Natale senza glutine? I consigli per la ristorazione di Dr. Schär Foodservice

dr-schar-foodservice-ristorante-f4192b92

Manca pochissimo alle festività natalizie, un periodo che, per chi lavora nel canale ho.re.ca., è sempre molto intenso: è necessario pensare a tutto nel minimo dettaglio, a partire dai menù, che dovrebbero andare incontro alle esigenze di tutti, anche di chi deve seguire una dieta senza glutine.

Ecco allora qualche piccolo consiglio per offrire il miglior Natale fuori casa a chi ha esigenze gluten free, e che serviranno anche per tutto l'anno:

• Utilizzare solo materie prime e condimenti certificati senza glutine

• Se in cucina non è possibile riservare un'area ad uso esclusivo senza glutine, è necessario pulire ogni ambiente da eventuali residui di lavorazioni che lo contengono, al fine di evitare contaminazioni

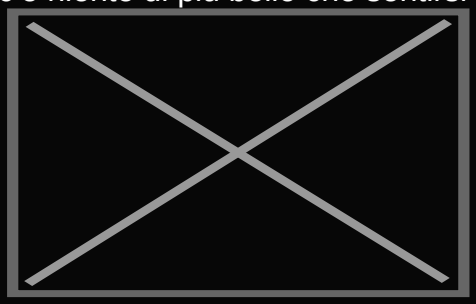
• Il personale che si occupa del senza glutine dovrà indossare divise pulite o dedicate al gluten free e dovrà lavarsi le mani dopo qualsiasi lavorazione di alimenti contenenti glutine

• La cottura degli alimenti senza glutine deve avvenire in pentolame distinto da quello usato per gli altri cibi

• È preferibile utilizzare un forno dedicato o, in caso di forno promiscuo, isolare le preparazioni gluten free, posizionandole in teglie a bordi alti,escludendo la funzione "ventilato" e non cuocendole contemporaneamente a quelle contenenti glutine

• Per gli addetti alla sala: è bene prestare attenzione alle briciole, accertandosi che non ve ne siano sulla tovaglia, e al pane, che non va posizionato accanto al cliente celiaco

Oltre alle precauzioni di natura tecnica, è utile sviluppare un menù completo senza glutine o un piatto per ogni portata, magari anche senza lattosio, sia per andare incontro a chi ha specifiche esigenze nutrizionali, sia per differenziarsi dalla concorrenza e acquisire così nuova clientela. Dr. Schär Foodservice offre una gamma completa di prodotti per realizzare piatti sempre ricchi di gusto e sicuri, oltre a una continua consulenza informativa. Per facilitare il lavoro di sala ed evitare scambi di portate è consigliato contraddistinguere il piatto senza glutine con un piccolo segno, come per esempio una bandierina col marchio Schär,di cui Dr. Schär Foodservice dispone nella sua offerta di materiali di supporto.
Infine, ma ugualmente importante, far respirare agli ospiti un clima di calda accoglienza. Perché non c'è niente di più bello che sentirsi a casa… anche fuori casa!



IDEA per ANTIPASTO di NATALE

POLPETTE DI PATATE E BACCALÀ
Ricetta di Carlo Le Rose

Ingredienti:
• 400g patate
• 200g baccalà
• 1 tuorlo uovo
• 1 pizzico di pepe
• 2 pizzichi di sale
• 70g parmigiano reggiano
• 400g pane grattugiato Schär per la panatura

Per la pastella:
• 150g farina di riso Schär
• 230ml acqua gasata
• 20ml olio EVO
• Sale q.b.
Per l'emulsione di basilico - facoltativo

• 300g foglie basilico
• 200g ghiaccio
• 80ml acqua
• Olio EVO q.b.

Procedimento:
Cuocere le patate per circa 40 minuti in acqua bollente. Nel frattempo, cuocere il baccalà al vapore. Una volta cotti, creare un impasto.
Spellare e schiacciare le patate, unire il baccalà privato di pelle, il parmigiano, un tuorlo d'uovo e aggiustare di sale e pepe.
Amalgamare ottenendo un composto compatto e morbido. Lasciare riposare per circa 30 minuti in frigo.
Preparare l'emulsione unendo tutti gli ingredienti e con l'ausilio di un minipimer frullare. Filtrare il tutto con un passino al fine di ottenere una salsa liscia e cremosa. (Procedimento facoltativo)
Tirare fuori dal frigo il composto e dare la forma delle classiche polpette. Immergerle nella pastella per ben due volte e successivamente nel pane grattugiato. Lasciar riposare qualche minuto.

Per scoprire altre ricette: https://www.drschaer-foodservice.com/it-it/ro/ricette-senza-glutine