Pasqua, da Farmo la ricetta per un'inedita colomba gluten free

colomba-1461bd6e

Nel ricco **menù pasquale** i veri protagonisti sono i dolci, e tra uova di cioccolato, trecce di pasqua e pastiere, la **colomba** è quella che meglio simboleggia questa festa. Un impasto soffice, una croccante copertura ricca di mandorle ne fanno il dolce perfetto per concludere in allegria il pranzo di Pasqua, che, con **Farmo**, è all'insegna del **gluten free**.

L'origine della colomba è legata a molte **leggende**, da quella più antica che la vede offerta in segno di pace a Re Alboino durante l'assedio di Pavia nel VI sec, a quella più recente, che vede negli anni '30 del 900 una nota azienda milanese creare un dolce simile al panettone, ma con un aspetto più legato alla Pasqua; nasce così la colomba come lo conosciamo oggi e quest'anno Farmo, azienda italiana specializzata nella produzione e distribuzione di alimenti senza glutine, la propone con una **ricetta inedita**. Quella speciale formulata da **Maurizio De Pasquale**, professionista specializzato nella realizzazione di ricette senza glutine e altri "free from".

Il morbido impasto viene così reso ancora più soffice e delicato dall'uso del **mascarpone**, e profumato dal miele e dal succo degli agrumi. Infine, il tocco in più è dato dalla fava di tonka che il pastry chef ha utilizzato per il loro particolare aroma che unisce mandorle, vaniglia e miele. La colomba di Pasqua senza glutine è preparata con ingredienti altamente selezionati nei laboratori Farmo, per garantire a chi deve seguire una dieta priva di glutine la massima sicurezza senza rinunciare al gusto. E con Fibrepan i risultati sono stati ottimi.

Fibrepan è il **preparato per pane, pizza e focacce**, ideale per realizzare tutti i **prodotti da forno anche dolci**, che si realizzano con lievito fresco. L'elevata lavorabilità e la capacità di dare buona tenuta ed elasticità agli impasti, consente di realizzare specialità da forno buone come le tradizionali.

La ricetta: colomba senza glutine, al mascarpone, agrumi e fava di tonka

Per la colomba:

Fibrepan Farmo: 850 g
farina di grano saraceno: 30 g
acqua: 100 g
uova intere: 280 g
zucchero: 250 g
mascarpone: 170 g
miele ai fiori di arancio: 40 g
lievito fresco: 40 g
succo di pompelmo: 10 g
succo d’arancia: 10 g
succo di mandarino 10 g
fava di tonka grattugiata: q.b.
gelatine di agrumi tagliuzzate: 100 g

Impastare tutti gli ingredienti aggiungendo poco per volta il mascarpone.
Formare delle palline d’impasto del peso voluto. Pirlare e lasciar lievitare in pirottino per circa 4 h.
Cuocere a 170°C per circa 25min (92°C al cuore)

Per la copertura:

glassa per la copertura:
Fibrepan: 50 g
Zucchero integrale di canna: 100 g
Farina di Mandorle: 120g
Albume: 100 g

Zucchero a velo + mandorle grezze + granella di zucchero