



Cucinare è un'arte.



**Forni
multicottura
da esterno**

Multi-cooking
outdoor ovens

PALAZZETTI
in giardino

Forni multicottura da

Multi-cooking outdoor ovens



Indice dei contenuti e consigli per la cottura

Index of contents and cooking advise



esterno Palazzetti

4	La cottura è un'arte	Cooking is an art
5	Camera di combustione e di cottura separate	Separate combustion and cooking chambers
5	Camera di cottura a volta rotonda con piastre in refrattario	Domed vault-shaped cooking chamber with refractory slabs
6	Multicottura	Multi-cooking
6	Poca legna, molte ore di funzionamento	Long operating hours on a small quantity of wood
6	Sfiato vapore	Steam relief valve
7	Alte temperature, meno tempo	High temperatures, shorter cooking times
7	Pulizia con il calore	Clean by heat
8	Una scelta che non delude mai	A choice that never becomes a disappointment
8	Durata illimitata nel tempo	Unlimited life-cycle
8	Materiali e lavorazioni di qualità	Quality materials and workmanship
9	Ecosostenibilità	Eco-sustainability
9	Certificazioni	Certifications
10	Cucinare deve essere un piacere	Cooking must be a pleasure
12	Gamma forni multicottura	Range of multi-cooking ovens
14	Armand	Armand
18	Andrée	Andrée
20	Philippe	Philippe
24	Ricettario	Recipe book
30	Accessori per la cottura	Cooking accessories



Cucinare è un'arte.

Noi ne siamo convinti, anche, e soprattutto, quando cucinare rappresenta l'occasione per stare all'aperto, per condividere piaceri informali e ricercati insieme, per dedicarsi al gusto nel giardino di casa. Per tutti quei momenti, ecco il forno da esterno Palazzetti, pensato per la convivialità e costruito per l'alta cucina, ma dedicato a tutti, anche ai meno esperti.

Cooking is an art

We are convinced of this, especially when cooking is an opportunity to spend time outdoors, to share informal and refined pleasures with your family and friends and to dedicate some time to food preparation in your garden.

The Palazzetti outdoor oven has been designed for all these moments, to share the pleasures of the table and, although it has been built with gourmet food in mind, it is dedicated to all, even to the least expert.

Un forno davvero unico, per una cottura senza paragoni. Ecco cosa lo distingue.

A really unique oven for unparalleled cooking results. This is what makes the difference.



Camera di combustione e di cottura indipendenti

Ecco la principale caratteristica di questa nuova gamma di forni. Forni che assicurano una cucina più sana e sapori più autentici perché i cibi non entrano mai in contatto con cenere e fumo. Migliore anche la funzionalità grazie al maggior controllo della combustione e quindi della temperatura.

Separate combustion and cooking chambers

This is the main feature of this new range of ovens. Ovens that ensure a healthier cooking method and more authentic flavours because the food never comes into contact with ash and smoke. Functionality is also improved thanks to better combustion and, consequently, better temperature management.



Camera di cottura a volta rotonda con piastre in refrattario

Il design interno del vano cottura a volta rotonda favorisce la diffusione uniforme del calore, che, grazie a questa caratteristica, avvolge completamente le pietanze garantendo una cottura omogenea. In più, le piastre in refrattario, posizionate sulla base e i fianchi del forno, accumulano e rilasciano progressivamente il calore, consentendo più ore di funzionamento con risultati professionali.

Domed vault shaped cooking chamber with refractory slabs

The interior design of the domed vault shaped cooking chamber favours even heat distribution so that it completely surrounds the food and guarantees homogeneous cooking. Moreover, the refractory slabs on the bottom and on the sides of the oven accumulate heat and release it progressively for professional results, ensuring that the oven remains hot longer.





Multicottura

Grazie all'ampio vano cottura (sono inseribili fino a tre griglie) e alla doppia ventilazione (mod. Andrée e Armand) è possibile cucinare contemporaneamente diversi cibi ottenendo cotture ottimali senza alcuna sovrapposizione di sapori.

Multi-cooking

Thanks to the large cooking chamber (up to three oven racks can be fitted) and to the double fan (Andrée and Armand models) it is possible to cook various foods simultaneously with excellent results without any mingling of flavours.



Poca legna, molte ore di funzionamento

I forni sono isolati ottimamente e trattengono il calore a lungo, consentendo di cucinare per diverse ore senza ulteriori cariche di legna.

Long operating hours on a small quantity of wood

The ovens have excellent heat insulation and preserve heat for a long time so that cooking can continue for many hours without any need for extra firewood.



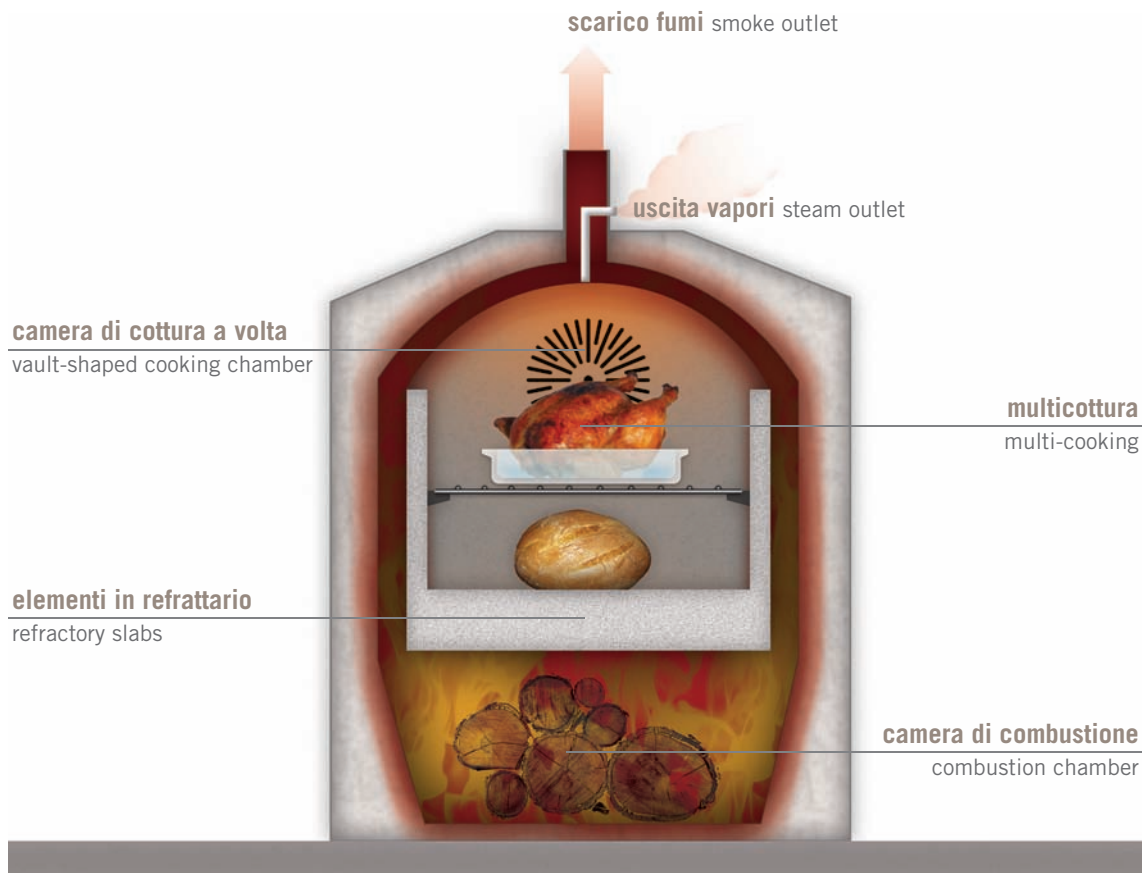
Sfiato vapore

Durante la cottura vengono espulsi automaticamente i vapori in eccesso, per cotture croccanti e asciutte.

Steam relief

Excess steam is automatically discharged during the cooking process for crispy and dry results.





Alte temperature, meno tempo

Nei forni Palazzetti la camera di cottura non viene riscaldata solo dal basso, ma viene avvolta completamente dai fumi di combustione della legna. In questo modo, si arriverà uniformemente e rapidamente a temperatura, senza inutili sprechi di legna (400°C in 40' circa con 4 kg di legna). Una caratteristica molto importante perché l'omogenea distribuzione del calore è fondamentale per risultati di cottura eccellenti.

High temperatures, shorter cooking times

In Palazzetti's ovens the cooking chamber is not just heated from below but is completely surrounded by the firewood combustion fumes. This way, the desired temperature is reached quickly and evenly without useless wastes of firewood (400°C in about 40' with 4 kg of firewood). This is a very important feature because uniform heat distribution is fundamental for excellent cooking results.



Pulizia con il calore

Per pulire senza fatica i forni è possibile sfruttare il principio della pirolisi: portando la temperatura interna del forno a circa 500°C si otterrà la polverizzazione automatica dei residui alimentari e dello sporco grasso più ostinato. Inoltre, i pannelli laterali in acciaio inox sono facilmente estraibili e si lavano in lavastoviglie (mod. Andrée e Armand).

Clean by heat

For effortless oven cleaning it is possible to use the pyrolysis principle: if the temperature inside the oven is raised to 500°C, all food residues and the most stubborn greasy grime are automatically reduced to dust. Moreover, the stainless steel side panels are easy to remove and dishwasher safe (for the Andrée and Armand models).



Perché tutte le aspettative che riponete nel vostro forno Palazzetti, saranno puntualmente soddisfatte, per molti, molti anni.

Because all the expectations regarding your Palazzetti ovens will be met for many, many years.

Durata illimitata nel tempo

I forni Palazzetti, prodotti interamente in Italia, sono caratterizzati da materiali e scelte progettuali e costruttive che ne assicurano durata e resistenza all'uso, anche in condizioni di utilizzo quotidiano e lunghe cotture a temperature elevate.

Unlimited life-cycle

Palazzetti's ovens are produced entirely in Italy and feature materials, design and constructive choices that ensure long-life and resistance to wear and tear, even if used daily with long cooking times and at high temperatures.



Una scelta che non delude

Materiali e lavorazioni di qualità

La struttura interna del forno è completamente realizzata in acciaio inox di elevato spessore. Una doppia saldatura interna ed esterna della camera di combustione ne impedisce la deformazione.

L'utilizzo di lamiera elettro-zincata evita fenomeni di corrosione.

La verniciatura a forno, con vernici rigorosamente atossiche, consente la miglior resistenza alle aggressioni degli agenti atmosferici.

Quality materials and workmanship

The inside structure of the oven is made entirely of very thick stainless steel. The double interior and exterior welding of the combustion chamber prevents it from deforming.

Electro-galvanised sheet metal is used to prevent corrosion.

Oven varnishing using strictly non-toxic varnishes ensures the best resistance to the harsh weather conditions.



Ecosostenibilità

I forni Palazzetti sono ecologici perché i materiali utilizzati per la loro costruzione (acciaio, alluminio, ghisa, refrattari naturali), conformemente alla normativa europea, sono ampiamente riciclabili. Ad esempio la lana di roccia utilizzata come isolante, a differenza della lana di vetro più comunemente usata, soddisfa i criteri di biosolubilità, non contiene alcun prodotto aggressivo o corrosivo, non fornisce supporto alla crescita di microrganismi, cioè funghi, muffe e batteri. In caso di combustione non produce fumi o gas tossici.

Eco-sustainability

Palazzetti's ovens are ecological because the materials used to construct them (steel, aluminium, cast iron, natural refractory materials) are widely recyclable, as required by European environmental-protection standards. For instance, contrarily to the most commonly used types of rock wool, the one used by us for insulation satisfies bio-solubility parameters, does not contain aggressive or corrosive products and does not favour the growth of micro-organisms such as fungi, mould and bacteria. In the event of combustion, it does not produce toxic fumes or gasses.

mai.

Certificazioni Certifications

I forni Palazzetti sono certificati:

Palazzetti's ovens have obtained the following certifications:

TÜV SÜD INDUSTRIE SERVICE P-BAY 09-0039

DIN 18880-1:1991-08

DIN 18880-2:1991-08

DIN EN 13229:2005-10



No N 10371

Cucinare dev'essere un



Per questo abbiamo dotato i nostri forni per esterno di tutte le funzioni utili a rendere il cucinare all'aperto ancora più facile e sicuro, con risultati da alta cucina.

Cooking must be a pleasure

This is why we have equipped our outdoor ovens with all the functions needed to make cooking outdoors easier and safer with gourmet results.



Termometro e contaminuti per monitorare lo stato di cottura.

Thermometer and minute minder to monitor the cooking process.

Illuminazione interna per agevolare il controllo della cottura.

Interior lighting to make checking up on cooking easy.

Porte forno e camera di combustione in vetro ceramico singolo resistente a 800°C.

Sicuro, resistente e decisamente molto più funzionale in quanto evita le spiacevoli infiltrazioni di umidità tipiche delle porte a doppio vetro.

The oven and combustion chamber doors are made of single plates of ceramic glass resistant to 800°C.

This type of door is safe, resistant and decidedly more practical because it prevents the humidity infiltrations typical of double-glazed doors.

Canna fumaria e fumaiolo in acciaio inox, per resistere agli agenti atmosferici garantendo una durata illimitata nel tempo.

The flue and the stack are in stainless steel to resist to weather conditions and guarantee an unlimited life-cycle.

Valvola per la regolazione del tiraggio. Chiudendola è possibile conservare il calore dei fumi per prolungare la cottura senza alimentare la combustione.

Draught regulation valve. By shutting the valve the heat of the fumes can be preserved to give you more time to cook without having to add firewood.

piacere.



Predisposizione laterale e frontale per l'inserimento di pratici piani di lavoro.

It is possible to add practical worktops to the side and front of the oven.

Trasformatore 12V di serie: garantisce l'assoluta sicurezza nell'utilizzo all'esterno.

Standard 12V transformer: guarantees totally safe outdoor use.

Grandi ruote e maniglioni estraibili per spostare comodamente i forni.

Large wheels and long pullout handles to move the oven comfortably.

Cassetto cenere ampio e facilmente estraibile per raccogliere ed eliminare i residui della combustione.

Large, easily removable ash drawer to collect and throw away the products of combustion.



mod.Armand

Gamma

Range of multi-cooking ovens



Forni multicottura

Forno Multicottura da esterno

Multi-cooking outdoor oven

dimensioni dimensions:
mod.60: cm 101x96x159h
mod.80: cm 118x96x159h
mod.100: cm 140x96x159h

peso weight:
mod.60: kg 300
mod.80: kg 370
mod.100: kg 470



Armani



Realizzato in acciaio verniciato con finitura metallizzata opaca, fianchi in Easy Stone a finitura mattoncino, disponibile nelle versioni: bianco, giallo, rosso mattone

Made from steel painted with a matt metallic finish and Easy Stone brick-effect sides, it is available in the following colours: white, yellow, brick red

Camera di cottura in acciaio AISI 304
con pannelli in refrattario sulla base e i fianchi

Forno con doppia ventilazione

3 griglie in acciaio cromato

Portine in acciaio AISI 304 e vetro ceramico

Maniglie porte antiscottatura

Vano utilizzabile come scaldavivande, camera di
lievitazione o portaoggetti

Guantone di protezione per inserire/estrarre le
pietanze dal forno

Cooking chamber in AISI 304 stainless steel with
refractory panels at the bottom and on the sides

Double fan oven

3 chromed steel racks

Doors in AISI 304 steel and ceramic glass

Cool-touch door handles

A compartment that can be used as a food warmer, as
a dough-raising chamber or for multi-purpose storage

An insulated oven glove to move food in and out of
the oven





Armani



Camera di cottura in acciaio inox AISI 304 con volta rotonda e pannelli laterali estraibili.

Cooking chamber in AISI 304 stainless steel with a rounded vault and removable side panels



Forno Multicottura da esterno

Multi-cooking outdoor oven

dimensioni dimensions:
mod.60: cm 101x96x159h
mod.80: cm 118x96x159h
mod.100: cm 140x96x159h

peso weight:
mod.60: kg 245
mod.80: kg 315
mod.100: kg 375



Andrée



Realizzato in acciaio verniciato con finitura metallizzata opaca, fianchi in metallo verniciato disponibile nei colori: avorio e rosso bordeaux.

Made from steel painted with a matt metallic finish and sides in painted metal available in the following colours: ivory and bordeaux red.

Camera di cottura in acciaio AISI 441 con pannelli in refrattario sulla base e i fianchi

Cooking chamber in AISI 441 stainless steel with refractory panels at the bottom and on the sides

Forno con doppia ventilazione

Double fan oven

3 griglie in acciaio cromato

3 chromed steel racks

Maniglie porte antiscottatura

Cool-touch door handles

Vano utilizzabile come scaldavivande, camera di lievitazione o portaoggetti

A compartment that can be used as a food warmer, as a dough-raising chamber or for multi-purpose storage

Guantone di protezione per inserire/estrarre le pietanze dal forno

A protective oven glove to move food in and out of the oven



Forno Multicottura da esterno

Multi-cooking outdoor oven

dimensioni dimensions:
mod.60: cm 101x96x159h
mod.80: cm 118x96x159h

peso weight:
mod.60: kg 230
mod.80: kg 290



Philippe



Realizzato in acciaio verniciato con fianchi e portina camera di lievitazione in metallo verniciato disponibile nei colori: avorio e rosso bordeaux.

Made from painted steel with the painted metal sides and the dough-raising chamber door available in the following colours: ivory and bordeaux red.

Camera di cottura in acciaio AISI 430 con base in refrattario

Cooking chamber in AISI 430 stainless steel with refractory bottom panel

Forno con ventilazione

Fan oven

3 griglie in acciaio cromato

3 chromed steel racks

Maniglie porte in ottone

Brass door handles

Vano utilizzabile come scaldavivande, camera di lievitazione o portaoggetti

A compartment that can be used as a food warmer, a dough-raising chamber or for multi-purpose storage

Guantone di protezione per inserire/estrarre le pietanze dal forno

A protective oven glove to move food in and out of the oven



Philippe



Gusto retrò per il forno Philippe con finiture ottone.

An authentic old-time flavour for the Philippe oven with brass trims.





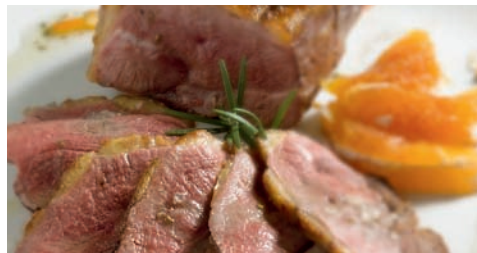
*Il buono
della cucina al forno*

The good things that can be cooked in an oven

pasticceria cakes



carni rosse red meats



carni bianche white meats



pesce fish



varie other foods



quantità (kg) quantity (Kg)

tipi di pietanza types of food

cottura convezione C°
convection cooking °C

cottura tradizionale C°
traditional cooking °C

tempi di cottura (minuti)
cooking times (minutes)

-	Impasti molli	Soft mixtures	250	290	-
-	Pasta frolla	Short-crust pastry	250	290	-
-	Impasti al lievito	Mixtures with yeast	250	290	-
-	Dolci d'albume	Cakes made with egg white	190	230	-
-	Pasta sfoglia	Puff pastry	270	300	-
1	Rost-beef	Roast beef	360	360	-
1	Arrosto di vitello	Roast veal	290	330	-
1	Arrosto di agnello	Roast lamb	250	290	-
-	Piccoli arrosti	Small roast joints	250	290	-
1	Tacchino	Turkey	300	330	-
2	Anatra	Duck	300	330	-
1	Pollo	Chicken	300	330	-
-	Trota	Trout	280	280	-
1	Merluzzo	Codfish	250	250	-
-	Lasagne	Lasagne	300	300	-
-	Soufflés	Soufflés	280	300	-
-	Bigné	Puff pastries	300	300	-
-	Pizza	Pizza	400	450	-
-	Pane	Bread	300	330	-

Le ricette e le immagini di seguito presentate sono tratte dal libro: "Gusto acceso" di Palazzetti, in collaborazione con Fabrizio Nonis e Andrea Tarini. Acquistabile su www.palazzetti.it

The recipes and pictures shown hereafter have been taken from the book "Gusto acceso" by Palazzetti in collaboration with Fabrizio Nonis and Andrea Tarini.



Reale di vitello al forno

Boneless veal rib roast

Ingredienti per 6 persone

1,5 kg di reale di vitello
fettine di pancetta fresca
rametti di rosmarino
1 cipolla
1 carota
1 costa di sedano
paprica dolce
sale e pepe

Ingredients for 6

1.5 kg boneless veal rib roast
slices of fresh bacon
sprigs of rosemary
1 onion
1 carrot
1 stalk of celery
sweet paprika
salt and pepper

1. Salate la carne in superficie, su di un lato, con una mistura di sale, pepe e paprica dolce.
2. Adagiatevi sopra tre fettine di pancetta e un paio di rametti di rosmarino.
3. Legate la carne con dello spago da cucina realizzando una doppia asola in modo da essere certi che non si apra; legatelo prima al centro e poi con gli spaghetti laterali.
4. Mondate e tagliate a pezzi il sedano, la carota e la cipolla e disponeteli sul fondo di una teglia da forno con qualche cucchiaio di olio e un poco di vino bianco. Adagiate la carne sulle verdure.
5. Infornate a 180-200° per un'ora e mezza, ricordando di girare la carne un paio di volte.
6. Con una sonda controllate che la temperatura al cuore non superi i 65°.
7. Togliete dal forno e affettate la carne nappandola poi con un poco del suo fondo di cottura.



1. Coat the surface of the meat on one side with a mixture of salt, pepper and sweet paprika.
2. Place three slices of bacon and a few sprigs of rosemary on top of the joint.
3. Bind the joint with a double bow using kitchen string and making sure that it is secure; tie the knot at the centre and then with the side strings.
4. Wash and chop the celery, the carrot and the onion into pieces and place them at the bottom of an oven tray with a few spoonfuls of oil and a splash of white wine. Place the joint on top of the vegetables.
5. Put the tray in the oven at 180-200°C for an hour and a half, remembering to turn it around a couple of times.
6. Use the probe to check that the core temperature does not exceed 65°.
7. Remove the meat from the oven, cut it into slices and pour some of the cooking juices onto it.

Il reale di vitello è l'ideale in assoluto per l'arrosto perché presenta una serie di mazzature piuttosto marcate. È inoltre un taglio ricavato da un muscolo poco sollecitato e presenta quindi una marcata morbidezza. Un'alternativa per un ottimo arrosto può essere rappresentata dal fesone di spalla, dal cappello del prete o dal girello di spalla, anche questi tutti tagli anteriori e quindi particolarmente morbidi.

Boneless rib roast of veal is absolutely ideal for a roast joint because it has some well-marked marbling. Moreover, this joint comes from a muscle that is rarely used, making its meat particularly tender. An alternative for an excellent roast joint is the blade roast, the shoulder or the shoulder eye roast, all of which come from the front of the animal making them particularly tender.



Crespelle con radicchio e Montasio

Ingredienti per 4 persone

2 cespi di radicchio di Treviso tardivo
2 uova
2,5 dl di latte
100 g di farina
250 g di ricotta
200 g di montasio
sale e pepe

Pancakes with radicchio and Montasio cheese

Ingredients for 4

2 heads of late radicchio of Treviso
2 eggs
2.5 dl milk
100 g flour
250 g ricotta cheese
200 g Montasio cheese
salt and pepper

1. Pulite il radicchio, tagliatelo a quarti e ponetelo a cuocere senza condimenti sulla pietra ollare.
2. Nel frattempo preparate le crespelle: in una ciotola stemperate la farina con il latte, servendovi di una frusta; aggiungete poi le uova, il sale e l'olio. Lasciate riposare il composto ottenuto per un quarto d'ora, quindi iniziate a confezionare le crespelle.
3. In un padellino ben caldo, in ferro o in uno antiaderente, versate con un mestolino poco impasto, a ricoprire, come un velo, l'intera superficie. Appena le estremità iniziano a prendere colore e tendono a staccarsi dalle pareti, girate la crespella lasciandola asciugare anche dall'altro lato.
4. Tagliate il radicchio non troppo finemente, mescolatelo con la ricotta e unitevi 100 g di montasio grattugiato. Aggiustate di sale e di pepe. Spalmate l'impasto di ricotta sulle crespelle con l'ausilio di una spatola e ripiegatele prima a metà e poi nuovamente a metà.
5. Imburrate una teglia e adagiatevi le crespelle così farcite. Cospargetele con fiocchetti di burro e abbondante montasio a scaglie o grattugiato.
6. Infornate a 180° per 10' circa.

1. Wash the radicchio, cut it in four and roast it on the soapstone slab without condiments.
2. In the meantime, prepare the pancakes: in a bowl, slowly whisk the milk into the flour; then add the eggs, the salt and the oil. Leave the mixture to rest for a quarter of an hour then start to make the pancakes.
3. Use a ladle to pour a little of the mixture into a small, red hot, iron or non-stick pan so that it lightly coats the bottom of the pan. As soon as the edges start to brown and to come away from the sides of the pan, turn the pancake over and let it brown on the other side.
4. Chop the radicchio up into medium-sized morsels and mix it with the ricotta cheese, then add 100 g of grated Montasio cheese. Add salt and pepper to taste. Spread the ricotta mixture onto the pancakes with a broad knife and fold them in half and in half again.
5. Butter a pan and add the pancakes. Add small specks of butter and a generous quantity of Montasio cheese in slivers or grated.
6. Bake in the oven at 180°C for about 10'.



Merluzzo all'anconetana Ancona-style codfish

Ingredienti per 4 persone

800 g di stoccafisso già ammollato
0,25 dl di latte
50 g di sedano
50 g di carota
10 capperi dissalati
2 filetti di acciuga
150 g di cipolline borettane
250 g di patate
200 g di pomodoro
2,5 dl di olio extravergine d'oliva
2,5 dl di acqua
2,5 dl di vino bianco secco
3 spicchi d'aglio
prezzemolo, rosmarino
70 g di pangrattato
sale e pepe di mulinello

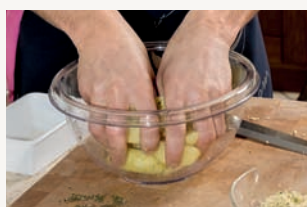
Ingredients for 4

800 g of dried cod, pre-soaked
0.25 dl milk
50 g celery
50 g carrots
10 desalted capers
2 anchovy filets
150 g baby onions
250 g potatoes
200 g tomatoes
2.5 dl extra-virgin olive oil
2.5 dl water
2.5 dl dry white wine
3 garlic cloves
parsley, rosemary
70 g breadcrumbs
freshly ground salt and pepper

1. Pulite e squamate lo stoccafisso ed eliminate la lisca centrale. Tagliatelo quindi a tranci di dimensioni di circa 3x4 cm.
2. Sbucciate le patate e tagliatele a spicchi. Sbucciate anche le cipolline, lasciandole intere, e tagliate a spicchi i pomodori. Tritate l'aglio e, separatamente, anche il prezzemolo e il rosmarino. Condite il pangrattato con il prezzemolo, metà dell'aglio, olio, sale e pepe.
3. Condite le patate con il pepe, un pizzico abbondante di sale, il rimanente aglio e il rosmarino.
4. Disponete in un tegame di coccio o alluminio alto circa 5-7 cm le patate, lo stoccafisso, salato, pepato e leggermente cosparso su tutti i lati di pangrattato, le cipolline, precedentemente salate e unte di olio, e infine i pomodori passati nel pangrattato.
5. Frullate con il minipimer la carota a dadini con il sedano, le acciughe, i capperi e il latte.
6. Unite questo frullato allo stoccafisso e concludete con l'olio, il vino e l'acqua in parti uguali.
7. Portate a ebollizione il tutto su di una piastra, quindi coprite con carta stagnola e ponete in forno precedentemente riscaldato a 180° per un'ora e mezza circa. Durante la cottura è bene estrarlo dal forno ogni mezz'ora in modo da verificarne lo stato.



1. Wash the dried cod and remove the scales and the spinal cord. Cut it into pieces of about 3x4 cm.
2. Peel the potatoes and cut them into slices. Peel the onions without chopping them and slice the tomatoes. Chop the garlic and, separately, the parsley and the rosemary. Season the breadcrumbs with the parsley, half of the garlic, oil, salt and pepper.
3. Season the potatoes with the pepper, a large pinch of salt, the remaining garlic and the rosemary.
4. In an earthenware pan about 5-7 cm high place the potatoes, the codfish seasoned with salt and pepper and lightly covered with breadcrumbs on all sides, the onions seasoned with salt and oil and, lastly, the tomatoes rolled in breadcrumbs.
5. Mix the chopped carrots, the celery, the anchovies, the capers and the milk in a hand blender.
6. Add this mixture to the codfish and finish by adding equal parts of oil, wine and water.
7. Bring the contents of the pan to the boil on a hotplate, cover the pan with foil and bake in the pre-heated oven at 180° for an hour and half. It is best to check the cooking process every thirty minutes.



Pane marchigiano

Bread from the Marche region

Ingredienti per 4 persone
per la biga
250 g di farina forte (manitoba)
750 g di farina biologica
2,25 dl di acqua
4,5 g di lievito di birra
3 dl di acqua per il rinfresco
4,5 g di lievito per il rinfresco
1 cucchiaino di miele millefiori
15 g di sale

Ingredients for 4
for the fermented dough
250 g strong flour (Manitoba)
750 g organic flour
2.25 dl water
4.5 g brewer's yeast
3 dl water for the bread
4.5 g brewer's yeast for the bread
1 teaspoon of mixed flower honey
15 g of salt



1. Per la biga: impastate la farina forte assieme a 250 g di farina biologica, al lievito e all'acqua per la biga, lasciando l'impasto non omogeneo (impastato quindi a metà) in una terrina. Coprite con un panno umido e lasciate riposare per 14-15 ore a una temperatura tra i 15° e i 18°.
2. Trascorso questo tempo, disponete la restante farina a fontana e spezzettatevi la biga in modo che l'operazione di rinfresco risulti più facile. Unitevi anche il lievito e il miele, cominciando a impastare e aggiungendo l'acqua poco alla volta.
3. Aggiungete il sale all'impasto e lavoratelo per qualche minuto con energia fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo. Lasciatelo lievitare in una ciotola coperta con della pellicola trasparente in un luogo attorno ai 28-30°.
4. Quando l'impasto sarà raddoppiato, rompete la lievitazione e date alla pasta la forma che desiderate (filoni, panini...).
5. Lasciate lievitare nuovamente fino al raddoppio della pezzatura e infornate nel forno a legna alla temperatura di 220°, nebulizzando dell'acqua sui panini o filoni in modo che si formi poi una crosta fragrante.

1. For the fermented dough: mix the strong flour with 250 g organic flour, the yeast and the water to make the fermented dough and leave the lightly kneaded mixture in a bowl (knead it only half as much as you would normally). Cover with a damp cloth and leave it to rest for 14-15 hours at a temperature between 15° and 18°C.
2. When this time has elapsed, arrange the remaining flour in a fountain shape and divide the fermented dough to facilitate the next phase. Add the yeast, the honey and start mixing while adding the water a little at a time.
3. Add the salt to the mixture and knead it energetically for a few minutes until the dough is smooth and even. Leave it to rise in a bowl covered with cling film at a temperature of about 28-30°C.
4. When the dough has doubled, take it out of the bowl and make it into a loaf of the desired shape (rolls, long loaf, etc.)
5. Leave it to rise again until it becomes double the original size and then put it into the wood-burning oven at a temperature of 220°C, spraying water onto the bread so that the crust becomes fragrant.

Antico dolce di San Nicolò

Traditional S. Nicholas Cake

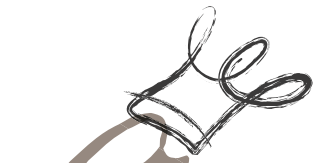
Ingredienti per 8 persone
500 g di farina
250 g di farina di mais
4 uova intere
10 cucchiaini di zucchero
250 g di uvetta
50 g di pinoli
140 g di fichi secchi a pezzetti
100 g di arancini canditi a cubetti
20 g di semi di finocchio
250 g di burro
la scorza grattugiata di 1 limone
40 g di lievito di birra / sale

Ingredients for 8
500 g flour
250 g cornmeal
4 whole eggs
10 tablespoons of sugar
250 g raisins
50 g pine-kernels
140 g chopped dried figs
140 g candied oranges in cubes
20 g fennel seeds
250 g butter
grated peel of 1 lemon
40 g brewer's yeast / salt



1. Ponete una pentola sul fuoco con mezzo litro d'acqua, aggiungete i semi di finocchio e, quando l'acqua bolle, versate a pioggia la farina di mais, mescolando di continuo.
2. Quando la polentina sarà cotta levatela dal fuoco, stendetela sulla spianatoia e lasciatela raffreddare.
3. Unitevi la farina setacciata, le uova e lo zucchero, e cominciate a impastare; aggiungete poi di seguito anche tutti gli altri ingredienti, lasciando per ultimo il lievito.
4. Impastate con energia fino a ottenere un composto omogeneo che lascerete riposare per qualche ora in luogo tiepido.
5. Ungete e infarinate i bordi interni di una tortiera, quindi versatevi l'impasto e mettete in forno ben caldo (200°) per 45'.

1. Put a pot on the stove with half a litre of water, add the fennel seeds and, when the water boils, sprinkle the cornmeal onto it, mixing all the time.
2. When the cornmeal mixture is cooked, take it off the stove, pour it onto a chopping board and leave it to cool.
3. Add the sieved flour, the eggs and the sugar and start to mix. Then add all the other ingredients, leaving the yeast for last.
4. Mix energetically until the mixture becomes even and then leave it to rest for a few hours in a warm place.
5. Grease and flour the inside of a cake tin, pour the mixture inside it and put it into a hot oven (200°C) for 45'.



Accessori per la cottura

Cooking accessories



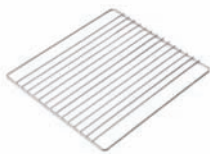
Griglia concava
Concave rack

versione Version

Codice Code

griglia concava 100 concave rack 100
griglia concava 80 concave rack 80
griglia concava 60 concave rack 60

893620610
893620620
893620630



Griglia ricambio cromata
Spare chromed rack

versione Version

Codice Code

griglia ricambio cromata 100 spare chromed rack 100
griglia ricambio cromata 80 spare chromed rack 80
griglia ricambio cromata 60 spare chromed rack 60

893620670
893620680
893620690



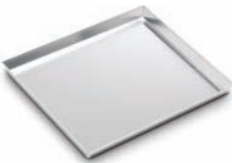
Piastra refrattaria
Refractory slab

versione Version

Codice Code

piastra refrattaria 100 refractory plate 100
piastra refrattaria 80 refractory plate 80
piastra refrattaria 60 refractory plate 60

893620640
893620650
893620660



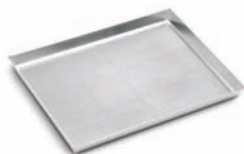
Teglia
Oven tray

versione Version

Codice Code

cm 94X36X3 mod.100
cm 72X36X3 mod. 80
cm 36X36X3
cm 47X36X3

893620480
893620490
893620510
893620520



Teglia forata
Perforated oven tray

versione Version

Codice Code

cm 94X36X3 mod.100
cm 72X36X3 mod. 80
cm 50X36X3 mod. 60

893620580
893620590
893620600



Pirofila
Deep oven tray

versione Version

Codice Code

cm 94X36X6 mod.100
cm 72X36X6 mod. 80
cm 50X36X6 mod. 60
cm 36X36X6
cm 47X36X6

893620530
893620540
893620550
893620560
893620570



Piano lavoro anteriore
in acciaio inox 304
Front worktop in stainless
steel 304

versione Version

Codice Code

piano lavoro anteriore in acciaio Front worktop in steel

893620710

Per tutte le versioni. For all versions.



Piano lavoro laterale in acciaio inox 304 Side worktop in stainless steel 304

versione - Version

Codice Code

piano lavoro laterale in acciaio L 60
side worktop in steel L 60
piano lavoro laterale in acciaio L 80
side worktop in steel L 80
piano lavoro laterale in acciaio L 100
side worktop in steel L 100

893620720
893620750
893620760



Kit cottura per forni Oven utensil kit

Composto da Piantana in acciaio verniciato di supporto, attrezzi tubo inox: pala pizza rettangolare, pala pizza diam. 27, spazzolone pulisci forno, paletta cenere, raschietto per forno.

Composed of a painted steel stand and stainless steel utensil-hanging bar: rectangular pizza shovel, 27 cm diam. pizza shovel, oven brush, ash removal shovel, oven scraper.

versione - Version

Codice Code

kit cottura per forni oven utensil kit

892004920



Custodia di protezione Cover

Involucro in polipropilene per una sicura e completa protezione.

A polypropylene cover for safe and complete protection.

versione - Version

Codice Code

custodia di protezione cover

161300011



Pala per pizza Pizza shovel

versione - Version

Codice Code

pala per pizza rettangolare 33x30
rectangular pizza shovel 33x30
pala per pizza diam 27
27 cm diam. pizza shovel

893620780
893620790



Tubo prolunga Flue extension

Tubo prolunga canna fumaria in acciaio inox.
Stainless steel flue extension.

versione - Version

Codice Code

tubo prolunga canna fumaria (1m)
flue extension (1m)

893620770



Spazzolone pulisci forno Oven brush

versione - Version

Codice Code

spazzolone pulisci forno
oven brush

893620800



Paletta svuota cenere Ash removal shovel

versione - Version

Codice Code

paletta svuota cenere
ash removal shovel

893620810



Raschietto per forno Oven scraper

versione - Version

Codice Code

raschietto per forno
oven scraper

893620820

PALAZZETTI *in giardino*



Palazzetti Lelio s.p.a.

Via Roveredo, 103 - 33080 Porcia/PN - ITALY - Tel. +39 0434 922922 - Fax +39 0434 922355

Internet: www.palazzetti.it - E-mail: info@palazzetti.it

