



# PAN DI SPAGNA CACAO E MANDORLA

Vegan e senza glutine

## Ingredienti

- 450 gr bevanda di riso
- 250 gr farina di riso
- 150 gr zucchero di canna
- 70 gr farina di ceci
- 60 gr cacao 22-24%
- 60 gr amido di mais
- 60 gr farina di mandorle
- 45 gr burro di cacao
- 10 gr lievito in polvere (50% cremar tartaro e 50% bicarbonato di sodio)
- 1 gr vaniglia in polvere
- 1 gr gomma di guar

## Utensili e attrezzature

- Forno ventilato
- Abbattitore (opzionale)
- Stampo in silicone per la cottura
- Bilancia da cucina
- 2 bacinelle capienti
- Coppetta piccola di vetro
- Caraffa di plastica
- Spatola morbida in silicone
- Frusta a mano
- Setaccio per farina
- Sac à poche
- Coltello lama liscia sottile

## Preparazione

In una bacinella versare la bevanda di riso e lo zucchero di canna con l'aiuto di un frustino mescolare fino allo scioglimento dello zucchero.

A parte setacciare le varie polveri, farina di riso, farina di ceci, cacao, amido di mais, lievito in polvere, farina di mandorle, gomma di guar e vaniglia; versare il tutto in un'altra bacinella capiente.

A parte in una coppetta di vetro sciogliere il burro di cacao in microonde a 50°C.

Iniziare a versare delicatamente la miscela liquida nelle polveri mescolando continuamente con un frustino la parte centrale creando un composto liscio ed omogeneo.

Inserire a filo il burro di cacao sciolto mescolando con una spatola morbida, riempire la sac à poche, dressare nello stampo di silicone fino a 3/4.

Inserire la teglia nel forno preriscaldato a 170°C per 15 minuti con valvola chiusa, ultimi 2, 3 minuti circa con valvola aperta il 20-30%. Nel forno senza regolazione dell'umidità, aprire lo sportello per un minuto, far uscire l'umidità e proseguire la cottura finale.

Il tempo di cottura varierà in base alla dimensione, altezza, forma e dalla tipologia del forno utilizzato.

Inserire il Pan di Spagna in abbattitore fino al congelamento



# GANACHE AL COCCO

Vegan e senza glutine

## Ingredienti

- 120 gr cioccolato bianco di riso
- 20 gr bevanda di riso
- 20 gr latte di cocco 100%
- 12 gr cocco rapè
- 4 gr glucosio

## Utensili e attrezzature

- Microonde (opzionale)
- Ciotola di vetro
- Bilancia da cucina
- Spatola morbida di silicone
- Sac à poche
- Bocchetta n.8 per sac à poche
- Termometro (opzionale)

## Preparazione

In una ciotola di vetro versare il cioccolato tritato con la bevanda di riso, il latte di cocco e il glucosio. Inserire in microonde a max 500W, ogni venti secondi togliere la ciotola mescolare con forza con una spatola morbida ed inserire nuovamente fino allo scioglimento totale ad un massimo di 43°C creando una ganache liscia lucida e omogenea, segno di un'ottima cristallizzazione.

Versare la ganache in una contenitore e lasciare cristallizzare per 30 ore ad una temperatura di 15°C possibilmente con mancanza di umidità.

Riempire la sac à poche e decorare a piacere il tronchetto.



## Ingredienti

- 250 gr zucchero
- 80 gr acqua
- 80 gr albume
- 32 gr miele millefiori
- 23 gr gelatina 200 bloom
- 15 gr zucchero semolato
- 1 gr sale
- 300 gr cocco grattugiato granulometria media (per decorazione)

## Utensili e attrezzature

- Piastra induzione o fornello a gas
- Pentolino 18 cm
- Bilancia da cucina
- Termometro da cucina
- Silpat di silicone o carta da forno
- Planetaria con frusta o frustino elettrico
- Sac à poche
- Bocchetta da 8 mm per sac à poche

## Preparazione

Lasciare in ammollo la gelatina in acqua fredda.

Nel frattempo versare l'acqua in un pentolino, unire lo zucchero (250 gr) e il miele.

Mettere sulla fonte di calore a media bassa forza, lasciando raggiungere la temperatura di 116°C, per accertare la temperatura utilizzare un termometro da cucina.

Controllare la temperatura dello sciroppo e quando sarà a circa 112°C-113°C azionare la planetaria o un frustino elettrico e schiumare gli albumi a neve con lo zucchero (15 gr)

Quando gli albumi saranno schiumati a neve e lo sciroppo sarà a 116°C versare la gelatina strizzata nel pentolino dello sciroppo, mescolare e versare il tutto nella planetaria mentre le fruste sono ancora in funzione. Montare finché il composto sarà completamente raffreddato.

In una teglia foderata con carta da forno o meglio ancora con un silpat di silicone, spolverare a sufficienza con il cocco, in modo da creare uno strato uniforme per poi dressare la meringa con l'aiuto della sac à poche. Lasciare riposare in frigorifero per almeno 3 ore.

Trascorso il tempo necessario per far solidificare la meringa, toglierla dalla teglia, capovolgerla sul piano d'appoggio e con delicatezza togliere via la carta forno o silpat.

Decorare a piacimento.



# SPUGNA AL FRUTTO DELLA PASSIONE

## Ingredienti

- 360 gr uova fresche
- 85 gr zucchero a velo
- 40 gr farina di riso
- 30 gr purea al frutto della passione
- 20 gr farina di ceci

## Utensili e attrezzature

- Microonde
- Bilancia da cucina
- Sifone da cucina da 500 ml
- 2 bombolette di ricarica sifone cream
- 8 Bicchieri di plastica idonei alla cottura in microonde
- Minipimer ad immersione
- 1 brocca
- 1 colino
- 1 imbuto
- 1 griglia raffredda torta

## Preparazione

Versare le uova in un contenitore profondo unire lo zucchero a velo, la farina setacciata precedentemente ed infine la purea al frutto della passione

Azionare il frullatore ad immersione per almeno due minuti.

Filtrare con l'aiuto di un colino il composto per eliminare parti non miscelate bene.

Versare il tutto nel contenitore in questo caso da 500 ml del sifone, inserire due bombolette di N20 (azoto e ossigeno) shakerare fortemente.

Riempire con la spuma fino a tre quarti un bicchiere di plastica usa e getta adatto alla cottura a microonde, inserire in microonde per almeno 30\* secondi a 750W (\*dipende dalla potenza) capovolgere il bicchiere e lasciare raffreddare.

Aiutarsi con un coltellino o aprire il bicchiere di plastica da un lato, togliere la spugna, conservarlo in frigorifero massimo due giorni, oppure congelare in freezer a -18°C per massimo un mese.