



di Marco Scaglione  
Chef Gluten Free



Chef

Gustare un buon dolce alla fine del pasto è il modo migliore per concludere un'esperienza gastronomica, anche per chi soffre di celiachia. Si possono inventare nuovi dessert oppure adattare i classici, sostituendo per esempio la farina di frumento con la farina di riso, di mais, di mandorle oppure di castagne consentita.

golosi  
SENZA GLUTINE:

# Profitterol

CON  
GANACHE DI  
CIOCCOLATO E  
panna

## Ingredienti

### PER 4 PERSONE:

230 g burro  
250 g acqua  
4 g gomma di guar  
100 g amido di mais consentita  
90 g fecola di patate consentita  
60 g farina di riso consentita  
3/4 uova intere

### PER LA CREMA:

500 g latte  
4 tuorli d'uovo  
130 g zucchero  
60 g amido di riso consentito  
la bacca di una vaniglia priva di polpa

### PER LA GLASSATURA:

500 g cioccolato  
74% consentito  
350 g panna fresca  
50 g olio  
di semi di girasole

### PER LA PANNA MONTATA:

250 g panna fresca  
20 g zucchero

Tempo: 1 ora più riposo

GLUTEN FREE

## Preparazione

Per i bignè, versare l'acqua in una casseruola insieme al burro e portarla quasi a ebollizione.

Appena il burro risulterà del tutto fuso, togliere la pentola dal fuoco e farla stemperare qualche secondo. Unire a pioggia il mix di amidi e farine insieme al guar precedentemente ben miscelato, mescolando di continuo con un cucchiaino oppure con una frusta fino a ottenere una palla.

Cuocere fino a quando l'impasto si staccherà dalle pareti, mescolando di continuo per circa 3-4 minuti. Togliere dal fuoco, lasciar riposare per 1-2 minuti (l'impasto dovrà essere ancora tiepido), poi unire un uovo per volta (le uova devono essere a temperatura ambiente, perché si riesca a far coagulare bene l'uovo all'impasto), mescolando il tutto con una frusta elettrica. 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 °C per 15-20 minuti. Sfnare e lasciare raffreddare. Nel frattempo preparare la crema.

Versare il latte in una casseruola insieme alla bacca di vaniglia e portare quasi il tutto ad ebollizione. Lavorare i tuorli con le fruste elettriche in una terrina con lo zucchero, unire l'amido e continuare a lavorare fino a ottenere un composto spumoso.

Versare a filo il composto caldo di latte, mescolando di continuo con una frusta a mano, fino ad amalgamare il tutto. Trasferire il composto nuovamente nella casseruola, metterlo sul fuoco e portarlo a ebollizione, fino a quando si sarà addensato.

Spegnerlo il fuoco e trasferire la crema in una teglia bassa e larga, livellare la superficie e cospargere con un po' di zucchero. Coprire con pellicola da cucina e far riposare in frigorifero per 40/60 minuti. Versare la panna (deve essere da frigo perché si faciliti la montata del grasso della panna) con lo zucchero in una terrina, montarla con le fruste elettriche finché non risulterà ben ferma, mettere il tutto in una sac à poche con bocchella rigata e riporre in frigo fino al suo utilizzo.

Per la glassatura, far scaldare la panna insieme al cioccolato a bagnomaria, lasciare sul fuoco fino a quando entrambi i composti non si saranno amalgamati e risulteranno ben densi.

Farcire ogni bignè con la crema al cioccolato, creare una piccola piramide e far colare la ganache sopra, per finire scornettare i buchi con la panna montata.

Per la glassatura, far scaldare la panna insieme al cioccolato a bagnomaria, lasciare sul fuoco fino a quando entrambi i composti non si saranno amalgamati e risulteranno ben densi.

Farcire ogni bignè con la crema al cioccolato, creare una piccola piramide e far colare la ganache sopra, per finire scornettare i buchi con la panna montata.

Per la glassatura, far scaldare la panna insieme al cioccolato a bagnomaria, lasciare sul fuoco fino a quando entrambi i composti non si saranno amalgamati e risulteranno ben densi.

R