



di Marco Scaglione
Chef Gluten Free

Ingredienti

PER 8 PERSONE PER IL BISQUIT:

3 uova + 1 tuorlo
130 g di zucchero semolato
50 g di farina di riso finissima consentita
50 g di farina di grano saraceno bianca consentita
sale fino

PER IL SEMIFREDDO AL CIOCCOLATO:

70 g di acqua
30 g di zucchero semolato
200 g di cioccolato bianco consentito
3 uova
250 g di panna fresca
40 g di zucchero a velo consentito

PER LA SALSA DI MIRTILLI:

260 g di mirtilli
60 g di zucchero semolato
2 cucchiaini di succo di limone

PER LA GRIGLIA DI ZUCCHERO:

150 g di isomalto in granelli
1 rametto di ribes

Tempo: 50 minuti + tempo di riposo

Preparazione

PREPARARE IL BISQUIT

Sgusciare le uova in un pentolino con lo zucchero e scaldare per 15 secondi a fiamma dolce, mescolando di continuo con una frusta (il composto dovrà raggiungere i 40 °C). Togliere dal fuoco, aggiungere un pizzico di sale e quindi

Gelesi
SENZA GLUTINE

Bisquit

CON SEMIFREDDO AL
CIOCCOLATO BIANCO,
SALSA DI MIRTILLI E GRIGLIA
DI ZUCCHERO



montare la preparazione con le fruste elettriche fino a raggiungere una consistenza chiara e ben spumosa. Incorporarvi la farine di riso e quella di grano saraceno con movimenti rotatori di una spatola, dal basso verso l'alto, poi trasferire il composto in una teglia foderata con carta da forno; cuocere nel forno caldo a 190 °C per circa 15 minuti.

Trascorso il tempo di cottura indicato, sfornare e capovolgere il bisquit su un telo da cucina; arrotolarlo su s stesso e lasciarlo raffreddare in posa, cosicché mantenga la giusta umidità.

PREPARARE IL SEMIFREDDO

Sgusciare le uova e separare tuorli e albumi, poi montare a neve questi ultimi con un pizzico di sale in una terrina e farli riposare in frigorifero fino al momento dell'uso.

In una piccola casseruola, scaldare l'acqua e lo zucchero semolato, togliendo dal fuoco al primo accenno di bollicine nel composto liquido; lasciare riposare per 1 minuto, quindi aggiungere il cioccolato diviso a pezzetti, facendolo sciogliere delicatamente. Quando il composto avrà raggiunto circa i 40 °C, unire i tuorli e incorporarli con cura.

Al termine, montare la panna fredda con lo zucchero a velo, fino a renderla ben ferma e spumosa; aggiungerla al cioccolato, con delicati movimenti rotatori di una spatola dal basso verso l'alto.

Coppare il bisquit con uno stampo quadrato con i bordi alti e distribuirvi sopra il semifreddo al cioccolato; senza sfilare lo stampo, trasferire la preparazione nel freezer per circa 2 ore.

Nel frattempo preparare la salsa di mirtilli. Lavare bene i frutti, sgocciolarli e disporli in una piccola casseruola con lo zucchero e il succo di limone; cuocere a fiamma bassa fino a ottenere un composto omogeneo e liscio; quando la salsa risulterà cotta filtrarla attraverso un colino a maglia fitta.

Trascorso il tempo indicato, distribuire la salsa di mirtilli sul bisquit e trasferire il dolce in freezer per altre 2 ore. Nel frattempo preparare la griglia di zucchero. In una piccola casseruola antiaderente disporre l'isomalto e farlo sciogliere a fiamma bassa (una volta pronto risulterà liquido e di colore chiaro); trasferirlo su una teglia foderata con carta da forno e rigarlo con una forchetta in modo da creare una griglia. Lasciare raffreddare.

Trascorso il riposo del bisquit con semifreddo, aggiungergli la griglia di zucchero e dei chicchi di ribes per completare; servire.



SEI UN RISTORATORE, UN PIZZAIOLO,
UNO CHEF, IL RESPONSABILE DI UNA MENSA,
UN OPERATORE NEL SETTORE DELLA
RISTORAZIONE OPPURE UN APPASSIONATO
DI ENOGASTRONOMIA?

ABBONATI*
A SOLI € 25,00 all'anno

A RISTORAZIONE
ITALIANA MAGAZINE

9 numeri
per un anno intero

PER INFO:
www.ristorazioneitalianamagazine.it
tel. 0421 / 761247

(*Prezzo abbonamento valido solo per l'Italia.)

