

LISTA INGREDIENTI

Corso Online "PICCOLI BRIVIDI...DI BONTÀ!"

con Rossanina Maga Merletta



Sabato 25 ottobre 2025

dalle 15:00 alle 18:30 circa

CONSIGLIO PER I PARTECIPANTI

- Per guadagnare tempo preparare in anticipo gli ingredienti pesati, come indicato nella lista ingredienti.
- Gli ingredienti come latte e burro possono essere sostituiti con analoghi senza lattosio nel caso ce ne fosse bisogno.
- Durante il corso verranno preparati e cotti i panini. La chef mostrerà alcune farciture "paurose". Ogni partecipante potrà poi farcire i propri panini a piacere a fine corso.
- Sono presenti due ricette per la frolla: classica e senza latte. Sceglierne solo una per la preparazione dei fantasmini.

NB: il ricettario completo di procedimento verrà spedito ad ogni partecipante subito dopo il corso.

Panini mostruosi

INGREDIENTI per circa 6 panini morbidi

- 5 g lievito di birra secco
- 20 g di zucchero
- 280 ml di acqua
- 15 g di cuticola di psillio in polvere senza glutine
- 165 g fecola di patate senza glutine
- 130 g farina di riso finissima senza glutine
- 35 g farina di sorgo senza glutine (oppure farina di grano saraceno o riso senza glutine)
- 5 g xantano senza glutine
- 55 g uovo (peso senza guscio)
- 6 g sale
- 30 g burro morbido
- 10 g lievito bianco per torte salate senza glutine
- q.b. uovo o latte per spennellare i panini
- q.b. semi di sesamo
- 20 g di burro per lucidare i panini
- q.b. burro da ungere sulle mani per la formatura dei panini

Corso Online "FINEMENTE DESSERT"

con Chef Rossanina Maga Merletta



PASTA FROLLA – classica

INGREDIENTI per 10-15 fantasmini

- 250 g farina bianca di riso finissima o impalpabile senza glutine
- 2 tuorli d'uovo (circa 40g)
- 150 g burro morbido (tra i 15 e 20°C)
- 100 g zucchero a velo senza glutine (per una frolla più colorata sostituire 10 g di zucchero a velo senza glutine con 10 g di miele di acacia: attenzione che la pasta verrà più morbida)
- aromatizzare a piacere con scorza di un limone non trattato, oppure semi di 1 bacca di vaniglia (o vanillina senza glutine), oppure cannella
- q.b. sale fino
- 250 g confettura rossa per farcire i biscotti
- q.b. zucchero a velo senza glutine per la finitura

PASTA FROLLA – senza latte

INGREDIENTI per 7-12 fantasmini

- 150 g farina di riso finissima o impalpabile senza glutine
- 50 g fecola senza glutine
- 60 g tuorlo d'uovo
- 90 g zucchero a velo senza glutine
- 20 g succo di limone
- aromatizzare a piacere con scorza di un limone non trattato, oppure semi di 1 bacca di vaniglia (o vanillina senza glutine), oppure cannella
- 30 ml olio di riso
- 0,5 g xantano senza glutine facoltativo (migliora la struttura)
- q.b. sale fino
- 200 g confettura rossa per farcire i biscotti
- q.b. zucchero a velo senza glutine per la finitura

Corso Online "QUANDO LA TAVOLA SI VESTE A FESTA"

con Rossanina Maga Merletta



UTENSILI per panini

- planetaria con gancio a foglia o fruste
- ciotola
- tappetino di silicone o piano da lavoro liscio
- pennello per alimenti
- teglia da forno
- pentolino con poca acqua da mettere sul fondo del forno

UTENSILI per frolla

- planetaria con foglia oppure gancio a spirale
- tappetino di silicone o piano da lavoro liscio
- mattarello
- carta forno
- teglia
- stampino grande per biscotti a forma di cuore
- due bocchette lisce da -tasca da pasticceria- di dimensioni diverse (grande e piccola) facoltative