

pavonidea® 

www.pavonidea.com



RICETTE FOOBBLOGGER

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 $+280^{\circ}\text{C}$



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!

BROWNIE ZENZERO E FRAGOLE

CON SQUARE EASY CAKE

Ricetta - Cucchiaino e Pentolone
cucchiaioepentolone.blogspot.com

INGREDIENTI:

PER IL BROWNIE

150gr di cioccolato fondente
100gr di burro / 100gr di zucchero
3 uova / 70gr di farina
pezzetti di zenzero sciroppato
un pizzico di sale / fragole

PER IL CHEESE CAKE

130gr di ricotta
70gr di philadelphia Yo
2-3 cucchiaini di zucchero
60gr di panna
1 uovo / 1 cucchiaino di farina
sciroppo di zenzero

PREPARAZIONE:

Fondere in un tegamino il cioccolato col burro, montare le uova con lo zucchero e unire la farina. Aggiungere il composto di cioccolato, il pizzico di sale e lo zenzero sciroppato tagliuzzato. Tenere in frigorifero. Nel frattempo preparare la cheese cake con tutti gli ingredienti. Imburrare solo il fondo in vetro, versare il composto del brownie al quale saranno aggiunte le fragole tagliate a dadini e sopra a questo il cheese cake, quindi con una spatola piatta sollevare qua e là l'impasto di sotto creando una variegatura. Versare sul tutto 3-4 cucchiaini di sciroppo di zenzero. Cuocere a 180° per 25-30 minuti, lasciare raffreddare e tagliare a quadrotti. Togliere dal frigorifero mezz'ora prima della consumazione.



MUFFIN CAROTE E YOGURT CON MINI GUGLHUPF

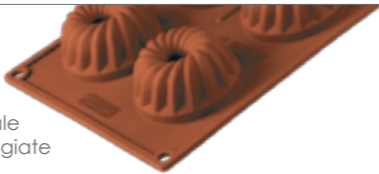
Ricetta - Ilaria Va Fuori
ilariavafuori.com

INGREDIENTI:

170gr di yogurt naturale
250gr di carote grattugiate
150gr di zucchero
150gr di farina di mandorle
100gr di farina
1 bustina di lievito per dolci
un pizzico di sale

PREPARAZIONE:

Pelare le carote e grattugiarle finemente. Metterle da parte. In una terrina mescolare le due farine, il pizzico di sale e il lievito. Aggiungere le carote e mescolare bene. Infine aggiungere lo yogurt e continuare a mescolare fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Riempire gli stampi di silicone con il composto e infornare in forno preriscaldato a 170° per 25-30 minuti, o fino a quando i dolcetti non saranno belli dorati.



CESTINI RUSTICI AL MASCARPONE

CON MUFFIN FR100

Ricetta - Aria in Cucina
ariaincucina.blogspot.com

INGREDIENTI:

PER 10 CESTINI

100gr di farina 00
120gr di farina di castagne
100gr di burro salato
100gr di mascarpone
1 uovo
scaglie di parmigiano
un pizzico di sale
salsa di amarene e cipolle

PREPARAZIONE:

Preparare la pasta unendo le due farine nel mixer insieme al burro freddo di frigorifero tagliato a pezzetti. Una volta ottenuto un composto di briciole unire anche l'uovo e azionare nuovamente finché l'impasto non sarà elastico.

Avvolgerlo quindi in una pellicola trasparente e lasciarlo riposare in frigorifero per 30 min. Togliere l'impasto dal frigorifero e stenderlo in una sfoglia piuttosto sottile, ricavarne 10 dischetti del diametro di 6 cm con cui foderare circa 10 stampini. Mettere sopra ai dischetti poca carta da forno e sopra di essa un pò di legumi secchi. Cuocere in forno per 20 min. a 180°. Togliere i legumi e lasciare raffreddare.

Nel frattempo lavorare il mascarpone con un cucchiaino aggiungendo il sale e riempire con un pò di composto ogni cestino. Adagiare sopra al mascarpone una scaglietta di parmigiano e spennellare i bordi dei cestini con le salse dolci-piccanti all'amarena e alla cipolla.



TORTA CIOCCOLATO E CAFFÈ CON TORTIERA FRT157

Ricetta - Il Diario della mia Cucina
ildiariodellamiacucina.blogspot.com

INGREDIENTI:

200gr di farina
100gr di cacao amaro in
polvere
250gr di zucchero
3 uova
100gr di burro fuso
100ml di latte
50ml di caffè espresso
200gr di cioccolato extra
fondente
1 bustina di lievito

PREPARAZIONE:

Lavorate lo zucchero con le uova, aggiungere poco per volta il latte, il caffè e il burro fuso a bagno maria e continuando a mescolare unite il cioccolato fondente grattugiato in precedenza. Aggiungete man mano che lavorate l'impasto, la farina con il cacao amaro e il lievito. Versate il composto nello stampo e infornate a 180° per 20 minuti (i tempi di cottura variano in base al forno utilizzato, per verificare la cottura, mettete uno stecchino al centro e tiratelo fuori, se è asciutto, la torta è pronta, altrimenti proseguite con la cottura). Fate fondere a bagno maria 100 gr di cioccolato fondente e usatelo per guarnire la torta.



SEMIFREDDO CAFFÈ E YOGURT CON MULTIPORZIONE FR007

Ricetta - Ti Cucino Così
ticucinocosi.blogspot.com

INGREDIENTI:

150gr yogurt intero zuccherato
1 tazzina di caffè' forte e amaro
2 uova
40gr zucchero
2 fogli di colla di pesce
meringa secca

PER CARAMELLO AL CAFFÈ

zucchero
1 cucchiaino di caffè liofilizzato

PREPARAZIONE:

Mettere nell'acqua i due fogli di colla di pesce. Rompere i due rossi d'uovo in una terrina e cuocere a bagnomaria. Aggiungere lo zucchero e montare con un frullino in modo da rendere il composto spumoso. A questo punto aggiungere il caffè caldo e la gelatina ben strizzata. Continuare a mescolare.

Togliere la casseruola dal fuoco e lasciar raffreddare leggermente. Unire lo yogurt e una volta che avremo di nuovo girato per amalgamare bene versare negli stampini.

Sbriciolare le meringhe e ricoprire la crema in modo da formare la base del semifreddo.

Mettere in frigo per almeno sei ore. Al momento di servire capovolgere lo stampino nel piatto e servire con un velo di caramello al caffè, avendo fatto sciogliere lo zucchero in un pentolino a cui abbiamo aggiunto all'inizio della cristallizzazione un cucchiaino di caffè liofilizzato.

TORTA CANNELLA E ZENZERO

CON TORTIERA FRT137

Ricetta - Dolci a Gogo
dolciagogo.blogspot.com

INGREDIENTI:

3 uova
200gr farina
80gr amido di mais
150gr zucchero di canna
100gr burro morbido
100gr latte
1 bustine di vanillina
1 bustina di lievito
1 pizzico di sale
2 cucchiaini di miele d'acacia
1 cucchiaino di cannella
1 cucchiaino di zenzero
la punta di un cucchiaino di
noce moscata grattugiata

DECORAZIONE

zucchero a velo rosa

PREPARAZIONE:

In una ciotola montare il burro con lo zucchero, unite la vanillina e versare il latte poco alla volta. A parte montare le uova e unirle al composto di burro insieme ai 2 cucchiaini di miele. Mescolare, poi setacciare sulla massa le farine con il lievito e il sale e le spezie. Versare il composto nello stampo e infornare a 170°C per 60 minuti. Quando la torta sarà cotta, sfornare e attendere 5 minuti prima di sformarla sulla gratella a raffreddare e cospargetela di zucchero a velo rosa.



PANE SEMINTEGRALE CON PLUMCAKE FRT106/120

Ricetta - Noi Due in Cucina
noidueincucina.blogspot.com

INGREDIENTI:

500gr farina semintegrale tipo 1
100gr lievito madre
350gr acqua tiepida
7gr sale
2 cucchiaini di patè di olive nere
1 cucchiaino di olio per spennellare
1 cucchiaino di acqua per spennellare

PREPARAZIONE:

La sera precedente, rinfrescare il lievito madre e conservarne 100gr in frigo per tutta la notte. La mattina, lasciarlo a temperatura ambiente per 2 ore e poi procedere alla preparazione del pane.

Sciogliere il lievito madre nell'acqua tiepida. Aggiungere la farina e impastare. Inserire il sale e impastare fino ad ottenere un impasto liscio e compatto. Far lievitare nel forno tiepido per 4 ore in una ciotola coperta da pellicola. Trascorso il tempo, rovesciare l'impasto sulla spianatoia infarinata, stendere delicatamente a forma rettangolare e spalmare con il patè di olive nere. Arrotolare l'impasto dal lato più corto, stringendo ben stretto il rotolo.

Adagiare nello stampo da plumcake. Far lievitare ancora in forno tiepido per altre 4 ore (l'impasto deve oltrepassare il bordo dello stampo). Spennellare con un'emulsione di acqua e olio in ugual misura, e infornare a 200° per 20-25 minuti. Far raffreddare completamente e poi tagliare a fettine

MADELEINE CIOCCO-VANIGLIA

CON MADELEINE 9 PORZ. FR021

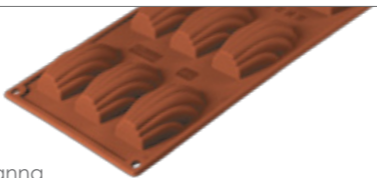
Ricetta - Ilaria Va Fuori
ilariavafuori.com

INGREDIENTI:

150gr di farina
3 uova
80gr di zucchero di canna
1 cucchiaino di lievito
un pizzico di fleur du sel
120gr di burro
1 cucchiaino di estratto di vaniglia
1 cucchiaino di cacao in polvere

PREPARAZIONE:

Scaldare il forno a 180° e imbrattare gli stampini per madeleines. In una terrina setacciare la farina e il lievito. Nel mixer mescolare le uova con lo zucchero e il pizzico di sale. Aggiungere il burro a temperatura ambiente e la vaniglia. Aggiungere poco per volta la farina, continuando a mescolare. Dividere l'impasto in 2/3 e 1/3. Aggiungere il cacao all'1/3 dell'impasto e mescolare per amalgamare completamente. Coprire i due impasti e metterli in frigorifero per qualche ora. Usando due cucchiaini riempire gli stampini con i due impasti e, utilizzando le punte di una forchetta o uno stuzzicadenti, mescolare i due composti. Cuocere le madeleines per circa 12 minuti. Farle raffreddare prima di toglierli dagli stampini e lasciarle raffreddare su una griglia. Le madeleines si conservano per qualche giorno se conservate in una scatola di latta.



CROSTATA PESTO E POMODORI

CON TORTIERA FRT057

Ricetta - Panna Cioccolato e Fantasia
pannacioccolatoefantasia.blogspot.com

INGREDIENTI:

200gr farina 00 / 100gr di burro
1 mazzetto di basilico
100gr di pomodori ciliegino
2 pomodori perini e 4 sardi
300gr di pomodori merinda
1 spicchio d'aglio / 50gr di pinoli
300gr di robiola
50g di pecorino romano
1 limone non trattato
olio e.v.o / sale

PREPARAZIONE:

Lavate e asciugate il basilico. Frullate nel mixer la farina con un po' di sale, il burro freddo a dadini ed il basilico fino ad avere un composto a briciole. Versate 50ml d'acqua fredda, frullate ancora fino ad ottenere una palla di pasta, avvolgetela nella pellicola e fatela riposare in frigo per 30 min. Tagliate i merinda a spicchietti, i sardi e i perini a fette e i ciliegia a metà. Conditeli con 3 cucchiari d'olio, la scorza di limone grattugiata, l'aglio a lamelle e lasciateli marinare in luogo fresco per 20 min. Stendete la pasta in una sfoglia spessa 2-3mm e cuocete il guscio in bianco nel forno a 180°C per 15 min. e senza copertura per altri 10 min. Fate raffreddare. Lavorate la robiola con un po' di sale, 2/3 dei pinoli tostati e tritati, il pecorino e la marinata filtrata dei pomodori e spalmate la crema sul fondo della crostata. Disponete sopra il mix di pomodori, salate, cospargete con i pinoli rimasti e servite decorando con il basilico rimasto.



CRUMBLE SALATI CON PEPERONI CON MULTIPORZIONE FR064

Ricetta - Ti Cucino Così
ticucinocosi.blogspot.com

INGREDIENTI:

peperoni rossi
scorza di un limone
250gr philadelphia
2 uova
50 burro
sale, pepe
2 acciughe sotto sale
maggiorana
70gr crackers



PREPARAZIONE:

Lavare i peperoni, tagliarli a fette e metterli nel forno con la funzione grill e lasciarli ad abbrustolire. Metterli subito dentro ad un sacchetto per alimenti, richiuderli e lasciarli per almeno 20 minuti. A questo punto saranno un ammorbiditi e sarà più semplice toglierli la pelle. Frullare le falde di peperone con le uova, e il formaggio in modo da rendere il composto gonfio; salare e pepare. Versare nello stampino. A questo punto sbriciolare i cracker con il burro e poi versare sopra la nostra crema negli stampini e infornare per 20 minuti a 140° ventilato. Lasciar raffreddare leggermente e poi capovolgerli nel piatto. Intanto preparare la crema, lasciando a sciogliere a fuoco bassissimo le acciughe salate pulite con il burro. Aggiungere fogliette di maggiorana e la scorza di limone tagliata a pezzi molto fini. Versare calda sui crumble salati.



ASPIC RISO, CAROTE E FUNGHI CON MULTIPORZIONE FR033

Ricetta - Noi Due in Cucina
noidueincucina.blogspot.com

INGREDIENTI:

24 PORZIONI

- 3 cucchiaini di riso Thai
- un pezzetto di carota
- 4 fettine di funghi secchi
- 24 pisellini
- 200 ml totale di liquido (*)
- 3 fogli di gelatina

PREPARAZIONE:

Sgranare i pisellini e scottarli per pochi minuti. Scolarli e, nella stessa acqua, far bollire il riso, mantenendolo al dente.

Nel frattempo ammorbidire i funghi secchi in acqua calda e, a parte, la gelatina in acqua fredda. Triturare la carota e i funghi. Scolare il riso. Usare un bicchiere di plastica riempito di acqua ad un dito dal bordo, un terzo di acqua dei funghi e il rimanente di acqua di riso.

Aggiungere a questo liquido caldo la gelatina ammorbidita.

Quando sarà tutto pronto, procedere all'assemblamento.

Adagiare sul fondo di ogni formina dello stampo un pisellino. Aggiungere un pò di liquido fino a coprire il pisellino e far rapprendere in freezer.

Proseguire con le carote e i funghi e poi altro liquido, facendo riposare sempre in freezer. Terminare con il riso e colmare con il liquido. Riporre tutto in frigo per almeno 3-4 ore e poi sfornare i mini aspic.



SOUFLÈ CAVOLFIORE

CON MULTIPORZIONE FR060

Ricetta - La Ginestra e il Mare
laginesrtaeilmare.blogspot.com

INGREDIENTI:

1 piccolo cavolfiore
2 cipolline fresche (quelle lunghe tipiche della stagione altrimenti 1 scalogno)
2 bicchieri e 1/2 di latte intero
60gr farina
burro una noce da circa 40gr
3 uova
50gr di parmigiano grattugiato
noce moscata
sale q.b.

PREPARAZIONE:

Lavare bene le cime del cavolfiore, senza sgocciolare mettere direttamente nella pentola con poco sale, coprire con un coperchio e cuocere a fiamma bassa. Quando il cavolfiore sarà cotto passare in padella con il burro e la cipollina fresca, riducendo il tutto in un battuto. In una padella aggiungere l'acqua di cottura e il latte a filo alla farina trasformandola in una specie di besciamella. Aggiungere al nostro composto noce moscata. Aspettare che si raffreddino il cavolfiore e la besciamella. Aggiungere alla besciamella fredda i tuorli e il parmigiano e fare assorbire con una frusta, unire il cavolfiore e per ultimi gli albumi montati a neve fermissima. Trasferire a cucchiainate il nostro impasto negli stampi. Infornare a 180°C il tempo necessario.



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