



Una farina... Mille ricette

La tua soluzione
senza glutine in cucina



Best in Gluten Free

DrSchär Foodservice

Un gruppo aziendale consapevole delle proprie responsabilità

Il gruppo Dr. Schär, **leader europeo** nel settore dei prodotti alimentari senza glutine e presente in oltre 50 Paesi europei e negli USA, opera nel canale della ristorazione con **prodotti e soluzioni dedicate**. Le intense attività di ricerca hanno portato allo sviluppo di prodotti specifici per la **ristorazione senza glutine**, tutti notificati al Ministero della Salute, che si contraddistinguono per l'ottimo sapore e l'eccellente qualità. Grazie alla vicinanza al consumatore e alla comprensione delle sue esigenze specifiche, Dr. Schär ha dato un importante contributo al miglioramento della qualità di vita delle persone **intolleranti o sensibili al glutine**. La ristorazione fuori casa rappresenta quindi la nuova

“frontiera” nel campo del senza glutine, un confine che Dr. Schär ha deciso di conquistare istituendo nel 2009 la divisione **Dr. Schär Foodservice**, che risponde alle diverse esigenze dell'Horeca con il marchio **Schär**. Grazie a prodotti dedicati e monoporzionati il ristorante può finalmente offrire pasti senza glutine in totale sicurezza e serenità, senza rinunciare a gusto e praticità.



Best in Gluten Free

Perché scegliere Dr. Schär:

- Leader europeo nei prodotti alimentari senza glutine con oltre 30 anni di esperienza
- Offerta completa di prodotti sicuri, innovativi e dedicati agli operatori professionali
- Gusto e varietà dell'assortimento e pratiche monoporzioni
- Supporto nella comunicazione

Indice

Il glutine, La Celiachia, Precauzioni,
Stoccaggio, Preparazione, Conservazione,
Cottura, Frittura, In acqua

4 - 11

Ricette



DOLCI/COLAZIONE

Pan Brioche	12
Pasta Brisè	13
Torta cioccolato	14
Torta al limone e yogurt	15
Ciambellone bicolore	16



PANE/FOCACCE

Panini	17
Focaccia al rosmarino	18
Pane alle olive	19
Pane Casereccio	20
Pane al girasole	21



PIZZA

Pizza classica	22
Il calzone	23
Pizza dolce al cioccolato	24
Pizza dolce alla frutta	25



PASTA

Pasta fresca	26
Gnocchi di Patate	27
Ravioli	28
Tortellini	29



SALSE E CONDIMENTI

Vellutata di Patate	30
Crema Pasticcera	31

Disponibile anche in versione digitale

Vai sul sito www.drschaer-foodservice.com

Il glutine

Il glutine - la “colla” dell’impasto

Il glutine è una **proteina** presente nel frumento, avena, orzo, frik (grano egiziano), farro, kamut, spelta, triticale, segale, ed anche in tutte le loro farine e derivati, come il malto. In panificazione, pasticceria, pizzeria, il glutine forma una **maglia elastica** che permette agli impasti di lievitare trattenendo gas carbonico prodotto durante la fermentazione.



Questi gas prodotti dagli zuccheri quando entrano a contatto coi lie-



viti, rimangono trattenuti all'interno dei prodotti e conferiscono loro un'ottima **“alveolatura”**, cioè una struttura spugnosa all'interno del prodotto. Questo conferisce a sua volta morbidezza e fragranza al prodotto stesso, rendendolo **soffice e leggero**. Per questo motivo il glutine viene anche definito la colla dell'impasto.

Per compensare l'azione positiva di questo agente sugli impasti è quindi necessario l'utilizzo di **addensanti**, preferibilmente di origine vegetale, come ad esempio la farina di semi di carrube. Anche gli amidi possono essere utilizzati per conferire una buona consistenza all'impasto.



Che cos'è la celiachia

La celiachia è **una malattia auto-immune provocata dal glutine**, sostanza proteica presente in alimenti molto comuni come pane, pasta, pizza, ecc.

L'assunzione di cibi contenenti glutine, anche in dosi molto ridotte, provoca nei soggetti geneticamente predisposti una reazione **immunitaria** nell'intestino tenue, le cui conseguenze sono l'infiammazione cronica dell'intestino e il danneggiamento della parete intestinale, accompagnati da una sintomatologia variabile da caso a caso.

L'incidenza di questa malattia auto-immune in Italia è stimata in **un soggetto ogni 100 persone**.

I celiaci italiani stimati sono quindi 600.000.

Oggi le diagnosi ufficiali sono intorno alle 182.858*, con una crescita di ca. il 5% all'anno.

La **dieta senza glutine**, condotta con rigore, è **l'unica terapia** che garantisce al celiaco un perfetto stato di salute. È necessario, quindi, escludere dalla dieta alcuni degli alimenti più comuni, quali pane, pasta, biscotti e pizza, ma anche eliminare le più piccole tracce di farina da ogni piatto.



*Fonte: relazione annuale al Parlamento sulla celiachia anno 2015

Precauzioni generali

Preparazione in sicurezza di prodotti senza glutine

Il ristoratore deve adattare il suo piano di Piano di Autocontrollo (PAC) secondo i principi dell'HACCP nelle 4 procedure principali: Scelta materie prime, Stoccaggio prodotti, Preparazione pietanze, Servizio al tavolo.

1. **Utilizzare soltanto alimenti permessi**, naturalmente senza glutine, o con dicitura „senza glutine“ in etichetta o prodotti della gamma Foodservice di Dr. Schär.
2. Il luogo di lavorazione degli alimenti senza glutine dovrà essere pulito da eventuali residui di precedenti lavorazioni con alimenti con glutine, meglio se ad uso esclusivo delle preparazioni senza glutine.
3. Il personale che si occupa della lavorazione del senza glutine deve **indossare divise pulite, non contaminate e dedicate o monouso**.
4. Dopo qualsiasi lavorazione con alimenti che contengono glutine il personale dovrà sempre lavarsi accuratamente le mani.
5. I macchinari, le attrezzature, le minuterie, i contenitori non devono essere contaminati da alimenti con glutine.
6. La cottura degli alimenti senza glutine deve avvenire in **contenitori**

separati da quelli usati per gli altri cibi (Es. non devono essere cucinati nella stessa pentola).

7. L'olio per la frittura deve essere dedicato esclusivamente alla cottura di alimenti senza glutine.
8. Utilizzare un forno statico per la cottura dei cibi con e senza glutine in tempi diversi, avendo l'accortezza di riporre la pietanza senza glutine in una teglia a bordo alto, o utilizzare un forno dedicato.

Norme per addetti alla sala

1. Dopo qualsiasi contatto con alimenti che contengono glutine il personale dovrà sempre lavare accuratamente le mani.



2. **Attenzione alle briciole e al pane:** accertatevi che la tovaglia non abbia residui di briciole, non posizionare il pane sulla tovaglia accanto al cliente intollerante al glutine.

Modalità di stoccaggio

La conservazione dei cibi preparati e delle materie prime senza glutine deve avvenire in sacchetti e/o contenitori con chiusura ermetica, per evitare rischi di contaminazione. Questo vale anche nel caso di conservazione in frigo o freezer.

Per evitare scambi di prodotto si consiglia l'**uso di etichette sui contenitori** di sughi e condimenti senza glutine, i quali possono essere comunque conservati in un **ripiano**

dedicato, preferibilmente superiore, per evitare contaminazioni da caduta dall'alto. ai prodotti senza glutine o nella zona di preparazione dei prodotti stessi.

È utile inserire lo stoccaggio come **punto critico** nel proprio piano HACCP e prevenire la criticità con la separazione e la chiara definizione delle aree per quanto riguarda sia le materie prime che i semilavorati.



Preparazione



Modalità di preparazione

Gli impasti senza glutine possono essere lavorati a mano con ciotole dedicate o con **impastatrice “planetaria”** con gancio. L'impastatrice dovrebbe preferibilmente essere **dedicata esclusivamente** al settore “senza glutine” per motivi di sicurezza sul prodotto. In alternativa é fondamentale **un'accurata pulizia** della macchina con prodotti pulenti a base alcolica. Si raccomanda di utilizzare attrezzature, ciotole o utensili dedicati o accuratamente puliti tra una lavorazione e l'altra.

In tutti i tipi di impasti con farine senza glutine l'impastamento tramite “planetaria” deve essere piu' delicato rispetto alle farine convenzionali e durare qualche minuto in piu' relativamente alle ricette classiche. Le farine senza glutine sono piu' igroscopiche ed assorbono quindi **molta piu' acqua** rispetto a quelle convenzionali. Si raccomanda quindi di impastare mantenendo il prodotto a media densità d'impasto e non con una texture troppo dura.



... e di conservazione

Surgelazione: avvolgere gli impasti senza glutine in fogli di nylon, surgelare tramite abbattitore e conservare poi in freezer all'interno di un contenitore ermeticamente chiuso. Prima dell'utilizzo, lasciar scongelare l'impasto nel frigo a temperatura positiva fra 0°/4°. Utilizzare dopo il riposo lavorando l'impasto a mano, con mattarello o con macchina sfogliatrice.

Refrigerazione: la conservazione in frigorifero positivo (0°/4°) può arrivare ad un massimo di 3/4 giorni prima di utilizzare il prodotto senza glutine. Gli impasti che vengono utilizzati dopo 3/4 giorni tendono ad ammorbidirsi, devono quindi essere riaddensati aggiungendo farina Food Service Mix ad ogni porzione al momento dell'utilizzo.

Scongelo: un pratico metodo di scongelamento corretto è tramite forno a microonde con programma "scongelo". In questo caso bisogna fare attenzione che il microonde non vada a cuocere il prodotto in alcune parti. L'ideale è attivare il microonde per 30/40 secondi e verificare visivamente l'andamento dello scongelamento. Il modo migliore di scongelare ed utilizzare gli impasti abbattuti è tuttavia sempre lo scongelamento naturale effettuato in frigo positivo. Non è consigliato lo scongelamento a temperatura ambiente in quanto questo può compromettere la qualità del prodotto.



Cottura

Modalità di cottura

Con forni Statici e Termoconvezione ventilati:

La **ventilazione** in un forno aiuta a far crescere meglio i prodotti senza glutine, ma può essere usata solo se il forno è dedicato esclusivamente alle cotture senza glutine, per evitare rischi di con-

taminazione. Anche le istituzioni sanitarie richiedono l'uso di forno dedicato o senza ventilazione. È inoltre possibile usare programmi di autolavaggio facendo attenzione a cuocere prima i prodotti senza glutine e poi quelli con glutine e ripetere ogni volta il procedimento, particolarmente per mense scolastiche e/o ospedaliere.

Il Vapore aiuta a far crescere i prodotti senza glutine ed evitare che si asciugino troppo in superficie nei primi minuti di cottura. In seguito la cottura va proseguita a calore "secco". Per calore secco si intende senza vapore.

Le cotture con umidità sono ideali per i diversi tipi di pane o prodotti simili. Per chi non avesse un forno a vapore è possibile utilizzare un piccolo contenitore (pentolino) con acqua da inserire in forno per le cotture. In questo caso la ventilazione può sempre essere usata perché sia l'umidità che l'aria aiutano il prodotto ad aumentare di volume.

Il Calore secco va usato in casi di impasto umido, cioè maggiormente idratati, ad esempio pan di spagna o torte.





Frittura

La preparazione di cibi senza glutine tramite friggitura deve avvenire con grassi di cottura dedicati esclusivamente alla preparazione di pietanze senza glutine.

Vista la particolare **difficoltà nella pulitura** di questo tipo di macchine

è consigliabile friggere i prodotti senza glutine in friggitrici dedicate o in padella. L'utilizzo di friggitrici apposite per le pietanze gluten free sono idonee in caso di alta frequenza nella preparazione di questo tipo di prodotti.

In acqua

La cottura degli alimenti senza glutine in acqua per la corretta preparazione di primi piatti (paste fresche, secche o risotti) deve avvenire in contenitori distinti da quelli usati per gli altri cibi: non devono quindi essere cucinati in pentole non lavate utilizzate per preparazioni precedenti e nell'acqua dove è cotta la pasta con glutine. Inoltre è consigliabile risciacquare comunque le

stoviglie pulite prima dell'uso. Non utilizzare l'acqua di cottura, già usata per la pasta con glutine, per allungare risotti, sughi o altre preparazioni o per lessare verdura o riso destinati al celiaco. È fondamentale usare 1/3 di acqua in più rispetto alla quantità usata per paste con glutine ed è consigliabile mettere qualche cucchiaino d'olio per rendere antiaderente la pasta.



Pan Brioche

Dosi per  persone

Ingredienti:

500g Food Service Mix
250ml Latte
80g Burro in pomata
30g Lievito di birra
20g Miele di Acacia
20g Zucchero
15g Sale
1 Uovo
1 Tuorlo

Preparazione:

Sciogliere il lievito di birra in una scodella nel latte tiepido (25°C ca.). Setacciare la farina in un contenitore separato ed aggiungere tutti gli altri ingredienti.

Amalgamare lentamente il composto in una impastatrice planetaria con gancio a foglia. Aggiungere il latte con il lievito: impastare fino ad ottenere un composto liscio, omogeneo ed abbastanza morbido. Dividerlo in tre parti di forma sferica e disporlo in uno stampo da plumcake. Spennellare con uovo e latte l'impasto e lasciar lievitare per 20 minuti. Quindi infornare nel forno preriscaldato a 190°C per 20 minuti circa, con umidità al 10%.

Pasta Brisè

Dosi per  persone

Ingredienti:

500g Food Service Mix
150g Burro in pomata
150ml Acqua
50g Olio extra vergine d'oliva
1 Uovo
Sale (un pizzico)

Preparazione:

Setacciare la farina ed impastare con tutti gli ingredienti (ricordarsi che la quantità di acqua è indicativa). Quindi avvolgere l'impasto in una pellicola e lasciarlo riposare 30 minuti prima dell'uso. Una volta riposato, lavorare l'impasto nella forma desiderata e infornare per 20 minuti in forno preriscaldato a 200°C.



Il trucco dello Chef...

Le macchine industriali per la lavorazione di impasti hanno una capienza diversa che varia da modello a modello. È importante verificare sempre che le quantità previste dalla ricetta siano compatibili con quelle della macchina che si sta utilizzando. In caso contrario è necessario adattarle rispettando le proporzioni tra ingredienti.

Dolci/colazione

Torta al Limone e Yogurt

Dosi per  persone

Ingredienti:

250g Food Service Mix
200g Zucchero
2 Uova
200g Yogurt bianco
Succo e buccia di 2 limoni non trattati
30g Lievito per dolci senza glutine
2g Sale

Preparazione:

Lavorare i tuorli d'uovo con lo zucchero, unire lo yogurt, il succo e la buccia grattugiata di limone. Montare a neve gli albumi col sale e unirli al composto delicatamente. Setacciare la farina e il lievito, incorporarli al composto con movimenti lenti dal basso verso l'alto e disporre il tutto in uno stampo imburrato e infarinato. Cuocere in forno a 160°C per 35 minuti circa con calore secco.



Ciambellone Bicolore

Dosi per  persone

Ingredienti:

500g Food Service Mix
200g Zucchero semolato
150g Burro
3 Uova
16g Lievito per dolci senza glutine
30g Cacao amaro in polvere
Latte q.b.
Scorza di limone non trattato
1/2 Vaniglia in bacche

Preparazione:

Unire il burro e lo zucchero e lavorarli in modo omogeneo. Aggiungere le uova, la vaniglia, la scorza di limone grattugiata e il latte; quindi la farina e il lievito. Disporre 3/4 del composto in una teglia di media grandezza imburrata e infarinata. Aggiungere quindi al rimanente impasto il cacao, amalgamare e disporre sopra a quello già presente nella teglia. Infornare a 160°C per 25/30 minuti circa, di cui i primi 10 minuti con vapore al 10% e poi continuare con calore secco.



Dolci/colazione

Torta Cioccolato

Dosi per  persone

Ingredienti:

50g Food Service Mix
200g Cioccolato fondente
150g Zucchero a velo
150g Burro
4 Uova
Rum (1 cucchiaino)

Preparazione:

Sciogliere il burro a bagnomaria con il cioccolato. Aggiungere i tuorli, la farina setacciata e il Rum. Montare gli albumi a neve ferma con lo zucchero ed aggiungere al primo composto raffreddato.

Foderare una tortiera da 22 cm circa con carta da forno e cuocere a 160°C con calore secco per 30 minuti





Panini

Dosi per  persone

Ingredienti:

500g Food Service Mix
80g Olio extra vergine di oliva
20g Lievito secco
5g Sale
400ml Acqua

Preparazione:

Sciogliere il lievito nell'acqua, poi unire olio e farina e impastare. Versare in appositi stampini (precedentemente ingrassati) da circa 7-8 cm di diametro ed inserirvi 60g di impasto. Far lievitare 10 minuti. Infornare a 195°C per circa 20 minuti.

Il trucco dello Chef...

Se l'impasto non è lievitato, è lievitato troppo poco o si è sgonfiato dopo la cottura è importante verificare che:

- il lievito non fosse scaduto;
- la quantità di lievito non fosse eccessiva;
- l'acqua in cui è stato sciolto il lievito non fosse troppo calda o troppo fredda;
- la temperatura di lievitazione fosse quella corretta;
- l'impasto non sia stato lavorato troppo o troppo poco;
- la temperatura di cottura non fosse troppo bassa.

Pane/focacce

Focaccia al Rosmarino

Dosi per  persone

Ingredienti:

250g Food Service Mix

25g Lievito fresco

5g Sale

20g Olio di oliva

150ml Acqua

Preparazione:

Impastare la farina con l'acqua dove precedentemente è stato sciolto il lievito; aggiungere l'olio e il sale e mescolare bene. Formare una palla con l'impasto, ungere una teglia

Il trucco dello Chef...

Se si preferisce utilizzare il lievito secco, è importante versarlo sempre per ultimo nella macchina, in modo tale che non si scaldi troppo sui bordi o sul fondo del recipiente e non "bruci".

e stendervi l'impasto in modo uniforme; spennellare quindi con olio, aggiungere il rosmarino e il sale grezzo. Far lievitare per 20 minuti e cuocere a 180° C per 20 minuti.



Pane alle olive

Dosi per  persone

Ingredienti:

300g Food Service Mix
20g Lievito
30g Olio extra vergine di oliva
50g Olive tagliuzzate
250ml Acqua

Preparazione:

Mescolare la farina al lievito e aggiungere l'acqua, l'olio e le olive tagliuzzate. Formare una pagnotta oppure tante piccole pagnotte della grandezza di un pugno.

Far lievitare per 20-25 minuti e quindi cuocere a 180°C per 30 minuti.

Il trucco dello Chef...

Per formare al meglio il pane, inumidire le mani. Se preferito, é possibile sostituire le olive con pomodori secchi o acciughe, che, in alternativa, possono essere anche frullate e spalmate sull'impasto.



Pane/focacce

Pane Casereccio

Dosi per  persone

Ingredienti:

500g Food Service Mix
25g Lievito fresco
300ml Acqua
40g Olio extra vergine d'oliva

Preparazione:

Versare la farina in una ciotola e aggiungere l'acqua, il lievito e poi l'olio. Impastare il tutto e quando è ben amalgamato formare una pagnotta e lasciare lievitare per 30 minuti. Cuocere in forno a 180°C per 45 minuti.



Pane ai Semi di girasole

Dosi per  persone

Ingredienti:

300g Food Service Mix
10g Lievito secco
20g Olio di semi di girasole
150ml Acqua
Semi di girasole q.b.

Preparazione:

Mettere la farina in una ciotola e aggiungere il lievito, poi l'acqua e l'olio. Impastare bene e formare una pagnotta. Spennellarla con acqua e aggiungere quindi dei semi di girasole esternamente a piacere. Far lievitare per 30 minuti e cuocere a 180° C per 35-40 minuti.

Il trucco dello Chef...

In alternativa ai semi di girasole possono essere utilizzati anche semi di zucca e di lino. È importante cospargere l'impasto di semi poco prima della cottura.



Pizza

Pizza Classica

Dosi per  persone

Ingredienti:

200g Food Service Mix

5g Lievito secco

150ml Acqua

10g Burro

Preparazione:

Mescolare l'acqua al lievito e aggiungere la farina e il burro. Mescolare bene amalgamando il tutto nella maniera più omogenea possibile. Far lievitare per 10 minuti. Stendere l'impasto fino ad ottenere un disco che può essere condito con salsa di pomodoro e mozzarella a piacere per ottenere la margherita. Aggiungendo anche funghi, prosciutto cotto e carciofini si ottiene una pizza farcita. Con pomodoro, mozzarella, wurstel e patate fritte per ottenere la pizza "Americana". Ancora, facendo piccoli dischetti di impa-

sto conditi a piacere, si ottengono delle minipizze. La cottura per tutti questi tipi di pizza va a 200°C per 10-15 min a seconda della dimensione che si sceglie di fare.

Precauzioni: speciale pizzeria

1. **Preferire il doppio forno:** questa soluzione permette di non interrompere la produzione di pizze con glutine, oltre a garantire la non contaminazione.
2. Nell'eventualità di un forno unico sarà necessario sospendere la cottura di pizze con glutine, non appoggiare direttamente sul piano del forno la pizza senza glutine, ma isolarla utilizzando teglie con bordi rialzati.
3. **Non utilizzare** gli stessi condimenti in uso per le pizze con glutine, che sono stati toccati con mani o cucchiai infarinati (salsa, mozzarella, origano, ecc.).





Il Calzone

Dosi per  persone

Ingredienti:

200g Food Service Mix
5g Lievito secco
150ml Acqua
10g Burro

Preparazione:

Stendere un impasto per pizza tonda classica. Farcire una metà con pomodoro, mozzarella, carciofini e prosciutto cotto; quindi coprire il tutto

con l'altra metà rivoltandola sopra il condimento e facendo combaciare i bordi ottenendo così una mezza luna. Chiudere bene premendo lungo i bordi e cuocere in forno già caldo a 200°C per 10-15 minuti. Ridurre al massimo il bordo cercando di cospargere tutta la superficie del calzone con la farcitura. Questo per evitare che il bordo si secchi troppo. In alternativa correggere l'impasto spennellandolo con dell'olio d'oliva prima dell'infornamento.

Pizza



Pizza dolce al cioccolato

Dosi per  persone

Ingredienti:

900g Food Service Mix
100g Cacao in polvere
600ml Acqua
25g Lievito

Preparazione:

Far cadere a neve la farina in una ciotola o impastatrice, aggiungere tutto il cacao e mescolare in modo omogeneo le polveri, mettere il lievito, l'acqua e poi impastare fino ad ottenere un composto omogeneo ed asciutto, se è il caso aggiunge-

re poca acqua o farina per ottenere un impasto ottimale.

Dividere la massa in palline da 300g, stendere in una teglietta di alluminio, far lievitare, bucare i dischi di pasta con una forchetta e poi infornare a 280/320°C per alcuni minuti. In uscita far raffreddare i dischi di pasta, poi cospargere uno di questi di crema al cioccolato senza glutine precedentemente preparata. Sovrapporre il secondo disco sullo strato di crema. Tagliare la pizza in 8 spicchi, guarnire a piacere con panna montata senza glutine e servire.

Pizza dolce alla frutta

Dosi per  persone

Ingredienti:

1kg Food Service Mix
500ml Acqua
100ml Liquido di amarena
25g Lievito

Preparazione:

Far cadere a neve la farina in una ciotola o impastatrice, aggiungere il lievito sgretolandolo. Mescolare in un'altra ciotola l'acqua con il liquido delle amarene, mettere il liquido composto nella farina ed impastare, fino ad ottenere un composto omogeneo ed asciutto, se è il caso aggiungere poca acqua o farina per ottenere un impasto ottimale.

Dividere in palline da 300 grammi, stendere in una teglietta di alluminio, far lievitare, poi bucare con una forchetta e cospargere l'impasto con uno strato di zucchero a velo. Infornare a 280/320°C per alcuni minuti finchè lo zucchero non si è caramellato, in uscita far raffreddare i dischi di pasta poi cospargere di crema pasticcera precedentemente preparata senza glutine, aggiungere frutta fresca mista a cubetti o fettine, decorare con zucchero a velo, tagliare e servire.



Pasta

Pasta fresca

Dosi per  persone

Ingredienti:

220g Food Service Mix
2 Uova
20g Olio extra vergine di oliva
(circa un cucchiaino)

Preparazione:

Setacciare la farina e disporla a fontana, aggiungere olio e uova all'interno, amalgamarli alla farina. Lavorarle di continuo per 10 minuti.

Mettere l'impasto in un sacchetto di nylon alimentare e dentro a un contenitore con coperchio e conservarlo in frigo fra 0°/4° C. E' bene utilizzare l'impasto dopo 24 ore o comunque non prima di 4/5 ore di riposo in frigorifero. Utilizzare dopo il riposo lavorando con mattarello o macchina per pasta. La conservazione in frigorifero puo' arrivare ad un massimo di 3/4 giorni.





Gnocchi di Patate

Dosi per  persone

Ingredienti:

250g Patate lesse
80g Food Service Mix
1 Uovo
Un pizzico di sale

Preparazione:

Schiacciare bene le patate precedentemente bollite in acqua salata e aggiungere la farina, il sale e l'uovo; mescolare e formare dei rotolini. Tagliare i rotolini in pezzetti di circa 3 cm: formati gli gnocchi cuocere in acqua bollente salata e condire a piacere. Saranno pronti appena affiorati a fior d'acqua.

Pasta

Ravioli

Dosi per  persone

Ingredienti:

Impasto base pasta fresca
(vedi pag 27)
100g Ricotta vaccina
60g Spinaci lessati e tritati
50g Parmigiano grattugiato
Sale q.b.

Preparazione:

Stendere l'impasto base per pasta fresca sul piano di lavoro col mattarello in modo uniforme e non troppo sottile (½ cm.) Amalgamare bene gli ingredienti del ripieno e formare tante palline da posizionare sopra metà della pasta fresca stesa. Coprire con l'altra metà e schiacciare leggermente per far uscire l'aria, quindi chiudere con coppapasta dentellato. Cuocere in acqua bollente salata e condire a piacere. I tempi di cottura per i ravioli senza glutine sono leggermente inferiori a quelli standard.



Tortellini

Dosi per  persone

Ingredienti:

400g Food Service Mix
 5 Uova (di cui 1 per farcitura)
 4 Cucchiaini d'olio extra vergine d'oliva
 4 Cucchiaini d'acqua tiepida
 150g Lombo di maiale
 100g Petto di tacchino
 1 Foglia di alloro
 Noce moscata grattugiata q.b.
 Sale e pepe q.b.
 50g Parmigiano grattugiato
 2l Brodo vegetale o di carne

Preparazione:

Riscaldare un po' di olio in una padella e soffriggere una foglia di alloro e la carne macinata. Quando la carne è cotta, aggiungere l'uovo e il parmigiano grattugiato. Insaporire con noce moscata, sale e pepe. Amalgamare bene gli ingredienti e lasciar riposare in frigorifero. Setacciare la farina per l'impasto sul piano di lavoro, disporla a fontana e aggiungere nel centro le uova, l'olio e l'acqua. Amalgamare bene tutti gli ingredienti sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Stendere l'impasto con il mattarello sino ad ottenere una sfoglia molto

sottile e ritagliare poi dei quadratini all'incirca di 3 x 3 cm con la rotellina tagliapasta. Disporre nel mezzo di ciascun quadratino un po' di ripieno di carne, chiudere poi a triangolo i quadratini, ripiegando i due angoli opposti. Appoggiare il triangolo attorno al dito, unire le punte e premere con forza. Cuocere i tortellini nel brodo vegetale o di carne per 15 minuti.

Il trucco dello Chef...

Per ingredienti di condimento o farcitura a rischio cioè che possono contenere glutine come ad esempio alcuni grassi e tipi di formaggio morbido, è consigliabile consultare il prontuario degli alimenti per scegliere il prodotto più idoneo.

Salse e Condimenti

Vellutata di Patate

Dosi per  persone

Ingredienti:

1 kg Patate
1 Cipolla
1,5l Brodo di verdura
Olio extra vergine
1 cucchiaio di Food Service Mix
4 Fette di pan carrè senza glutine
(da fare a cubetti abbrustoliti e usare
come crostini)

Preparazione:

Lessare le patate, sbucciarle e tagliare a cubetti. Soffriggere con l'olio la cipolla in una pentola capiente, aggiungere le patate a cubetti e mescolare. Insaporire con sale e coprire il tutto con 1,5l di brodo di verdura bollente; aggiungere la farina, abbassare la fiamma e cuocere per 20 minuti poi frullare il tutto e aggiungere i crostini di pan carrè, quindi servire.



Crema Pasticcera

Dosi per  persone

Ingredienti:

500ml Latte
40g Food Service Mix
100g Zucchero
1 Scorza di limone non trattata
1 Stecca di cannella
4 Tuorli d'uovo

Preparazione:

Mettere i tuorli in una casseruola: incorporare lo zucchero e la farina setacciata e, mescolando in continuazione per evitare grumi, amalgamare gli ingredienti. Quindi diluire il latte freddo che andrà versato molto lentamente rimestando sempre. Aggiungere la scorza di limone ed eventualmente la stecca di cannella e porre il composto sul fuoco e portarlo ad ebollizione, continuando a mescolare: abbassare la fiamma al minimo e lasciare bollire pianissimo per circa 2 minuti, dopodiché la crema sarà pronta.





Soluzioni senza glutine per la gastronomia professionale

Soluzioni complete per una
ristorazione senza glutine da 10 e lode



Volete stupire i vostri clienti con un tocco in più? Grazie a Dr. Schär Foodservice potrete soddisfare anche le esigenze di chi deve escludere il glutine dalla sua dieta. Una scelta d'eccellenza che contribuirà ad aumentare la vostra clientela in un mercato in forte crescita.



Scopri tutta la gamma di prodotti senza glutine dedicati ai professionisti della ristorazione su www.drschaer-foodservice.com



Best in Gluten Free

DrSchär Foodservice

Tel. +39 0473 293 595, foodservice.it@drschaer.com, www.drschaer-foodservice.com