

DOLCI E SALATE

saporite e gluten free



Per questo numero di FREE, **Marco Scaglione** ha preparato una saporita torta salata con melanzane e scamorza e una fresca e colorata bavarese con grappa e frutta. Nella scuola di cucina, invece, troverete illustrata, passo dopo passo, una deliziosa torta con pan di Spagna, crema e panna. Solo per veri golosi.

Marco Scaglione crea piatti semplici, che nascono dalla tradizione gastronomica del Bel Paese e si arricchiscono di influenze d'Oltralpe. Si è specializzato in cucina senza glutine nel 2001, e da allora è diventato uno dei più famosi chef del settore.



TORTA SALATA CON SCAMORZA



BAVARESE ALLA GRAPPA



TORTA CON CREMA E PANNA



TORTA SALATA

con scamorza e melanzane

TEMPO 2 ore + riposo DIFFICOLTÀ elaborata

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

Per la pasta sfoglia:

180 G DI AMIDO DI FRUMENTO DEGLUTINATO IMPASTO IO

50 G DI AMIDO DI RISO IMPASTO IO - 15 G AMIDO DI MAIS IMPASTO IO

3 G DI CMC (ADDITIVO E466) IMPASTO IO - 12 G DI GOMMA DI GUAR IMPASTO IO

10 ml di olio di semi di girasole - 50 ml di acqua - 150 g di burro - 3 g di sale fino

Inoltre:

4 uova - 50 g di Parmigiano Reggiano da grattugiare - 40 ml di latte

1 melanzana - 200 g di scamorza affumicata - 150 g di pomodori Ciliegino

4 cucchiaini di olio extravergine di oliva - sale - pepe nero in grani

Miscelate delicatamente gli amidi, l'additivo e la gomma di guar in una terrina. Versate il mix in una planetaria con il gancio a foglia, aggiungete il sale sciolto nell'acqua e impastate a media velocità per qualche minuto. Versate l'olio di semi di girasole e lavorate fino a ottenere un composto liscio, omogeneo, morbido ed elastico. Fatelo riposare, coperto con la pellicola per alimenti, in un luogo fresco per almeno 30 minuti.

Avvolgete il burro nella carta da forno o nella pellicola per alimenti e battetelo con il matterello in modo da ammorbidirlo, senza farlo sciogliere. Stendetelo con il matterello fino a formare un rettangolo e lasciatelo riposare in frigo per circa 40 minuti. Trascorso il tempo, stendete il primo impasto e tiratelo fino a formare un rettangolo. Disponete il panetto di burro al centro dell'impasto e sigillatelo, ripiegando su di esso i bordi dell'impasto.

Stendete la pasta con il matterello eseguendo dei movimenti dal centro in avanti e dal centro verso di voi, fino a una lunghezza di circa 50 cm. Ripiegate la pasta in 3, poi mettetela in frigorifero a riposare per 30 minuti.

Trascorso il tempo, tirate la pasta nel senso opposto a quello di prima e ripiegate in 4. Ripetete la stessa operazione altre 2 volte (facendo una piega a 3 e una piega a 4), e lasciando riposare ogni volta l'impasto in frigo per circa 50 minuti.

Tagliate la melanzana a bastoncini e fateli saltare a fiamma vivace per qualche minuto in una padella antiaderente con 3 cucchiaini di olio extravergine. Regolate di sale.

Sgusciate le uova in una terrina, sbattetele con una forchetta e aggiungete il Parmigiano Reggiano grattugiato, il latte, il sale e una macinata di pepe nero. Mescolate energicamente e tenete da parte. Preriscaldare il forno a 200 °C.

Stendete la pasta sfoglia in una teglia rettangolare e riempite con il composto di uova. Lasciate cuocere in forno per circa 12 minuti.

Sfornate la sfoglia e aggiungete al centro la scamorza affettata sottilmente. Coprite con le melanzane e con i pomodorini tagliati a metà. Irrorate con l'olio extravergine rimasto e servite.



BAVARESE ALLA GRAPPA con frutta fresca

TEMPO 1 ora e 30 minuti + riposo DIFFICOLTÀ media

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

Per il biscuit: 3 uova a temperatura ambiente - 140 g di zucchero - 80 g farina di riso finissima •
20 g fecola di patate • - la scorza grattugiata di 1/2 limone non trattato
Per la crema bavarese: 250 ml di latte fresco - 250 ml di panna fresca - 100 g di tuorli
60 g di zucchero - 8 g di gelatina in fogli • - 40 ml di grappa
inoltre: 1/4 di melone giallo - 2 kiwi - 1 lampone - 3 ciuffi di menta

Preparate il biscuit: sgusciate le uova in una terrina, aggiungete lo zucchero e la scorza di limone e montate il tutto con le fruste elettriche finché non otterrete un composto chiaro e tutto lo zucchero non sarà stato incorporato. Miscelate la farina di riso e la fecola e setacciatele con un colino a maglie fitte nel composto di uova. Amalgamate con dei movimenti dal basso verso l'alto. Versate il composto in una teglia foderata con carta da forno e fate cuocere in forno caldo a 165 °C per 15-20 minuti. Sfornate e rovesciate il biscuit su un canovaccio pulito e umido. Lasciate raffreddare.

Preparate la crema bavarese: ammolate la gelatina in acqua fredda per qualche minuto. Fate scaldare a fiamma dolce il latte in un pentolino e, intanto, sbattete in una terrina i tuorli con lo zucchero fino a renderli spumosi. Versate i tuorli montati nel latte caldo e lasciate cuocere per qualche minuto. Scolate la gelatina, strizzatela, unitela al latte caldo e fate sciogliere bene, mescolando con una frusta, fino a ottenere una crema liscia. Trasfe-

rite la crema in una terrina, versate la grappa, e fate raffreddare in frigo. Nel frattempo, montate la panna con delle fruste elettriche. Unite la panna alla crema e amalgamate.

Tagliate il biscuit con un anello del diametro di 20 cm. Trasferite il biscuit con l'anello in un piatto e versate la crema bavarese. Lasciate riposare in frigorifero per circa 2 ore.

Private il melone della buccia e dei semi, quindi tagliatelo a cubetti molto piccoli. Sbucciate il kiwi e riducetelo a pezzettini.

Prelevate la torta dal frigo e copritene la superficie con i cubetti di melone. Mettete un coppapasta da 10 cm di diametro sul melone e riempitelo con il kiwi a pezzetti.

Sfilate l'anello dalla torta, aiutandovi con una spatola. Trasferite il dolce su un piatto da portata e completate aggiungendo il lampone al centro e i ciuffi di menta alla base della torta.





TORTA CON CREMA e panna

TEMPO 1 ora + riposo DIFFICOLTÀ media

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

Per il pan di Spagna:

5 uova a temperatura ambiente

160 g di zucchero

90 g di farina di riso finissima•

40 g di fecola di patate•

la scorza grattugiata di 1/2 limone non trattato

Per la crema pasticciera:

500 ml di panna fresca

la scorza grattugiata di 1 arancia non trattata

6 tuorli

110 g di zucchero

60 g di amido di riso•

Per decorare:

500 ml di panna fresca

3 kiwi - 200 g di lamponi freschi

200 g di gocce di cioccolato•

300 ml di alchermes•

Inoltre:

farina di riso finissima• q.b.

burro q.b.

Preparate il pan di Spagna: sgusciate 3 uova in una ciotola, separate i tuorli dagli albumi di quelle rimaste (foto 1) e tenete da parte. Unite lo zucchero nella ciotola con le uova (foto 2) e montate con le fruste elettriche (foto 3), fino a ottenere un composto chiaro. Incorporate i tuorli messi da parte, uno alla volta, e montate ancora. Unite la farina di riso e la fecola setacciate insieme (foto 4), la scorza di limone e amalgamate. Versate il composto in una teglia da 20 cm di diametro imburrata e infarinata, infornate

(foto 5) e lasciate cuocere in forno caldo a 180 °C e per 25-30 minuti. Sfornate e capovolgete il pan di Spagna su una griglia (foto 6) per farlo raffreddare (o, meglio, lasciatelo riposare in frigorifero per 24 ore).

Preparate la crema pasticciera: fate scaldare la panna e la scorza di arancia in un pentolino a fiamma bassa. Sbattete con una frusta i tuorli con lo zucchero fino a renderli spumosi, aggiungete l'amido e amalgamate. Versate il composto nella panna e fate cuocere a fuoco dolce finché



la crema non inizierà ad addensarsi. Togliete dal fuoco, mescolate finché non diventerà compatta e versatela in una terrina. Coprite con la pellicola per alimenti a contatto e lasciate riposare in frigorifero per 1 ora.

Versate la panna fredda in una ciotola e montatela con delle fruste elettriche.

Sbucciate i kiwi, affettateli a rondelle molto sottili e metteteli da parte.

Dividete il pan di Spagna (foto 7) in 2 dischi, bagnate quello inferiore con l'alchermes (foto 8) e farcitelo con la crema pasticciera,

aiutandovi con un sac à poche con bocchetta liscia (foto 9). Coprite con l'altro disco di pan di Spagna e spalmatelo con un po' di panna (foto 10). Farcite i bordi della torta con la panna, usando un sac à poche con bocchetta a stella e creando dei ciuffi (foto 11).

Distribuite sulla superficie della torta le gocce di cioccolato e le fettine di kiwi (foto 12). Completate con i lamponi freschi, lavati e asciugati, metteteli in frigorifero per 2 ore e servite.

