

RECETAS SIN GLUTEN

TALLER DE COCINA, ALBACETE 2015

CHURROS MADRILEÑOS

INGREDIENTES PARA LOS CHURROS:

450ml de agua aproximadamente.	5g de sal.
100g de de preparado ADPAN panificable.	1 sobre de gaseosas (15 gramos)
100g de preparado Schär mix B	1l. de aceite de girasol para freír los churros.

ELABORACIÓN:

Mezclar los dos preparado y las gaseosas.

En un cazo mediano poner a hervir el agua con la sal, fuera del fuego añadir la mezcla anterior (los preparados) con el fin de escaldar las harinas y trabajar con espátula.

Dejar enfriar, colocar en churrera o manga pastelera y freír en abundante aceite caliente.

CHOCOLATE A LA TAZA

INGREDIENTES:

1 l. de leche entera	300g de pastilla de chocolate.
200g azúcar.	1 tallo de canela.
60g de maicena.	1und de piel de naranja.

ELABORACIÓN:

Disolver en frío la maicena, con un poco de la leche.

Poner a hervir la leche con el azúcar, canela y la piel de naranja.

Retirar los aromas y añadir el preparado de maicena a la leche, remover continuamente hasta que hierva de nuevo y espese.

Añadir fuera del fuego el chocolate troceado y remover hasta que se disuelva. Pasar por el chino si lo queremos más fino.

PAPAVIEJOS DE AZÚCAR, CANELA Y LIMÓN

INGREDIENTES:

2 huevos	1/2 sobre (8 gramos de levadura)
250 ml de leche.	1 l. aceite de girasol para freír los churros
250 g de preparado Schär mix C	Azúcar y canela
1 limón rallado	

ELABORACIÓN:

Mezclar el preparado Schär mix C con la levadura y tamizar.

Batir los huevos hasta que esponjen bien, añadir la ralladura de limón.

Incorporar la leche fría y mezclar bien.

Mezclar con el preparado anterior hasta conseguir una mezcla homogénea.

En una sartén con aceite caliente, ir echando cucharadas de esta masa formando pequeños buñuelos.

Freír hasta que estén doradas, sacar y escurrir. Pasar por una mezcla de azúcar y canela.

BOLLOS DE PAN

INGREDIENTES:

1 kg de preparado Schär Mix B	3 dl de agua.
20 g de sal.	3 dl de leche.
20 g de azúcar.	2 huevos.
50 g de levadura fresca.	100 aceite de oliva virgen extra.

ELABORACIÓN:

Con una parte del preparado Shaär Mix B, agua templada y toda la levadura realizaremos masa madre.

Amasar todos ingredientes restantes mientras la masa madre fermenta..

Una vez fermentado la masa madre, añadir al resto de ingredientes, amasar bien. Dejar reposar minutos tapada con un paño unos 5 minutos.

Dividir la masa en cuatro partes y formar los bollos. Colocar en bandejas de horno.

Colocar en fermentadora, hasta que la masa alcance las 2 veces su volumen.

Cocer a 200 °C durante 45 minutos aproximadamente. Sacar y dejar enfriar.

PIZZAS Y EMPANADILLAS

INGREDIENTES:

1 kg de preparado Adpan panificable.	40 g de de levadura prensada.
450 ml de agua tibia.	20 gr de sal.
1 dl de leche	1 dl de aceite de oliva virgen extra.
1 huevo	

ELABORACIÓN:

Con una parte del preparado Adpan, agua templada y toda la levadura realizaremos masa madre. Amasamos el resto de ingredientes e incorporamos la masa madre cuando haya esponjado. Amasamos el tiempo suficiente para obtener una masa blanda y elástica. Dejamos reposar 5 minutos en bloque, en un lugar templado.

Partimos en 8 partes iguales, formamos unas bolas y estiramos formando las pizzas y las base de empanadas.

Rellenamos al gusto y cocemos en horno las pizzas a 200 °C, hasta su total cocción.

Las empanadillas las horneamos o las freímos. Si las horneamos, las pintamos con huevo batido.

CAZUELA DE FIDEOS

INGREDIENTES PARA LOS FIDEOS:

5 huevos fresco talla XL.	5 cucharaditas de aceite de oliva virgen extra.
10 g de sal.	500 g de preparado Schär Mix B

ELABORACIÓN:

Elaboramos una pasta fresca con los ingredientes; batimos los huevos y añadimos, sal, aceite y removemos. Incorporamos el preparado tamizado y poco a poco a la mezcla anterior, hasta conseguir una masa homogénea y elástica.

La cortamos en porciones y la pasamos por la máquina de pasta, formando los fideos.

Secamos ligeramente los fideos en el horno a unos 60 °C y los incorporamos al fondo preparado.

Para la cazuela:

Elaboramos un sofrito de costilla, verduras, pimentón, tomate frito, pimiento asado, vino blanco, fondo y patatas. Dejar cocer y añadir la pasta.

AJO MATAERO

INGREDIENTES:

½ kg de pan para celíacos reposado y desmigado.

1 cabeza de ajos morados de la tierra.

300 gr de hígado de cerdo.

300 gr de panceta de cerdo.

1 cucharadita de pimienta negra.

1 cucharada de pimentón dulce, y picante si te gusta.

1 pizca de clavo molido.

1 pizca de canela si te gusta.

40 gr de piñones.

2 dl de aceite de oliva V. Extra y sal al gusto.

ELABORACIÓN:

Desmigar el pan y mezclar con las especias. Cortar la panceta en lonchas de 1 cm aprox.

Trocear el hígado y pelar los ajos y poner agua a hervir. En una sartén con muy poco aceite, freír los lardones de panceta para que suelten toda la grasa y retirar.

En la grasa freír los ajos y el hígado de 3 a 4 minutos. Retirar y macharlo todo junto en un mortero y reservar. En la misma sartén con la grasa sobrante tostar ligeramente la miga y añadir agua hirviendo si dejar de remover hasta que tome consistencia de puré. Añadir el machacado, sal y los piñones sin dejar de remover durante unos 20 minutos.

Se sabrá que el ajo mataero está listo cuando los piñones y el aceite suban a la superficie.

CRUMBLE DE CHOCOLATE

INGREDIENTES:

100 g de mantequilla empomada.

75 g de azúcar glasé

25 g de cacao puro en polvo.

100 g de almendra molida u otro fruto seco.

40 g de claras de huevo (1 clara xl)

110 g de preparado Schär mix C.

ELABORACIÓN:

En un bol, mezclar la mantequilla con el azúcar glasé. Añadir la clara de huevo, el cacao en polvo y la almendra molida. Mezclar bien. Incorporar el preparado de golpe y amalgamar irregularmente para conseguir una masa quebrada. Reposar en nevera unos 20 minutos tapada.

Sacar, estirar con ayuda de azúcar lustre, cortar, colocar en placa de horno y cocer a 180° unos 10 minutos en función del grosor.

Sacar del horno y dejar enfriar. Decorar con mermelada de frutos rojos o fruta fresca.

PIRULETAS DE CHOCOLATE

INGREDIENTES:

Bizcocho seco de cacao:

180 gr de claras.	200 g de harina de almendra.
40 g azúcar en grano.	50 g de maicena.
5 g zumo de limón.	25 g cacao en polvo.
400 g de azúcar glasé.	

Para la trufa:

Mezclar 100 gramos de mantequilla derretida con 100 gramos de cobertura de chocolate a 70% derretido. Dejar enfriar.

Para el baño: atemperar cobertura de chocolate al 70% para bañar las piezas.

ELABORACIÓN

Lo primero, preparamos la masa del bizcocho de cacao, para ello mezclamos en la Thermomix el cacao en polvo, el azúcar glasé, la harina de almendra y la maicena.

Montamos las claras con el azúcar y el zumo de limón. Unimos a las claras montadas la mezcla de cacao, azúcar y harina de almendra hasta conseguir una masa bien trabajada y semi-líquida.

Dosificamos la masa encima de dos silpat o papel de horno con el tamaño deseado.

Dejamos reposar entre 20 minutos dependiendo del tamaño.

Horneamos a 160° C durante unos 12-14 min dependiendo del tamaño.

Reservamos hasta su utilización. Cuando tengamos listos los bizcochos y fríos, los rellenamos con la trufa pegando uno con otro. Le introducimos los palillos y dejamos enfriar.

Lo pasamos por el baño y lo pinchamos en un corcho para que escurra el chocolate.

Volvemos a dejar enfriar.

CUP CAKE

INGREDIENTES:

500 g de mantequilla.	10 g de levadura química (Tipo Royal).
250 g de azúcar.	250 g de Schar Mix c
4 huevos.	Ralladura de limón o naranja.
2 gr de sal.	
5 gramos de esencia de vainilla.	

Para decorar

Crema montada con sirope de fresa y fideos de chocolate de colorines.

ELABORACIÓN:

Mezclar la harina con la levadura y la sal. Tamizar.

En batidora, montar la mantequilla, añadir los huevos uno a uno.

Incorporar la esencia de vainilla, la ralladura y la harina poco a poco. Para no formar grumos.

Rellenar $\frac{3}{4}$ partes de las capsulas de moldes de magdalenas.

Cocer en horno a 200°C durante unos 20 minutos. Sacar y enfriar después de comprobar si están cocidas correctamente. Enfriar y decorar con crema y decorar con fideos de chocolate.

INGREDIENTES PARA LA CREMA:

1 litro de nata.

4 hojas de gelatina.

6 yemas de huevo.

1 kilo de queso Philadelphia.

200 gramos de azúcar.

ELABORACIÓN

Hervir la nata con el azúcar, añadir las yemas y formar una crema. Incorporar las hojas de gelatina previamente hidratadas, pasar por un colador. Una vez fría la crema añadir el queso, dejar enfriar unas 12 horas en frigorífico y montar en batidora.

Decorar formando rosetones.

Para decorar:

Enfriar y decorar con crema y decorar con fideos de chocolate.