



RICETTE NATALIZIE SENZA GLUTINE

con Gamma Hifood



INDICE

- **BISCOTTI DI NATALE**
- **CARTELLATE**
- **PANDORO**
- **PANETTONE**
- **TRONCHETTO DI NATALE**
- **ZEPPOLINE DOLCI**

BISCOTTI DI NATALE



INGREDIENTI

HI-GF BREAD & MORE *	1000 g
Sale	5 g
Lievito chimico senza glutine	5 g
Tuorlo	200 g
Prima Natura Gateaux MB	600 g
Zucchero a velo	350 g
Limone grattugiato	½ pz
Aromi	q.b.

* IN ALTERNATIVA:

HI-GF BREAD & MORE	800 g
Farina di mandorle	200 g

INGREDIENTI FROLLA AL CACAO

HI-GF BREAD & MORE *	900 g
Cacao	100 g
Sale	5 g
Lievito chimico senza glutine	5 g
Tuorlo	200 g
Prima Natura Gateaux MB	600 g
Zucchero a velo	350 g
Limone grattugiato	½ pz
Aromi	q.b.

PREPARAZIONE

In planetaria con foglia sabbiare tutti gli ingredienti tranne i tuorli. Aggiungere i tuorli e miscelare fino a ottenere un impasto omogeneo. Ricoprire l'impasto con pellicola e riporlo in frigorifero per 1 ora. Una volta tolto dal frigorifero, rilavorare l'impasto per 15-20 secondi, quindi stenderlo allo spessore desiderato.

COTTURA

Forno statico: cuocere a 200°C per 8 minuti (considerando uno spessore di 5 mm).

Forno ventilato: cuocere a 180°C per 8 minuti (considerando uno spessore di 5 mm).

INDICE

NOTA BENE:

Le istruzioni per la cottura sono indicative e possono variare a seconda del forno utilizzato.

CARTELLATE



INGREDIENTI

HI-GF FRESH PASTA

Prima Natura Sfoglia MB	1000 g
Zucchero semolato	80 g
Uova	100 g
Sale	600 g
Vino bianco	10 g
Baking senza glutine	250 g
	16 g

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con gancio per circa 3-4 minuti o comunque fino ad ottenere un impasto omogeneo. Coprire con pellicola e far riposare l'impasto 10 minuti a temperatura ambiente. Successivamente, dare due o tre pieghe con la sfogliatrice per raffinare la pasta, laminare a 0,6 mm e tagliare delle strisce di 32 cm di lunghezza per 3. Quindi arrotolarle su se stesse, bloccandole per creare la classica forma. Friggere in olio a 170-180°C. Una volta raffreddate, passare in padella con miele e un goccio d'acqua

PANDORO



INGREDIENTI

EMULSIONE

Miele	30 g
Aroma vaniglia	9 g
Pasta zabaione	70 g
Zucchero a velo	330 g
Burro senza lattosio	370 g
Burro di cacao	60 g

IMPASTO

Acqua	350 g
Uova	580 g
Lievito di birra	25 g
Tuorli	320 g
HI-GF PANETTONE & MORE	840 g
Emulsione	869 g

PREPARAZIONE

EMULSIONE

In planetaria emulsionare con frusta tutti gli ingredienti.

IMPASTO

Una volta pronta l'emulsione, impastarla insieme agli ingredienti in planetaria con foglia per 10 minuti a bassa velocità avendo cura di pulire la vasca a metà dell'impastamento.

Colare nello stampo da 500g, 750 g di impasto avendo cura di riempire omogeneamente lo stampo*.

Porre a lievitare a 30°C in cella di lievitazione con 80% di umidità per circa 60/75 minuti. Infornare, dando vapore, in forno ventilato a 155 °C per 45/50 minuti aprendo la valvola gli ultimi 10 minuti.

Una volta sfornato lasciar raffreddare per 30 minuti.

Sformare e lasciar raffreddare nuovamente su una griglia prima di insacchettare.

*per realizzare un pandoro piccolo da 100 g, colare 180g di impasto nello stampo.

INDICE**NOTA BENE:**

Le istruzioni per la cottura sono indicative e possono variare a seconda del forno utilizzato.

PANETTONE



INGREDIENTI

HI-GF PANETTONE & MORE

	865 g
Acqua	480 g
Lievito di birra	40 g
Miele	30 g
Pasta vaniglia	20 g
Pasta arancia	30 g
Zucchero	335 g
Tuorli	190 g
Uova	625 g
Burro senza lattosio	350 g
Uvetta	220 g
Canditi	220 g

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti tranne burro e inerti in planetaria con foglia per 5 minuti (1 minuto a bassa velocità, 4 minuti a media velocità) avendo cura di pulire la vasca a metà dell'impastamento. Inserire il burro a pomata e impastare ancora per 5 minuti (1 minuto a bassa velocità, 4 minuti a media velocità) avendo cura di pulire la vasca a metà dell'impastamento. Inserire gli inerti e, a bassa velocità, impastare finché non sono omogeneamente distribuiti. Colare, in una forma cottura alta (diametro 14 cm e altezza 10 cm), 800 g di impasto, avendo cura di riempire omogeneamente lo stampo. Se necessario, per modellare meglio la forma di cupola, utilizzare una spatola. Porre a lievitare a 30 °C in cella di lievitazione con 80% di umidità per circa 60/75 minuti. Una volta formata una leggera pelle, incidere con raschietto/tarocco unto o coltello praticando un taglio a croce e infornare, dando vapore, in forno ventilato a 165 °C per 45/50 minuti, aprendo la valvola gli ultimi 10 minuti. Una volta sfornato, infilzare con gli spilloni e far raffreddare capovolto.

INDICE

NOTA BENE:

Le istruzioni per la cottura sono indicative e possono variare a seconda del forno utilizzato.

TRONCHETTO DI NATALE



INGREDIENTI

HI-GF SPONGE CAKE

	700 g
Glucosio	200 g
Uova intere	900 g

PREPARAZIONE

In planetaria con frusta montare tutti gli ingredienti alla massima velocità per 8 minuti, avendo cura di inserire prima i liquidi e poi le polveri. Versare 600 g di impasto in una teglia con carta da forno di dimensione 60 x 40 cm. Per il ripieno realizzare una crema chantilly con Cream Plus e una crema vegetale.

COTTURA

Forno statico: cuocere a 210°C per circa 10 minuti (a seconda della pezzatura).

Forno ventilato: cuocere a 210°C per circa 7-8 minuti (a seconda della pezzatura).

DECORAZIONE

Per la decorazione, utilizzare una ganache al cioccolato e creare un effetto legno realizzando delle striature verticali con la marisa. Completare con Pati Whip Multi-Use per ricreare un effetto neve.

INDICE

NOTA BENE:

Le istruzioni per la cottura sono indicative e possono variare a seconda del forno utilizzato.

ZEPPOLINE DOLCI



INGREDIENTI

HI-GF BREAD & MORE

	1000 g
Zucchero	50 g
Acqua	1070 g
Lievito di birra	27 g
Sale	13 g
Olio EVO	100 g

PREPARAZIONE

Sciogliere il lievito nell'acqua e miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con gancio per 4 minuti a media velocità.

Porre l'impasto in cella di lievitazione a 36 °C con 80% U. R. per 45 minuti.

Con l'aiuto di una sac a poche, dressare tipo bigné su un foglio di carta forno. Rovesciare il foglio direttamente in olio bollente; dopo pochi secondi, quando l'impasto inizia a gonfiarsi, togliere la carta forno. Rigirare fino a completa doratura.