



FROLLA INNOVATIVA

Vegan e senza glutine

Ingredienti

- 220 gr farina di riso
- 180 gr farina di ceci
- 180 gr zucchero di canna fine
- 120 gr bevanda di riso
- 100 gr amido di mais
- 70 gr olio EVO (delicato)
- 60 gr olio di girasole o di riso
- 7 gr lievito in polvere (50% cremor tartaro 50% bicarbonato di sodio)
- 1 gr vaniglia in powder
- 1 gr guar
- 1 gr sale

Utensili e attrezzature

- Bilancia da cucina
- Minipimer ad immersione
- Mini planetaria (facoltativa)
- 2 Bacinelle
- 1 frusta a mano
- Caraffa di plastica
- Ring acciaio da 18 bordo 4.5
- Nastro microforato in silicone
- Mattarello o sfogliatrice automatica
- 2 Silpat di silicone o carta da forno

Preparazione

In una caraffa sciogliere lo zucchero nella bevanda di riso azionando il minipimer ad immersione, unire a filo gli olii creando un'emulsione, fino ad ottenere un composto denso liscio e omogeneo.

In una bacinella versare le farine, l'amido di mais, i lieviti in polvere, la gomma di guar e il sale.

Versare l'emulsione nelle polveri e mescolare con l'aiuto di un frustino, fino a rassodamento, a quel punto continuare a impastare a mano o in planetaria fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo, stendere tra due silpat con l'aiuto di un mattarello o in sfogliatrice, fino ad un'altezza di 3 mm circa.

Riposo per almeno 3 ore in frigorifero. Foderare il ring in acciaio con nastro microforato inserito oppure monoporzioni microforate. Abbattere per almeno mezz'ora prima di infornare.

Cottura 170°C per 10 minuti circa valvola aperta 0% umidità, ultimi 3 minuti abbassare la temperatura a 150°C, il tempo di cottura varierà in base alla dimensione, altezza, forma e dalla tipologia del forno utilizzato.



BISCUIT ALLA MANDORLA DI TERRA

Vegan e senza glutine
(cottura a vapore)

Ingredienti

Dose per 2 placche da 60 per 40 cm:

- 300 gr uova fresche (temperatura ambiente)
- 125 gr zucchero di canna fine
- 70 gr amido di mais
- 40 gr farina di chufa (mandorla di terra)
- 20 gr sciroppo di riso
- 20 gr farina di ceci
- 2 gr gomma di guar
- 1 gr sale
- 1 gr vaniglia in polvere

Utensili e attrezzature

- Forno a vapore
- Bilancia da cucina
- Planetaria o sbattitore elettrico
- Setaccio per farine
- Spatola morbida di silicone
- Spatola a gomito

Preparazione

Accendere il forno a 100°C a vapore al 100%

Montare in planetaria per almeno 9 minuti le uova con lo zucchero il miele ed il sale.

A parte setacciare le farine con 'amido di mais e la vaniglia.

Una volta ottenuta la montata delle uova, incorporare le farine, avendo cura di mescolare, con un movimento lento dal basso verso l'altro, usando una spatola di plastica morbida.

Non bisogna avere fretta nel compiere questa operazione, la delicatezza è fondamentale per la buona riuscita.

Pesare e dividere il composto in due placche, versare sopra al silpat e con l'aiuto di una spatola a gomito livellare il in maniera regolare.

Infornare a 100°C a vapore per 8 minuti.

Lasciare raffreddare per alcuni minuti, capovolgere e togliere delicatamente il silpat.



MERINGA ALL'ITALIANA AL MIELE

Ingredienti

- 200 gr miele
- 125 gr albume fresco
- 50 gr zucchero semolato
- 10 gr acqua
- 3 gr succo di limone oppure 1gr acido citrico

Utensili e attrezzature

- Bilancia da cucina
- Planetaria
- Pentolino di acciaio da 14
- Termometro da cucina

Preparazione

Nel pentolino versare l'acqua e il miele.

Mettere sulla fonte di calore a media bassa forza, lasciando raggiungere la temperatura di 121°C, per accertare la temperatura utilizzare un termometro da cucina.

Controllare la temperatura dello sciroppo e quando sarà a circa 113-114°C azionare la planetaria o un frustino elettrico e schiumare gli albumi a temperatura ambiente con lo zucchero (50 gr)

Quando gli albumi saranno schiumati a neve e lo sciroppo sarà a 121°C versare a filo nella planetaria mentre le fruste sono ancora in funzione, inserire il succo di limone.

Montare finché il composto sarà completamente raffreddato a temperatura ambiente, circa 7-8 minuti.

Conservare la meringa all'italiana in un contenitore ermetico in freezer a -20°C per massimo due mesi.



MOUSSE AL LAMPONE

Senza glutine e latticini

Ingredienti

- 330 gr purea al lampone 100%
- 180 gr bevanda di riso
- 44 gr amido di mais
- 15 gr burro di cacao 100%

- 120 gr di meringa all'italiana al miele (preparata precedentemente)

Utensili e attrezzature

- Pentolino di acciaio da 14
- Frustino a mano
- Bacinella di plastica

Preparazione

Versare la bevanda di riso a temperatura ambiente o fredda da frigo in una bacinella nella quale precedentemente è stato pesato l'amido di mais, mescolare con un frustino creando una crema liscia e omogenea.

In un pentolino versare la purea di lampone riscaldarlo al minimo fino al bollire, subito poi versare una piccola parte nel composto precedente, unire il tutto e cuocere nuovamente fino al bollore al minimo mescolando continuamente.

Unire a pezzetti il burro di cacao ad una temperatura di 50°C circa mescolando energicamente con una spatola morbida.

Porre in frigorifero per lasciare cristallizzare per almeno 2 ore.

Unire la meringa all'italiana per alleggerire e dolcificare, mescolando dall'alto verso il basso senza smontare la massa. Dressare sopra al biscuit e livellare con una spatola a gomito.

Conservazione in frigorifero a + 4°C per massimo 4 giorni, in freezer dopo abbattimento conservazione a -20°C per massimo due mesi.