

Paste di base

Nella preparazione degli antipasti si possono utilizzare diverse paste, da quelle lievitate a quelle per bigné e crespelle, ma due sono senza dubbio le paste di base: la sfogliata e la pasta brisée, adottate in particolare nella realizzazione di salatini o contenitori da farcire. Entrambe le paste di base sono composte dagli stessi ingredienti, in proporzioni diverse: oltre all'acqua e al sale, si utilizzano la farina, per garantire la coesione del prodotto finale, e il burro, per conferire alla pasta una tessitura friabile e croccante. Il risultato finale è tuttavia nettamente differente, a causa della diversa lavorazione:

Pasta sfoglia o sfogliata Vol-au-vent _Pasta brisée
Tartellette

Pasta sfoglia o sfogliata

Ingredienti

- 500 g di farina tipo 0
- 500 g di burro o margarina
- 2 dl di acqua
- 10 g di sale fino

Con questa pasta si possono realizzare salatini, vol-au-vent, bouchée, pagliette e rissole, ma anche preparazioni dolci come millefoglie, diplomatici e biscottini.

Procedimento

Setacciate 100 g di farina e disponetela a fontana, versate al centro l'acqua molto fredda e il sale e lavorate gli ingredienti per alcuni minuti. Incidete l'impasto a croce e lasciatelo riposare coperto in frigorifero per circa 30 minuti. Nel frattempo amalgamate il burro ammorbidito con la rimanente farina e formate, aiutandovi con un matterello, un panetto quadrato spesso circa 1,5 cm: per impedire che il composto si attacchi al piano di lavoro e al matterello è consigliabile coprirlo con due fogli di carta da forno.

Stendete l'impasto di farina e acqua a uno spessore di circa 7-8 mm, disponete al centro il panetto e racchiudetelo con l'impasto esterno. Mettete in frigorifero per mezz'ora a riposare.

Spianate il composto con il matterello, spingendo delicatamente e in modo uniforme fino a un'altezza di circa 7-8 mm. È importante allungare la pasta sempre

nella stessa direzione, per ottenere un rettangolo regolare, lungo circa tre volte la larghezza. Piegate un terzo della pasta verso il centro e coprite con l'altro terzo, per ottenere tre strati sovrapposti. Girate la pasta di un quarto di giro e stendetela nuovamente in modo uniforme all'altezza di circa 5 mm. Portate le due estremità della pasta verso il centro, quindi ripiegate ancora a metà (si ottiene una piega da quattro strati). Lasciate riposare per un'ora in frigorifero.

Tirate nuovamente la pasta e ripiegate prima in tre, poi in quattro parti. Dopo aver lasciato riposare la pasta per almeno un'ora, è possibile utilizzarla per l'impiego previsto.

Trucchi e consigli

Per la pasta sfogliata occorre una farina ricca di glutine come, per esempio, quella per la pizza. Nel caso abbiate a disposizione solo farina comune, potete aggiungere all'impasto un cucchiaino di succo di limone per rafforzare il glutine.

Per una perfetta riuscita, il panetto di burro e l'impasto di farina e acqua devono avere la stessa consistenza. Per non arrestare la crescita della sfogliata in cottura, evitate di impastare con le mani i ritagli di pasta: è preferibile sovrapporli e spianarli con il matterello. Poiché la pasta richiede una lunga lavorazione, è consigliabile produrne una certa quantità e conservarla avvolta in sacchetti di plastica in frigorifero (fino a quattro giorni) o in congelatore (fino a quattro mesi).

Vol-au-vent

I vol-au-vent sono contenitori di pasta sfogliata generalmente di forma rotonda. Una volta cotti, vengono farciti con salse di solito a base di besciamella, e arricchiti con formaggio, prosciutto, tartufi, funghi, salmone, gamberetti o altro. Nella terminologia classica la preparazione descritta di seguito è chiamata "bouchée" ed è caratterizzata da vol-au-vent di dimensioni maggiori che vengono suddivisi tra il numero dei commensali; in Italia, tuttavia, questo termine ha preso il sopravvento anche per indicare i bocconcini.

Procedimento

Stendete la pasta sfogliata a uno spessore di circa 2-3 millimetri e, servendovi di un tagliapasta scanalato, tagliate alcune forme rotonde con il diametro desiderato. Disponete metà dei dischi ottenuti su una teglia ricoperta con carta da forno e dorateli leggermente con un uovo sbattuto.

Ritagliate l'interno dei rimanenti dischi utilizzando un tagliapasta liscio più piccolo, per ottenere alcune corone. Applicate una corona su ogni fondo e doratela con una spennellata d'uovo. Lasciate riposare almeno un'ora i vol-au-vent in frigorifero, quindi cuocete in forno per circa 20 minuti alla temperatura di 200 °C.

Trucchi e consigli

Per far lievitare più facilmente i pezzi, prima di sovrapporre la corona al fondo potete incidere leggermente quest'ultimo con lo stesso stampo utilizzato per il taglio dell'interno della corona. Occorre prestare molta attenzione nella fase di doratura, poiché, se l'uovo cola sul bordo, coagulando blocca inevitabilmente la crescita del vol-au-vent durante la cottura.

Pasta brisée

Ingredienti

- 500 g di farina tipo 00
- 250 g di burro
- 1,5 dl di acqua
- 10 g di sale fino

È la più semplice delle paste e si utilizza per preparare torte salate, tartellette, barchette, piccoli pâté o timballi; anch'essa richiede tuttavia alcuni accorgimenti, primo tra tutti l'utilizzo di farina non troppo ricca di glutine, come la 00. Caratteristiche principali di questa pasta sono la friabilità e la croccantezza, conferite dalla quantità elevata di burro e dalla particolare lavorazione.

Procedimento

Setacciate la farina e disponetela a fontana su un tavolo di marmo; versate al centro il burro ammorbidito e lavorate i due ingredienti con il palmo della mano per circa un minuto. Ridisponete il composto a fontana, versate al centro l'acqua molto fredda e scioglietevi il sale. Impastate con il palmo della mano fino a ottenere un composto omogeneo, senza tuttavia lavorare eccessivamente l'impasto; avvolgete quindi la pasta con pellicola trasparente e lasciatela riposare in frigorifero per almeno un'ora prima dell'utilizzo.

Trucchi e consigli

Mescolare burro e farina all'inizio è facoltativo, ma è utile poiché la materia grassa ingloba le piccole particelle di farina rendendole impermeabili: il risultato finale è una pasta particolarmente croccante e friabile. Cercate di lavorare il meno possibile la pasta, in caso contrario essa acquisterebbe un'elasticità eccessiva e si deformerebbe nel corso della cottura; anche il tempo di riposo è importante per ridurre questo rischio.

Tartellette

Le tartellette sono involucri di pasta brisée di forma rotonda, cotti in forno e successivamente farciti con burro aromatizzato, mousse o con gli stessi ingredienti dei vol-au-vent.

Procedimento

Fondete il burro e ungete gli stampi. Abbassate la pasta all'altezza di due millimetri, arrotolatela sul matterello e stendetela sopra gli stampi. Con un pezzetto di pasta infarinato tamponate l'interno di ogni stampo affinché la pasta aderisca completamente al fondo e ai bordi; passate il matterello sui bordi in modo da eliminare la pasta in eccedenza. Punzecchiate il fondo con i rebbi di una forchetta e riempite l'interno con legumi secchi. Cuocete in forno caldo a 200 °C per alcuni minuti, eliminate i legumi e mettete le tartellette nuovamente in forno affinché l'interno si asciughi perfettamente e prendano colore. Togliete le tartellette dallo stampo, lasciatele raffreddare e conservatele in un contenitore di latta fino al momento dell'utilizzo.

Trucchi e consigli

La procedura di rivestimento descritta è quella che garantisce i risultati migliori nei tempi più rapidi, ma può risultare leggermente complessa; in alternativa, è anche possibile utilizzare un tagliapasta tondo liscio di adeguate dimensioni e foderare lo stampo con il disco ottenuto.

