

100%
PLATINUM
SILICONE

SNACK & POCKET

pavo GEL[®]

STAMPI 100% SILICONE PLATINICO
FLESSIBILI E ANTIADERENTI
PER COTTURA E SURGELAZIONE



pavonidea[®]

www.pavonidea.com



how to use

La linea **PAVOGEL®**, realizzata in 100% silicone platinico, può essere impiegata sia per la surgelazione che per la cottura

in forni ventilati, a temperatura statica, a gas e forni a microonde; resiste a temperature molto elevate, da -40° a +280°C ed è lavabile a mano e in lavastoviglie. Non utilizzare detergenti aggressivi e/o brillantante. Al primo utilizzo lava lo stampo nella lavastoviglie. Per la cottura in forno ungiolo la prima volta.

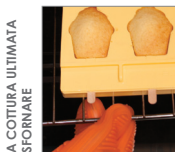
PAVOGEL® range, realised in 100% platinum silicone, can be used for freezing and for cooking in convention or static ovens, gas or microwave ovens, withstands high temperatures from -40° to +280°C and can be washed by hand and in the dishwasher. Do not use harsh detergents and/or rinse aids. Wash the mould into the dishwasher before using it for the first time. For baking, grease before first use.

PAVOGEL® est fabriqué 100% en silicone platinum et peut être utilisé pour la cuisson dans des fours classiques ou à chaleur tournante, au micro-ondes et pour la congélation. Il résiste de -40° à +280°C et peut être lavé à la main ou au lave-vaisselle. Ne pas utiliser de produits nettoyants agressifs et/ou de produits de rinçage. Pour la première utilisation il faut laver le moule dans le lave-vaisselle. Pour la cuisson au four, graissez les bien.

PAVOGEL® aus 100% igem Platinsilikon, eignet sich sowohl für den Einsatz in Gefrierschränken, als auch in Umluftöfen, bei statischer Temperatur, im Gasofen und in der Mikrowelle. Die Produkte sind temperaturfest von -40° bis +280°C und können auch im Geschirrspüler gewaschen werden. Die Formen nicht mit scharfen Spülmitteln und/oder Glanzmitteln reinigen. Vor dem ersten Gebrauch im Geschirrspüler waschen. Für Backvorgänge empfehlen wir die Form vor dem ersten Gebrauch leicht einzufetten.

PAVOGEL®, realizado en 100% silicona platínica, puede ser empleado tanto para la congelación como para el horneado en horno ventilado, a temperatura estática, en líneas automáticas y horno microondas. Resisten a temperaturas muy elevadas, desde los -40 hasta los +280°C y son lavables a mano y en el lavavajillas. Eviten usar detergentes abrasivos y/o abrillantador. La primera vez que utilicen el molde tienen que ser lavados en lavavajillas y engrasados ligeramente.

BAKING



FREEZING



Ghiacciolo al lime

PREPARAZIONE: 20 MINUTI

COTTURA: Q.B.

INGREDIENTI PER 5 PEZZI:

30 G DI SUCCO DI LIME FILTRATO

50 G DI ZUCCHERO

50 G DI ACQUA

SCORZETTE DI ½ LIME

DECORAZIONE:

30 G DI CIOCCOLATO BIANCO FUSO

15 G DI GRANELLA DI PISTACCHIO

PREPARAZIONE:

Porre lo stampo in freezer per 40/50 minuti con gli stecchini già inseriti. In una casseruola versare l'acqua con lo zucchero e le scorzette di lime. Scaldare e lasciare in infusione per 20 minuti, poi filtrare. Aggiungere il succo di lime. Versare il composto nelle impronte dello stampo e porlo in freezer. Quando i gelati saranno pronti, sfornarli e procedere alla decorazione.

Decorazione: con un pennellino ricoprire con il cioccolato bianco fuso la parte piatta vicina allo stecco e cospargerla subito con la granella di pistacchio. Mano mano ultimata la decorazione, riporre i ghiaccioli in freezer.



Lime ice lollies

PREPARATION TIME: 20 MINUTES
COOKING TIME: AS REQUIRED

INGREDIENTS FOR 5 PIECES:

30 G FILTERED LIME JUICE
50 G SUGAR
50 G WATER
PEEL OF ½ LIME

DECORATION:

30 G MELTED WHITE CHOCOLATE
15 G CHOPPED PISTACHIO NUTS

PREPARATION:

Put the mould with the lollipop sticks inserted in the freezer for 40/50 minutes. Place the water, sugar and lime peel in a pan. Heat and leave to infuse for 20 minutes, then sieve. Add the lime juice. Pour the mixture into the shapes of the mould and place in the freezer. When the ice lollies are ready, remove them from the moulds and proceed to decorate them.

Décoration: use a brush to cover the flat section next to the stick with the melted white chocolate, then immediately sprinkle the chopped pistachio nuts on the chocolate. As you finish decorating each lolly, return it to the freezer.

Sucette glacée au citron vert

PRÉPARATION: 20 MINUTES
CUISSON VARIABLE

INGRÉDIENTS POUR 5 PORTIONS:

30 G DE JUS DE CITRON VERT FILTRÉ
50 G DE SUCRE
50 G D'EAU
ZESTES D'UN ½ CITRON VERT

DÉCORATION:

30 G DE CHOCOLAT BLANC FONDU
15 G DE PISTACHES CONCASSÉES

PRÉPARATION:

Mettez le moule au congélateur avec les bâtonnets déjà mis en place, pendant 40 à 50 minutes. Dans une casserole, versez l'eau avec le sucre et les zestes de citron vert. Faites chauffer et laissez infuser pendant 20 minutes, puis filtrez. Ajoutez le jus de citron vert. Versez le mélange dans les empreintes du moule et placez-le au congélateur. Quand les sucettes glacées sont prêtes, démoulez-les et décorez-les.

Décoration: avec un pinceau, recouvrez de chocolat blanc fondu la partie plate près du bâtonnet et parsemez immédiatement avec les pistaches concassées. Au fur et à mesure que vous finissez la décoration, remettez les sucettes glacées au congélateur.



Limetten-Wassereis Polo de lima

ZUBEREITUNGSZEIT: 20 MINUTEN
KOCH-/BACKZEIT NACH BEDARF

ZUTATEN FÜR 5 STÜCK:

30 G FILTRIERTER LIMETTENSAFT
50 G ZUCKER
50 G WASSER
GERIEBENE SCHALE EINER HALBEN LIMETTE
DEKORATION:
30 G GESCHMOLZENE WEISSE SCHOKOLADE
15 G GROB GEHACKTE PISTAZIEN

ZUBEREITUNG:

Die Form mit bereits eingesteckten Stielen für 40/50 Minuten in das Gefrierfach stellen. Das Wasser mit dem Zucker und der abgeriebenen Limettenschale in einen Topf geben. Erhitzen und 20 Minuten lang ziehen lassen, dann filtrieren. Den Limettensaft hinzufügen. Die Mischung in die Formmulden füllen und in das Gefrierfach stellen. Wenn das Eis fertig ist, entformen und dekorieren.

Dekoration: Den flachen Teil am Stiel mithilfe eines Pinsels mit der geschmolzenen weißen Schokolade überziehen und sofort mit Hilfe der grob gehackten Pistazien bestreuen. Jedes Eis gleich nach dem Dekorieren wieder in das Gefrierfach stellen.

PREPARACIÓN: 20 MINUTOS
COCCIÓN: VARIABLE

INGREDIENTES PARA 5 PORCIONES:

30 G DE ZUMO DE LIMA COLADO
50 G DE AZÚCAR
50 G DE AGUA
RALLADURA DE ½ LIMA
DECORACIÓN:
30 G DE CHOCOLATE BLANCO FUNDIDO
15 G DE PISTACHOS PICADOS

PREPARACIÓN:

Meta el molde con los palillos insertados en el congelador durante 40/50 minutos. Eche el agua con azúcar y la ralladura de lima en una cacerola. Caliente y deje en infusión durante 20 minutos; luego cuele. Añada el zumo de lima. Vierta la mezcla en las cavidades del molde y métalo en el congelador. Cuando los helados estén listos, sáquelos del molde y decórelos.

Decoración: utilice un pincel para cubrir la parte plana próxima al palillo con chocolate blanco fundido y espolvoree de inmediato los pistachos picados por encima. Vuelva a meter los polos en el congelador cuando termine de decorarlos.



PL09 - Cupcake

Cupcake sullo stecco

PREPARAZIONE: 10 MINUTI

COTTURA: 15 MINUTI

INGREDIENTI PER 6 PEZZI:

1 UOVO / 70 G DI ZUCCHERO
70 G DI BURRO MORBIDO
70 G DI FARINA / 2 CUCCHIAI DI LATTE
1 PUNTINA DI LIEVITO (1 G)
1 PIZZICO DI SALE
1 PUNTINA DI SEMI DI VANIGLIA O DI VANILLINA
BURRO PER LO STAMPO Q.B.

GLASSA:

10 G DI ALBUME / 10 G DI SUCCO DI LIMONE
80 G DI ZUCCHERO A VELO
1 PUNTA DI COLORANTE ALIMENTARE ROSA

CIOCCOLATO:

50 G DI CIOCCOLATO FONDENTE FUSO
50 G DI CIOCCOLATO AL LATTE FUSO
50 G DI CIOCCOLATO BIANCO FUSO

PREPARAZIONE:

Montare il burro con lo zucchero e l'aroma. Fare assorbire l'uovo e unire la farina con il lievito e il sale, poi il latte. Versare il composto nelle impronte dello stampo leggermente unte con un velo di burro, inserire lo stecchino, poi infornare a 170° per 15 minuti. Sformare e, dopo 5 minuti, sfornare. Lasciare raffreddare i dolcetti sulla gratella.

Glassa: sbattere gli ingredienti con le fruste fino ad ottenere un composto omogeneo, poi colorare la glassa con una puntina di colorante alimentare rosa. Pennellare la glassa rosa ricoprendo la parte dei pirottini. Lasciare asciugare per 10 minuti. Con i diversi tipi di cioccolato fuso ricoprire la parte superiore dei cupcake. Lasciare asciugare.



Cupcake lollies

PREPARATION TIME: 10 MINUTES

COOKING TIME: 15 MINUTES

INGREDIENTS FOR 6 PIECES:

1 EGG
70 G SUGAR
70 G SOFT BUTTER
70 G FLOUR
2 TABLESPOONS MILK
1 PINCH OF BAKING POWDER (1 G)
1 PINCH OF SALT
1 PINCH OF VANILLA SEEDS OR VANILLA ESSENCE
BUTTER FOR MOULD AS REQUIRED

ICING:

10 G EGG WHITE
10 G LEMON JUICE
80 G ICING SUGAR
1 PINCH OF PINK FOOD COLOURING

CHOCOLATE:

50 G MELTED DARK CHOCOLATE
50 G MELTED MILK CHOCOLATE
50 G MELTED WHITE CHOCOLATE

PREPARATION:

Beat the butter together with the icing sugar and the flavouring. Mix in the egg then add the flour sieved together with the baking powder and salt, then the milk. Pour the mixture into the lightly buttered shapes in the mould, insert the lollipop sticks and bake at 170° for 15 minutes. Remove from the oven and, after 5 minutes, remove from the moulds. Allow to cool completely on a wire rack.

Icing: whisk the ingredients together with a food mixer to obtain a uniform mixture, then colour the icing with a pinch of pink food colouring. Brush the pink icing around the sides where the mould was. Leave to set for 10 minutes. Using the different kinds of melted chocolate, cover the top of the cupcakes. Leave to set.

Cupcake sur un bâtonnet

PRÉPARATION: 10 MINUTES

CUISSON 15 MINUTES

INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS:

1 ŒUF
70 G DE SUCRE
70 G DE BEURRE MOU
70 G DE FARINE
2 CUILLÈRES À SOUPE DE LAIT
1 POINTE DE LEVURE (1 G)
1 PINCÉE DE SEL
1 POINTE DE GRAINES D'UNE GOUSSE DE VANILLE OU DE VANILLINE
BEURRE POUR LE MOULE, À DISCRÉTION

GLAÇAGE:

10 G DE BLANC D'ŒUF
10 G DE JUS DE CITRON
80 G DE SUCRE GLACE
1 POINTE DE COLORANT ALIMENTAIRE ROSE

CHOCOLAT:

50 G DE CHOCOLAT NOIR FONDU
50 G DE CHOCOLAT AU LAIT FONDU
50 G DE CHOCOLAT BLANC FONDU

PRÉPARATION:

Montez le beurre avec le sucre et l'arôme. Incorporez l'œuf et ajoutez la farine avec la levure et le sel, puis le lait. Versez le mélange dans les empreintes du moule légèrement graissées d'une pellicule de beurre, introduisez le bâtonnet, puis mettez au four à 170 °C pendant 15 minutes. Retirez du four, attendez 5 minutes et démoulez. Laissez refroidir les petits gâteaux sur la grille.

Glaçage: battez les ingrédients au fouet jusqu'à ce que le mélange soit homogène, puis colorez le glaçage avec une pointe de colorant alimentaire rose. Étalez le glaçage rose en recouvrant la partie des coupelles. Laissez sécher pendant 10 minutes. Recouvrez la partie supérieure des cupcakes avec les différents types de chocolat. Laissez sécher.

Cupcakes am Stiel

Cupcakes de piruleta

ZUBEREITUNGSZEIT: 10 MINUTEN

KOCH-/BACKZEIT 15 MINUTEN

ZUTATEN FÜR 6 STÜCK:

1 EI
70 G ZUCKER
70 G WEICHE BUTTER
70 G MEHL
2 EL MILCH
1 MESSERSPITZE BACKPULVER (1 G)
1 PRISE SALZ
1 MESSERSPITZE VANILLESAMEN ODER
VANILLIN
BUTTER FÜR DIE FORM NACH BEDARF

GLASUR:

10 G EIWEISS
10 G ZITRONENSAFT
80 G PUDERZUCKER
1 MESSERSPITZE LEBENSMITTELFARBE ROSA

SCHOKOLADE:

50 G GESCHMOLZENE BITTERSCHOKOLADE
50 G GESCHMOLZENE
VOLLMILCHSCHOKOLADE
50 G GESCHMOLZENE WEISSE SCHOKOLADE

ZUBEREITUNG:

Butter mit dem Zucker und dem Aroma schaumig schlagen. Das Ei untermischen, dann das Mehl mit Backpulver, das Salz und zuletzt die Milch dazugeben. Die Mischung in die mit etwas Butter eingefetteten Formmulden geben, den Stiel hineinstecken und 15 Minuten bei 170° backen. Aus dem Backofen nehmen und nach 5 Minuten entformen. Die Cupcakes auf dem Kuchengitter abkühlen lassen.

Glasur: Die Zutaten mit dem Rührgerät zu einer gleichmäßigen Masse schlagen, dann die Glasur mit einer Messerspitze rosa Lebensmittelfarbe färben. Den Teil, der das Cupcake-Förmchen darstellt, mit der rosa Glasur bestreichen. 10 Minuten trocknen lassen. Die Cupcakes oben mit den verschiedenen geschmolzenen Schokoladensorten überziehen. Trocknen lassen.

PREPARACIÓN: 10 MINUTOS

COCCIÓN: 15 MINUTOS

INGREDIENTES PARA 6 PORCIONES:

1 HUEVO
70 G DE AZÚCAR
70 G DE MANTEQUILLA REBLANDECIDA
70 G DE HARINA
2 CUCHARADAS DE LECHE
1 POCO DE LEVADURA (1 G)
1 PIZCA DE SAL
1 PIZCA DE SEMILLAS DE VAINILLA O DE VAINILLA EN POLVO
MANTEQUILLA SUFICIENTE PARA ENGRASAR EL MOLDE

GLASEADO:

10 G DE CLARA DE HUEVO
10 G DE ZUMO DE LIMÓN
80 G DE AZÚCAR GLAS
1 POCO DE COLORANTE ALIMENTARIO ROSA

CHOCOLATE:

50 G DE CHOCOLATE NEGRO FUNDIDO
50 G DE CHOCOLATE CON LECHE FUNDIDO
50 G DE CHOCOLATE BLANCO FUNDIDO

PREPARACIÓN:

Monte la mantequilla con el azúcar y el aroma. Asimile completamente el huevo a la mezcla y añada la harina con la levadura, la sal y luego la leche. Vierta la mezcla en las cavidades del molde que ha untado ligeramente con una capa de mantequilla, introduzca el palillo y luego hornee a 170° durante 15 minutos. Saque del horno y desmolde después de 5 minutos. Deje que los dulces se enfríen en la rejilla.

Glaseado: bata los ingredientes en la batidora hasta que obtenga una mezcla homogénea y luego añada un poco de colorante alimentario rosa para dar color al glaseado. Pincele con el glaseado rosa recubriendo la parte de las cápsulas de papel. Deje secar durante 10 minutos. Recubra la parte superior de los cupcakes con los distintos tipos de chocolate fundido. Deje secar.



Sorbetto al caffè

PREPARAZIONE: 10 MINUTI

COTTURA: Q.B.

INGREDIENTI PER 4 PEZZI:

50 G DI CAFFÈ

35 G DI ZUCCHERO

70 G DI LATTE


25 G DI PANNA

8 G DI GOCCE DI CIOCCOLATO

PREPARAZIONE:

Porre in freezer per 40/50 minuti lo stampo con gli stecchini inseriti. Mescolare in una ciotola caffè, latte e panna e sciogliervi lo zucchero.

Versare gli ingredienti nella gelatiera, azionare e seguire le istruzioni del produttore. Quando il composto inizia ad addensarsi, toglierlo dalla gelatiera e unire le gocce di cioccolato, mescolare e versarlo subito nelle impronte dello stampo. Rimettere in freezer a solidificare. Sformare e servire subito.



PL08 - Waikiki

Coffee chip sorbet Kaffeesorbet

PREPARATION TIME: 10 MINUTES

COOKING TIME: AS REQUIRED

INGREDIENTS FOR 4 PIECES:

50 G COFFEE
35 G SUGAR
70 G MILK
25 G CREAM
8 G CHOCOLATE CHIPS

PREPARATION:

Place the mould with the lollipop sticks inserted in the freezer for 40/50 minutes. Mix the coffee, milk and cream together in a bowl and stir in the sugar until it dissolves. Pour the ingredients into an ice cream maker, switch on and follow the manufacturer's instructions. When the mixture starts to thicken, remove from the ice cream maker and add the chocolate chips, mix and pour immediately into the shapes of the mould. Place again in the freezer to set. Remove from the mould and serve immediately.

Sorbet au café

PRÉPARATION: 10 MINUTES

CUISSON VARIABLE

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS:

50 G DE CAFÉ
35 G DE SUCRE
70 G DE LAIT
25 G DE CRÈME
8 G DE GOUTTES DE CHOCOLAT

PRÉPARATION:

Mettez le moule au congélateur avec les bâtonnets mis en place, pendant 40 à 50 minutes. Dans un bol, mélangez le café, le lait et la crème et faites-y fondre le sucre. Versez les ingrédients dans la sorbetière, mettez-la en marche et suivez les instructions du fabricant. Quand le mélange commence à épaissir, retirez-le de la sorbetière et ajoutez les gouttes de chocolat, mélangez et versez immédiatement dans les empreintes du moule. Remettez au congélateur pour faire durcir. Démoulez et servez immédiatement.

ZUBEREITUNGSZEIT: 10 MINUTEN

KOCH-/BACKZEIT NACH BEDARF

ZUTATEN FÜR 4 STÜCK:

50 G KAFFEE
35 G ZUCKER
70 G MILCH
25 G SAHNE
8 G SCHOKOLADENTROPFEN

ZUBEREITUNG:

Die Form mit den Stielen für 40/50 Minuten in das Gefrierfach stellen. In einer Schüssel den Kaffee mit Milch und Sahne verrühren und den Zucker darin auflösen. Die Zutaten in die Eismaschine geben, einschalten und die Bedienungsanleitung des Herstellers befolgen. Sobald die Mischung zu erhitzen beginnt, aus der Eismaschine nehmen und die Schokoladentropfen unterheben. Verrühren und sofort in die Formmulden füllen. Zum Erhitzen wieder in das Gefrierfach stellen. Entformen und sofort servieren.

Sorbete de café

PREPARACIÓN: 10 MINUTOS

COCCIÓN: VARIABLE

INGREDIENTES PARA 4 PORCIONES:

50 G DE CAFÉ
35 G DE AZÚCAR
70 G DE LECHE
25 G DE NATA
8 G DE PEPITAS DE CHOCOLATE

PREPARACIÓN:

Meta el molde con los palillos insertados en el congelador durante 40/50 minutos. Mezcle el café, la leche y la nata en un bol y disuelva el azúcar. Vierta los ingredientes en la heladera, póngala en marcha y siga las instrucciones del fabricante. Cuando la mezcla empiece a espesar, sáquela de la heladera y añada las pepitas de chocolate; a continuación, mezcle todo y viértalo de inmediato en las cavidades del molde. Póngalo de nuevo en el congelador para que cuaje. Desmolde y sirva de inmediato.

Snack doppio gusto ai frutti di bosco

PREPARAZIONE: 20 MINUTI

INGREDIENTI PER 5 PEZZI:

15 G DI MIRTILLI
80 G DI LAMPONI
60 G DI ZUCCHERO
50 G CIRCA DI GELATO FIOR DI LATTE

PREPARAZIONE:

Mettete in freezer per 40/50 minuti lo stampo con gli stecchini inseriti. Frullate la frutta con lo zucchero, poi passate la purea nel colino. Versate il frullato nelle impronte dello stampo restando sotto lo stecco. Ponete in freezer ad indurire. Prelevate lo stampo dal freezer e distribuite $\frac{1}{2}$ cucchiaino circa di gelato fior di latte al centro di ogni snack senza arrivare ai lati. Rimettete in freezer ad indurire. Togliete lo stampo dal freezer e ricoprite fino al bordo con il resto del frullato. Trasferite di nuovo in freezer ad indurire. Sformate e servite subito.

PL12 - Round



Two-flavour snack with fruits of the forest

Snack double saveur aux fruits des bois

PREPARATION TIME: 20 MINUTES

INGREDIENTS FOR 5 PIECES:

15 G BLUEBERRIES
80 G RASPBERRIES
60 G SUGAR
50 G APPROX. FIOR DI LATTE ICE CREAM

PREPARATION:

Place the mould with the lollipop sticks inserted in the freezer for 40/50 minutes. Using a blender, blitz the fruit together with the sugar, then press the purée through a sieve. Pour the mixture into the shapes of the mould, ensuring it stays under the stick. Place in the freezer to set. Remove the mould from the freezer and put approx. ½ teaspoon of fior di latte ice cream in the centre of each snack so that it doesn't touch the sides. Return to the freezer again to set. Remove the mould from the freezer and top up to the rim with the remaining blended fruit. Return once again to the freezer to set. Remove the lollies from the moulds and serve immediately.

PRÉPARATION: 20 MINUTES

INGRÉDIENTS POUR 5 PORTIONS:

15 G DE MYRTILLES
80 G DE FRAMBOISES
60 G DE SUCRE
50 G ENVIRON DE GLACE FIOR DI LATTE

PRÉPARATION:

Mettez le moule au congélateur avec les bâtonnets mis en place, pendant 40 à 50 minutes. Mixez les fruits avec le sucre, puis passez la purée au chinois. Versez le mélange mixé dans les empreintes du moule en laissant dépasser le bâtonnet. Faites durcir au congélateur. Retirez le moule du congélateur et répartissez ½ cuillère à café environ de glace fior di latte au centre de chaque snack sans arriver sur les côtés. Remettez au congélateur pour faire durcir. Retirez le moule du congélateur et recouvrez avec le reste de mélange mixé, jusqu'au bord des empreintes. Remettez de nouveau au congélateur pour faire durcir. Démoulez et servez immédiatement.

Heidelbeer/ Himbeer-Snack

Aperitivo de frutas del bosque de dos sabores

ZUBEREITUNGSZEIT: 20 MINUTEN

ZUTATEN FÜR 5 STÜCK:

15 G HEIDELBEEREN
80 G HIMBEEREN
60 G ZUCKER
ETWA 50 G EIS FIOR DI LATTE

ZUBEREITUNG:

Die Form mit den Stielen für 40/50 Minuten in das Gefrierfach stellen. Die Früchte mit dem Zucker mixen und anschließend durch ein Sieb streichen. Das Fruchtepüree bis unterhalb des Stiels in die Formmulden füllen. Im Gefrierfach erhitzen lassen. Die Form aus dem Gefrierfach nehmen und nur in die Mitte jedes Snacks etwa einen halben Teelöffel Eis Fior di Latte geben, ohne den Formrand zu erreichen. Zum Erhitzen erneut in das Gefrierfach stellen. Die Form aus dem Gefrierfach nehmen und randvoll mit dem restlichen Fruchtepüree auffüllen. Zum Erhitzen erneut in das Gefrierfach stellen. Entformen und sofort servieren.

PREPARACIÓN: 20 MINUTOS

INGREDIENTES PARA 5 PORCIONES:

15 G DE ARÁNDANOS
80 G DE FRAMBUESAS
60 G DE AZÚCAR
50 G APROX. DE HELADO DE FIOR DI LATTE

PREPARACIÓN:

Meta el molde con los palillos insertados en el congelador durante 40/50 minutos. Bata la fruta con el azúcar y pase la mezcla por el colador. Vierta el batido en las cavidades del molde de manera que quede por debajo del palillo. Ponga en el congelador para que cuaje. Saque el molde del congelador y distribuya aproximadamente $\frac{1}{2}$ cucharadita de helado de Fior di Latte por el centro de cada aperitivo sin llegar a los lados. Ponga en el congelador otra vez para que cuaje. Saque el molde del congelador y cubra con el resto de batido hasta el borde. Vuelva a meter en el congelador para que cuaje. Desmolde y sirva de inmediato.



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

pavo GEL[®]

STAMPI IN 100% SILICONE PLATINICO FLESSIBILI
E ANTIADERENTI PER COTTURA E SURGELAZIONE



100%
PLATINUM
SILICONE

pavonidea[®]

www.pavonidea.com



how to use

La linea **PAVOGEL®**, realizzata in 100% silicone platinico, può essere impiegata sia per la surgelazione che per la cottura in forni ventilati, a temperatura statica, a gas e forni a microonde;

resiste a temperature molto elevate, da -40°C a $+280^{\circ}\text{C}$ ed è lavabile a mano e in lavastoviglie. Non utilizzare detergenti aggressivi e/o brillantante. Al primo utilizzo lava lo stampo nella lavastoviglie. Per la cottura in forno ungiolo la prima volta.

PAVOGEL® range, realised in 100% platinum silicone, can be used for freezing and for cooking in convention or static ovens, gas or microwave ovens, withstands high temperatures from -40°C to $+280^{\circ}\text{C}$ and can be washed by hand and in the dishwasher. Do not use harsh detergents and/or rinse aids. Wash the mould into the dishwasher before using it for the first time. For baking, grease before first use.

PAVOGEL® est fabriqué 100% en silicone platinum et peut être utilisé pour la cuisson dans des fours classiques ou à chaleur tournante, au micro-ondes et pour la congélation. Il résiste de -40°C à $+280^{\circ}\text{C}$ et peut être lavé à la main ou au lave-vaisselle. Ne pas utiliser de produits nettoyants agressifs et/ou de produits de rinçage. Pour la première utilisation il faut laver le moule dans le lave-vaisselle. Pour la cuisson au four, graissez les bien.

PPAVOGEL® aus 100% igem Platinsilikon, eignet sich sowohl für den Einsatz in Gefrierschränken, als auch in Umluftöfen, bei statischer Temperatur, im Gasofen und in der Mikrowelle. Die Produkte sind temperaturfest von -40° bis $+280^{\circ}\text{C}$ und können auch im Geschirrspüler gewaschen werden. Die Formen nicht mit scharfen Spülmitteln und/oder Glanzmitteln reinigen. Vor dem ersten Gebrauch im Geschirrspüler waschen. Für Backvorgänge empfehlen wir die Form vor dem ersten Gebrauch leicht einzufetten.

PAVOGEL®, realizado en 100% silicona platinica, puede ser empleado tanto para la congelación como para el horneado en horno ventilado, a temperatura estática, en líneas automáticas y horno microondas. Resisten a temperaturas muy elevadas, desde los -40 hasta los $+280^{\circ}\text{C}$ y son lavables a mano y en el lavavajillas. Eviten usar detergentes abrasivos y/o abrillantador. La primera vez que utilicen el molde tienen que ser lavados en lavavajillas y engrasados ligeramente.

BAKING

VERSARE IL COMPOSTO
NELLO STAMPO



INSERIRE LO STECCO



A COTTURA ULTIMATA
SPORNARE



SPORNARE E DECORARE



FREEZING

VERSARE IL COMPOSTO



INSERIRE LO STECCO



RAFFREDDARE



SPORNARE



Snack di zucca

PREPARAZIONE: 40 MINUTI

COTTURA: 18 MINUTI

INGREDIENTI PER 12 PEZZI:

350 G DI FARINA

50 G DI PARMIGIANO GRATTUGIATO

3 UOVA

120 G DI BURRO FUSO FREDDO

250 G DI POLPA DI ZUCCA COTTA A VAPORE

1 BUSTINA DI LIEVITO PER TORTE SALATE

SALE, PEPE

BASTONCINI DI LEGNO PER GELATI

7 FETTINE DI FORMAGGIO TIPO SOTTILETTE

PREPARAZIONE:

Lasciare raffreddare la zucca e schiacciarla con una forchetta. Salare e pepare. Aggiungere le uova e sbattere il composto. Insaporire con il formaggio grattugiato e mescolare. Incorporare la farina con il lievito e miscelare prima di aggiungere il burro. Mescolare e controllare di sale. Versare nelle impronte dello stampo un poco di composto e pareggiarlo riempiendo bene ogni angolo, poi inserire il bastoncino e ricoprire con altro impasto. Pareggiare bene e infornare a 175° per 18 minuti. Sfornare e dopo qualche minuto, sfornare. Fare raffreddare leggermente, poi adagiare mezza fettina di formaggio su metà foglia e rimettere in forno per qualche minuto in modo da farla fondere.



Pumpkin Snack

PREPARATION TIME: 40 MIN.
COOKING TIME: 18 MIN.

INGREDIENTS FOR 12 SERVES:

350 G FLOUR
50 G GRATED PARMESAN CHEESE
3 EGGS
120 G COOLED MELTED BUTTER
250 G PUMPKIN FLESH, STEAMED
1 SACHET OF BAKING POWDER FOR SAVOURY PIES
SALT & PEPPER
WOODEN LOLLIPOP STICKS FOR ICE-CREAM
7 CHEESE SLICES

PREPARATION:

Allow the pumpkin to cool and then squash it with a fork. Season with salt and pepper. Add the eggs and beat the mixture together. Add the grated cheese and mix again. Mix in the flour with the baking powder, then add the butter. Mix again and add more salt if needed. Pour a little mixture into the shapes of the mould and level off the tops, making sure the mixture gets into all the corners, then insert the lolly sticks and top up with more mixture. Level off and bake in the oven at 175°C for 18 minutes. Remove from the oven and, after a few minutes, remove from the moulds. Allow to cool slightly, then lay half a cheese slice to cover half of each shape and return to the oven for a few minutes to melt.

Bâtonnet au potiron

PRÉPARATION: 40 MIN.
CUISSON: 18 MIN.

INGRÉDIENTS POUR 12 PORTIONS:

350 G DE FARINE
50 G DE PARMESAN RÂPÉ
3 ŒUFS
120 G DE BEURRE FONDU ET REFOIDI
250 G DE PULPE DE POTIRON CUIT À LA VAPEUR
1 SACHET DE LEVURE POUR TARTES SALÉES
SEL ET POIVRE
BÂTONNETS EN BOIS POUR GLACES
7 TRANCHES DE FROMAGE TYPE CROQUE-
MONSIEUR

PRÉPARATION:

Laissez refroidir le potiron, puis écrasez-le à la fourchette. Salez et poivrez. Ajoutez les œufs et battez le mélange. Donnez du goût en ajoutant le fromage râpé, puis mélangez. Ajoutez la farine et la levure et mélangez avant d'incorporer le beurre. Mélangez et contrôlez la quantité de sel. Versez un peu de mélange dans les empreintes du moule et égalisez en remplissant bien tous les angles, puis insérez le bâtonnet et recouvrez encore avec du mélange. Égalisez et mettez au four à 175 °C pendant 18 minutes. Retirez du four et après quelques minutes, démoulez. Laissez légèrement refroidir, puis placez une demi-tranche de fromage sur la moitié du moule et faites-la fondre au four pendant quelques minutes.

Kürbis-Spieße

ZUBEREITUNGSZEIT: 40 MIN.
KOCH-/BACKZEIT: 18 MIN.

ZUTATEN FÜR 12 STÜCK:

350 G MEHL
50 G GERIEBENER PARMESAN
3 EIER
120 G KALTE GESCHMOLZENE BUTTER
250 G GEDÄMPFTES KÜRBISFLEISCH
1 Tüte TROCKENHEFE
SALZ, PFEFFER
EISSTIELE AUS HOLZ
7 SCHEIBEN KÄSE (SCHEIBLETTEN)

ZUBEREITUNG:

Kürbisfleisch abkühlen lassen und mit der Gabel zerdrücken. Salzen und pfeffern. Die Eier hinzufügen und verquirlen. Mit dem geriebenen Käse abschmecken und mischen. Mehl mit Hefe mischen und mit der Kürbis-Eier-Masse verrühren, dann die Butter hinzufügen. Mischen und bei Bedarf salzen. Etwas von der Mischung in die Formmulden geben, glatt streichen, so dass jede Ecke gut gefüllt ist, dann den Stiel hineinstecken und mit der Mischung auffüllen. Glatt streichen und 18 Minuten bei 175° backen. Aus dem Backofen nehmen und nach ein paar Minuten entformen. Etwas abkühlen lassen, dann auf die Hälfte der Form eine halbe Scheibe Käse legen und für ein paar weitere Minuten in den Ofen stellen, damit der Käse schmilzt.

Brocheta de calabaza

PREPARACIÓN: 40 MIN.
COCCIÓN: 18 MIN.

INGREDIENTES PARA 12 PORCIONES:

350 G DE HARINA
50 G DE PARMESANO RALLADO
3 HUEVOS
120 G DE MANTEQUILLA DERRETIDA FRÍA
250 G DE PULPA DE CALABAZA COCIDA AL VAPOR
1 SOBRE DE LEVADURA PARA MASA SALADA
SAL Y PIMIENTA
PALITOS DE MADERA PARA HELADOS
7 LONCHAS DE QUESO DE TIPO TRANCHETE

PREPARACIÓN:

Deje que la calabaza se enfríe y tritúrela con un tenedor. Salpimiente. Añada los huevos y bata la mezcla. Aderece la mezcla con el queso rallado y vuelva a mezclar. Añada la harina con la levadura y mezcle antes de añadir la mantequilla. Mezcle y pruebe si está bien de sal. Vierta una parte de la mezcla en las cavidades del molde y extiéndala bien para llenar todos los rincones; a continuación introduzca el palito y vuelva a cubrir con la mezcla. Extienda bien y hornee a 175° durante 18 minutos. Saque del horno y desmolde tras unos minutos. Deje que se enfríe un poco, luego coloque en una mitad media loncha de queso y vuelva a hornear unos minutos para que el queso se funda.

Ghiaccioli alla frutta

PREPARAZIONE: 10 MINUTI PER GUSTO

INGREDIENTI PER 3 PEZZI PER GUSTO:

FRAGOLE E LAMPONI:

125 G DI FRAGOLE E LAMPONI PULITI
50 G DI ZUCCHERO
1 CUCCHIAIO DI SUCCO DI LIMONE

KIWI E LIME:

80 G DI ZUCCHERO
80 G DI POLPA DI KIWI MATURI
40 G DI SUCCO DI LIME

MANGO:

230 G DI POLPA DI MANGO
40 G DI SUCCO DI LIMONE
80 G DI ZUCCHERO

PREPARAZIONE:

Fragole e lamponi: frullare la frutta con lo zucchero e il succo di limone. Inserire i bastoncini nello stampo, versare il frullato e porre in freezer ad indurire.

Kiwi e lime: schiacciare la polpa di kiwi usando una forchetta, poi unire lo zucchero e il succo di lime. Lasciare che lo zucchero si sciogla, quindi adagiare il bastoncino nello stampo e versare il composto di frutta. Mettere in freezer ad indurire.

Mango: frullare il mango con il succo di limone e lo zucchero. Inserire il bastoncino nello stampo, versare la purea di frutta e trasferire in freezer a indurire.

Sfornare i ghiaccioli e servire.



Fruit Ice Lollies

PREPARATION TIME: 10 MIN. EACH FLAVOUR

INGREDIENTS FOR 3 OF EACH FLAVOUR:

STRAWBERRY AND RASPBERRY:

125 G CLEANED STRAWBERRIES AND RASPBERRIES
50 G SUGAR
1 TABLESPOON LEMON JUICE

KIWI AND LIME:

80 G SUGAR
80 G MATURE KIWI FLESH
40 G LIME JUICE

MANGO:

230 G MANGO FLESH
40 G LEMON JUICE
80 G SUGAR

PREPARATION:

Strawberry and raspberry: blend the fruit with the sugar and lemon juice. Place the lolly sticks in the moulds, pour in the smoothie mixture in and place in the freezer to set.

Kiwi and lime: squash the kiwi flesh with a fork, then add the sugar and lime juice. Allow the sugar to dissolve, then place the lolly sticks in the moulds and pour in the fruit mixture. Place in the freezer to set.

Mango: blend the mango with the lemon juice and the sugar. Place the lolly sticks in the moulds, pour in the fruit smoothie and place in the freezer to set.

Remove the lollies from the moulds and serve.

Sucettes glacées aux fruits

PRÉPARATION: 10 MIN. POUR CHAQUE SAVEUR

INGRÉDIENTS POUR 3 PORTIONS DE CHAQUE SAVEUR:

FRAISES ET FRAMBOISES:

125 G DE FRAISES ET DE FRAMBOISES NETTOYÉES
50 G DE SUCRE
1 CUILLÈRE À SOUPE DE JUS DE CITRON

KIWIS ET CITRONS VERTS:

80 G DE SUCRE
80 G DE PULPE DE KIWIS MÛRS
40 G DE JUS DE CITRON VERT

MANGUE:

230 G DE PULPE DE MANGUE
40 G DE JUS DE CITRON
80 G DE SUCRE

PRÉPARATION:

Fraises et framboises: passez les fruits au mixeur avec le sucre et le jus de citron. Insérez les bâtonnets dans le moule, versez le mélange et faites durcir au congélateur.

Kiwis et citrons verts: écrasez la pulpe de kiwi à la fourchette, puis ajoutez le sucre et le jus de citron vert. Attendez que le sucre fonde, puis placez le bâtonnet dans le moule et versez le mélange de fruits. Faites durcir au congélateur.

Mangue: passez la mangue au mixeur après y avoir ajouté le jus de citron et le sucre. Insérez le bâtonnet dans le moule, versez la purée de fruits et faites durcir au congélateur. Démoulez les sucettes glacées et servez.

Früchte-Wassereis

**ZUBEREITUNGSZEIT: 10 MINUTEN PRO
GESCHMACKSSORTE**

**ZUTATEN FÜR 3 STÜCK PRO
GESCHMACKSSORTE:**

ERDBEEREN UND HIMBEEREN:

125 G GEPUTZTE ERDBEEREN UND HIMBEEREN

50 G ZUCKER

1 EL ZITRONENSAFT

KIWI UND LIMETTE:

80 G ZUCKER

80 G FRUCHTFLEISCH REIFER KIWIS

40 G LIMETTENSAFT

MANGO:

230 G MANGO-FRUCHTFLEISCH

40 G ZITRONENSAFT

80 G ZUCKER

ZUBEREITUNG:

Erdbeeren und Himbeeren: Früchte mit Zucker und Zitronensaft im Mixer pürieren. Die Stiele in die Form stecken, die pürierten Früchte einfüllen und im Gefrierfach erhärten lassen.

Kiwi und Limetten: Das Kiwi-Fruchtfleisch mit einer Gabel zerdrücken, mit Zucker und Limettensaft mischen. Sobald der Zucker vollständig aufgelöst ist, den Stiel in die Form stecken und die Fruchtmasse einfüllen. Im Gefrierfach erhärten lassen.

Mango: Mango mit Zitronensaft und Zucker im Mixer pürieren. Den Stiel in die Form stecken, das Fruchtpüree einfüllen und im Gefrierfach erhärten lassen.

Das Eis aus der Form nehmen und servieren.

Polos de fruta

PREPARACIÓN: 10 MINUTOS POR SABOR

**INGREDIENTES PARA 3 PORCIONES POR
SABOR:**

FRESA Y FRAMBUESA:

125 G DE FRESAS Y FRAMBUESAS LIMPIAS

50 G DE AZÚCAR

1 CUCHARADA DE ZUMO DE LIMÓN

KIWI Y LIMA:

80 G DE AZÚCAR

80 G DE PULPA DE KIWI MADURO

40 G DE ZUMO DE LIMA

MANGO:

230 G DE PULPA DE MANGO

40 G DE ZUMO DE LIMÓN

80 G DE AZÚCAR

PREPARACIÓN:

Fresa y frambuesa: bata la fruta con el azúcar y el zumo de limón. Introduzca los palitos en el molde, vierta la mezcla y meta en el congelador para que cuaje.

Kiwi y lima: triture la pulpa del kiwi con un tenedor y luego añada el azúcar y el zumo de lima. Espere a que el azúcar se derrita, coloque un palito en el molde y vierta la mezcla de fruta. Ponga en el congelador para que cuaje.

Mango: bata el mango con el zumo de limón y el azúcar. Introduzca el palito en el molde, vierta el puré de fruta y meta en el congelador para que cuaje.

Saque los polos del molde y sívalos.

Gelato ricoperto

PREPARAZIONE: 20 MINUTI

COTTURA: Q.B.

INGREDIENTI PER 3 PEZZI:

180 G DI GELATO A PIACERE

100 G DI CIOCCOLATO FONDENTE

BASTONCINI PER GELATO

PREPARAZIONE:

Tritare il cioccolato e fondetelo. Usando un pennello ricoprire le impronte con un velo di cioccolato fuso. Porre lo stampo in frigo e lasciare indurire. Ripetere la stessa operazione e rimettere di nuovo in frigo. Riempire le impronte con il gelato lasciando 2 mm di spazio dal bordo e passare ancora in freezer per 5/10 minuti, poi ricoprire con il cioccolato rimasto. Inserire i bastoncini e tenere in freezer per 30 minuti circa prima di sfornare i gelati.



Covered Ice-creams

PREPARATION TIME: 20 MIN.
COOKING TIME: AS REQUIRED

INGREDIENTS FOR 3 SERVES:
180 G ICE CREAM OF YOUR CHOICE
100 G DARK CHOCOLATE
ICE-CREAM STICKS

PREPARATION:

Chop the chocolate and melt it. Use a pastry brush to coat the moulds with a thin layer of melted chocolate. Place the mould in the fridge and allow to set. Repeat the same operation and return to the fridge. Fill the moulds with the ice-cream up to 2 mm from the top, place in the freezer for 5/10 minutes, then cover with the remaining chocolate. Place the lolly sticks in the moulds and leave in the freezer for around 30 minutes before removing from the moulds.

Glace recouverte

PRÉPARATION: 20 MIN.
CUISSON: VARIABLE

INGRÉDIENTS POUR 3 PORTIONS:
180 G DE GLACE SELON VOTRE GOÛT
100 G DE CHOCOLAT NOIR
BÂTONNETS POUR GLACE

PRÉPARATION:

Hachez le chocolat et faites le fondre. À l'aide d'un pinceau, recouvrez les empreintes d'une fine couche de chocolat fondu. Mettez le moule au frigo et laissez durcir. Répétez l'opération et remettez au frigo. Remplissez les empreintes avec la glace en veillant à vous arrêter à 2 mm du bord et mettez encore au congélateur pendant 5/10 minutes, puis recouvrez avec le reste du chocolat. Insérez les bâtonnets et laissez au congélateur pendant 30 minutes environ avant de démouler les glaces.



Eis am Stiel mit Bitterschokoüberzug

ZUBEREITUNGSZEIT: 20 MIN.

ZUTATEN FÜR 3 STÜCK:

180 G SPEISEEIS NACH BELIEBEN
100 G BITTERSCHOKOLADE
EISSTIELE

ZUBEREITUNG:

Die Schokolade zerkleinern und schmelzen. Mit einem Pinsel die Formmulden mit einer dünnen Schicht geschmolzener Schokolade bestreichen. Die Form in den Kühlschrank stellen und erhärten lassen. Den Vorgang wiederholen und erneut in den Kühlschrank stellen. Die Formmulden bis 2 mm unter den Rand mit dem Eis füllen und für weitere 5/10 Minuten in das Gefrierfach stellen, dann mit der restlichen Schokolade überziehen. Die Stiele in die Form stecken und vor dem Entformen etwa 30 Minuten lang in das Gefrierfach stellen.

helado cubierto

PREPARACIÓN: 20 MIN.

INGREDIENTES PARA 3 PORCIONES:

180 G DE HELADO AL GUSTO
100 G DE CHOCOLATE NEGRO
PALITOS PARA HELADO

PREPARACIÓN:

Muela el chocolate y derrítalo. Cubra las cavidades con una capa de chocolate fundido mediante el uso de un pincel. Meta el molde en el frigorífico y espere a que cuaje. Repita la misma operación y vuelva a poner el molde en el frigorífico. Llene las cavidades de helado hasta 2 mm por debajo del borde y deje el molde en el congelador unos 5 o 10 minutos; a continuación, añada el chocolate restante. Introduzca los palitos y vuelva a meter el molde en el congelador otros 30 minutos antes de sacar los helados del molde.

Pandoro ricoperto

PREPARAZIONE: 40 MINUTI

COTTURA: Q.B.

INGREDIENTI PER 3 PEZZI:

180 G DI PANDORO TOSTATO IN FORNO

85 G DI BURRO MORBIDO

60 G DI CONFETTURA DI PESCHE

PER LA COPERTURA:

150 G DI CIOCCOLATO FONDENTE TRITATO

2 CUCCHIAI DI OLIO DI SEMI DI SOIA

PREPARAZIONE:

Dopo aver fatto tostare il pandoro in forno farlo raffreddare e passarlo nel mixer. Aggiungere il burro e la confettura e azionare di nuovo per ridurre tutto molto finemente. Con il composto ottenuto riempire le impronte dello stampo pigiandolo bene, inserire il bastoncino e compattare di nuovo. Porre in freezer a indurire. Copertura: fondere il cioccolato tritato, unirvi l'olio e mescolare. Togliere i dolci dal freezer, sfornarli, attendere 10/15 minuti circa, poi glassarli con il cioccolato. Conservare i dolci in frigo.



Chocolate-covered pandoro sticks

PREPARATION TIME: 40 MIN.
COOKING TIME: AS REQUIRED

INGREDIENTS FOR 3 SERVES:

180 G PANDORO, TOASTED IN THE OVEN
85 G SOFT BUTTER
60 G PEACH JAM
FOR THE COATING:
150 G CHOPPED DARK CHOCOLATE
2 TABLESPOONS SOYBEAN OIL
WOODEN LOLLIPOP STICKS FOR ICE-CREAM

PREPARATION:

After toasting the pandoro in the oven, allow it to cool then blend it in a food processor. Add the butter and jam and blend again until you have very fine crumbs. Press this mixture firmly into the shapes of the mould, insert the lollipop sticks and press down firmly again. Place in the freezer to set.

Coating: chop the chocolate and melt it, add the oil and mix. Remove the sweets from the freezer, remove from the moulds and wait 10/15 minutes before covering them with the chocolate.

Keep the sweets in the fridge.

Bâtonnet de pandoro

PRÉPARATION: 40 MIN.
CUISSON: VARIABLE

INGRÉDIENTS POUR 3 PORTIONS:

180 G DE PANDORO DORÉ AU FOUR
85 G DE BEURRE RAMOLLI
60 G DE CONFITURE DE PÊCHES
POUR LE NAPPAGE:
150 G DE CHOCOLAT NOIR HACHÉ
2 CUEILLÈRES À SOUPE D'HUILE DE SOJA
BÂTONNETS EN BOIS POUR GLACES

PRÉPARATION:

Après avoir doré le pandoro au four, laissez-le refroidir et passez-le au mixeur. Ajoutez le beurre et la confiture et actionnez à nouveau le mixeur pour obtenir une pâte très fine. Remplissez les empreintes du moule avec la pâte obtenue en la pressant bien, insérez le bâtonnet et compactez à nouveau. Faites durcir au congélateur.

Nappage : faites fondre le chocolat haché, ajoutez l'huile et mélangez. Retirez les desserts du congélateur, démoulez-les, attendez 10/15 minutes environ, puis nappez-les avec le chocolat.

Conservez les desserts au frigo.

Pandoro-Pops mit Schokolade

**ZUBEREITUNGSZEIT: 40 MIN.
KOCH-/BACKZEIT NACH BEDARF**

ZUTATEN FÜR 3 STÜCK:

180 G IM OFEN GERÖSTETER PANDORO
85 G WEICHE BUTTER
60 G PFIRSICHKONFITÜRE
KUVERTÜRE:
150 G FEIN GEHACKTE BITTERSCHOKOLADE
2 EL SOJAÖL
EISSTIELE AUS HOLZ

ZUBEREITUNG:

Den Pandoro im Ofen rösten, abkühlen lassen und im Mixer zerkleinern. Butter und Konfitüre hinzufügen und wieder fein zermixen. Die so erhaltene Masse in die Formmulden füllen und gut andrücken. Den Stiel hineinstecken und erneut andrücken. Im Gefrierfach erhitzen lassen.

Kuvertüre: Die zerkleinerte Schokolade schmelzen, Öl hinzugeben und mischen. Die Cake-Pops aus dem Gefrierfach nehmen, entformen, etwa 10/15 Minuten warten, dann mit der Schokolade überziehen. Die Cake-Pops im Kühlschrank aufbewahren.

Brocheta de Pandoro

**PREPARACIÓN: 40 MIN.
COCCIÓN: VARIABLE**

INGREDIENTES PARA 3 PORCIONES:

180 G DE PANDORO TOSTADO EN EL HORNO
85 G DE MANTEQUILLA REBLANDECIDA
60 G DE MERMELADA DE MELOCOTÓN
PARA EL RECUBRIMIENTO:
150 G DE CHOCOLATE NEGRO MOLIDO
2 CUCHARADAS DE ACEITE DE SOJA
PALITOS DE MADERA PARA HELADOS

PREPARACIÓN:

Después de tostar el Pandoro en el horno, deje que se enfríe y páselo por la batidora. Añada la mantequilla y la mermelada y vuelva a batir todo para que quede triturado muy fino. Llene las cavidades del molde con la mezcla obtenida aplastando bien; a continuación introduzca el palito y aplaste de nuevo. Meta el molde en el congelador para que cuaje. **Recubrimiento:** derrita el chocolate molido, añada el aceite y mezcle. Saque del congelador, desmolde, espere de 10 a 15 minutos y luego cubra con el glaseado de chocolate. Conserve en el frigorífico.





potrete trovare
altri interessanti
suggerimenti sul sito
www.pavonidea.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