

il senza glutine che piace a tutti!

Le ricette create da chi non fa distinzioni.



the best
for your
guests



A close-up portrait of Petra Antolini, a woman with dark hair pulled back, wearing a white chef's coat. She is looking directly at the camera with her hands raised to her face, partially covering her eyes. She has several tattoos on her hands and fingers, including a blue arrow on her right index finger and a blue letter 'B' on her left ring finger. She is wearing a large, ornate ring on her left ring finger. The background is dark and out of focus, showing some foliage.

Petra
Antolini.

pizzaiola, chef e consulente specializzata nel senza glutine.

“Sono cresciuta in montagna con la nonna e da lei ho imparato a mettere le mani in cucina, preparando la pasta fresca e il pane per tutta la famiglia. Penso di aver fatto la mia prima pizza a 10 anni. Dopo la scuola e le prime esperienze nelle cucine professionali mi sono innamorata follemente dell’arte bianca e da lì è iniziata la ricerca, lo studio e lo sviluppo della mia personale filosofia di ristorazione: dare agli ospiti, attraverso la cucina, una sensazione di massima felicità. Non a caso il mio locale si chiama Settimo Cielo.”

“L’approccio al senza glutine risale ad un episodio, emotivamente coinvolgente, avvenuto alcuni anni fa nel mio locale. Ricordo bene la delusione di un piccolo ospite celiaco quando gli dissi che non ero in grado di soddisfare la sua richiesta. Gli promisi che avrei rimediato e mi presi un impegno che oggi è diventato una grande passione.”

Petra Antolini è un’apprezzata ristoratrice di Verona, una vera professionista, vulcanica ed entusiasta. Dopo la scuola alberghiera ha sempre lavorato nella ristorazione maturando diverse esperienze da dipendente prima di avviare la propria attività nel 2010 in Valpolicella.

Il suo approccio alla ristorazione, passionale ed inclusivo, l’ha portata ad esplorare nuovi orizzonti, come la cucina gluten-free, di cui è diventata una rinomata esperta. Nel suo laboratorio, appositamente attrezzato per il “senza glutine”, sperimenta e prepara ogni giorno prodotti da forno, dolci e salati, con l’obiettivo di soddisfare al massimo anche i clienti celiaci o sensibili al glutine.

Conoscenza ed esperienza maturate la vedono oggi divisa fra la conduzione del locale e il ruolo di consulente, a livello nazionale, nell’ambito del senza glutine.



In questo ricettario è stata usata **Food Service Mix**

La miscela senza glutine universale
immancabile nella cucina professionale.



10 pz / Ct  1000 g  12 mesi

Per ulteriori informazioni, valori
nutrizionali e scheda prodotto:



ricette salate	06
Crespelle con radicchio rosso Verona e zucca	08
Tortelli al formaggio Monte Veronese e salsa di more fresche	10
Pizza frita	12
Panini Pac-Man farciti	14
Tagliatelle al ragù di Black Angus	16
ricette dolci	18
Sbrisolona	20
Crostata con marmellata artigianale	22
Cubotto di Pan di Spagna	24
Bignè	26
consigli di conservazione	28

Le fotografie delle ricette sono state realizzate da
NICOLÒ LUCCHI, sotto la direzione artistica di VERTER.
Le altre immagini sono di proprietà di DR. SCHÄR SPA e
fornite su licenza da: SHUTTERSTOCK.COM

indice

ricette salate.

La creatività ci regala
nuove forme di bontà.
Tutte senza glutine.





Crespelle con radicchio rosso Verona e zucca

1h

Tempo di Preparazione

...

Difficoltà Media

20'

Tempo di Cottura in forno

170°

Temperatura Cottura in forno

Ingredienti

Dosi per 40 crespelle

1 kg Food Service Mix
15 uova medie a temperatura ambiente
1500 g latte intero
30 g sale fino
150 g burro

Per la farcitura

500 g radicchio fresco
200 g zucca pulita
30 g amaretti senza glutine

Per la besciamella

50 g burro
50 g Food Service Mix
1 L latte
noce moscata (facoltativa)
sale e pepe

Procedimento

In planetaria con il gancio a frusta versare le uova e il latte e amalgamare il tutto. Versare il burro, sciolto precedentemente a bagnomaria, e il sale. Aggiungere la Food Service Mix poco alla volta per evitare la formazione di grumi.

Quando l'impasto sarà ben amalgamato coprirlo e lasciar riposare in frigorifero per 1 ora.

Ungere una padella antiaderente con burro e lasciarla riscaldare. Con l'aiuto di un piccolo mestolo distribuire bene l'impasto su tutta la padella.

Cuocere per 1 minuto circa per lato e riporre poi su un piatto per la farcitura.

Farcitura

In una padella antiaderente leggermente oliata, far saltare il radicchio con un pizzico di sale.

Tagliare la zucca a brunoise e sfumarla con del brodo vegetale per qualche minuto in una padella antiaderente.

Posizionare il radicchio e la zucca al centro delle crespelle e chiuderle in 4. Mettere le crespelle in una teglia antiaderente, cospargerle leggermente di besciamella e infornare a 170 gradi per 20 minuti.

Servire le crespelle con una briciolata di amaretti.

Il consiglio dello chef: per una migliore gratinatura, inserire le crespelle in forno senza copertura.

Vedi i consigli di conservazione a pagina 28



Tortelli al formaggio Monte Veronese e salsa di more fresche

Ingredienti

Dosi per 10 porzioni

Ricetta CON UOVA

1 kg Food Service Mix
10 uova medie
100 g olio EVO
10 g sale

Ricetta SENZA UOVA

1 kg Food Service Mix
480 g acqua
140 g olio
12 g guar
10 g sale

Per la farcitura

150 g Monte Veronese fresco
150 g Monte Veronese stagionato
100 g burro di montagna
100 g ricotta fresca
100 g more

2h

Tempo di Preparazione

•••

Difficoltà Media

6'

Tempo di Cottura



Procedimento

Pasta con uova: in planetaria con il gancio inserire la Food Service Mix e tutti gli ingredienti per l'impasto.

Pasta senza uova: in planetaria con il gancio inserire la Food Service Mix e poco alla volta la parte liquida, tenedone un quarto da parte. Mettere il sale e infine la parte liquida rimanente.

Formare una palla e farla riposare avvolta nella pellicola per 24 ore in frigorifero.

Stendere la sfoglia fine con il mattarello.

Preparazione

Per la farcitura fare una fonduta con i due formaggi e la ricotta, mettere nella sac à poche e lasciare raffreddare in frigorifero.

Posizionare la fonduta rappresa sulla sfoglia e creare i tortelli con la forma desiderata.

Cuocere per 6 minuti in acqua salata, scolare e spadellare con del burro di montagna fuso.

Frullare le more per creare la salsa per l'impattamento. Se la si desidera liscia passarla al colino. Servire i tortelli direttamente sulla crema.

Il consiglio dello chef: se si stende l'impasto con il mattarello, sarà possibile tirare la sfoglia dopo sole 2 ore. Se si usa una macchina per pasta lasciare riposare per 24 ore.

Vedi i consigli di conservazione a pagina 28





Pizza frita

1h

Tempo di Preparazione

•••

Difficoltà Media

5'

Tempo di Cottura

180°

Temperatura Cottura

Ingredienti

Dosi per 7 porzioni da 6 spicchi ciascuna

1 kg Food Service Mix

750 g acqua

23 g sale

35 g olio EVO

2 g lievito di birra fresco

q.b. olio d'arachidi per frittura

q.b. farina di riso

Procedimento

In planetaria con il gancio a foglia inserire tutta la Food Service Mix e ossigenare.

Sciogliere il lievito in acqua a temperatura ambiente e inserirne metà dose.

Aggiungere il sale, la restante acqua e infine l'olio EVO.

Amalgamare il tutto fino a ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

Infarinare una spianatoria con farina di riso ed adagiare l'impasto.

Formare l'impasto e lasciare riposare mezz'ora.

Suddividere a palline di 250 g l'una e lasciare lievitare a una temperatura controllata di 4 gradi per 24 ore.

Per la frittura

Schiacciare la pallina lievitata, portandola a un diametro di 15 cm, e tagliarla in 6 spicchi.

Friggere in olio di arachidi a 180 gradi per 5 minuti, girando gli spicchi più volte finché non saranno croccanti e dorati.

Asciugare su carta paglia e farcire a piacimento.

Il consiglio dello chef: la quantità di lievito, in ricetta, è proporzionata al tempo di lievitazione di 24 ore. Se si desidera un impasto con una lievitazione inferiore, basta aggiungere il lievito di birra fino a 20 grammi per chilo.

Vedi i consigli di conservazione a pagina 28



Panini Pac-Man farciti

Ingredienti

Dosi per 60 panini

- 1 kg Food Service Mix
- 800 g acqua a temperatura ambiente
- 20 g lievito
- 30 g olio extra vergine di oliva
- 23 g sale
- 20 g nero di seppia
- 50 g ristretto di pomodoro
- 100 g semi di sesamo
- 100 g mais spezzato



1h

Tempo di
Preparazione



Difficoltà
Media

10'

Tempo di
Cottura

180°

Temperatura
Cottura

Procedimento

In una planetaria con il gancio a foglia inserire la Food Service Mix, aggiungere un poco per volta l'acqua con il lievito sciolto, tenendone da parte 50 g.

Aiutarsi con una leccapentole se l'impasto dovesse attaccarsi alle pareti della vasca.

Inserire il sale nell'impasto insieme ai 50 g di acqua rimasti in precedenza.

Terminare con l'olio, l'impasto finale dovrà essere liscio.

Spolverare un piano in acciaio e adagiarsi l'impasto.

Formare una palla e lasciarla riposare coperta con un copri impasti per mezz'ora.

Dividere l'impasto in 4 e rimettere il primo quarto nella planetaria aggiungendo il ristretto di pomodoro. Procedere con il secondo quarto d'impasto rimettendolo in planetaria e aggiungere il nero di seppia. Cospargere in superficie i rimanenti due quarti con i semi di sesamo.

A questo punto i 4 impasti sono pronti per la formatura.

Rivestire una teglia con della carta da forno, spezzare gli impasti in pezzi da 30 g e formare delle palline. Lasciar lievitare finché non raggiungeranno il doppio del loro volume.

Infornare a 180 gradi per 10 minuti. Sfnare su griglia e lasciar raffreddare.

Incidere i panini a tre quarti e farcire a piacere.

Il consiglio dello chef: in forno, si raccomanda l'utilizzo del vapore per i primi 5 minuti di cottura, per poi alzare la temperatura a 180 gradi.

Vedi i consigli di conservazione a pagina 28





Tagliatelle al ragù di Black Angus

3h

Tempo di
Preparazione

•••

Difficoltà
Media

5'

Tempo di
Cottura della pasta



Ingredienti

Dosi per 10 porzioni

Ricetta CON UOVA

1 kg Food Service Mix
10 uova medie
100 g olio EVO
10 g sale

Ricetta SENZA UOVA

1 kg Food Service Mix
480 g acqua
140 g olio
12 g guar
10 g sale

Per il ragù

1 cipolla piccola
1/2 costa di sedano
1 carota piccola
2 bicchieri di vino rosso
500 g reale di Black Angus
400 g ca. passata di pomodoro
2 cucchiaini concentrato di pomodoro
olio EVO
1 noce di burro
sale grosso e pepe

Procedimento

Pasta con uova: in planetaria con il gancio inserire la Food Service Mix e tutti gli ingredienti per l'impasto.

Pasta senza uova: in planetaria con il gancio inserire la Food Service Mix e poco alla volta la parte liquida, tenedone un quarto da parte. Mettere il sale e infine la parte liquida rimanente.

Preparazione del ragù

Tritare finemente al coltello il sedano, la carota e la cipolla. Scaldare l'olio e il burro in una casseruola dal fondo pesante, aggiungere le verdure e farle appassire lentamente a fiamma bassa. Aggiungere il reale di Black Angus e rosolare a fiamma alta.

Sfumare con il vino rosso e lasciare evaporare. Aggiustare di sale e pepe. Unire la passata di pomodoro e il concentrato, mescolando con un cucchiaino per amalgamare. Portare a bollore, coprire senza sigillare con il coperchio, e cuocere a fiamma bassissima per almeno 2 ore. Al termine della cottura sfilacciare il reale di Black Angus nella sua salsa.

Il consiglio dello chef: abbattere il ragù a temperatura di 4 gradi se si desidera mantenere in frigorifero (per al massimo 3 giorni), altrimenti procedere con l'abbattimento in negativo.

ricette dolci.

La dolcezza senza
glutine non ha limiti:
piace proprio a tutti.





Sbrisolona

15'

Tempo di
Preparazione

...

Difficoltà
Media

40'

Tempo di
Cottura

170°

Temperatura
Cottura

Ingredienti

Dosi per 2 tortiere da 20 cm

200 g Food Service Mix

200 g farina di mais

200 g farina di mandorle

200 g burro morbido

200 g zucchero

2 uova medie

60 g mandorle

2 g sale

10 g lievito per dolci

Procedimento

In una ciotola unire le farine e mescolare, aggiungere lo zucchero, creare la fontana e aggiungere al centro il lievito, le uova e lo zucchero e miscelare tra di loro, aggiungere il sale e iniziare a mescolare.

Muovere le mani a croce per portare al centro un po' di farina alla volta, aggiungere le mandorle tritate e continuare a impastare fino a ottenere un impastato granuloso.

Ungere le tortiere con dello staccante spray.

Sbriciolare grossolanamente l'impasto all'interno delle tortiere.

Cuocere a 170 gradi per 40 minuti, sfornare e lasciar raffreddare.

Servire con grappa bianca, oppure con un bicchiere di vino passito o un Recioto della Valpolicella.

Il consiglio dello chef: al posto delle mandorle, si possono sperimentare diverse alternative, utilizzando ad esempio noci, nocciole o pistacchi.

Vedi i consigli di conservazione a pagina 28



Crostata con marmellata artigianale

Ingredienti

Dosi per 1 tortiera da 20 cm

250 g Food Service Mix

100 g burro

1 uovo medio

3 g sale

1 bustina di lievito per dolci

Per la marmellata

500 g frutti di bosco freschi

200 g zucchero

20 g limone



Tempo di Preparazione



Difficoltà Media



Tempo di Cottura



Temperatura Cottura

Procedimento

Preparazione della frolla

In planetaria lavorare il burro e lo zucchero.

Unire la Food Service Mix, l'uovo e il sale, impastare il tutto e formare una palla.

Avvolgere la palla in una pellicola e lasciare riposare in frigorifero per 30 minuti.

Stendere la frolla nella tortiera e praticare dei fori con la forchetta.

Preparazione della marmellata

Coprire i frutti di bosco con lo zucchero e il limone e lasciar macerare in frigorifero per una giornata.

Porre in una casseruola e mescolare ripetutamente a fuoco basso finché non si raggiungerà la temperatura di 100 gradi, lasciar raffreddare la composta, ci vorrà circa 1 ora.

Versare la confettura al centro del disco di frolla e stenderla con il dorso di un cucchiaio.

Ricavare delle striscioline dalla restante frolla e posizzarle sulla crostata.

Cuocere la crostata a 180 gradi per 20 minuti.

Il consiglio dello chef: l'impasto della frolla tolto dal frigorifero va lavorato bene con le mani per scaldarlo prima di stenderlo.

Vedi i consigli di conservazione a pagina 28





Cubotto di Pan di Spagna

1h

Tempo di Preparazione

•••

Difficoltà Media

25'

Tempo di Cottura

180°

Temperatura Cottura

Ingredienti

Dosi per 1 tortiera da 24 cm

200 g Food Service Mix
9 uova medie
270 g zucchero
1 bustina di vaniglia

Per la crema diplomatica

1/2 L latte
4 tuorli d'uovo
85 g zucchero semolato
10 g amido di mais
10 g amido di riso
500 g panna fresca
1 bacca di vaniglia
scorza di un limone non trattato
10 g gelatina in fogli

Per la guarnizione

q.b. crema di pistacchi
q.b. granella di pistacchi

Procedimento

Per la base

Montare in planetaria con gancio a frusta per 20 minuti uova e zucchero.

Aggiungere la Food Service Mix setacciata.

Inserire l'impasto nella tortiera e cuocere in forno a 180 gradi per 20-25 minuti.

Per la crema diplomatica

Versare il latte in una pentola, aggiungere la scorza di limone e lasciare riscaldare sul fuoco. Nel frattempo in un'altra pentola abbastanza capiente rompere le uova e unire 80 g di zucchero e la Food Service Mix.

Con l'aiuto di una frusta, mescolare bene tutti gli ingredienti fino a ottenere un composto liscio e senza grumi. Quando il latte è bollente, spegnere il fuoco, togliere la scorza di limone e versarlo nella pentola con il composto precedentemente preparato, continuando a mescolare con la frusta.

Riportare la pentola sul fuoco e, sempre mescolando, portare a ebollizione fino a che la crema si sarà ben addensata. Lasciare raffreddare completamente in una boule. Aggiungere la panna fresca, montata in planetaria con il gancio a frusta ed incorporarla alla crema dall'alto verso il basso.

Creare il dolce stratificando pan di spagna e crema, servire su una crema di pistacchio e guarnire con granella di pistacchio.

Il consiglio dello chef: incorporare la panna fresca montata quando la crema pasticceria sarà fredda, in questo modo la crema avrà la consistenza ideale per farcire il nostro cubotto di Pan di Spagna.

Vedi i consigli di conservazione a pagina 28



Bigné

1h

Tempo di
Preparazione



Difficoltà
Media

20'

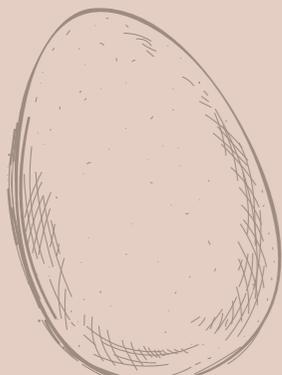
Tempo di
Cottura

200°

Temperatura
Cottura

Ingredienti

80 g Food Service Mix
190 g acqua
50 g burro
40 g fecola di patate
3 uova medie
5 g sale
10 g zucchero



Procedimento

Preparazione della pasta choux

In un tegame dal fondo spesso versare l'acqua, il sale e lo zucchero. Portare a bollore e unire il burro a pezzetti, lasciandolo sciogliere.

Togliere il tegame dal fuoco e aggiungere la Food Service Mix e fecola tutto in una volta. Mescolare subito con un cucchiaino di silicone fino a farvi addensare l'impasto attorno.

Rimettere il tegame sul fuoco continuando a mescolare energicamente finché non si sarà formata una palla di pasta e sul fondo non ci sarà più la patina bianca. Fare raffreddare.

Inserire la palla in planetaria con il gancio a foglia. Aggiungere le uova amalgamandole una ad una.

Inserire il composto in una sac à poche con la bocchetta dal foro non troppo stretto. Rivestire una placca con la carta da forno.

Formare dei piccoli bigné da 4 cm di diametro.

Cuocere a 200 gradi per 20-25 minuti.

Spegner il forno, lasciando i bigné per altri 10 minuti all'interno con la porta del forno semiaperta in modo da evitare che si sgonfino.

Farcirli a piacere.

Il consiglio dello chef: i bigné devono risultare friabili e non gommosi. Lasciar raffreddare bene l'impasto prima di inglobare le uova per evitare che si cuociano. Far assorbire i liquidi lentamente perché la crema diventi densa e vellutata. Con la sac à poche creare dei piccoli ciuffi che in cottura raddoppieranno il loro volume.

Vedi i consigli di conservazione a pagina 28



consigli di conservazione.

Crespelle

Conservare in frigorifero per 2 giorni in un contenitore e rigenerare in microonde al bisogno.
In freezer per un massimo 1 mese in monoporzioni.

Tortelli

Conservare i tortelli in un contenitore chiuso a temperatura di 4 gradi per massimo 4 giorni.
In freezer per un massimo 1 mese in monoporzioni.

Pizza fritta

Per mantenere gli spicchi croccanti, se non si dovesse usarli subito, inserirli in forno a 90-100 gradi.

Panini Pac-Man

Usarli in giornata oppure congelarli per un massimo di 20 giorni.

Sbrisolona

È possibile congelare l'impasto per massimo 1 mese.
Conservare la sbrisolona in un contenitore per massimo 1 settimana a temperatura controllata, oppure sottovuoto 1 mese.

Crostata

La crostata si può conservare per circa 2 settimane sotto una campana di vetro a temperatura ambiente, in alternativa può essere congelata per circa 2 mesi.

Cubotto di Pan di Spagna

Il Pan di Spagna rimarrà morbido per circa 2 giorni. Per conservarlo, una volta freddo, avvolgetelo nella pellicola e riponetelo a temperatura ambiente. In alternativa potete congelarlo sempre avvolto nella pellicola per 1 mese al massimo.

Bigné

La pasta choux cruda va utilizzata subito; non è possibile prepararla in anticipo. I bigné cotti si possono conservare per circa 1 settimana in una scatola di latta, meglio se forata. In alternativa è possibile congelarli per circa 1 mese.



Dr. Schär per una migliore qualità di vita

La storia di Dr. Schär inizia nel 1922 in Alto Adige, con una visione: **migliorare la vita di chi ha specifiche esigenze alimentari**. La prossimità al consumatore ha sempre rappresentato la base del pensiero imprenditoriale dell'azienda che, dal 2009, si è arricchita della divisione **Schär Foodservice** dedicata alla ristorazione professionale.

Leader europeo nel settore dei prodotti alimentari senza glutine e presente in oltre 60 Paesi nel mondo, Dr. Schär opera nel canale della ristorazione con **prodotti e soluzioni dedicate** che, grazie alle intense attività di ricerca, si contraddistinguono per l'ottimo sapore e l'eccellente qualità.

La competenza e i valori - **responsabilità, progresso e prossimità** - di Dr. Schär sono la ricetta del suo successo: conciliare un'alimentazione senza glutine con la gioia di vivere.

senza glutine: un mercato in crescita

L'1% della popolazione italiana è celiaca con diagnosi in aumento ogni anno e vi sono altre patologie - come la sensibilità al glutine non celiaca e l'allergia al grano - che necessitano di un'alimentazione senza glutine.

È quindi imprescindibile che l'Horeca disponga di un'offerta gluten-free sicura e varia per questo segmento di mercato.

Nei **celiaci** il glutine provoca una risposta autoimmune con sintomi, da lievi ad acuti, come diarrea, vomito, flatulenza e/o malessere generale.

Nei **sensibili al glutine non celiaci** possono manifestarsi dolori addominali, sonnolenza, mal di testa o eruzioni cutanee.

Negli **allergici al grano**, anche con piccole dosi, si scatena una reazione del sistema immunitario solitamente repentina e talvolta grave.





FOODSERVICE

**the best
for your
guests**

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

www.schaer-foodservice.it