

Corso Online "FINEMENTE DESSERT"

con Chef Rossanina Maga Merletta



CONSIGLIO

- Attenersi all'utilizzo delle farine indicate per evitare risultati e strutture diversi delle ricette
- Gli ingredienti come panna, burro, mascarpone, ricotta, latte e latte condensato possono essere sostituiti con analoghi senza lattosio nel caso ce ne fosse bisogno.
- Le ricette sono di semplice realizzazione, eccetto la charlotte che risulta un po' più elaborata (per semplificare è possibile acquistare i savoiardi senza glutine già pronti).

MINI CHARLOTTES AI FRUTTI DI BOSCO

INGREDIENTI per 6 pezzi di charlottes diam.12cm

Per i savoiardi

- 90 g tuorli (6 tuorli)
- 230 g albumi (6 albumi)
- 200 g zucchero semolato
- 160 g farina di riso finissima senza glutine
- 100 g fecola di patate senza glutine o amido di tapioca senza glutine (consigliato per gli allergici al nichel)
- scorza grattugiata di 1 limone non trattato
- 60 g zucchero a velo senza glutine per lo spolvero
- 4 g gomma di guar senza glutine (opzionale)

Per la crema

- 300 g purea di lamponi fatta in casa
- 10 g gelatina in polvere senza glutine
- 50 ml acqua
- 500 ml panna semi montata
- 80 g zucchero semolato

Per decorare

- frutti di bosco
- foglie di menta a piacere

Corso Online "FINEMENTE DESSERT"

con Chef Rossanina Maga Merletta



Procedimento

SAVOIARDI

Montare gli albumi con lo zucchero semolato a neve densa. Con una forchetta rompere i tuorli e unirli agli albumi, con movimenti delicati. Mescolare la farina di riso con la fecola (ed eventualmente il guar se si desiderano biscotti meno scioglievoli) e aggiungere le farine, setacciandole poco alla volta, alle uova.

Rivestire due placche da forno con tappetini microforati (in alternativa va bene anche la carta forno).

Realizzare 6 dischi della dimensione degli stampi, o un disco del diametro della teglia grande, per fare il fondo del dolce.

Misurare l'altezza degli stampi; aggiungere 2 cm per calcolare la lunghezza dei cilindri da realizzare con la tasca da pasticciere con bocchetta liscia da 1 cm. Il numero dei cilindri (savoiardini) deve essere sufficiente per rivestire tutto il bordo della torta.

Cospargere i cilindri con lo zucchero a velo.

Cuocere in forno a 170°C per 10/15 minuti.

Far raffreddare prima di staccarli dalla teglia.

CREMA

Rivestire gli stampi di pellicola per alimenti.

Mettere la gelatina in polvere sull'acqua e far assorbire. Porre per pochi secondi in microonde, o sul fornello al minimo, fino a quando sarà sciolto.

Frullare e setacciare i lamponi con un colino a maglia fine.

Mescolare la purea di lamponi ottenuta, con lo zucchero. Unire alla gelatina sciolta.

Aggiungere anche la panna e versare negli stampini. Coprire con pellicola e porre in frigorifero per tutta la notte.

Una volta addensati, scoprire la parte alta della bavarese e mettere il disco di pasta. Rovesciare su un piatto e togliere la pellicola. Spalmare leggermente di panna montata il bordo e far aderire i savoiardini. Ricoprire la superficie con frutti di bosco e foglioline di menta a piacere, e cospargere di zucchero a velo. Chiudere con un nastro.

Corso Online "FINEMENTE DESSERT"

con Chef Rossanina Maga Merletta



CROSTATA ALLA FRUTTA FRESCA

INGREDIENTI per 1 crostata diametro 22 cm

Per la frolla morbida

- 60 g uova medie intere (1 uovo medio)
- 80 g zucchero a velo senza glutine
- 60 g burro
- 50 g farina di riso senza glutine per neonati
- 70 g farina di riso finissima senza glutine
- scorza grattugiata di 1 limone non trattato
- q.b. farina di riso finissima senza glutine per stendere

Per la farcitura

- 400 g latte condensato senza glutine
- 3 limoni succo e scorza
- 220 g uova intere (circa 4 uova)

Per decorare

frutta fresca di stagione

Procedimento

In una planetaria con il gancio a foglia, mettere tutti gli ingredienti per la pasta frolla: uova, zucchero, burro, scorza di limone e farine.

Se si lavora a mano o con fruste, amalgamare uova e burro. Unire lo zucchero alla farina e aggiungerli alle uova e burro precedentemente mescolati. In ultimo la scorza di limone.

Lavorare fino ad ottenere un panetto e lasciare riposare in frigo per 20 minuti.

FARCITURA

Nel frattempo, mescolare le uova con il succo la scorza di 3 limoni e il latte condensato.

Stendere la pasta sfoglia fino ad ottenere un disco di 28cm di diametro e rivestire una tortiera da crostata con il fondo separato. Versare il composto e cuocere in forno a 180°C per 25/30 minuti.

Far raffreddare e decorare con frutta fresca di stagione.

Corso Online "FINEMENTE DESSERT"

con Chef Rossanina Maga Merletta



LA "MIA" FROLLA CLASSICA

INGREDIENTI per 1Kg circa di frolla

- 500 g farina bianca di riso finissima o impalpabile senza glutine
- 4 tuorli di uovo (80 g circa di tuorlo)
- 300 g burro a temperatura ambiente
- 200 g zucchero a velo senza glutine
- q.b. scorza edibile di agrumi
- q.b. sale
- 1 cucchiaino di acqua
- vaniglia o cannella a piacere

Procedimento

In una ciotola capiente lavorare (strizzando tra le dita) il burro con lo zucchero e gli aromi, facendo attenzione a non scaldare troppo il burro. Sciogliere il sale in pochissima acqua (1 cucchiaino).

Unire il sale disciolto ai tuorli, mescolare e aggiungere la farina.

Unire il tutto e lavorare fino ad ottenere un composto omogeneo. In caso risultasse sgranato, unire un po' di acqua, un cucchiaino alla volta, fino ad ottenere un panetto morbido da stendere con il mattarello. Avvolgere il panetto in pellicola trasparente e lasciare riposare in frigo per un paio di ore, meglio ancora tutta la notte. Trascorso il tempo di riposo, rompere la frolla a pezzi e lavorarla velocemente fino ad ottenere nuovamente un panetto morbido.

Corso Online "FINEMENTE DESSERT"

con Chef Rossanina Maga Merletta



LA "MIA" FROLLA CLASSICA

Se si volesse sostituire il burro con l'olio:

INGREDIENTI per 800 g circa di frolla

- 280 g farina bianca di riso finissima o impalpabile senza glutine
- 120 g amido di riso senza glutine
- 2 uova (110 g circa)
- 120 g olio di semi
- 140 g zucchero a velo senza glutine
- q.b. acqua tiepida
- q.b. scorza edibile di agrumi
- q.b. sale
- vaniglia o cannella a piacere

Procedimento

In una ciotola capiente o in una impastatrice, rompere le uova e miscelarle con olio e aromi.

Unire il sale alla farina e allo zucchero. Unire il tutto e lavorare fino ad ottenere un composto omogeneo. In caso risultasse sgranato, unire un po' di acqua, un cucchiaino alla volta, fino ad ottenere un panetto morbido da stendere con il mattarello. Avvolgere il panetto in pellicola trasparente e lasciare riposare in frigo per un paio di ore, meglio ancora tutta la notte. Trascorso il tempo di riposo, rompere la frolla a pezzi e lavorarla velocemente fino ad ottenere nuovamente un panetto morbido.

Corso Online "FINEMENTE DESSERT"

con Chef Rossanina Maga Merletta



SCONES

INGREDIENTI per 6-8 scones

- 150 g farina di riso finissima senza glutine
- 70 g fecola di patate senza glutine o amido di tapioca senza glutine (indicato per gli allergici al nichel)
- 30 g amido di riso senza glutine
- 3 g xantano senza glutine
- 16 g lievito chimico senza glutine per torte salate o 8 g cremor tartaro e 4 g bicarbonato (indicato per gli allergici al nichel)
- 75 g burro freddo
- 40 g zucchero semolato
- 100 ml latte
- 2 uova medie
- 200 g mascarpone o ricotta
- q.b. confettura di fragole per farcire
- q.b. sale

Procedimento

Riscaldare il forno a 220°C.

In un robot con le lame (o in una ciotola) setacciare le farine, il lievito istantaneo e il sale.

Aggiungere il burro e lavorare (con la punta delle dita se non avete il robot) fino ad ottenere delle minuscole briciole.

Unire lo zucchero, 1 uovo intero e far partire il robot a impulsi (oppure lavorate delicatamente a mano).

Aggiungere il latte poco per volta (potrebbe non servire tutto) fino ad ottenere una palla morbida.

Spolverare leggermente di farina di riso una superficie da lavoro e stendete l'impasto a 3 centimetri di spessore.

Tagliare l'impasto con una taglia biscotti da 6 cm di diametro a bordo dentellato (in alternativa utilizzare uno stampino liscio o bicchiere).

Mettere gli scones così ottenuti su una teglia da forno rivestita di carta forno e spennellare la superficie con uovo sbattuto.

Cuocere gli scones a 180°C (forno statico) per 12/15 minuti, fino a quando saranno ben dorati.

Lasciarli raffreddare su una griglia, spalmarli e servirli con confettura di fragole e mascarpone o ricotta.

Corso Online "FINEMENTE DESSERT"

con Chef Rossanina Maga Merletta



TORRE DI CREPES ALLE FRAGOLE

INGREDIENTI per 10-12 crêpes

- 170 g uova intere (circa 3 uova medie)
- 150 g farina di riso finissima senza glutine
- 300 ml spremuta di arancia
- 30 g burro

Per la farcitura

- 1 kg fragole mature a cubetti
- 150 g zucchero semolato
- 250 ml mascarpone o ricotta
- 3 cucchiai aceto balsamico Dop o Igp (in alternativa, se condimenti aromatizzati, leggere l'etichetta e attenersi alle indicazioni nell'ABC)
- 1 baccello di vaniglia polpa
- scorza di arancia

Per decorare

- fragole

Corso Online "FINEMENTE DESSERT"

con Chef Rossanina Maga Merletta



Procedimento

CREPES

Mescolare in una ciotola le uova sbattute con la farina e metà spremuta di arancia. Una volta ottenuto un composto abbastanza liscio, unire la restante spremuta. Versare in una brocca.

Far sciogliere poco burro in padella e, una volta spumoso, versare un po' del composto per le crêpes dallo spessore sottile.

Quando la superficie sarà opaca, girare la crespella.

Cuocere da entrambe le parti e ripetere fino a esaurimento dell'impasto, mettendo via via le crespelle su un piatto coperto in modo che non secchino.

FARCITURA

Prendere una padella e versarvi le fragole. Unire lo zucchero e far cuocere velocemente. Aggiungere la polpa di vaniglia o la scorza di arancia. Quando le fragole saranno cotte (dopo un paio di minuti), unire la metà dell'aceto. Far sfumare.

Spalmare una crêpe con poca ricotta o con il mascarpone, unire un paio di cucchiaini di fragole. Spalmare un'altra crêpe, sovrapporre alla prima e mettere sopra le fragole, fino a finire le crespelle e la farcitura. Decorare con le fragole rimaste e cospargere di zucchero a velo.

Corso Online "FINEMENTE DESSERT"

con Chef Rossanina Maga Merletta



UTENSILI per mini charlottes

- Ciotole
- Fruste elettriche
- Setaccio/passino
- Tegamino o ciotolina per microonde
- Pellicola per alimenti
- Carta da forno
- fino a 3 teglie da forno
- Tasca da pasticciere o busta per surgelati
- Beccuccio liscio con foro da 1 cm (opzionale)
- 6 anelli diam.10 cm o stampo da charlotte da 22cm
- Nastro colorato alto 3 cm per il confezionamento

UTENSILI per crostata

- Impastatrice o fruste elettriche
- Mattarello
- Stampo da crostata da 22 cm (preferibilmente con fondo separato)

Corso Online "FINEMENTE DESSERT"

con Chef Rossanina Maga Merletta



UTENSILI per scones

- Impastatrice o fruste elettriche
- Mattarello
- Taglia biscotti smerlato da 6/8 cm o stampino
- Teglia da forno
- Carta da forno
- Pennello

UTENSILI per torre di crêpes

- Piccola brocca o piccolo ramaiolo
- Padella da crespelle diam 18/20 cm o padella antiaderente
- Taglieri
- Coltellini
- Cucchiari
- Ciotole
- Piatti
- Vassoi