



**the best
for your
guests**

dolce o salato?

Ricettario per panificati
e lievitati senza glutine.



Dr. Schär, i pionieri del senza glutine.

Il gruppo Dr. Schär, leader europeo nel settore dei prodotti alimentari senza glutine e presente in oltre 60 Paesi nel mondo, 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, 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.



PERCHÉ SCEGLIERE DR. SCHÄR:

- Leader europeo nei prodotti alimentari senza glutine con oltre 40 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

**l'esperienza fa
la differenza!**

Pizza Mix

**LINEA PROFESSIONALE,
LA MISCELA DI FARINE
PER PANIFICATI D'AUTORE.**

È la miscela senza glutine perfetta per ottenere un risultato professionale nella creazione di pizze croccanti, morbide focacce e non solo.

Facile da lavorare grazie all'ottima elasticità dell'impasto ed all'eccellente lievitazione, consente di preparare tante golose ricette dolci e salate.



Carlo Le Rose

**CHEF E CONSULENTE
SPECIALIZZATO NEL
GLUTEN FREE**

Carlo Le Rose, classe 1987, è un esperto ed apprezzato chef nell'ambito del gluten free.

La sua passione per la cucina nasce nei primi anni 2000 e lo spinge a lasciare la sua terra d'origine, la Calabria, per maturare esperienze nel mondo della ristorazione. Diplomato presso l'istituto alberghiero di Trebisacce (CS), si sposta prima a Rimini e poi a Firenze, dove approfondisce le sue competenze presso hotel e ristoranti di alto livello; in seguito trascorre un anno all'estero, tra Scozia e Inghilterra.

Rientrato in Italia, si specializza con il massimo dei voti all'Accademia Italiana Chef di Empoli (FI).

La sua carriera prende una svolta decisiva quando, in un albergo per il quale già lavora come cuoco, accetta la sfida di dedicarsi esclusivamente al senza glutine: infatti la cucina salutista e quella gluten free lo hanno sempre incuriosito e attirato.

La sua abilità e dedizione crescono anche grazie a diversi corsi tenuti da rinomati professionisti del settore, come il maestro Gualtiero Marchesi, il cui stile culinario diverrà per lui fonte di ispirazione.

Nel corso degli anni, Carlo inizia ad affiancare alla sua attività di chef quella di consulente a livello nazionale: scrive per diverse riviste, presiede corsi e showcooking. Collabora inoltre con diverse aziende, in particolare è responsabile chef e referente per la cucina senza glutine presso un pool di ristoranti in Romagna.

La sua cucina parte da un presupposto semplice, ma non scontato: eliminare il glutine senza rinunciare ai sapori autentici della tradizione, mettendo al centro la stagionalità, la freschezza e la provenienza territoriale di ingredienti genuini. Questo obiettivo implica una costante ricerca di nuove esperienze nell'arte culinaria, per acquisire ulteriori spunti ed elementi affinché le sue creazioni gluten free raggiungano livelli sempre più elevati.



Pizza Mix

PANIFICATI E LIEVITATI A REGOLA D'ARTE, SENZA GLUTINE.

Dedicato a tutti coloro che
impastano, sperimentano e
cucinano per il piacere di stupire i
propri ospiti.

Le fotografie delle ricette sono state realizzate da:
VALENTINA STRAMIGIOLI.
Le altre immagini sono di proprietà di DR. SCHÄR SPA e
fornite su licenza da: SHUTTERSTOCK.COM.

L'AZIENDA	• I PIONIERI DEL SENZA GLUTINE	02
LA MISCELA	• PIZZA MIX	04
LO CHEF	• CARLO LE ROSE	06
EXTRA	• LIEVITO MADRE	10
PIZZA & CO.	• FOCACCIA GOURMET	16
	• PIZZA BUFALINA	18
	• CESTINO DI PIZZA	20
GOLOSITÀ SFIZIOSE	• PAN BRIOCHE FARCITO	24
	• PANINO NAPOLETANO	26
	• PAGNOTTA SAPORITA	28
	• FISH BURGER	30
	• CILINDRI DI PIADA CON CULATELLO	32
I DOLCI	• CORNETTI	36
	• BIGNÈ	38
	• MUFFIN AL PISTACCHIO	40
	• MINI TORTINA	42
	• GRAFFA GOLOSA	44
	• ROTOLO ALLA NOCCIOLA	46
	• CREPES CON CREMA MASCARPONE	48
• TORTA SACHER	50	
COMPENDIO TECNICO	• GLUTINE E CELIACHIA	52
	• PREPARAZIONE IN SICUREZZA	54

Lievito Madre

INGREDIENTI PER STARTER

- 200G PIZZA MIX SCHÄR
- 2G XANTANO
- 60G UVETTA SULTANINA
- 280G ACQUA TIEPIDA
- 3G MIELE

Mettere l'uvetta a bagno per 20 minuti, dopodiché risciacquare in modo tale da eliminare le impurità. Aggiungere i 280g di acqua e frullare con un minipimer. Aggiungere Pizza Mix Schär e il miele e impastare con un cucchiaio fino a ottenere un impasto morbido. Inserirlo in un barattolo di vetro chiuso con una garza umida e lasciarlo riposare per 48 ore a temperatura ambiente.

1° fase



Lievito Madre

INGREDIENTI PER RINFRESCO

Dopo le 48 ore eliminare la parte secca, estrarre il cuore ed impastare con:

- 140G PIZZA MIX SCHÄR
- 150G ACQUA TIEPIDA

- Lasciare riposare per 48 ore a temperatura ambiente in un recipiente sufficientemente capiente chiuso con un coperchio senza guarnizione. Il volume dell'impasto dovrà raddoppiare entro le prime 6 ore.

- Il rinfresco dovrà essere fatto ogni 48 ore per una settimana e conservato a temperatura ambiente. Passata la settimana, bisognerà rinfrescare il lievito ogni due giorni e conservarlo in frigo a 5°C avvolto in un canovaccio.

- Per fare i rinfreschi utilizzare sempre Pizza Mix Schär usata nel primo impasto; i rinfreschi vengono fatti con il cuore della pasta madre, eliminando la parte secca e con l'aggiunta degli altri ingredienti indicati nel rinfresco.

2° fase

Pizza & Co.

DALLA TRADIZIONE
NUOVE FORME DI BONTÀ.
TUTTE GLUTEN FREE.





Focaccia Gourmet

INGREDIENTI PER 1 FOCACCIA

- 200G PIZZA MIX SCHÄR
- 230ML ACQUA
- 60ML OLIO DI SEMI
- 3G ZUCCHERO
- 6G SALE
- 4G LIEVITO

PER IL CONDIMENTO:

- 80G MORTADELLA
- 30G STRACCIATA DI BUFALA
- PISTACCHIO FRANTUMATO Q.B.
- CREMA DI PISTACCHIO (OTTENUTA FRULLANDO CON UN MINIPIMER 10G DI PISTACCHI CON Q.B. DI OLIO EVO)

• In una ciotola sciogliere il lievito nell'acqua. Dopodiché versare il Pizza Mix Schär ed iniziare a lavorare l'impasto. Dopo qualche minuto aggiungere sale e zucchero continuando a lavorare l'impasto.

• Come ultimo passaggio aggiungere l'olio che aiuterà ad ottenere un impasto liscio, morbido e senza grumi. A questo punto mettere l'impasto in una ciotola, coprire con pellicola e fare maturare per circa 6 ore a 5°C.

• Trascorso questo tempo farlo stemperare per circa 30 minuti, dopodiché stenderlo nella teglia e farlo lievitare per altri 30/40 minuti.

• Cuocere infine in forno preriscaldato e farcire con gli ingredienti indicati.

TEMPO DI
PREPARAZIONE

8H

DIFFICOLTÀ
MEDIA

•••

TEMPO DI
COTTURA

30'

TEMPERATURA
COTTURA

190°

Pizza Bufalina

INGREDIENTI PER 4 PIZZE

- 400ML ACQUA NATURALE
- 400G PIZZA MIX SCHÄR
- 110G DI PASTA MADRE
- 7G SALE
- 3G ZUCCHERO
- 60ML OLIO EVO
- 40ML OLIO DI SEMI DI GIRASOLE
- FARINA DI RISO SCHÄR PER LA LAVORAZIONE

PER IL CONDIMENTO:

- SALSA DI POMODORO
- MOZZARELLA DI BUFALA
- BASILICO

- In una ciotola mescolare la pasta madre con il Pizza Mix Schär. Aggiungere acqua e olio evo continuando ad impastare. Aggiungere zucchero, sale e olio di semi. Impastare per circa 8-10 minuti fino ad ottenere un composto liscio e morbido.
- Una volta completato l'impasto, metterlo in una ciotola e coprirlo con la pellicola. Mettere in frigo a 5°C per 5 ore circa.
- Dopodiché creare le palline della pezzatura desiderata ed avvolgerle singolarmente nella pellicola. Lasciar riposare per circa 2 ore a temperatura ambiente.
- Trascorso questo tempo stendere le palline con l'ausilio della Farina di Riso Schär e creare dei dischi. Mettere un filo d'olio su ogni disco, infornare e precuocere. Estrarre dal forno dopo 3 minuti e farcire per poi completare la cottura.

TEMPO DI PREPARAZIONE

7H

DIFFICOLTÀ MEDIA



TEMPO DI COTTURA

6'

TEMPERATURA COTTURA

400°

IL CONSIGLIO DELLO CHEF - A CASA SI PUÒ CUOCERE IN FORNO STATICO A 230° PER 12/14 MINUTI (6 MINUTI DI PRECOTTURA E 6/8 MINUTI DI COTTURA IN UNA TEGLIA DI 24CM TONDA).



Cestino di pizza

INGREDIENTI PER 4 CESTINI

- 200G PIZZA MIX SCHÄR
- 170G ACQUA
- 4G LIEVITO
- 3G SALE
- 40ML OLIO EVO

PER IL CONDIMENTO:

- 300G SALSICCIA
- 100G PARMIGIANO REGGIANO
- 1/2 CIPOLLA TAGLIATA FINEMENTE
- PEPE Q.B.
- SALE Q.B.

- In una ciotola sciogliere il lievito nell'acqua. Aggiungere il Pizza Mix Schär e lavorare energicamente l'impasto. Per ultimo aggiungere il sale e l'olio e lavorare con forza fino ad ottenere un impasto liscio e ben tirato.

- Mettere in una ciotola, coprire e far lievitare per 2 ore.

- Preparare il ripieno: in una padella far rosolare la cipolla, dopodiché aggiungere la salsiccia sbriciolata. Far cuocere e aggiustare di sale e pepe. Far raffreddare ed aggiungere il Parmigiano Reggiano.

- Passate le due ore di lievitazione prendere l'impasto, creare dei piccoli panetti, stendere in modo sottile e metterli in stampi da muffin, versando al centro di ognuno il composto. Chiudere con la pellicola e far riposare per 7 ore circa a 5°C.

- Successivamente tirare fuori dal frigo, far stemperare per 30 minuti e infornare.

TEMPO DI
PREPARAZIONE

9H

DIFFICOLTÀ
MEDIA

•••

TEMPO DI
COTTURA

30'

TEMPERATURA
COTTURA

220°



golosità sfiziose

QUANDO LA FANTASIA
CREA NUOVI SAPORI
GLUTEN FREE.

Pan Brioche farcito

INGREDIENTI PER 1 PAN BRIOCHE

- 200G PIZZA MIX SCHÄR
 - 40G STRUTTO
 - 8G ZUCCHERO
 - 6G LIEVITO
 - 2G SALE
 - 180ML ACQUA GASATA
 - 20ML KEFIR
 - 30ML OLIO DI SEMI
 - CURCUMA Q.B.
- PER LA FARCITURA:**
- 50G CAVOLO VIOLA
 - 200ML OLIO DI SEMI
 - 100G TONNO
 - 2 TUORLI
 - 1/2 LIMONE
 - PEPE
 - 1/2 CAROTA
 - SALE Q.B.
 - OLIO DI SEMI Q.B.

- In una ciotola amalgamare Pizza Mix Schär con la curcuma e lo strutto.
- In un'altra ciotola versare acqua e kefir, aggiungere il lievito e far sciogliere.
- Unire i due composti e impastare in maniera energica; aggiungere lo zucchero, il sale e l'olio e continuare a lavorare l'impasto per circa 7/8 minuti.
- A lavorazione ultimata versare il composto nello stampo e far lievitare.
- Nel frattempo preparare la farcia: in una ciotola frullare con un minipimer i tuorli d'uovo, il tonno e la carota; aggiungere l'olio di semi a filo e successivamente il succo di limone. Aggiustare di sale e pepe. Il composto dovrà risultare cremoso.
- Una volta che l'impasto sarà raddoppiato cuocere in forno preriscaldato.
- Tagliare a fette e farcire con il cavolo viola a striscioline e la farcia di tonno.

TEMPO DI PREPARAZIONE

4H

DIFFICOLTÀ MEDIA



TEMPO DI COTTURA

40'

TEMPERATURA COTTURA

180°





Panini Farciti Napoletani

INGREDIENTI PER 5 PANINI

- 185G PIZZA MIX SCHÄR
- 4G XANTANO
- 1 UOVO
- 4G SALE
- 210ML ACQUA
- 2 CUCCHIAI DI ACETO
- 10G FARINA DI RISO SCHÄR
- 40ML OLIO EVO

PER LA FARCITURA:

- 100G MOZZARELLA
- 100G SALAME
- 80G PROSCIUTTO COTTO
- PARMIGIANO REGGIANO
- PEPE
- 1 TUORLO PER SPENNELLARE

- In una ciotola mescolare Pizza Mix Schär con lo xantano; aggiungere l'olio e l'aceto e lavorare bene l'impasto.
- Successivamente aggiungere l'acqua, il lievito e l'uovo, continuando a lavorare energicamente. Dopo qualche minuto aggiungere il sale e solo alla fine la Farina di Riso Schär.
- Ultimata la lavorazione, coprire con la pellicola e far riposare l'impasto per un'ora in frigo.
- Successivamente stendere l'impasto con l'ausilio di un mattarello, mettere al centro gli ingredienti e chiudere a rotolo.
- Coprire con la pellicola e lasciar riposare a 5°C per 7 ore.
- Passate le 7 ore tagliare il rotolo dalla dimensione desiderata e far lievitare per un'ora circa.
- Spennellare i rotolini con il tuorlo, spolverare con Parmigiano Reggiano e pepe, infornare.

TEMPO DI
PREPARAZIONE

10H

DIFFICOLTÀ
DIFFICILE

•••

TEMPO DI
COTTURA

30'

TEMPERATURA
COTTURA

180°

Pagnotta saporita

INGREDIENTI PER 1 PAGNOTTA

- 200G PIZZA MIX SCHÄR
- 180G ACQUA GASATA
- 1 UOVO
- 30ML OLIO DI SEMI
- 130G PECORINO ROMANO
- 50G PROVOLA
- 10G LIEVITO DI BIRRA
- 4G PEPE
- 5G SALE
- 2G ZUCCHERO

- In una ciotola sciogliere il lievito nell'acqua con l'olio incorporare Pizza Mix Schär setacciata, amalgamando bene gli ingredienti. Aggiungere infine l'uovo, i formaggi, il pepe, lo zucchero ed il sale.
- Impastare per almeno 10 minuti fino a ottenere un composto morbido e senza grumi.
- Far riposare l'impasto per 6 ore a 5°C. Versare il composto in una teglia antiaderente unta e attendere almeno 1 ora prima della cottura.
- Trascorsa l'ora infornare in forno preriscaldato.

TEMPO DI
PREPARAZIONE

8H

DIFFICOLTÀ
FACILE



TEMPO DI
COTTURA

30'

TEMPERATURA
COTTURA

200°





Fish burger

INGREDIENTI PER 4 PANINI

- 150G PIZZA MIX SCHÄR
 - 150ML ACQUA
 - 20G FARINA DI GRANO SARACENO
 - 40ML OLIO EVO
 - 5G LIEVITO DI BIRRA
 - 3G DI SEMI VARI
 - 1 TUORLO
 - 3G ZUCCHERO
 - 5G SALE
 - 20ML LATTE
- PER LA FARCITURA:**
- 200G BACCALÀ
 - 1 CIPOLLA ROSSA
 - 4 POMODORINI GIALLI
 - 4 CAPPERI
 - OLIVE Q.B.
 - SALE E PEPE Q.B.
 - VINO BIANCO Q.B.

• In una ciotola sciogliere il lievito con l'acqua e il latte. Aggiungere le farine ed iniziare ad impastare; incorporare il tuorlo, il sale e lo zucchero e lavorare in maniera energica. Come ultimo passaggio aggiungere l'olio che aiuterà ad ottenere un impasto liscio. Fare riposare coprendo con della pellicola per un'ora circa.

• Trascorso questo tempo creare le palline dalla grammatura desiderata e farle lievitare in teglia per 3 ore circa.

• Spennellare infine le palline con un tuorlo d'uovo, ricoprire con i semi ed infornare.

• Per la preparazione della farcitura: versare dell'olio in una padella, aggiungere la mezza cipolla tagliata a julienne, i capperi, le olive ed i pomodorini.

• Successivamente aggiungere il baccalà e rosolare per bene, sfumare con del vino bianco e far evaporare l'alcool. Aggiungere un paio di mestoli di acqua e far cuocere per 15 minuti circa; infine aggiustare di sale e pepe e farcire i panini.

TEMPO DI PREPARAZIONE

6H

DIFFICOLTÀ MEDIA

...

TEMPO DI COTTURA

35'

TEMPERATURA COTTURA

220°

Cilindri di Piada con culatello

INGREDIENTI PER 2 PIADE

- 100G PIZZA MIX SCHÄR
- 90ML ACQUA GASATA
- 40G STRUTTO
- 5G FARINA DI QUINOA
- SALE
- 2G LIEVITO

PER LA FARCITURA:

- 140G CULATELLO
- 80G FORMAGGIO SPALMABILE
- 4 FOGLIE DI INSALATA
- PARMIGIANO REGGIANO

- In una ciotola amalgamare le farine setacciate con lo strutto. Aggiungere l'acqua, il lievito e per ultimo il sale.
- Impastare energicamente fino a ottenere un composto morbido e liscio.
- Avvolgere l'impasto nella pellicola e far riposare in frigo per 30 minuti.
- Trascorso questo tempo stendere l'impasto con l'ausilio di un mattarello.
- Cuocere nel testo caldo, farcire e arrotolare la piada.
- Servirla tagliata a cilindri posizionati verticalmente e spolverati di Parmigiano Reggiano.

TEMPO DI PREPARAZIONE

2H

DIFFICOLTÀ MEDIA



TEMPO DI COTTURA

nd

TEMPERATURA COTTURA

nd



i dolci

PICCOLI E GRANDI CAPOLAVORI
DI DOLCEZZA GLUTEN FREE.





Cornetti

INGREDIENTI PER 10 CORNETTI

- 140G PIZZA MIX SCHÄR
- 20G FECOLA DI PATATE
- 5G XANTANO
- 15G LIEVITO DI BIRRA
- 60G BURRO A POMATA
- 2 UOVA
- 30ML LATTE
- 50ML ACQUA
- 60G ZUCCHERO

PER LA LAVORAZIONE:

- FARINA DI RISO SCHÄR
- TUORLO D'UOVO Q.B.
- ZUCCHERO Q.B.

- In una ciotola amalgamare acqua, latte, lievito e zucchero; coprire e far riposare per 20 minuti circa.
- Nel frattempo, in un'altra ciotola, setacciare le farine, aggiungere le uova e amalgamare; dopo un paio di minuti aggiungere il burro ammorbidito e lavorare l'impasto in maniera energica.
- Trascorsi i 20 minuti, si può aggiungere il composto liquido e lavorare il tutto fino ad ottenere un impasto morbido.
- Far riposare l'impasto per un'ora a temperatura ambiente ricoperto da pellicola.
- Cospargere il banco da lavoro con Farina di Riso Schär e stendere l'impasto creando per 3 volte delle pieghe.
- Nell'ultimo passaggio stendere in maniera più sottile e tagliare dei triangoli. Arrotolare e creare il classico cornetto.
- Far lievitare in teglia per 5 ore. Spennellare con il tuorlo d'uovo e zucchero prima di infornare.

TEMPO DI
PREPARAZIONE

7H

DIFFICOLTÀ
MEDIA

•••

TEMPO DI
COTTURA

20'

TEMPERATURA
COTTURA

180°

Bigné

INGREDIENTI PER 20 BIGNÉ

- 200G PIZZA MIX SCHÄR
- 5G XANTANO
- 85G BURRO
- 3 UOVA
- 50G ZUCCHERO
- 1 PIZZICO SALE
- 250G LATTE
- 90G ACQUA

PER LA FARCIA:

- 150ML PANNA
- 50G ZUCCHERO

- In un pentolino versare il latte, l'acqua e il burro a pezzetti e portare a bollore.
- Togliere dal fuoco, aggiungere il Pizza Mix Schär miscelato con lo xantano e lavorare energicamente con una frusta da cucina.
- Rimettere sul fuoco il composto e continuare a lavorare velocemente per circa 30 secondi.
- Togliere dal fuoco. Aggiungere le uova una alla volta e amalgamare bene il tutto.
- Passare il composto in una sac a poche. Creare le palline dei bigné direttamente in teglia e infornare.
- A cottura ultimata raffreddare e farcire con la panna montata con lo zucchero.

TEMPO DI
PREPARAZIONE

1,5H

DIFFICOLTÀ
MEDIA

•••

TEMPO DI
COTTURA

25'

TEMPERATURA
COTTURA

180°





Muffin al pistacchio

INGREDIENTI PER 6 MUFFIN

- 150G PIZZA MIX SCHÄR
- 100G PISTACCHIO MACINATO
- 30ML DI LATTE
- 2 UOVA
- 80G ZUCCHERO
- 110ML ACQUA
- 20ML OLIO DI SEMI DI GIRASOLE
- ½ BUSTINA DI LIEVITO SECCO

PER DECORARE:

- CREMA DI PISTACCHIO Q.B.
- PISTACCHIO FRANTUMATO Q.B.

- Montare le uova con lo zucchero.
- In una ciotola a parte miscelare il pistacchio macinato e il lievito secco con Pizza Mix Schär; dopodiché aggiungere l'acqua, l'olio e il latte, lavorando il tutto fino a ottenere un composto cremoso.
- Unire il composto ottenuto alle uova montate con lo zucchero e, con l'ausilio di un leccapentole, amalgamare dal basso verso l'alto, in modo da incorporare aria al composto.
- Versare quindi l'impasto in stampi da muffin e infornare.
- Decorare con la crema di pistacchio e il pistacchio secco frantumato.

TEMPO DI
PREPARAZIONE

1H

DIFFICOLTÀ
FACILE

●●●

TEMPO DI
COTTURA

30'

TEMPERATURA
COTTURA

180°

Mini tortina

INGREDIENTI PER 3 MINI TORTINE

- 150G PIZZA MIX SCHÄR
- 2 UOVA
- 60G ZUCCHERO
- 2G LIEVITO SECCO PER DOLCI
- BUCCIA DI LIMONE GRATTOGIATA Q.B.
- 30G OLIO DI SEMI DI GIRASOLE

PER LA FARCIA:

- 1 PERA
- 1 MELA
- CANNELLA Q.B.
- ZUCCHERO Q.B.
- FARINA DI RISO SCHÄR PER LA LAVORAZIONE

- Amalgamare in una ciotola Pizza Mix Schär, zucchero, lievito e buccia di limone grattugiata, quindi aggiungere l'olio ed infine le uova. Impastare fino a ottenere un composto abbastanza morbido. Avvolgere nella pellicola e far riposare in frigo per un'ora.
- Preparare la purea di frutta: sbucciare mela e pera, tagliarle a pezzetti e spadellarle, aggiungendo un pizzico di cannella ed un cucchiaino di zucchero, fino a quando si ammorbidiscono. Dopodiché frullare il tutto per ottenere un composto liscio.
- Togliere dal frigo l'impasto e lavorarlo sul banco con la Farina di Riso Schär, stendendolo fino ad ottenere una sfoglia non appiccicosa.
- Creare dei dischi e adagiarne uno alla base di uno stampino antiaderente. Versarvi al centro un po' di purea e ricoprire con un altro disco chiudendo per bene le estremità. Ripetere con gli altri stampini fino al termine della pasta e poi infornare.

TEMPO DI
PREPARAZIONE

2H

DIFFICOLTÀ
MEDIA



TEMPO DI
COTTURA

20'

TEMPERATURA
COTTURA

180°





Graffa

INGREDIENTI PER 8 GRAFFE

- 90G PIZZA MIX SCHÄR
- 2 UOVA
- 40G ZUCCHERO
- 20ML OLIO DI SEMI DI GIRASOLE
- 15G FECOLA DI PATATE
- 2 CUCCHIAINI CACAO
- 1/2 BUSTINA LIEVITO

PER LA FARCITURA E LA DECORAZIONE:

- 200G RICOTTA
- 80G ZUCCHERO
- SCAGLIE DI CIOCCOLATO

- Montare le uova con lo zucchero fino a ottenere un composto spumoso.
- Incorporare poi le farine ed il cacao setacciati e amalgamare dal basso verso l'alto, incorporando aria al composto.
- Aggiungere infine l'olio, lavorando l'impasto senza farlo smontare.
- Versare negli appositi stampi in silicone a forma di ciambellina e infornare.
- Per creare la crema unire ricotta e zucchero e, con l'ausilio di una frusta da cucina, amalgamare al fine di ottenere un composto liscio e cremoso.
- Farcire le graffe con la crema ottenuta e decorare con delle scaglie di cioccolato fondente.

TEMPO DI
PREPARAZIONE

1H

DIFFICOLTÀ
FACILE



TEMPO DI
COTTURA

20'

TEMPERATURA
COTTURA

165°

Rotolo alla nocciola

INGREDIENTI PER 6 ROTOLI

- 100G PIZZA MIX SCHÄR
- 100G ZUCCHERO
- 4 UOVA
- 1 BUSTINA LIEVITO PER DOLCI

PER LA FARCITURA:

- CREMA DI NOCCIOLA
- ZUCCHERO A VELO
- CACAO

- Montare le uova con lo zucchero, aggiungere Pizza Mix Schär e il lievito; amalgamare bene il tutto fino a ottenere un composto liquido e liscio.
- Versare su una teglia e cuocere in forno preriscaldato.
- A cottura ultimata far raffreddare per 10 minuti, dopodiché spalmare con la crema di nocciola.
- Stendere la pellicola, adagiarvi sopra il dolce e arrotolare delicatamente.
- Far riposare almeno 30 minuti e spolverizzare con cacao e zucchero a velo prima di procedere col taglio.

TEMPO DI
PREPARAZIONE

1H

DIFFICOLTÀ
FACILE



TEMPO DI
COTTURA

15'

TEMPERATURA
COTTURA

190°





Crepes con crema di mascarpone

INGREDIENTI PER 4 CREPES

- 150G PIZZA MIX SCHÄR
- 2 UOVA
- 40G BURRO
- 360ML LATTE
- 30G ZUCCHERO

PER LA CREMA DI MASCARPONE:

- 500G MASCARPONE
- 90G ZUCCHERO
- 2 UOVA

- In una ciotola miscelare con un minipimer ad immersione il latte, le uova e lo zucchero.
- Aggiungere il burro e il Pizza Mix Schär a pioggia e lavorare l'impasto fino a ottenere un composto liscio e cremoso. Far riposare per 15 minuti in frigo.
- Per la preparazione della crema montare uova e zucchero. Quando il tutto risulta spumoso aggiungere il mascarpone e montare fino ad ottenere una crema liscia e soffice per la farcitura.
- Scaldare un po' di burro in una padella e, con l'ausilio di un mestolino, versarvi un po' del composto; inclinare e ruotare la padella fino a ricoprirne il fondo in modo uniforme e far cuocere la crepe su entrambi i lati per un totale di 3 minuti circa. Ripetere fino al termine del composto. Farcire con la crema di mascarpone.

TEMPO DI
PREPARAZIONE

40'

DIFFICOLTÀ
FACILE

•••

TEMPO DI
COTTURA

3'
CAD.

TEMPERATURA
COTTURA

nd

torta Sacher

INGREDIENTI PER 1 TORTA

- 120G PIZZA MIX SCHÄR
- 150G ZUCCHERO
- 150G CIOCCOLATO FONDENTE
- 4 UOVA
- 130G BURRO FUSO
- 1/2 BUSTINA LIEVITO SECCO

PER LA FARCITURA E LA DECORAZIONE:

- 150G CIOCCOLATO PER GLASSATURA
- 250G CONFETTURA DI ALBICOCCA

- Montare le uova con lo zucchero; aggiungere il cioccolato sciolto e amalgamare il tutto delicatamente.
- Incorporare a pioggia Pizza Mix Schär con il lievito secco, mescolando dal basso verso l'alto per evitare la formazione di grumi.
- Per ultimo aggiungere il burro sciolto e mescolare fino a ottenere un composto liscio.
- Versare in una teglia del diametro di 24cm e cuocere in forno preriscaldato.
- A cottura ultimata lasciar raffreddare, dopodiché tagliare in tre strati e stendere su ognuno la confettura di albicocche.
- Glassare con il cioccolato sciolto.
- Far riposare per 1 ora in frigo prima di servire.
- Decorare a piacimento con cacao, qualche lampone e ciuffi di panna.

TEMPO DI
PREPARAZIONE

2H

DIFFICOLTÀ
FACILE

•••

TEMPO DI
COTTURA

40'

TEMPERATURA
COTTURA

180°





tutto ciò che devi sapere su glutine e celiachia

IL GLUTINE, LA "COLLA" DELL'IMPASTO

Il glutine è un complesso proteico 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 lieviti, 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.

CHE COS'È LA CELIACHIA

La celiachia è una malattia autoimmune causata dal glutine. L'assunzione di cibi contenenti glutine, anche in dosi molto ridotte, provoca in chi è predisposto una reazione immunitaria anomala e un'inflammatione cronica dell'intestino e dei villi intestinali, riducendone la capacità di assunzione di sostanze nutritive e portando a disturbi come vomito, diarrea e gonfiore addominale.

L'incidenza della celiachia in Italia è stimata in un soggetto ogni 100 persone. I celiaci italiani stimati sono quindi 600.000 (al 2018). Oggi le diagnosi

ufficiali sono intorno alle 214.239 (dalla relazione annuale al Parlamento sulla celiachia 2018), con una crescita di circa 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 come pane, pasta, biscotti e pizza, ma anche eliminare le più piccole tracce di farina da ogni piatto.

preparazione in sicurezza di prodotti senza glutine



Il ristoratore deve adattare il suo 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 e non posizionate il pane accanto al cliente intollerante al glutine.



MODALITÀ DI STOCCAGGIO

Il prodotto senza glutine può essere conservato nella confezione originale se si può chiudere dopo l'uso. Se non viene usata la confezione originale si deve garantire che il prodotto sia sempre rintracciabile a norma di legge.

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.

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 è 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 più delicato rispetto alle farine convenzionali e durare qualche minuto in più relativamente alle ricette classiche. Le farine senza glutine sono più igroscopiche ed assorbono quindi molta più 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 PizzaMix ad ogni porzione al momento dell'utilizzo.

Scongelo: un pratico metodo di congelamento 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.

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 contaminazione. 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 asciugano 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 similari. 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 ventola 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 es. 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 pulizia 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.

Soluzioni senza glutine per la gastronomia professionale

Grazie a Schär Foodservice potrete soddisfare anche le esigenze di chi è celiaco o sensibile al glutine non celiaco. 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.SCHAER-FOODSERVICE.COM



note

note



FOODSERVICE

**the best
for your
guests**

Dr. Schär SPA, Winkellau 9, - 39014 Postal (BZ) Italy,
Tel. +39 0473 293 595 - Fax +39 0473 293649 - foodservice.it@drschaer.com