuccherofarina.blogspot.com>

Albero di Natale

COTTURA: 45 MIN

Ingredienti:

6 uova

350 g di farina

280 g di burro

250 g di zucchero

1 arancia

25 g di cacao

1 bustina di lievito

2 pizzichi di sale

Ghiaccia:

550 g di zucchero a velo

55 g di succo di limone

35 g di albume

Inoltre:

150 g di cioccolato

colorante alimentare giallo, verde e rosso

200 g di fondente

gelatina di albicocche

Preparazione:

Lavorate le uova con metà dello zucchero. In un'altra ciotola sbattete il burro morbido con lo zucchero restante. Aromatizzate con la buccia grattugiata dell'arancia. Quando i composti risulteranno ben montati, uniteli. Setacciate sul composto la farina, il sale, il lievito e il cacao. Mescolate, poi versate nello stampo. Ponete il dolce in forno preriscaldato a 170° per 40/45 minuti. Una volta cotta, sfornatela e sformatela su una gratella a raffreddare. Pennellatela con la gelatina di albicocche calda.

Ghiaccia: In una ciotola setacciate lo zucchero a velo e lavoratelo aggiungendo l'albume e il succo di limone. Lavorate il composto con lo sbattitore elettrico fino ad ottenere una massa gonfia, poi prelevate 5 cucchiaini di ghiaccia e coloratela con il colore giallo, il resto con il colorante verde. Coprite le due ghiccie con pellicola. Trasferite la ghiaccia gialla in una sac à poche con bocchetta a goccia e disegnatte i festoni sulla torta. Con la ghiaccia verde e il beccuccio a stella ricoprite tutta la superficie della torta (escluso il tronco) con tanti ciuffetti. Stendete il fondente e, con un tagliapasta a stella ritagliate le stelline. Colorate il fondente rimasto con una po' di rosso e modellate le palle di Natale. Appoggiate i decori sulla torta. Su un bagnomaria sciogliete il cioccolato, poi trasferitelo nella sac à poche con beccuccio piatto e ricoprite il tronco dell'albero di Natale.



Babbo Natale

PREPARAZIONE: 50 MINUTI

COTTURA: 70 MINUTI

Ingredienti per 12 persone:

8 uova

450 g di farina

400 g di burro morbido

260 g di zucchero

1+1/2 bustina di lievito

5 pizzichi di sale

buccia grattugiata di un limone

Decorazione:

zucchero a velo

codette rosse

gelatina di albicocche

1 pennarello alimentare rosso

Ghiaccia:

210 g di zucchero a velo

15 g di succo di limone

15 g di albumi

colorante alimentare rosso

Preparazione:

Montate il burro con lo zucchero e aromatizzate con la buccia grattugiata del limone. Senza smettere di montare unite un uovo alla volta. Setacciate sul composto la farina con il lievito e il sale. Versate la massa nello stampo e livellate la superficie. Infornate a 175° per 65/70 minuti. Trascorso il tempo di cottura sfornate, attendete 5 minuti prima di sformare la torta sulla gratella. Lasciate raffreddare.

Ghiaccia: setacciate lo zucchero a velo in una ciotola. Iniziate a lavorarlo aggiungendo gli albumi e il succo di limone. Lavorate il composto con lo sbattitore elettrico fino ad ottenere una massa gonfia e sostenuta.

Decorazione: ponete una parte di ghiaccia nel sac à poche con bocchetta a stella piccola e ricalcate i baffi, il bordo e il pompon del cappello. Colorate la ghiaccia rimasta con una puntina di colorante rosso, ponetela in un conetto di carta e campite la punta del cappello. Pennellate la superficie scoperta del cappello con la gelatina calda e distribuite le codette rosse.

Fate cadere lo zucchero a velo dal setaccio sulla barba del Babbo Natale.



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