



bernardi

EAS TER

BAKER

I Love

MISS
BAKER®



L'ANGELICA

BREVE STORIA

L'Angelica è un dolce che preparo da anni e che viene molto apprezzata come lievitato da colazione ma anche per una merenda tra amici.

La ricetta prendere ispirazione dalle preparazioni delle mie maestre, le Sorelle Simili, ma ho voluto reinventarmi la preparazione, inserendo nella lavorazione il Milk Roux, per ottenere un prodotto più soffice e con una durata più lunga. E' un dolce perfetto per il periodo pasquale, con i profumi di arancia e l'uvetta passa che potrà essere sostituita con delle gocce di cioccolato fondente.

INGREDIENTI

535 g Farina di media forza

70 g Burro

100 g Milk roux

10 g Amido di mais

100 g Latte freddo

160 g Liquidi

80 g Acqua

80 g Latte

13 g Lievito di birra fresco

30 g Acqua fredda

75 g Zucchero

N° 3 Tuorli di uova medie

N° 1 Cucchiaino di sale

PER IL RIPIENO

75 g Uvetta o gocce di cioccolato adatte al forno

75 g Arancia Candita

50 g Burro fuso

PER LA GLASSA

N° 4 Cucciaini di zucchero a velo

N°1 Albume d'uovo



STAMPO
26-28cm



COTTO



3/4 H



MEDIA
DIFFICOLTÀ

PROCEDIMENTO

STEP 1

Preparo il milk roux sciogliendo a freddo 10 g di amido di mais con 100 g di latte freddo. Porto sul fuoco e, mescolando di continuo, scaldo il composto fino a quando cambierà di consistenza. Non serve arrivare al bollore! Metto in una ciotola, copro con pellicola a contatto e metto a raffreddare.

Inserisco tutta la farina nella [MyMiss Baker®](#), il lievito sciolto nei 30 g di acqua, il milk roux e aziono l'impastatrice. Aggiungo lentamente i liquidi rimanenti, alternandoli ai tuorli d'uovo e allo zucchero inseriti in tre parti.

Alla fine aggiungo il sale e il burro ancora freddo a pezzetti e lavoro fino a quando l'impasto risulta liscio e si stacca dalle pareti dell'impastatrice. Lascio raddoppiare (ci vorranno 1,30/2 ore) a temperatura ambiente.

STEP 2

Dopo il raddoppio spolvero leggermente di farina il piano di lavoro e stendo l'impasto in un rettangolo di 2/3 millimetri di spessore che pennello con il burro fuso.

Cospargo la superficie con l'uvetta precedentemente lavata e asciugata e la scorza di arancia candita tritata. Arrotolo il lato più lungo e, con un coltello affilato, taglio il rotolo a metà per il senso della lunghezza.

STEP 4

Cuocio in forno a 190° per circa 25/30 minuti e comunque fino a coloritura. Con una teglia microforata cuoce in modo più uniforme nella parte inferiore. Tolta l'Angelica dal forno, ancora calda, le faccio cadere con i rebbi di una forchetta la glassa, formando dei cerchi. Si conserva per qualche giorno in un sacchetto di plastica per alimenti ben chiuso.

STEP 3

Separo le due parti del rotolo e li giro, lasciando le parti tagliate verso l'alto e formo una treccia incrociando le due parti. Chiudo a ciambella e sposto su di una teglia coperta con carta forno. Pennello con il burro fuso rimasto, copro a campana e lascio lievitare di nuovo per 40/50 minuti.

LA PANIFICATRICE FOLLE

A PROPOSITO DI BARBARA

Ho sempre amato cucinare e provare a creare qualcosa con le mie mani. Ancora oggi non mi stanco mai di sperimentare, alla ricerca del risultato che più mi soddisfa; perché non si finisce mai di imparare e la spinta a migliorare è sempre stato uno dei miei punti di forza.

Nel corso degli anni, ho incontrato e conosciuto tante persone appassionate di cucina, che hanno condiviso con me la loro arte e la loro passione. Questo mi ha enormemente arricchito ed ha contribuito alla mia crescita. Ricordo con affetto gli anni trascorsi nel "condominio virtuale" di Cucina Italiana, qui ho avuto la possibilità di dialogare di cibo, di prodotti e tradizioni a me sconosciuti. È un'esperienza che ricordo con affetto e che mi ha spinto nel 2008 ad aprire il mio blog, dove poter dare voce alla mia passione e cercare un posto in questo mondo virtuale.

Il blog è stato una vera palestra, una formazione personale, dove ho potuto sperimentare ricette, ma anche fotografia e scrittura, a me assolutamente sconosciute e mai affrontate fino a quel momento.

Gli anni, le esperienze e i corsi frequentati per migliorarmi passati rimangono qui con me, nel mio essere la "Panificatrice Folle" di oggi, con una famiglia meravigliosa che mi appoggia e sostiene, e che mi ha permesso di diventare la donna che sono!

Certo, nulla è stato semplice, ma arrivare fin qui è stato un percorso naturale e tutto questo bagaglio che mi porto dietro è una risorsa meravigliosa dalla quale attingere, come una vera borsa di Mary Poppins.





RIFERIMENTI

INSTAGRAM



@lapanificatricefolle

FACEBOOK



LaPanificatriceFolle

BLOG



www.lapanificatricefolle.it



ANGELICA

SHORT STORY

“Angelica” is a dessert that I have been preparing for years and which is very popular both for breakfast and for a snack with friends. The recipe takes inspiration from my teachers’ preparations, called “the Similar Sisters”, but I wanted to reinvent the preparation, inserting Milk Roux into the processing, to obtain a softer product with a longer shelf life. It’s a perfect dessert for the Easter period, with scents of orange and raisins that can be replaced with dark chocolate chips.

INGREDIENTS

535 g Medium strength flour

70 g Butter

100 g Milk roux

10 g of corn starch

100 g of cold milk

160 g Liquids

80 g of water

80 g of milk

13 g Fresh brewer’s yeast

30 g Cold water

75 g Sugar

N° 3 Medium egg yolks

N° 1 Teaspoon of salt

FOR THE FILLING

75 g Raisins or chocolate chips suitable for the oven

75 g Candied orange

50 g Melted butter

FOR THE ICING

N° 4 Tablespoons of powdered sugar

N°1 Egg white



MOLD
26-28cm



BAKED



8/10 H



MEDIA
DIFFICOLTÀ

DIRECTIONS

STEP 1

Start preparing the milk roux by cold-melting 10 g of corn starch with 100 g of cold milk. Then put the mixture on the fire and, stirring constantly, heat it until it changes in consistency, without bringing it to the boil.

At this point, pour it into a bowl, cover with cling film and put to cool. Pour all the flour into the [My Miss Baker®](#) bowl together with the yeast dissolved in the 30 g of water and the milk roux. After that, operate the mixer. Slowly add the remaining liquids, alternating them with the egg yolks and sugar inserted in three different stages. Finally, add the salt and the still cold butter chopped in small pieces and knead until the dough is smooth and comes off the mixer bowl walls. At this point, get the dough out of the mixer, give it a round shape and put it to rise in a lightly greased bowl with lid. I let it double in volume (it will take 1,30 / 2 hours) at room temperature.

STEP 2

Once ended the rise of the dough, lightly dust your work surface with flour and expand the dough into a 2/3 mm thick rectangle, brushing it with melted butter. Then sprinkle the surface with the previously washed and dried raisins and the chopped candied orange peel. Roll up the longer side and, with a sharp knife, cut the roll in half lengthwise. You’ll get 2 rolls.

STEP 3

Intertwine the 2 rolls forming a braid and roll over, closing them in a doughnut-shape.

At this point, move the dough on baking pan covered with baking paper. Brush it with the remaining melted butter, cover it with a bowl and let it rise again for 40/50 minutes.

STEP 4

Then bake it in the oven at 190 ° for about 25/30 minutes, in any case until lightly browned. Please note: with a perforated aluminium tray it cooks more evenly in the lower part. Once the Angelica is removed from the oven and is still hot, drop the icing with the tines of a fork, forming circles. This dessert can be kept for a few days in a tightly closed plastic food bag.

LA PANIFICATRICE FOLLE

ABOUT BARBARA

I have always enjoyed cooking, trying to create something with my hands and, even today, I never get tired of trying and trying again, to get the result that satisfies me the most. I never stop learning and my desire to improve is one of my strengths.

Over the years, I have met and known many people who are passionate about cooking, who have shared their art and their passion with me, and this has enriched me and made me grow a lot.

I remember with affection the years I spent in Cucina Italiana's virtual apartment building, where I had the opportunity to talk about food, products and traditions unknown to me, often even far from my own territory and background.

In 2008 this experience prompted me to open my blog Lapanificatricefolle.it, which had the aim to share my growing passion and to find my personal place in this virtual world. The blog was a real training ground, which allowed me to experiment not only with recipes, but also with photography and writing, worlds absolutely unknown to me to that moment.

The woman I'm today (or rather the PANIFICATRICE FOLLE of today!) is a mix of training courses, experiences, family support and difficult choices, and I'm very proud of the result. I hope you agree!





REFERENCES

INSTAGRAM



[@lapanificatricefolle](https://www.instagram.com/lapanificatricefolle)

FACEBOOK



[LaPanificatriceFolle](https://www.facebook.com/LaPanificatriceFolle)

BLOG



www.lapanificatricefolle.it