

LISTA INGREDIENTI

Corso Online "A CARNEVALE...OGNI DOLCETTO VALE!"

con Rosa Maria Zito



LA CUCINA DI BIMBA PIMBA
GLUTEN FREE



Sabato 03 febbraio 2024

dalle 15:00 alle 18:30 circa

CONSIGLI ED INDICAZIONI

**Attenzione! Il giorno prima del corso occorre preparare:
la ricotta per le Cassatelle e la crema pasticcera per le Sfincitelle**

- Per guadagnare tempo, preparare gli ingredienti già pesati, come indicato nella lista ingredienti.
- Il burro e il latte possono essere usati anche senza lattosio.
- In alternativa al mix usato per le chiacchiere e per le Cassatelle (vedi ingredienti nelle parentesi quadre), si possono utilizzare rispettivamente 225 g e 165g di un mix commerciale senza glutine per pasta fresca, purché contenga tra gli ingredienti lo xantano.
- Le Sfincitelle si possono mangiare vuote passate nello zucchero semolato oppure farcite con crema pasticcera.
- Le Cassatelle si possono farcire a piacere anche con marmellata, crema alla nocciola senza glutine o altre creme spalmabili senza glutine.

N.B. il ricettario completo di procedimento verrà spedito ad ogni partecipante subito dopo il corso.

Chiacchiere

INGREDIENTI per circa 4 porzioni

- 95 g farina di riso finissima senza glutine
- 68 g amido di mais senza glutine
- 57 g amido di tapioca senza glutine o fecola di patate senza glutine
- 3,5 g xantano senza glutine
- q.b. sale
- 25 g zucchero
- 12 g strutto (resa più croccante) o olio di semi o 20 g burro
- 1 uovo grande
- 50-60 g vino dolce moscato di Pantelleria (o altro vino dolce o liquore a piacere o latte)
- q.b. panna (o latte, o acqua)
- ½ bustina vanillina senza glutine

- scorzette di ½ limone o ½ arancia non trattati (facoltativo)
- 1 l circa olio di semi di arachide per la frittura
- q.b. farina senza glutine per lo spolvero
- q.b. zucchero a velo senza glutine per la decorazione

Corso Online "A CARNEVALE...OGNI DOLCETTO VALE!"

con Rosa Maria Zito



Sfincitelle (è possibile cuocere al forno)

INGREDIENTI per 25-30 dolcetti (circa 6 porzioni)

- 66 g farina di riso finissima senza glutine
- 46 g amido di mais senza glutine
- 38 g amido di tapioca o fecola di patate senza glutine
- 1 cucchiaino colmo di zucchero semolato
- q.b. sale
- 150 g acqua
- 100 g latte intero
- 100 g burro (con contenuto di grassi di almeno 80-83%)
- 220 g uova fresche intere (peso senza guscio)
- q.b. bicarbonato
- scorza grattugiata di 1 limone non trattato
- 1 l circa olio di semi di arachide o strutto per la frittura (opzionale se si cuoce al forno)

Per la farcitura

Crema pasticcera (a piacere)

Da preparare la sera prima del corso

INGREDIENTI

- ½ l latte intero
- 45 g amido di mais senza glutine
- 150 g zucchero
- 3 tuorli
- 1 bacca vaniglia (o 1 bustina di vanillina senza glutine)
- scorza grattugiata di 1 limone non trattato

Corso Online "A CARNEVALE...OGNI DOLCETTO VALE!"

con Rosa Maria Zito



Cassatelle (è possibile cuocere al forno)

INGREDIENTI per circa 5 porzioni (è possibile congelare e friggere al bisogno)

- 50 g farina di riso finissima senza glutine
- 40 g amido di mais senza glutine
- 38 g amido di tapioca o fecola di patate senza glutine
- 35 g amido di riso senza glutine
- 3,5 g xantano senza glutine
- 75 g zucchero
- 38 g strutto
- 18 g olio di semi (di riso o girasole)
- 1 uovo + ½ albume (da un albume, sbatterlo e prelevarne circa la metà)
- q.b. vino bianco tipo Moscato
- ½ bustina di vanillina senza glutine
- q.b. cannella in polvere
- q.b. farina di riso per lo spolvero senza glutine
- q.b. albume per spennellare
- 1 l circa olio di semi di arachide per la frittura (opzionale se si cuoce al forno)
- q.b. zucchero a velo senza glutine per la decorazione

Per la farcitura

Crema di ricotta

Da preparare la sera prima del corso

INGREDIENTI

- ½ kg ricotta fresca di pecora ben scolata (possibile sostituzione con ricotta vaccina)
- 125 g zucchero a velo senza glutine
- 1 bustina vanillina senza glutine
- 2 cucchiai gocce di cioccolato fondente senza glutine

Corso Online "A CARNEVALE...OGNI DOLCETTO VALE!"

con Rosa Maria Zito



PROCEDIMENTO

Ricotta da preparare 24h prima del corso

La ricotta deve essere senza siero. Metterla in un colino all'interno del frigorifero (parte bassa) facendo filtrare il siero per almeno 24 h.

Dovrà risultare soda.

Crema di ricotta per le Cassatelle da preparare la sera prima del corso

Aggiungere alla ricotta la vanillina senza glutine e lo zucchero, amalgamare bene e riporre nuovamente nel colino in frigorifero.

Qualche ora prima del corso passare il tutto a setaccio per due o tre volte (oppure lavorare con uno schiacciapatate elettrico ad immersione). Conservare sempre in frigorifero, coperto, sino all'uso. Le gocce di cioccolato senza glutine vanno inserite all'ultimo momento.

Crema pasticcera (a piacere) per le Sfincitelle da preparare la sera prima del corso

Scaldare il latte sul fuoco con gli aromi, nel frattempo amalgamare lo zucchero con i tuorli e l'amido sbattendo con una frusta.

Allungare con un poco di latte caldo, ma non bollente, sino ad ottenere una pastella molto fluida.

Appena il latte accenna a bollire, spegnere e stemperare (mescolare) per qualche secondo. Poi versare lentamente tutto il latte sulla pastella girando di continuo con la frusta.

Amalgamare bene e versare nuovamente nel pentolino.

Riporre su fiamma media girando continuamente fino a vedere risalire dal fondo qualche grossa bolla d'aria e sino al completo addensamento della crema.

Lasciar bollire la crema per qualche secondo, sempre mescolando, poi spegnere e lavorare con la frusta a mano. Versare su un piatto e coprire con pellicola, facendola aderire bene alla crema, fino a completo raffreddamento.

Lavorare infine ancora con la frusta e poi riporre in frigo fino all'uso.

Corso Online "A CARNEVALE...OGNI DOLCETTO VALE!"

con Rosa Maria Zito



UTENSILI per le chiacchiere

- Planetaria o grande insalatiera per chi impasta a mano
- spianatoia
- mattarello o macchinetta tira pasta
- pentolino per la frittura
- pellicola
- carta assorbente
- cucchiai, forchette, schiumarola, piatti

UTENSILI per le sfincitelle

- pentolino per la cottura del panetto (diam 18-20 cm circa)
- planetaria o grande insalatiera + fruste elettriche a spirale
- pentolino per la frittura
- carta assorbente
- cucchiai, forchette, piatti, schiumarola

UTENSILI per le cassatelle

- planetaria o grande insalatiera per chi impasta a mano
- mattarello
- rondella ondulata (non indispensabile)
- pentolino per friggere
- carta assorbente
- pellicola
- cucchiai, forchette, piatti, schiumarola