

**pavonidea**® 

[www.pavonidea.com](http://www.pavonidea.com)



# RICETTE HALLOWEEN

Stampi in 100% silicone platinico  
flessibili e antiaderenti  
per cottura e surgelazione.



## 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, mousse 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 sfornare qualsiasi tipo di preparato in modo facile e veloce, ottenendo sempre forme perfette. Al primo utilizzo è necessario lavare lo stampo in lavastoviglie e imburrrarlo 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  $-40^{\circ}\text{C}$



ADATTI PER IL FORNO ELETTRICO O A GAS  
FINO A  $+280^{\circ}\text{C}$



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



1. Versare il composto nello stampo
2. A cottura ultimata, sfornare
3. Lasciare raffreddare e togliere lo stampo
4. Ricoprire, decorare e Buon Appetito!

### Surgelazione



1. Versare il composto nello stampo
2. Raffreddare
3. Togliere lo stampo
4. Buon Appetito!

# TORTA DI CAROTE

CON TORTIERA FRT128

Ricetta - Noi Due in Cucina  
[noidueincucina.blogspot.com](http://noidueincucina.blogspot.com)



## INGREDIENTI:

300gr di carote (peso pulito)  
poco latte  
3 uova  
40gr di farina di mandorle  
250gr di farina 00  
150gr di zucchero  
scorza di 1 arancia grattugiata  
1 bustina di lievito

## PREPARAZIONE:

Frullare le carote nel frullatore insieme ad un pò di latte (quel tanto che basta perchè le lame possano girare agevolmente). Aggiungere le uova, la scorza del limone e tutti gli altri ingredienti insieme. Continuare a frullare finchè tutti gli ingredienti nonsaranno amalgamati. Versare tutto in una teglia imburrata e cuocere a 160° per 45 minuti. Trascorso il tempo, coprire la torta con carta stagnola e terminare la cottura per altri 10 minuti. Servire fredda, facendo delle decorazioni con del cioccolato.



# TORTA DI ZUCCA

CON TORTIERA FRT128

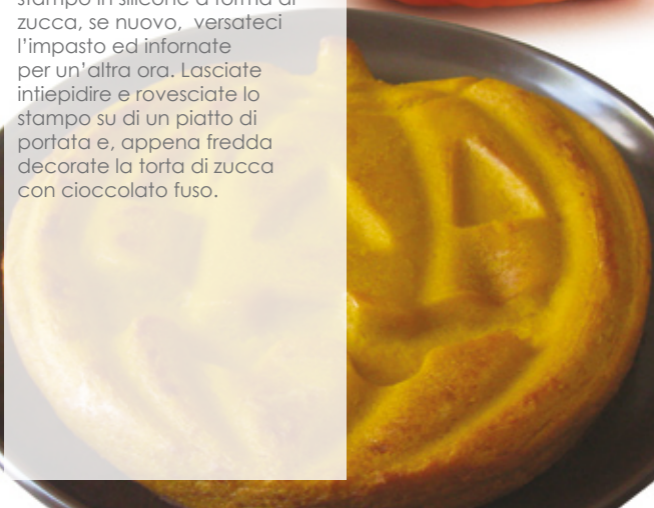
Ricetta - Arte del Cucinare  
artedelcucinare.it

## INGREDIENTI:

1kg di zucca  
100gr di farina bianca  
150gr di zucchero  
½ litro di latte  
3 uova  
1 bicchierino di liquore oppure Rosolio  
1 bustina di lievito  
2 riccioli di burro

## PREPARAZIONE:

Pulite e tagliate la zucca a pezzetti. Fatela cuocere con il latte, riducetela a purè, travasatela in una ciotola e fate raffreddare. Amalgamate con la farina ed il lievito, le uova, lo zucchero, il liquore (buono con Amaretto di Saronno), amalgamate bene e ponete in frigorifero coperta da pellicola per circa 1 ora. Imburrate una tortiera od uno stampo in silicone a forma di zucca, se nuovo, versateci l'impasto ed infornate per un'altra ora. Lasciate intiepidire e rovesciate lo stampo su di un piatto di portata e, appena fredda decorate la torta di zucca con cioccolato fuso.



# ZUCCHETTE ZUCCA E RICOTTA CON ZUCCHETTE FR050

Ricetta - Panna Cioccolato e Fantasia  
[pannacioccolatoefantasia.blogspot.com](http://pannacioccolatoefantasia.blogspot.com)

## INGREDIENTI:

300gr di zucca  
2 uova  
250gr di ricotta  
250gr di zucchero  
40gr di olio di oliva  
un pizzico di sale  
200gr di farina 00  
1 bustina di vanillina  
1 bustina di lievito per dolci

## PREPARAZIONE:

Frullare la polpa di zucca nel mixer. Montare le uova con lo zucchero ed aggiungere la zucca frullata, la ricotta, l'olio ed il sale. Successivamente setacciare la farina, il lievito e la vanillina ed aggiungerle al precedente composto. Versare nello stampo a zucchette ed infornare a 180 gradi per 30 min e poi a 160 gradi per 15 minuti. Lasciare raffreddare completamente e sfornarle. Decorare a piacere.



# SMORMATINO DI RISO CON ZUCCHETTE FR050

Ricetta - Noi Due in Cucina  
[noidueincucina.blogspot.com](http://noidueincucina.blogspot.com)

## INGREDIENTI:

200 gr di riso  
brodo vegetale  
50 gr di provolone piccante  
cipolla  
zafferano  
1 peperone rosso  
olio, sale, pepe, prezzemolo



## PREPARAZIONE:

Preparare un piccolo soffritto con olio e cipolla, aggiungere il riso e fare tostare. Portare a cottura aggiungendo gradualmente il brodo vegetale in cui avremo sciolto lo zafferano. Quando pronto, spegnere il fuoco, mantecare con il formaggio grattugiato grossolanamente e distribuire negli stampini monoporzione. Attendere un'ora. Nel frattempo, preparare il peperone. Passarlo 10 minuti per lato sotto il grill, eliminare la pelle e i semi, condirlo con sale e pepe e frullarlo finemente fino ad ottenere una crema compatta. Versare questa crema di peperone a specchio sul piatto, adagiarsi sopra lo sformatino di riso ormai tiepido e finire il piatto con del prezzemolo finemente tagliato.



# CIOCCOLATINI HALLOWEEN

## CON CHOCO-ICE HALLOWEEN

Ricetta - Quadò  
[www.quado.it](http://www.quado.it)



### INGREDIENTI:

100gr cioccolato bianco tritato  
50gr cioccolato fondente tritato  
50gr cioccolato al latte tritato

### DECORAZIONE

gel alimentari colorati

### PREPARAZIONE:

Fondete separatamente i tre tipi di cioccolato, poi riempite con il cioccolato bianco i teschi e i fantasmi; con il cioccolato al latte le zucche e infine con il cioccolato fondente i pipistrelli. Ponete lo stampo in frigo per 3-4 ore, poi sfornate i cioccolatini.

Decorazione: colmate gli occhi dei teschi con il gel alimentare rosso e gli occhi e la bocca delle zucche con il gel alimentare giallo.



# PANNACOTTA CANNELLA

## CON CHOCO-ICE HALLOWEEN

Ricetta - Noi Due in Cucina  
[noidueincucina.blogspot.com](http://noidueincucina.blogspot.com)

### INGREDIENTI:

100 ml di panna fresca  
30 gr di latte condensato  
4 gr di gelatina  
un pizzico di cannella in polvere

### PREPARAZIONE:

Riscaldare 50 ml di panna insieme al latte condensato e alla cannella. Spegnerne il fuoco, sciogliere la gelatina precedentemente ammorbidita in acqua fredda e fare intiepidire. Aggiungere la rimanente panna e filtrare il tutto. Distribuire negli stampini da ghiaccio in silicone a fare rapprendere in frigo per almeno 4 ore prima di servire.



# GELATINE ARANCIA E ZENZERO CON CHOCO-ICE HALLOWEEN

Ricetta - Quadò  
[www.quado.it](http://www.quado.it)



## INGREDIENTI:

150gr di succo di arancia filtrato  
2 scorze d'arancia  
4gr di zenzero fresco tritato  
75gr di zucchero  
12gr di colla di pesce

## PREPARAZIONE:

Ammorbidite la colla di pesce per 10 minuti in acqua fredda.

In una casseruola fate bollire per 5 minuti 80g di succo d'arancia con lo zenzero e lo zucchero e le scorzette.

Allontanate dal calore e unite la colla di pesce strizzata. Dopo 5 minuti filtrate il composto eliminando lo zenzero e le scorzette di arancia. Aggiungete il succo di arancia rimasto. Mescolate e versate il composto nelle impronte dello stampo. Ponete in frigo per 3-4 ore. Trascorso il riposo in frigorifero, sformate delicatamente le gelatine.



# CIOCCOLATINI MOSTRUOSI

## CON CHOCO-ICE HALLOWEEN

Ricetta - Aria in Cucina  
[ariaincucina.blogspot.com](http://ariaincucina.blogspot.com)

### INGREDIENTI:

200gr di cioccolato fondente  
80gr di cioccolato bianco  
qualche cucchiaino di crema di mandorle  
gocce di colorante alimentare  
arancio



### PREPARAZIONE:

Fondere a bagnomaria il cioccolato fondente e spennellare la base e i lati degli stampini. Riporre in congelatore a solidificare. Nel frattempo fondere il cioccolato bianco, unirvi qualche cucchiaino di crema alle mandorle e qualche goccia di colorante arancione. Mescolare bene. Riprendere gli stampini e versare al centro un pò di ripieno. Porre ancora in congelatore per una ventina di minuti. Terminare ricoprendo i cioccolatini con il fondente sciolto rimasto. Rimettere in congelatore per una notte poi sformare con delicatezza.



PLATINUM  
**100% SILICONE**



**pavoni**  
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)