

Pasta brisè

La **pasta brisè** è una tipica preparazione della pasticceria francese utilizzata moltissimo per la preparazione di dolci, ma in particolar modo per la copertura delle torte salate tra cui citiamo la famosissima **Quiche Lorraine**.

Il successo della pasta brisè, che è molto simile alla pasta sfoglia ma assolutamente non la stessa cosa, è sicuramente dovuto alla sua semplice realizzazione e alla sua versatilità. Naturalmente, anche la pasta brisè, fa parte di quei preparati fondamentali che ogni cuoco, professionista o apprendista, deve conoscere per forza di cose.

Ingredienti:

Acqua ghiacciata 70 ml **Burro** 100 g **Farina** 200 g

Preparazione:

Per preparare la **pasta brisè**, mettete nel frullatore la **farina** (1), il **burro** a pezzi freddo di frigo (2), un pizzico di **sale** e frullare il tutto fino ad ottenere un composto dall'aspetto sabbioso e farinoso (3).



A questo punto, disponete il composto ottenuto su una superficie di metallo, vetro o marmo (basta che sia fredda) nella classica forma a fontana ed impastate il tutto velocemente aggiungendo poco alla volta l'**acqua** fredda (4) fino ad ottenere un impasto compatto, sodo ed abbastanza **elastico** (5).



Una volta pronta, avvolgete la vostra **pasta brisè** in un foglio di pellicola da cucina (6) e lasciatela riposare in frigo per almeno 40 minuti.

Passati i 40 minuti la **pasta brisè** sarà pronta per essere utilizzata.

Consiglio:

Ricordate che la **pasta brisè** va preparata con il **burro** freddo, appena tolto dal frigo, per evitare che durante la cottura in forno il **burro** caldo si sciolga troppo rapidamente rendendo la **pasta** troppo dura. Inoltre, la temperatura ottimale per la preparazione di questa **pasta** sarebbe tra i 15° ed i 20°, nè troppo caldo, nè troppo freddo.

Curiosità:

Per stendere la vostra **pasta brisè** potete utilizzare i **matterelli** che si possono riempire di **acqua** e **ghiaccio**, in modo tale da non surriscaldare la **pasta**.