

TALLER DE ROSCÓN SIN GLUTEN 2020

ROSCÓN SIN GLUTEN DR.SCHÄR

Ingredientes:

- 150gr. MIX B – MIX PAN
- 40 gr Harina de maíz
- 40 gr Harina de arroz
- 80 gr azúcar
- 1 huevo grande
- 70 ml leche entera tibia
- 40 gr mantequilla
- ½ bloque de levadura fresca
- 1 cucharadita de vinagre de manzana
- Ralladura de naranja y de limón
- 1 cucharadita de agua de azahar
- Para decorar: 1 huevo para pintar. Azúcar humedecido, almendras laminadas, fruta escarchada, nata montada, etc..

Elaboración:

1. La mantequilla y el huevo deben estar a temperatura ambiente.
2. Mezclar las harinas y el azúcar. Templar la leche y disolver en ella la levadura.
3. Añadir la mezcla, el huevo y la mantequilla.
4. Incorporar el agua de azahar, vinagre y ralladura.
5. Amasar bien hasta obtener una mezcla homogénea.
6. Tapar y dejar reposar 30 min con calor. Puedes encender el horno previamente a 50 °, apagar el horno al introducir el bol. Amasar de nuevo y dejar reposar otros 30 min.
7. Harinar una superficie y amasar la masa con las manos, dar forma al roscón y dejar fermentar al menos 1 hora en el horno templado
8. Pincelar con huevo y decorar con las frutas. Poner el azúcar y las almendras.
9. Precalentar el horno a 200°C calor arriba y abajo sin ventilador
10. Hornear 5 min a 200° , bajar a 180° y hornear 15 minutos o hasta que este doradito.
11. Dejar enfriar...

TALLER DE ROSCÓN SIN GLUTEN 2020

ROSCÓN SIN GLUTEN PROCELI

Ingredientes Pre-fermento:

- 70 gr de leche entera tibia
- 10 gr de levadura fresca prensada
- 60 gr de harina proceli
- 1 cucharadita de azúcar

Ingredientes masa:

- 350 gr. De Harina Panificable Proceli
- 120 gr de azúcar
- 60 gr de leche tibia
- 70 gr de mantequilla a tª ambiente
- 2 huevos a tª ambiente
- 30 gr de miel (o glucosa)
- 15 gr de levadura fresca prensada
- 30 gr de agua de azahar
- Masa madre preparada anteriormente
- Ralladura de naranja y de limón
- Para decorar: 1 huevo batido para pintar, frutas escarchadas, almendra laminada, azúcar humedecido, nata montada, etc..

Elaboración: Como esta harina es muy dura para amasar os aconsejo el siguiente sistema de amasado.

1. Disolver la levadura en la leche tibia.
2. Ir mezclando todos los ingredientes con el prefermento excepto la harina.
3. A esta mezcla ir añadiendo harina poco a poco e ir mezclando con las varillas eléctricas. Cuando ya no se pueda más pues la mezcla esté muy espesa ir amasando con la pala. Amasar un poco más hasta que quede una masa lisa.
4. Tapar y dejar reposar 30 min con calor. Puedes encender el horno previamente a 50 °, apagar el horno al introducir el bol. Amasar de nuevo y dejar reposar otros 30 min.
5. Harinar una superficie y amasar la masa con las manos, dar forma al roscón y dejar fermentar al menos 1 hora en el horno templado
6. Pincelar con huevo y decorar con las frutas. Poner el azúcar y las almendras.
7. Precalentar el horno a 200°C calor arriba y abajo sin ventilador
8. Hornear 5 min a 200° , bajar a 180° y hornear 15 minutos o hasta que este doradito.
9. Dejar enfriar...

TALLER DE ROSCÓN SIN GLUTEN 2020

BIZCÓN

Ingredientes:

- 125 gr. de mantequilla sin sal
- 150 gr. de azúcar glass
- 1 cucharadita de miel
- 3 huevos
- 70 ml. de leche
- la piel de medio limón
- la piel de media naranja
- 1 cucharada de agua de azahar
- 250 gr. de harina de repostería o 190 de harina de arroz y 60 gr de maicena.
- 1 sobre (16 gr.) de levadura en polvo
- fruta confitada en trozos.

Elaboración:

1. Montamos la mantequilla reblandecida ligeramente en el microondas con el azúcar y la miel hasta conseguir una mezcla cremosa y blanquecina. Podemos hacerlo mejor con ayuda de unas varillas eléctricas.
2. Vamos añadiendo y mezclando los huevos de uno en uno en la crema anterior. Añadimos entonces la leche, el agua de azahar y la ralladura de los cítricos. Mezclar bien de nuevo.
3. Incorporamos la harina junto con la levadura a la masa poco a poco, mejor si es con ayuda de un colador para integrarla mejor.
4. Enharinamos ligeramente los trocitos de fruta confitada y los colocamos en el fondo de un molde previamente enmantequillado y enharinado.
5. Introducimos el bizcocho en el horno precalentado previamente a 200 grados y bajamos a 180. Dejamos hornear unos 35-40 minutos o hasta que comprobemos que el bizcocho está seco por dentro y doradito por fuera.

TALLER DE ROSCÓN SIN GLUTEN 2020

GALETTE DES ROIS

Para la masa 2 planchas de hojaldre sin gluten

RELLENO DE CREMA FRANGIPANE:

Crema pastelera más harina de almendra.

Ingredientes:

- Medio litro de leche entera (500 ml)
 - 4 yemas de huevos grandes (L)
 - 1 vaina de vainilla
 - 120 gramos de azúcar (unas 6-7 cucharadas colmadas)
 - 50 gramos de maicena (unas 2 cucharadas colmadas)
 - 50 gramos de mantequilla sin sal (opcional)
 - un trozo de cascara de limón (opcional)
- + 130 gr de almendra molida

Preparación:

1. Pon a calentar a fuego medio un cazo con 1 vaso y medio de la leche. Coge una **vaina de vainilla**, dale un corte a lo largo y con la punta de un cuchillo extrae las semillas de su interior. Echa las semillas en la leche y añade también la vaina de vainilla.
2. Si te gusta el sabor del **limón** puedes añadir un trozo de cáscara.
3. Sube el fuego y cuando la leche esté a punto de hervir retira el cazo del fuego. Tápalo con un plato y **deja reposar 30 minutos** para que se mezclen los sabores.
4. Pasados los 30 minutos echa en una olla **4 yemas de huevo** y 120 gramos de **azúcar**. Bate hasta que se forme una mezcla homogénea.
5. Coge medio vaso de **leche fría** y échale 50 gramos de **maicena**. Mezcla bien hasta que se disuelva la maicena y no queden grumos. **Añade la leche con la maicena a los huevos y vuelve a mezclar.**
6. Ahora pon un **colador** sobre esta mezcla y echa encima la leche que hemos infusionado con la vainilla y el limón.
7. Pon la olla **a fuego medio bajo** y remueve continuamente para que no se pegue la crema al fondo.
8. Cuando espese la crema pastelera (entre 10 y 20 minutos) la apartamos del fuego y si quieres darle un toque más cremoso añade 50 gramos de **mantequilla sin sal** y mezcla.

TALLER DE ROSCÓN SIN GLUTEN 2020

CARACOLAS de CANELA

Ingredientes:

- 400 gr de harina Mix Pan de Dr. Schar
- 12 g de levadura fresca de panadería
- 50 g de azúcar
- 70 g de mantequilla
- 3 huevos
- 150 de leche sin lactosa
- 1 pizca de sal
- ralladura de limón
- Canela y azúcar para rellenar

Glaseado:

- 4 cucharadas de nata para montar y 100 gr. De azúcar glas..
- Mezclarlo todo y si queda muy seco poner una gota de agua detrás de otra hasta que quede con textura para untar

Preparación:

1. Disolver la levadura con parte de la leche y dejar reposar 10'. También puedes preparar este pre fermento el día anterior
2. Agregar los demás ingredientes y trabajar bien la masa. Dejar reposar 30 min en fermentación
3. Extender de forma rectangular sobre un papel de horno.
4. Espolvorear generosamente canela y azúcar
5. Enrollar y cortar discos.
6. Colocar en un papel de horno o bien en un molde y dejar fermentar hasta que doblen su volumen
7. hornear a 200 ° C aproximadamente 15 min. solo calor abajo Y 10 min más calor arriba y abajo
8. Pintar con una mezcla de 50 gramos de agua con 50 gr de mermelada de melocotón (calentar un poquito en el micro) y 1 hoja de gelatina (ablandar esta en agua fría) o con un glaseado de nata y azúcar glass...