

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

con Rossanina Maga Merletta



Sabato 25 ottobre 2025

dalle 15:00 alle 18:30 circa

CONSIGLI E INDICAZIONI

- Gli ingredienti come latte e burro possono essere sostituiti con analoghi senza lattosio nel caso ce ne fosse bisogno.
- Farcitura a piacere dei panini mostruosi.
- Sono presenti due ricette per la frolla: classica e senza latte.

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 "PICCOLI BRIVIDI...DI BONTÀ!"

con Chef Rossanina Maga Merletta



Procedimento

In una ciotola mettere l'acqua tiepida, aggiungere il lievito di birra secco e lo zucchero. Mescolare con una frusta.

Unire a pioggia poco per volta lo psillio senza glutine, continuando a mescolare.

Nella planetaria (o in una ciotola) setacciare la fecola senza glutine, la farina di riso senza glutine, la farina di sorgo senza glutine (o i suoi sostituti), il lievito bianco senza glutine per torte salate e lo xantano senza glutine. Mescolare con molta cura.

Aggiungere l'uovo e l'acqua con il lievito. Impastare a mano (se con planetaria utilizzare il gancio a foglia, a bassa velocità, aumentando, a velocità media, una volta che non è più presente farina volatile) fino a quando il composto sarà compatto. Unire il burro morbido.

Formare 6 panini da 125 g di impasto (oppure 8 da 93 g), adagiare i panini su una teglia rivestita di carta forno.

Ungere un foglio di pellicola per alimenti grande abbastanza da coprire la teglia. Ricoprire con il foglio, parte unta a contatto con i panini, e lasciar lievitare per un'ora e mezza circa in forno con la luce accesa oppure in un luogo chiuso tiepido (temperatura minima di 20°C).

Preriscaldare il forno a 190°C statico, con una teglia da tenere sul fondo.

Sbattere l'uovo, spennellare leggermente i panini e cospargerli di semi di sesamo.

Appena il forno raggiunge la temperatura desiderata, versare 100 ml di acqua sulla teglia calda presente sul fondo del forno, e infornare i panini nel ripiano medio-basso. L'acqua a contatto con la teglia bollente creerà l'umidità necessaria ai panini appena infornati. Cuocere per 25 minuti.

Una volta cotti, togliere i panini dal forno e spennellarli con burro fuso per lucidarli (facendo attenzione a non staccare i semi).

Far freddare su una griglia.

Se non consumati subito, possono essere congelati. Scongelerare al bisogno e per una migliore riuscita riscaldarli in forno a 50°C per qualche minuto.

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

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 "PICCOLI BRIVIDI...DI BONTÀ!"

con Chef Rossanina Maga Merletta



Procedimento

In una ciotola unire tutti gli ingredienti (tranne lo zucchero a velo senza glutine per lo spolvero e la marmellata) e lavorare fino ad ottenere un panetto. Se la frolla fatica a rimanere compatta si può aggiungere dell'albume, un cucchiaino alla volta, fino a che non rimane compatta e lavorabile.

Avvolgere il panetto ottenuto in pellicola per alimenti e lasciar riposare per un paio d'ore in frigo.

Una volta trascorso il tempo necessario, estrarre dal frigorifero, e lavorare l'impasto molto brevemente, per rendere nuovamente plastico l'impasto.

Stendere dello spessore di 2-3 mm e ritagliare dei biscotti a forma di cuore, aiutandosi con una formina abbastanza grande.

Con un coltellino dividere i cuori a metà verticalmente.

"Spostare" leggermente di lato la punta del mezzo cuore, in modo da dare la forma di fantasma. Su metà dei biscotti formati fare tre fori nella parte alta: due piccoli (gli occhi), e uno più grande leggermente più in basso (la bocca).

Cuocere i biscotti per 10 minuti a 180°C con funzione statica e lasciarli freddare su una griglia.

Una volta freddi, spalmare della confettura rossa sopra i biscotti senza fori e accoppiarli con i biscotti forati.

Cospargere di zucchero a velo.

È possibile conservare i biscotti, senza però l'aggiunta di marmellata, in una scatola di latta per circa una settimana.

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
- pellicola per alimenti
- 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