

pavonidea® 

www.pavonidea.com



RICETTE NATALIZIE

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°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



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

Surgelazione

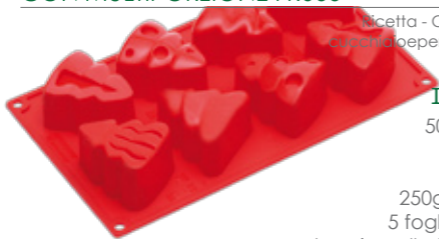


1. Versare il composto nello stampo
2. Raffreddare
3. Togliere dallo stampo
4. Buon Appetito!

BIANCOMANGIARE

CON MULTIPORZIONE FR066

Ricetta - Cucchiaino e Pentolone
cucchiaioepentolone.blogspot.com



INGREDIENTI:

500gr di latte intero
100gr di pistacchi
170gr di zucchero
250gr di panna fresca
5 fogli di colla di pesce
topping alle fragoline di bosco

PREPARAZIONE:

Sbollentare i pistacchi, pelarli e farli asciugare sul fuoco in un padellino, tritarli con 1 cucchiaino di zucchero preso dal totale, portare a bollore il latte, unirvi i pistacchi e lasciare riposare 1 ora.

Mettere a idratare la colla di pesce nell'acqua, filtrare il latte e mettere il trito di pistacchi in un telo. Schiacciare bene per spremere bene i succhi; scaldare il latte e aggiungere la colla di pesce strizzata, scioglierla mescolando bene, spegnere e fare raffreddare mescolando ogni tanto.

Montare la panna e unirla al latte raffreddato, versare negli stampini e mettere in frigorifero. Al momento di servire guarnire con topping alle fragoline di bosco.



MISTO DI CIOCCOLATINI

CON CHOCO-ICE STARS

Ricetta - Profumi&Sapori
noidueincucina.blogspot.com

INGREDIENTI:

200 gr di cioccolato fondente per i 16 gusci

PREPARAZIONE:

Un guscio di cioccolato fondente racchiude un ripieno morbido. Per il guscio si fonde il cioccolato fondente e si riempiono a piacere completamente i cioccolatini. Si livella con una spatola e si fa indurire.

STELLINE AL LATTE E GRANELLA DI NOCE

Cioccolato al latte mescolato con granella di noce.

STELLINE FONDENTI CON PISTACCHIO DI BRONTE

Cioccolato fondente con all'interno del pistacchio intero.

STELLINE BIANCHE CON MANDORLA TOSTATA

Cioccolato bianco, con all'interno una mandorla intera tostata.

STELLINE MULTICHOCK

Cioccolatini a strati con vari tipi di cioccolato, facendo indurire uno strato prima di aggiungere l'altro.

STELLINE CON MIX DI FRUTTA SECCA E AGRUMI DI SICILIA

Cioccolato, frutta secca e cioccolato bianco agli agrumi: mescolare tutto e fare le ultime stelline.

Alla fine, si chiude il cioccolatino, versando altro cioccolato fondente e livellando bene con la spatola. Si fa indurire e si sforna delicatamente.

Per un cioccolatino esteticamente perfetto, che si mantiene nel tempo senza macchie e aloni, si consiglia di usare cioccolato temperato.



PANNACOTTA

TORRONCINO E CIOCCOLATO

CON MULTIPORZIONE FR067

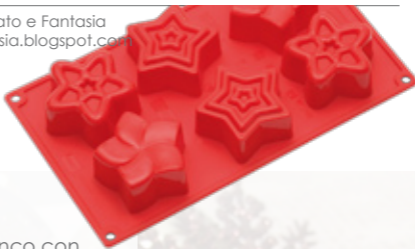
Ricetta - Panna Cioccolato e Fantasia
pannacioccolatoefantasia.blogspot.com

INGREDIENTI:

per 12 stelline
500gr di panna
500gr di latte
6 fogli di gelatina
60gr di zucchero
180gr di torrone bianco con
pistacchi Sorelle Nurzia
SALSA AL CIOCCOLATO:
40gr di cioccolato fondente
40gr di latte

PREPARAZIONE:

Mettere i fogli di gelatina in acqua fredda. Tritare il torrone e portare a bollore il latte, la panna e lo zucchero. Togliere dal fuoco ed aggiungere la gelatina precedentemente strizzata ed il torrone tritato. Versare il composto negli stampini e porre in frigo a rassodare. Sciogliete il cioccolato nel microonde ed aggiungete il latte tiepido. Mescolate e servite con le panne cotte.



GNOCCHI DI SEMOLINO

CON STELLA FRT158

Ricetta - Profumi e Sapori
noideincucina.blogspot.com

INGREDIENTI:

1 litro di latte / 20 g di burro
250 g di semolino / 2 tuorli
sale / paprika / pepe
100 g di parmigiano grattugiato
50 gr di ricotta di pecora
burro e parmigiano per gratinare

BECHAMELLE-FONDUTA:

mezzo litro di latte / 45 g di burro
45 g di farina / sale / paprika
pepe / 50 gr di parmigiano
50 gr di ricotta di pecora
1 cucchiaino di primosale
peperoni grigliati

SALSA VERDE:

rucola / olio / sale / pepe / mandorle

PREPARAZIONE:

Mettere in una pentola latte, sale e la paprika. Ad ebollizione versarvi il semolino a pioggia mescolando. Abbassare la fiamma e mescolare con forza fino ad ottenere un composto compatto. Lasciare intiepidire, poi aggiungere 2 tuorli, il parmigiano, il burro, la ricotta e il sale. Versare il composto negli stampi di silicone. Livellare con le mani bagnate fino ad uno spessore di 1 cm. Cospargere con poco burro e parmigiano e gratinare in forno per 15 minuti a 220°. Bechamelle: fondere il burro, e versarvi la farina. Girare con un mestolo in modo da farla tostare leggermente, quindi aggiungere a poco a poco il latte scaldato a parte. Portare alla densità desiderata sempre mescolando, quindi aggiustare di sale e aggiungere la paprika, la ricotta, il primosale affumicato, il parmigiano e i peperoni grigliati e tagliati a cubetti. Preparare la salsa verde, frullando nel mixer tutti gli ingredienti. Servire gli gnocchi caldi, accompagnati con la bechamelle al peperone e la salsa.



STELLINE AL PANDORO

CON MULTIPORZIONE FR067

Ricetta - Profumi&Sapori
noidueincucina.blogspot.com

INGREDIENTI:

250 gr pandoro sbriciolato
250 gr crema pasticcera
amaretti a piacere
2 mele grattugiate
uvetta a piacere (o gocce di
cioccolato)

COPERTURA:

100 gr cioccolato bianco
50 gr panna da montare
50 gr cioccolato fondente

PREPARAZIONE:

Sbriciolare il pandoro e amalgamarlo insieme alla crema pasticcera, la mela grattugiata, gli amaretti tritati grossolanamente e l'uvetta ammorbidita. Versare l'impasto nello stampo e cuocere in forno a 180° per 15-20 minuti. Far raffreddare. Nel frattempo preparare la ganache di copertura: riscaldare la panna e scioglierci il cioccolato bianco. Lasciare intiepidire. Versare questa crema sulle tortine già fredde e poi decorare con fili di cioccolato fondente sciolto a bagnomaria.



ALBERELLI

PISTACCHIO E LIMONCELLO CON MULTIPORZIONE FR066

Ricetta - Cucchiaino e Pentolone
cucchiainoepentolone.blogspot.com

INGREDIENTI:

180gr di farina 00
150gr di zucchero
80gr di pistacchi
2 uova
1 yogurt bianco
3 cucchiaini di latte
5 cucchiaini di olio neutro
1 bustina di lievito per dolci
1 bicchierino di limoncello
pizzico di sale

PREPARAZIONE:

Sbollentare, pelare e fare asciugare i pistacchi in un padellino, tritarli e unirli alla farina.

In una terrina mettere olio, latte, yogurt e limoncello, sbattere le uova con lo zucchero e unire alternando le farine e i liquidi.

Unire alla fine il lievito mescolando bene e il pizzico di sale.

Cuocere in forno a 180° per 25 minuti.

Si può rinforzare il colore con 2 cucchiaini di colorante liquido, ma solo se desiderate gli alberi belli verdi.



TORTA SOFFICE

ARANCIA E LIMONE

CON TORTIERA FRT127

Ricetta - Aria in Cucina
ariaincucina.blogspot.com

INGREDIENTI:

- 200 gr burro
- 300gr farina
- 200 gr zucchero
- 2 limoni
- 1 arancia
- 1 bustina lievito
- 3 uova
- 1 bicchierino limoncello
- ½ bicchiere di latte

PREPARAZIONE:

Mescolare bene burro e zucchero. Unire la farina, il succo dei due limoni e dell'arancia, la scorza di entrambi gli agrumi, 3 tuorli, un bicchierino di limoncello, il latte, il lievito e infine gli albumi montati a neve.

Versare l'impasto nello stampo
Stella a 8 punte.

Cuocere in forno ventilato per
40 min a 180°.

Quando la sfornate ed è ancora calda versare sulla torta altro succo di arancia e dopo poco un po' di zucchero a velo e scorzette di arancia per guarnire.



PANINI ALL'OLIO

CON MULTIPORZIONE FR066

Ricetta - Cucchiaino e Pentolone
cucchiainoeptolone.blogspot.com

INGREDIENTI:

600gr di farina
310gr di acqua
40gr di olio
12gr di lievito
7gr di sale
1 tuorlo piccolo

PREPARAZIONE:

Sciogliere il lievito nell'acqua e aggiungerlo alla farina, unire l'olio, il tuorlo e per ultimo il sale e impastare fino ad incordare, lievitare per 1 ora e 30. Sgonfiare l'impasto e dividerlo in pezzi di circa 100gr dando le forme. Mettere i panini nello stampo e coprirli con un canovaccio inumidito per 1 ora.

Accendere il forno a 220° mettendo sul fondo un pentolino d'acqua, pennellare i panini con dell'olio e cuocere per 10 minuti, abbassare a 190° e cuocere per altri 15 minuti.



STELLA DI SFOGLIA CON PANCETTA E ZUCCHINE CON STELLA FRT158

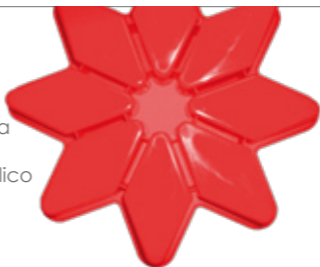
Ricetta - Profumi&Sapori
noidueincucina.blogspot.com

INGREDIENTI:

1 confezione di pasta sfoglia
1 grossa zuccina
1 cucchiaio di pesto di basilico
olio
sale
pepe
1 spicchio di aglio
50 gr di pancetta affumicata a
dadini
1 uovo
2 cucchiai di panna da cucina

PREPARAZIONE:

Stendere la sfoglia e rivestire le monoporzioni dello stampo a Stella Pavoni. Nella padella far rosolare l'olio con l'aglio e aggiungere la zuccina tagliata a dadini piccoli. Far cuocere pochi minuti e far freddare. Mescolare poi con il pesto e i dadini di pancetta e distribuire sulla base di sfoglia. A parte, poi, sbattere l'uovo con la panna da cucina e distribuire nei vari cestini, facendo attenzione a non farlo fuoriuscire. Cuocere in forno a 220° per 15 minuti. Far freddare completamente prima di servire.



DOLCETTI ZUCCHINE E THE

CON MULTIPORZIONE FR067

Ricetta - Aria in Cucina
ariaincucina.blogspot.com

INGREDIENTI:

200 gr di zucchine
200 gr di farina con lievito
Molino Rossetto
160 gr di zucchero di canna
BronSugar Guadeloupe D&C
2 cucchiaini di tè Miscela Prato
fiorito Coccole
2 uova
1 bustina di vanillina
140 gr di burro

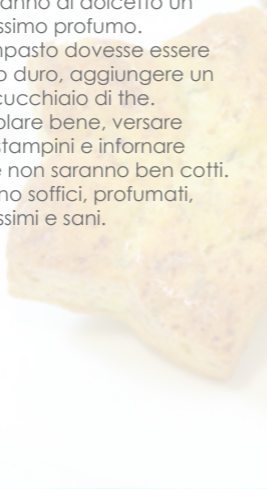
PREPARAZIONE:

Fondere il burro, grattugiare grossolanamente le zucchine, preparare il the.

Lasciare sgocciolare le zucchine affinché perdano l'acqua.

Unire burro e zucchero, mescolare bene, aggiungere le uova, la farina, la vanillina, e in ultimo le zucchine e i 2 cucchiaini di the, che doneranno al dolcetto un buonissimo profumo.

Se l'impasto dovesse essere troppo duro, aggiungere un altro cucchiaino di the. Mescolare bene, versare negli stampini e infornare finché non saranno ben cotti. Saranno soffici, profumati, buonissimi e sani.



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