

Corso Online "PICCOLI CHEF"

con Chef Daniela Gelosa di

FRAGOLE E CIOCCOLATO



Sabato 11 maggio

dalle 15:00 alle 18:30 circa

CONSIGLIO PER I PARTECIPANTI.

- Gli ingredienti come latte, burro, panna, possono essere sostituiti con analoghi senza lattosio nel caso ce ne fosse bisogno.
- Tranne dove specificato, gli ingredienti devono essere a temperatura ambiente

FIORI E RICCI DI FROLLA COLORATA

INGREDIENTI per 8 fiori e 7 ricci:

Per la frolla rosa

- 130 g mix per biscotti e crostate senza glutine (vedi nota pag. 3)
- 45 g fecola di patate senza glutine
- 75 g zucchero a velo senza glutine
- ½ uovo medio (pesarlo intero sgusciato, sbatterlo bene e prelevarne solo metà)
- 75 g burro freddo
- semi di ½ bacca di vaniglia o ½ bustina di vanillina senza glutine
- 45 g lamponi frullati

Per la frolla gialla

- 85 g mix per biscotti e crostate senza glutine (vedi nota pag. 3)
- 35 g fecola di patate senza glutine
- 50 g zucchero a velo senza glutine
- ½ uovo medio (pesarlo intero sgusciato, sbatterlo bene e prelevarne solo metà)
- 65 g burro freddo
- semi di ½ bacca di vaniglia o ½ bustina di vanillina senza glutine
- ½ cucchiaino abbondante di curcuma
- poco latte o acqua al bisogno

Corso Online "PICCOLI CHEF"

con Chef Daniela Gelosa di

FRAGOLE E CIOCCOLATO



Per completare

- 70 g circa di cioccolato fondente senza glutine tritato al coltello
- qualche cucchiaino di codette al cacao senza glutine
- poco latte o acqua
- farina di riso per lo spolvero senza glutine

Procedimento

Per la frolla rosa

Impastare a mano la farina, la fecola, lo zucchero a velo, la vaniglia (tutto senza glutine) e il burro freddo a pezzetti, fino ad ottenere delle grosse briciole.

Aggiungere l'uovo e la purea di lamponi 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 frigorifero per almeno 1 ora.

Per la frolla gialla

Impastare a mano la farina, la fecola, lo zucchero a velo, (tutto senza glutine) la curcuma 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. Al bisogno, aggiungere poco latte o acqua.

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

Dare la forma ai fiori

Dalla frolla rosa ricavare 40 palline grandi come una nocciola.

Dalla frolla gialla ricavare 8 palline grandi come una nocciola.

Comporre 8 fiori, ciascuno con 5 palline rosa (i petali) e 1 pallina gialla (il centro). Fare aderire bene le palline tra loro spennellando i punti di unione con poco latte o acqua.

Schiacciare leggermente con le mani le palline per ottenere uno spessore di circa 1 cm.



Corso Online "PICCOLI CHEF"

con Chef Daniela Gelosa di

FRAGOLE E CIOCCOLATO



Dare la forma ai ricci

Dalla frolla gialla rimanente ricavare 7 pezzi da modellare prima in ovali per poi formare delle grosse gocce appiattite, con uno spessore di circa 1 cm.

Cottura biscotti

Posizionare le forme ottenute su una leccarda ricoperta di carta da forno e cuocere in forno statico caldo a 180°C per 30-35 minuti, fino a leggera doratura.

Decorazioni ricci

Tritare con il coltello il cioccolato senza glutine e fonderlo a bagnomaria o al microonde. Spennellare la parte tondeggiante dei biscotti a forma di goccia, lasciando scoperta la punta per 2-3 cm.

Mettere le codette in una ciotola e intingere la parte spennellata dei biscotti, in modo che si attacchino.

Con uno stuzzicadenti e il cioccolato fuso rimasto, creare 2 puntini allungati per gli occhi e un triangolino per il naso. Fare solidificare bene il cioccolato.

Corso Online "PICCOLI CHEF"

con Chef Daniela Gelosa di

FRAGOLE E CIOCCOLATO



TORTA FRAGOLOSA

INGREDIENTI per 1 torta di 20 cm di diametro:

Per la base

- 200 g mix per dolci senza glutine (vedi nota pag. 3)
- 100 g burro
- 150 g nocciole tritate finemente o altro mix di farina senza glutine
- 4 uova medie
- 180 g zucchero semolato
- 1 bustina lievito per dolci senza glutine (16 g)
- q.b. sale

Per la copertura

- 150 g cioccolato fondente senza glutine tritato al coltello
- 90 g panna fresca liquida
- 1 cucchiaino di miele millefiori
- q.b. sale
- 20 g burro
- 80 g formaggio spalmabile senza glutine
- alcune fragole fresche intere

Corso Online "PICCOLI CHEF"

con Chef Daniela Gelosa di

FRAGOLE E CIOCCOLATO



Procedimento

Per la base

Fondere il burro e farlo raffreddare.

Con uno sbattitore o una frusta, montare le uova con lo zucchero fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso, poi versare il burro a filo sulla massa di uova.

Incorporare la farina e il lievito setacciati e infine la farina di nocciole (tutto senza glutine).

Versare l'impasto in una tortiera da 20 cm imburrata e infarinata o rivestita di carta da forno e cuocere in forno statico caldo a 180°C per 35-40 minuti, fino a quando uno stecchino infilato al centro non risulterà completamente pulito.

Lasciare raffreddare su una gratella.

Per la copertura

Sminuzzare il cioccolato senza glutine con un coltello.

Scaldare la panna, il miele e il sale, poi versare tutto sul cioccolato e il burro.

Aggiungere il formaggio senza glutine e mescolare bene il composto con una spatola.

Lasciare raffreddare leggermente.

Composizione del dolce

Ricoprire la torta con la crema di cioccolato preparata, aiutandosi con una spatola.

Decorare con fragole fresche intere o tagliate a metà.

Corso Online "PICCOLI CHEF"

con Chef Daniela Gelosa di

FRAGOLE E CIOCCOLATO



PER LA VERSIONE TORTA FARCITA, DI SEGUITO GLI INGREDIENTI E I PASSAGGI AGGIUNTIVI

Per la bagna

150 g acqua

50 g zucchero semolato

Per la farcitura

250 g circa di confettura di fragole

Per la bagna

Cuocere per 5 minuti acqua e zucchero, in modo da creare uno sciroppo.

Spegnere il fuoco e lasciare raffreddare.

Per la farcitura

Quando la torta sarà completamente fredda, tagliarla a metà orizzontalmente, ricavando due dischi.

Posizionare il disco inferiore su un piatto, bagnarlo con la bagna fredda e coprire con la confettura.

Bagnare leggermente la parte interna del secondo disco di torta, poi posizionarlo sopra alla confettura, con la parte bagnata verso il basso.

Corso Online "PICCOLI CHEF"

con Chef Daniela Gelosa di

FRAGOLE E CIOCCOLATO



Mix per dolci senza glutine – opzioni consigliate

- Mix Dolci Shar
- Mix Revolution
- Mix Dolci Biaglut

- miscela per biscotti, crostate e torte salate, con farine naturalmente senza glutine:
 - Per 200 g di mix-
 - 140 g farina di riso senza glutine
 - 40 g fecola di patate senza glutine
 - 20 g amido di tapioca o amido di mais senza glutine

Mix per biscotti e crostate senza glutine – opzioni consigliate

- Mix per Pata frolla Nutrifree
- Mix Frolla Revolution
- Miscela Oro Frolla Ori di Sicilia

- Miscela per biscotti e crostate con farine naturalmente senza glutine:
 - Per 215 g di mix-
 - 95 g amido di mais senza glutine
 - 30 g fecola di patate senza glutine
 - 85 g farina di riso senza glutine
 - 5 g xantano o gomma di guar senza glutine

Corso Online "PICCOLI CHEF"

con Chef Daniela Gelosa di

FRAGOLE E CIOCCOLATO



UTENSILI

- Coltelli
- Taglieri
- Posate
- Spatole
- Piatti
- Schiumarola
- Carta da cucina
- 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
- Pennello da cucina
- Teglia o leccarda da forno
- Stuzzicadenti
- Tortiera da 20 cm di diametro (meglio se a coperchio apribile) imburata e infarinata con farina di riso o rivestita di carta da forno