

Corso Online "DOLCI DI HALLOWEEN"

con Chef Daniela Gelosa di

FRAGOLE E CIOCCOLATO



Sabato 28 ottobre

dalle 15:00 alle 18:30 circa

CONSIGLI E INDICAZIONI

- Il burro o il latte possono essere sostituiti con analoghi senza lattosio nel caso ce ne fosse bisogno.

DITA DI STREGA

INGREDIENTI per 10 pezzi circa:

- 80 g mix senza glutine per biscotti, crostate e torte salate (VEDI NOTA pag. 4)
- 30 g fecola di patate senza glutine
- 10 g farina di mais fumetto senza glutine o altro mix senza glutine per biscotti, crostate e torte salate (VEDI NOTA pag. 4)
- 50 g zucchero a velo senza glutine
 - 65 g burro freddo a dadini
 - ½ uovo medio (pesato intero sgusciato, sbattuto bene e prelevato solo per metà)
 - semi di ½ bacca di vaniglia (o ½ bustina di vanillina senza glutine)
 - q.b. sale

Per decorare

- 1 tuorlo + 1 cucchiaino di latte o acqua
- 10 mandorle pelate. È possibile sostituirle con albicocche disidratate senza glutine
- 10 cucchiaini di confettura di fragole o altra confettura di colore rosso
- farina di riso senza glutine, per il piano di lavoro

Corso Online "DOLCI DI HALLOWEEN"

con Chef Daniela Gelosa di

FRAGOLE E CIOCCOLATO



Procedimento

Preriscaldare il forno a 180°C in modalità statica.

Unire il mix senza glutine (per biscotti, crostate e torte salate), la fecola di patate senza glutine, lo zucchero a velo senza glutine, il burro freddo a pezzetti, il sale e impastare fino ad ottenere delle grosse briciole.

Aggiungere l'uovo e continuare ad impastare fino ad ottenere una palla di impasto liscia, elastica e non appiccicosa.

All'occorrenza, si può aggiungere 1-2 cucchiaini di acqua o latte per far legare l'impasto.

Coprire con la pellicola e mettere a riposare in frigo per almeno 30 minuti.

Trascorso il tempo, tagliare l'impasto a pezzetti da 25-30 grammi, creare dei filoncini e modellarli in modo da ottenere delle dita dalla forma ossuta.

Con una spatola o un coltello, incidere leggermente la pasta per simulare le nocche e le pieghe delle dita.

Sporcare leggermente di confettura un lato delle mandorle e posizionarle all'estremità delle dita, per creare le unghie.

Disporle su una leccarda rivestita di carta da forno e spennellare le dita con il tuorlo d'uovo diluito con il latte.

Per l'effetto insanguinato, spennellare con un po' di confettura la parte opposta a dove la mandorla è posizionata.

Per una resa finale migliore, far riposare i biscotti per circa 30 minuti in frigorifero (non è indispensabile).

Infornare per 25-30 minuti, fino a quando i biscotti saranno leggermente dorati.

Conservare una volta fredde, in un recipiente ermetico e asciutto (tipo scatola per biscotti).



Corso Online "DOLCI DI HALLOWEEN"

con Chef Daniela Gelosa di

FRAGOLE E CIOCCOLATO



CIAMBELLA "SPAVENTOSA" ALLA ZUCCA CON MANDORLE E NOCCIOLE

INGREDIENTI per 1 ciambella da 24cm:

- 350 g zucca napoletana o butternut pulita e tagliata a dadini
- 180 g olio evo (o olio di semi di girasole per un gusto più delicato)
- 3 uova medie
- 180 g zucchero di canna
- 150 g mix senza glutine per dolci (VEDI NOTA pag. 4)
- 100 g mandorle tritate (o altro mix senza glutine per dolci)
- 15 g lievito per dolci senza glutine
- 1 cucchiaino di noce moscata grattugiata
- 1 cucchiaino di scorza di limone grattugiata
- 100 g nocciole tritate (facoltative), si possono sostituire con uvetta o gocce di cioccolato

Per decorare

- 150 g cioccolato fondente tritato senza glutine
- 75 g zucchero semolato
- 75 g acqua temperatura ambiente
- 10/15 caramelle senza glutine di forma "spaventosa": vermi, ragni, occhi... (facoltative)
- farina di riso senza glutine e burro, per la teglia

Corso Online "DOLCI DI HALLOWEEN"

con Chef Daniela Gelosa di

FRAGOLE E CIOCCOLATO



Procedimento

Preriscaldare il forno a 200°C in modalità statica.

Frullare la zucca cruda a dadini con l'olio extravergine di oliva, fino ad ottenere una crema liscia e omogenea.

Montare uova e zucchero con la planetaria o con le fruste elettriche, aggiungere poi la crema di zucca appena frullata.

Unire le mandorle tritate, il mix senza glutine per dolci, il lievito senza glutine, la noce moscata e la scorza di limone.

A questo punto incorporare anche le nocciole tritate grossolanamente.

Versare l'impasto in uno stampo da ciambella da 24 cm imburrrato e infarinato.

Cuocere la ciambella in forno caldo per circa 40 minuti.

Fare intiepidire e poi sformare.

Tritare il cioccolato senza glutine con un coltello e metterlo in una terrina.

Scaldare lo zucchero con l'acqua e cuocere qualche minuto, fino ad ottenere uno sciroppo.

Versare lo sciroppo caldo sul cioccolato e mescolare fino a quando non sarà completamente fuso.

Lasciare intiepidire la glassa, poi farla colare sulla ciambella, posizionata su una griglia o su un piatto.

Fare solidificare leggermente, poi decorare con le caramelle senza glutine.

Corso Online "DOLCI DI HALLOWEEN"

con Chef Daniela Gelosa di

FRAGOLE E CIOCCOLATO



MELE STREGATE

INGREDIENTI per 2 mele:

- 2 mele rosse non trattate
- 125 g cioccolato fondente/al latte senza glutine tritato
- 50 g cioccolato bianco senza glutine tritato

Per decorare (a piacere)

- zuccherini colorati senza glutine
- granella di nocciole o mandorle senza glutine

Procedimento

Lavare le mele, eliminare il picciolo ed infilarle con dei bastoncini di legno.

Tritare grossolanamente con un coltello il cioccolato fondente (o al latte) senza glutine e scioglierlo a bagnomaria o al microonde.

Cospargere completamente le mele con il cioccolato tiepido, poi metterle su una griglia o su un piatto rivestito con della carta da forno.

Lasciare solidificare il cioccolato.

Tritare grossolanamente con un coltello il cioccolato bianco senza glutine e scioglierlo a bagnomaria o al microonde.

Cospargere le mele con il cioccolato bianco tiepido, questa volta solo sulla parte superiore, facendolo colare un po' verso il basso.

Cospargere la parte superiore con granella di nocciole e zuccherini senza glutine.

Lasciare solidificare il cioccolato.



Corso Online "DOLCI DI HALLOWEEN"

con Chef Daniela Gelosa di

FRAGOLE E CIOCCOLATO



Mix di farine per dolci– opzioni consigliate

- Mix Dolci Shar
- Mix Dolci Nutrifree
- Mix Dolci Biaglut

- Miscela per dolci con farine naturalmente senza glutine
-Per 150 g di mix-
 - 105 g farina di riso senza glutine
 - 30 g fecola di patate senza glutine
 - 15 g amido di tapioca o amido di mais senza glutine

Mescolare tutto e usare il quantitativo indicato in ricetta.

Mix per biscotti, crostate e torte salate con farine naturalmente prive di glutine – 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 prive di glutine – opzioni consigliate
-Per 80 g di mix-
 - 35 g amido di mais senza glutine
 - 10 g fecola di patate senza glutine
 - 33 g farina di riso senza glutine
 - 2 g xantano o gomma di guar senza glutine

Mescolare tutto e usare il quantitativo indicato in ricetta.

Corso Online "DOLCI DI HALLOWEEN"

con Chef Daniela Gelosa di

FRAGOLE E CIOCCOLATO



UTENSILI

- Coltelli
- Tagliere
- Posate
- Spatole
- Piatti
- 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
- Teglia o leccarda da forno
- Frullatore o mixer
- Stampo per ciambella da 24 cm, imburato e infarinato con farina di riso senza glutine
- Piccola casseruola
- 2 bastoncini da gelato o abbassalingua in legno
- Griglia per dolci o piatto rivestito di carta da forno
- Pennello da cucina