



chef **Marco Scaglione**
 Ricette di Marco Scaglione
 (www.marcoscaglione.it
 info@marcoscaglione.it)

(per 1 kg d'impasto)
Difficoltà: media
Tempo di preparazione:
 2 ore e 30 minuti
 + tempo di riposo

Se quest'anno volete stupire i vostri ospiti, celiaci e non, preparate il pandoro senza glutine in casa. Il procedimento è lungo, ma la soddisfazione è tanta! In più, dei golosi bignè da farcire come volete, con le istruzioni passo passo per realizzarli.



È Natale!

Pandoro senza glutine e senza lattosio

© Foto di Iuri Niccolai

Pandoro senza glutine e senza lattosio

Ingredienti

Per il poolish

- 100 g di mix dolci Nutrifree
- 100 g di acqua
- 8 g di lievito di birra fresco
- 10 g di miele millefiori

Per l'impasto

- 160 g di mix dolci Nutrifree
- 2 g di gomma di guar
- 2 g di gomma di xantano
- 80 g di fecola di patate*
- 120 g di zucchero a velo*
- 130 g di olio di semi di mais
- 20 g di Marsala
- 40 g di miele millefiori
- 5 uova intere
- 2 tuorli
- 1 pizzico di sale
- ¼ di buccia di limone
- zucchero a velo per lo spolvero*

Preparazione

1. Per preparare il pandoro occorrono 2 fasi di lavorazione. Nella prima fase si crea il poolish. In una ciotola versare 100 g di mix, unire il lievito nell'acqua e il miele e mescolare bene il tutto, impastando a mano direttamente nella ciotola. L'impasto risulterà liscio e cremoso. Lasciare lievitare in una ciotola coperta con pellicola per 4 ore in frigo.
2. Ora preparare l'impasto. Mescolare il mix, la fecola e le gomme insieme allo zucchero a velo e il poolish nel contenitore di una planetaria. Quindi aggiungere le uova intere e i tuorli uno alla volta, in modo che si assorbano bene, e lavorare l'impasto con il gancio dell'impastatrice; quando

avrete terminato e l'impasto sarà omogeneo, unire l'olio. Quando si sarà assorbito tutto e l'impasto sarà ben incordato, riporlo in una terrina a lievitare per circa 1 ora.

3. Riprendere l'impasto lievitato e porlo in una terrina; unire la scorza di limone, il Marsala e iniziare ad impastare a mano strizzando bene il tutto; aggiungere il sale e il miele e impastare fino a quando saranno assorbiti.

Versare l'impasto in uno stampo per pandoro da 1 kg. Farlo raddoppiare di volume (ci vorranno circa 5 ore)

4. Preriscaldare il forno a 165 ° e cuocere per circa 1 ora e 30 minuti, ponendolo nella parte inferiore del forno in modo da ottenere la giusta spinta in cottura; infornare anche una ciotolina con dell'acqua (questo favorirà la giusta umidità del forno).

5. Una volta cotto lasciare raffreddare per circa 30 minuti; al termine estrarlo dallo stampo e lasciarlo asciugare per 2 ore circa su una gratella forata; quando risulterà ben freddo spolverare con zucchero a velo e servire.





Bignè con glassa di zucchero

(circa 20 bignè)
Difficoltà: media
Tempo di preparazione: 1 ora e 30 minuti + tempo di riposo

Bignè con glassa di zucchero

Ingredienti per il mix di farine

- 100 g di amido di mais*
- 80 g di fecola di patate*
- 20 g di amido di tapioca*
- 50 g di farina di riso finissima*
- 4 g di gomma di guar

Per fare i bignè

- 254 g del mix di farine
- 250 g di acqua
- 230 g di burro
- 8 uova

Per la crema

- 400 g di latte
- 100 g di acqua
- 2 tuorli
- 2 uova intere
- 170 g di zucchero
- 60 g di amido di mais*
la scorza grattugiata

- 10 g di ½ limone e ½ arancia
- di cacao amaro in polvere*

Per la glassa di zucchero

- 200 g di zucchero a velo*
- 40 g di acqua
- 10 g di glucosio

Per la decorazione

- 50 g di zuccherini colorati*
- 50 g di granella di cioccolato*
- semi di papavero

Preparazione

1. Per prima cosa versare gli amidi, la fecola, la farina di riso e il guar in una ciotola, mescolare delicatamente con un cucchiaino fino a quando tutti gli ingredienti non si saranno ben amalgamati.

2. Per i bignè versare l'acqua in una casseruola e portarla quasi ad ebollizione; aggiungere il burro e farlo sciogliere lentamente. Appena sarà fuso, portare il tutto ad ebollizione, unire a pioggia il mix precedentemente fatto, mescolando di continuo con un cucchiaino fino a ottenere una palla; cuocere fino a quando l'impasto si staccherà dalle pareti, mescolando di continuo per circa 3-4 minuti.

3. A questo punto togliere dal fuoco, lasciar riposare per 1-2 minuti (l'impasto dovrà essere ancora tiepido), poi unire un uovo per volta, mescolando con una frusta a mano oppure in planetaria con il gancio a foglia.

4. Formare con l'impasto delle palline utilizzando una sac à poche

oppure due cucchiaini, e disporle ben distanziate su una teglia foderata con carta forno; cuocere nel forno caldo a 210° per 15-20 minuti. Sfornare e lasciare raffreddare.

5. Nel frattempo versare il latte, l'acqua e il cacao in una casseruola e scaldare bene il tutto senza portarlo ad ebollizione. Lavorare con le fruste elettriche i tuorli e le uova intere in una terrina con lo zucchero; unirvi l'amido e continuare a lavorare fino a ottenere un composto spumoso. Versarvi a filo il latte caldo, mescolando di continuo con una frusta a mano, aggiungere le scorze degli agrumi e far amalgamare bene il tutto.

6. Trasferire il composto nuovamente nella casseruola, metterla sul fuoco e portare a bollore la crema che deve risultare ferma e compatta, quindi spegnere il fuoco e trasferire la crema, equamente divisa, in due teglie basse e larghe, livellare la superficie, coprire con pellicola da cucina e far riposare in frigorifero per 1 ora.

7. Nel frattempo preparare la glassa versando lo zucchero a velo in una terrina, aggiungere l'acqua e il glucosio e mescolare bene con un cucchiaino fino a quando non si sarà ben ammorbidito: la glassa deve risultare ferma e ben compatta, ma allo stesso tempo lucida.

8. Trascorso il tempo di riposo della crema, riprenderla dal frigo e mescolarla bene con una frusta per ammorbidirla, riprendere i bignè, riempire due sac à poche con punte fini e farcirli.

9. Con la glassa di zucchero coprire la superficie esterna dei bignè, spolverarne alcuni con gli zuccherini, alcuni con i semi di papavero e alcuni con la granella di cioccolato.

