PROBIOS

BIOLOGICO
dal 1978

RICETTARIO
PAN DI SPAGNA

PROBIOS
BIOLOGICO
dal 1978

Il **Pan di Spagna Probios** è un prodotto da forno a base di **farina di grano italiano** e senza olio di palma. Versatile e adatto a numerose preparazioni di pasticceria, è ideale come **base per la tua torta**: non è necessario accendere il forno, perché è già pronto da farcire! Bagnalo con un liquido a tua scelta (latte, caffè, succo di frutta) e farciscilo con crema, gelato, cioccolato o mousse a tuo piacere.

Disponibile in confezione da 350g, composto da **tre basi per torta** pronte da farcire.

Ogni base contiene circa **8 porzioni**.

ZUCCOTTINO AL MIRTILLO E CIOCCOLATO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 2 dischi di pan di **Pan di Spagna Probios**
- 500 ml panna vegetale da montare
- 100 gr cioccolato fondente
- Latte di soia q.b.
- Succo di mirtillo q.b.
- 50 gr di zucchero
- ½ bicchiere d'acqua
- 1 stampino a cupola
- Pellicola trasparente

• Fodera lo stampo a cupola con la pellicola trasparente. Taglia a strisce un disco di pan di Spagna e bagnalo con il latte di soia o altra bevanda vegetale e succo di mirtillo, diluiti in parti uguali. Rivesti lo stampo con le strisce imbevute;

• Monta a neve ferma la panna vegetale e mettine da parte ¼. Unisci la quantità maggiore con il cioccolato fondente ridotto a piccoli pezzi e riempi lo stampo;

• Taglia il pan di Spagna rimanente in piccoli pezzi e chiudi il fondo dello stampo, continuando a bagnarlo con il latte di soia e il succo di mirtillo;

• Lascia riposare in congelatore per due ore circa per far compattare lo zuccotto;

• Trascorso il tempo previsto, togli dal congelatore ed estrai il dolce dallo stampo; rivesti la parte esterna dello zuccotto con la panna vegetale tenuta da parte;

• Metti nuovamente il dolce nel congelatore per altri 30 minuti prima di servirlo.

L'IDEA IN PIU':

GUARNISCI IL TUO ZUCCOTTO CON UNA RIDUZIONE DI SUCCO DI MIRTILLO, ZUCCHERO E ACQUA PASSATA SUL FUOCO MEDIO PER QUALCHE MINUTO. AGGIUNGI A PIACERE DEI MIRTILLI FRESCHI!

TIRAMISU'
ALLA CURCUMA

INGREDIENTI
PER 6 PERSONE

- 1 confezione di **Pan di Spagna Probios**
- 150 ml di caffè
- 1 pizzico di curcuma
- 450 ml di panna fresca
- 30 gr di cacao amaro
- Per guarnire:
- Granella di pistacchi
- Bicchieri, ciotole o teglia rettangolare

• Prepara la crema per la farcitura montando a neve la panna vegetale e aggiungendo il pizzico di curcuma e lascia da parte;

• Taglia e sistema il disco di pan di Spagna sul fondo del contenitore scelto. Inzuppalo con la bagna ottenuta mescolando i 50 ml di caffè con il latte di soia;

• Farcisci il pan di Spagna spalmando una cucchiaiata di crema alla curcuma e procedi con gli altri strati;

• Decora la superficie superiore dell'ultimo strato con crema alla curcuma (puoi aiutarti con una sac à poche), cacao amaro e granella di pistacchio;

• Lascia raffreddare in frigo per almeno 2 ore prima di servire.

L'IDEA IN PIU':

PUOI SCEGLIERE DI PREPARARE IL TIRAMISÙ DIRETTAMENTE IN COMODE E PRATICHE MONOPORZIONI (BICCHIERI O CIOTOLINE), OPPURE UTILIZZARE UNA TEGLIA QUADRATA O RETTANGOLARE.

REGINETTA AL PISTACCHIO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 2 dischi di **Pan di Spagna Probios**
- 100 ml di latte di soia o altra bevanda vegetale
- 250 ml di panna vegetale
- 200 gr crema di pistacchio
- 50 gr granella di pistacchio

• Taglia 3 dischi di pan di spagna in cerchi di 8 cm di diametro circa e bagnali con latte di soia o altra bevanda vegetale;

• Monta a neve metà della panna e unisci la crema di pistacchio in modo da ottenere un composto omogeneo;

• Sul primo disco di pan di Spagna stendi uno strato di crema di circa 1cm. Copri con un secondo disco di pan di Spagna, che a sua volta procedi a bagnare e coprire con un nuovo strato di crema.

Procedi così anche per l'ultimo disco di pan di Spagna;

• Guarnisci con l'aiuto di una sac à poche con elementi decorativi di crema e granella

L'IDEA IN PIU':

RENDI ANCORA PIÙ GOLOSO
OGNI STRATO DI CREMA
CON L'AGGIUNTA DI GOCCE DI
CIOCCOLATO
O GRANELLA DI PISTACCHI..!

FORESTA BIANCA

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- 3 dischi di **Pan di Spagna Probios**
- 500 ml di panna fresca
- 200 ml di bevanda di soia o altra bevanda vegetale
- 1 bustina di agar agar
- 250 gr di fragole
- 2 tavolette di cioccolato bianco
- Per bagnare:
- Acqua, zucchero e purea di fragole

• Scalda leggermente la bevanda vegetale sciogliendovi insieme la bustina intera di agar agar. Lascia raffreddare;

• Monta la panna fresca a neve con un pizzico di sale e zucchero;

• Aggiungi alla panna montata le fragole a pezzetti e unisci il tutto alla bevanda vegetale raffreddata;

• Bagna uno strato di pan di Spagna con il composto di acqua, zucchero e purea di fragole e cospargilo con la crema di panna e fragole;

• Procedi nello stesso modo con i restanti strati;

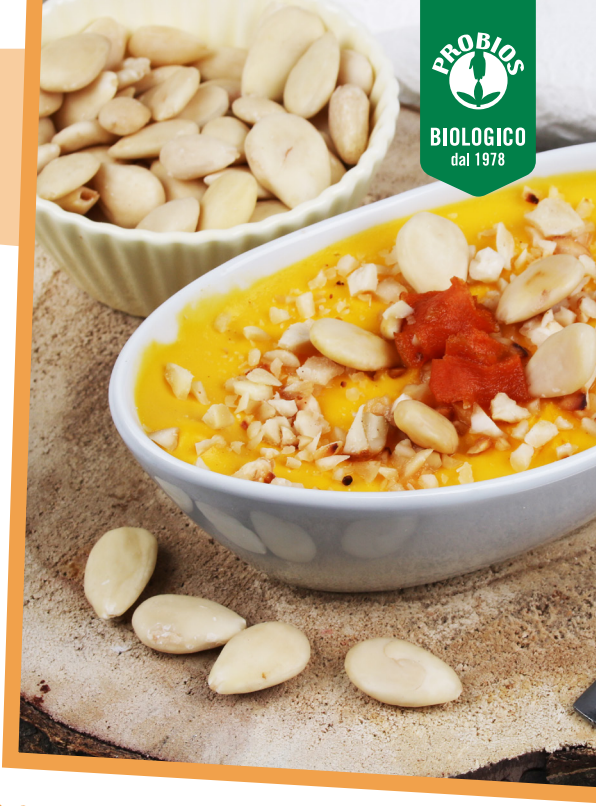
• Per guarnire l'ultimo strato di pan di Spagna sciogli a bagnomaria il cioccolato bianco e versalo delicatamente sulla torta, ricoprendo e livellando anche i bordi con una spatola;

• Per un tocco romantico, guarnisci con fiori eduli e fragole fresche.

L'IDEA IN PIU':

SCEGLI LA FRUTTA IN BASE ALLA STAGIONALITÀ O SOSTITUISCI IL CIOCCOLATO BIANCO CON IL CIOCCOLATO FONDENTE PER UNA VARIANTE "DARK"..!

MOUSSE DI CAROTE DOLCI E MANDORLE



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 1 strato di **Pan di Spagna Probios**
- 800 gr di carote
- 30 gr di amido di mais
- 70 ml di panna fresca
- 20 ml di bevanda di soia o altra bevanda vegetale
- 1 baccello di vaniglia
- 50 gr di zucchero
- 1 pizzico di sale
- 50 gr di mandorle tostate
- 1 bicchiere per finger food

• Lessa le carote e falle raffreddare completamente. Frullale e incorporale al composto precedentemente ottenuto con l'amido di mais, la panna fresca, la bevanda vegetale, il baccello di vaniglia, lo zucchero e un pizzico di sale;

• Scalda il composto a fiamma bassa fino ad ottenere una consistenza cremosa ed omogenea;

• Una volta raffreddato, taglia la base di pan di Spagna della dimensione utile a riempire il fondo del bicchiere monoporzione e bagnalo con la bevanda vegetale . Procedi a ricoprire delicatamente con il composto cremoso;

• Lascia riposare in frigo per almeno 1 ora fino a quando il dolce non risulterà compatto;

• Guarnisci con mandorle tostate intere e tritate.

L'IDEA IN PIU':

SPOLVERIZZA LA BARCHETTA CON ABBONDANTE ZUCCHERO A VELO.

www.probios.it