

Corso Online "DOLCI DI CARNEVALE"

con Chef Daniela Gelosa di

FRAGOLE E CIOCCOLATO



CONSIGLIO

- *Gli ingredienti come burro e ricotta possono essere sostituiti con analoghi senza lattosio nel caso ce ne fosse bisogno.*

MASCHERINE DI PASTA FROLLA

INGREDIENTI per 10 pezzi circa:

Per la pasta frolla

- 90 g mix senza glutine per biscotti, crostate e torte salate (VEDI NOTA A PAG. 4)
- 30 g fecola di patate senza glutine
- 50 g zucchero a velo senza glutine
- 65 g burro freddo
- ½ uovo medio (pesarlo intero sgusciato, poi sbatterlo bene e prelevarne solo metà)
- sale q.b.

Per decorare

- 50 g circa di cioccolato fondente senza glutine
- qualche cucchiaino di codette colorate senza glutine

Procedimento

Impastare la farina, lo zucchero a velo, il sale e il burro freddo a pezzetti, fino ad ottenere delle grosse briciole.

Aggiungere l'uovo e continuare ad impastare fino a creare un panetto dalla consistenza morbida, elastica e non appiccicosa.

Coprire con la pellicola e mettere a riposare in frigo per almeno 1 ora.

Stendere l'impasto e tagliare i biscotti utilizzando formine a tema.

Infornare a 180°C per circa 10-15 minuti.

Sciogliere il cioccolato fondente a bagnomaria o in microonde, intingere le estremità laterali delle mascherine di pasta frolla e completare con le codette colorate.

Corso Online "DOLCI DI CARNEVALE"

con Chef Daniela Gelosa di

FRAGOLE E CIOCCOLATO



CHIACCHIERE

INGREDIENTI per 15 pezzi circa:

- 115 g mix di farine senza glutine per pasta all'uovo (VEDI NOTA PAG. 4)
- ½ uovo medio (pesarlo intero sgusciato, poi sbatterlo bene e prelevarne solo metà)
- 10 g strutto (o olio di semi di girasole)
- 15 g zucchero
- sale q.b.
- 25 g vino dolce (passito o simili – facoltativo, in alternativa usare solo acqua)
- acqua q.b.
- farina di riso senza glutine per spolvero q.b.
- olio di arachidi o girasole per friggere q.b.
- zucchero a velo senza glutine per decorare q.b.

Procedimento

Impastare farina, sale, zucchero e strutto (o olio di semi di girasole) fino a ridurre il tutto alla consistenza sabbiosa. Aggiungere l'uovo e il vino e impastare ancora.

Unire un po' d'acqua, quanto basta per raggiungere un panetto dalla consistenza morbida, elastica e non appiccicosa.

Avvolgere l'impasto con pellicola per alimenti e farlo riposare mezz'ora in frigo.

Prelevare una parte di impasto alla volta, lasciando il resto del panetto avvolto nella pellicola per non farlo seccare in superficie.

Stenderlo un po' con il matterello, su un piano di lavoro leggermente infarinato con farina di riso.

Piegarlo e ristenderlo almeno un paio di volte (più pieghe si fanno meglio sfoglierà in cottura).

Passarlo più volte nella macchina per tirare la pasta, piegando ancora qualche volta la sfoglia, fermarsi al livello 4.

In alternativa alla macchina per la pasta si può usare il mattarello e stendere fino ad uno spessore di 1-2 mm.

Tagliare la pasta a rettangoli, creare dei tagli interni e friggere brevemente in olio di semi ben caldo.

Fare asciugare su carta da cucina, poi spolverare con zucchero a velo.

Corso Online "DOLCI DI CARNEVALE"

con Chef Daniela Gelosa di

FRAGOLE E CIOCCOLATO



FRITTELLE

INGREDIENTI per 15 pezzi circa:

- 100 g ricotta vaccina, ben sgocciolata
- 1 uovo medio
- 3 cucchiaini di zucchero
- 70 g mix di farina senza glutine per pane (VEDI NOTA PAG. 4)
- 1 cucchiaio di rum (facoltativo)
- scorza grattugiata di ½ limone
- semi di ½ bacca di vaniglia (o vanillina senza glutine)
- sale q.b.
- 5 g lievito per dolci senza glutine
- olio di arachidi o girasole per friggere
- zucchero a velo senza glutine per decorare

Procedimento

Mescolare la ricotta, l'uovo e lo zucchero, aggiungere la farina, la scorza di limone la vaniglia, il lievito ed il rum (facoltativo).

Mescolare fino ad ottenere una pastella densa che può essere prelevata con un cucchiaino.

Scaldare l'olio (la temperatura non deve superare i 170-180°C), poi con due cucchiaini prelevare delle porzioni di pastella grandi come noci e tuffarle nell'olio.

Raggiunta la doratura, scolare le frittelle su un foglio di carta da cucina e lasciare intiepidire, poi spolverarle con lo zucchero a velo.

Corso Online "DOLCI DI CARNEVALE"

con Chef Daniela Gelosa di

FRAGOLE E CIOCCOLATO



Varianti

PER FRITTELLE CON MELE E UVETTA

- ½ mela (circa 75 g)
- 1 cucchiaio di uvetta

PER FRITTELLE AGLI AGRUMI

- scorza grattugiata di ½ arancia (oltre a quella di limone)

PER FRITTELLE FARCITE

- qualche cucchiaio di crema a piacere (crema pasticcera senza glutine, crema di nocciole senza glutine, crema di pistacchio senza glutine...)

Procedimento per varianti

PER FRITTELLE MELE E UVETTA

Mettere in ammollo in acqua l'uvetta per circa mezz'ora prima di preparare l'impasto, poi strizzarla. Sbucciare la mela, tagliarla a dadini e aggiungerla all'impasto insieme all'uvetta.

PER FRITTELLE AGLI AGRUMI

Aggiungere la scorza grattugiata di ½ arancia all'impasto.

PER FRITTELLE FARCITE

Una volta cotte, intiepidire le frittelle e farcirle con la crema scelta, utilizzando una sac a poche, poi spolverarle con lo zucchero a velo.

Corso Online "DOLCI DI CARNEVALE"

con Chef Daniela Gelosa di

FRAGOLE E CIOCCOLATO



Mix di farine per pane – opzioni consigliate

- Mix Pane Nutrifree
- Mix Caputo
- Mix B Schar

- Miscela per pane con farine naturalmente senza glutine
-Per 70 g di mix-
 - 40 g farina di riso finissima senza glutine
 - 14 g amido di mais senza glutine
 - 14 g amido di tapioca senza glutine
 - 1 g gomma di guar senza glutine
 - 1 g psyllium (o 1 g xantano) entrambi senza glutine

Mescolare tutto e usare il quantitativo indicato in ricetta.

Mix per pasta all'uovo – opzioni consigliate

- Mix Pasta Fresca Nutrifree
- Mix Pasta Fresca Molino dalla Giovanna
- Mix Pasta Fresca Ori di Sicilia

- Miscela per pasta con farine naturalmente senza glutine
-Per 115 g di mix-
 - 21 g farina di riso senza glutine
 - 46 g amido di mais senza glutine
 - 46 g fecola di patate senza glutine
 - 2 g xantano senza glutine

Mescolare tutto e usare il quantitativo indicato in ricetta.

Mix per biscotti, crostate e torte salate – opzioni consigliate

- Mix per Pasta Frolla Nutrifree
- Mix Frolla Revolution
- Miscela Oro Frolla Ori di Sicilia

- Miscela per biscotti, crostate e torte salate con farine naturalmente senza glutine
-Per 90 g di mix-
 - 40 g amido di mais senza glutine
 - 11 g fecola di patate senza glutine
 - 38 g farina di riso senza glutine
 - 1 g xantano (o gomma di guar) entrambi senza glutine

Mescolare tutto e usare il quantitativo indicato in ricetta.

Corso Online "DOLCI DI CARNEVALE"

con Chef Daniela Gelosa di

FRAGOLE E CIOCCOLATO



UTENSILI

- Coltelli
- Tagliere
- Cucchiaini
- Spatole
- Piatti
- Schiumarola
- Carta da forno
- Ciotole di varie dimensioni
- Planetaria o fruste elettriche a spirale (in mancanza si potrà fare a mano)
- Pellicola

- Tappetino in silicone o piano di lavoro per stendere la pasta
- Macchinetta per tirare la pasta (in mancanza si userà il mattarello)
- Mattarello
- Teglia o leccarda da forno
- Grattugia per scorza di agrumi
- Rotella tagliapasta dentata (facoltativa)
- Casseruola per friggere
- Tagliapasta rotondo da 8-10 cm circa di diametro (in mancanza andrà bene anche un bicchiere)