

TIRAMISU' CON PAN DI SPAGNA

Tempo di preparazione: 45 minuti

Tempo di cottura: 40 minuti

Ingredienti (per una il pan di spagna):

6 uova

90gr. di farina di riso *

90gr. di fecola di patate o di amido di riso *

180gr. di zucchero

1 baccello di vaniglia

Burro senza lattosio q.b.

Ingredienti (per il tiramisù):

4 uova

500gr. di mascarpone senza lattosio

50gr. di zucchero

300ml. di caffè

Gocce di cioccolato q.b. *

Cacao amaro in polvere q.b. *

*Gli alimenti contrassegnati con * per essere idonei al consumo da parte di soggetti celiaci devono riportare sulla confezione o la dicitura "senza glutine" (in italiano o in lingua straniera), o il marchio della spiga barrata oppure essere inseriti nel prontuario degli alimenti AIC, in quanto prodotti a rischio contaminazione.*

Procedimento:

1 – Mettete in una planetaria le uova con lo zucchero ed iniziate a montarle con le fruste fino a quando non risulteranno gonfie e spumose.

2 – Incorporate alle uova i semi del baccello di vaniglia e le farine setacciate con l'aiuto di una spatola e con un movimento dal basso verso l'alto per non smontare il composto.

3 – Imburrate una teglia, versate il composto ed infornate a 180°C per 40/45 minuti.

4 – Nel frattempo preparate il caffè e la crema al mascarpone. Iniziate lavorando i tuorli delle uova con lo zucchero fino a quando non risulteranno di un colorito giallo chiaro e spumosi.

5 – Con una spatola incorporate il mascarpone ai tuorli e mescolate fino ad ottenere un composto omogeneo e privo di grumi.

6 – Montate a neve gli albumi.

7 – Incorporate gli albumi ai tuorli con il mascarpone con un movimento delicato dal basso verso l'alto che vi permetterà di ottenere una crema spumosa e delicata.

8 – Una volta raffreddato il pan di spagna rifilatelo e tagliatelo orizzontalmente per creare gli strati che andranno a comporre il vostro tiramisù.

9 – Procedete alla farcitura del tiramisù spennellando il primo strato di pan di spagna con il caffè, aggiungete poi la crema al mascarpone e le gocce di cioccolato e proseguite nella stessa maniera con gli strati successivi.

10 – Giunti all'ultimo strato aggiungete una spolverizzata di cacao amaro sopra alla farcitura di mascarpone.

11 – Conservate poi in frigorifero fino al momento di servire.



CROSTATA CON FARINA DI GRANO SARACENO E CREMA ALLE NOCCIOLE, CIOCCOLATO E SCIROPPO D'ACERO

Tempo di preparazione: 45 minuti

Tempo di cottura: 25 minuti

Ingredienti (per una crostata diametro 28 centimetri):

120gr. di farina di riso *
120gr. di farina di grano saraceno *
120gr. di farina di tapioca *
150gr. di zucchero di canna
150gr. di burro senza lattosio
1 uovo
1 tuorlo
200gr. di nocciole tostate
20gr. di cacao amaro in polvere *
80ml. di sciroppo d'acero
100gr. di cioccolato fondente *

*Gli alimenti contrassegnati con * per essere idonei al consumo da parte di soggetti celiaci devono riportare sulla confezione o la dicitura "senza glutine" (in italiano o in lingua straniera), o il marchio della spiga barrata oppure essere inseriti nel prontuario degli alimenti AIC, in quanto prodotti a rischio contaminazione.*

Procedimento:

- 1 – Mettete nella planetaria le farine setacciate e lo zucchero di canna.
- 2 – Aggiungete il burro tagliato a cubetti ed avviate l'impastatrice iniziando a dare una prima miscelata al tutto.
- 3 – Incorporate l'uovo intero ed il tuorlo e continuate a lavorare l'impasto fino a quando non si otterrà un panetto compatto. Una volta pronto avvolgetelo nella pellicola trasparente e fatelo riposare in frigorifero per 30 minuti.
- 4 – Trascorso il tempo richiesto stendete 3/4 dell'impasto tra due fogli di carta forno fino ad ottenere uno spessore di circa 5 millimetri, dopodiché trasferitelo nello stampo per crostata, rifinite i bordi e bucherellate il fondo con una forchetta. Adagiate sopra all'impasto un altro foglio di carta forno e, se le avete, cospargetelo di sfere in ceramica per la cottura delle crostate senza ripieno, oppure potrete optare per ceci o fagioli secchi.
- 5 – Prendete il restante impasto e stendete anch'esso tra due fogli di carta forno, dopodiché ricavate dei biscotti con degli stampi a scelta. Questi serviranno poi per guarnire la nostra crostata adagiandoli sopra la crema che andremo a preparare.
- 6 – Preriscaldate il forno a 180°C ed infornate la base della crostata cuocendola per 25 minuti. Alla stessa temperatura infornate anche i biscotti che dovranno però cuocere solo 15 minuti.
- 7 – Mentre la crostata è in forno prepariamo la crema mettendo nel frullatore le nocciole già tostate ed avviandolo alla massima velocità fino a quando non si creerà una sorta di pasta oleosa.
- 8 – Nel frattempo fate sciogliere in un tegame antiaderente il cioccolato fondente mescolandolo con una spatola fino a quando non sarà completamente fuso.
- 8 – Trasferite il composto ottenuto dalle nocciole tritate in una planetaria e aggiungete lo sciroppo d'acero, il cacao ed il cioccolato fuso e con le fruste fate amalgamare il tutto per alcuni minuti fino a quando non otterremo una crema densa e spalmabile. Se la crema dovesse risultare molto asciutta aggiungete qualche cucchiaino d'acqua fino ad ottenere la consistenza desiderata.
- 9 – Quando la crostata sarà pronta eliminate le sfere di ceramica o i legumi secchi ed iniziate a spalmare sulla frolla fredda la crema realizzata in precedenza. Infine adagiatevi sopra alcuni biscotti a decorazione della stessa.

