

La pasta frolla la pasta frolla II e al cacao

La pasta frolla

è una delle preparazioni di base più conosciute ed utilizzate anche grazie alla sua facile e rapida preparazione. Per la sua versatilità la pasta frolla è molto usata in pasticceria per la realizzazione di crostate fatte con i frutti cotti insieme alla pasta come: mele, prugne, ciliegie, pesche. La preparazione della pasta frolla è sì molto semplice, ma bisogna avere delle piccole attenzioni per la sua buona riuscita.



Difficoltà: Bassa **Preparazione:** 60 min

Dosi per: 6 persone **Costo:** Basso

Ingredienti per circa 1100 gr di pasta

Burro 250 gr **Farina** 500 g **Uova** 4 tuorli

Vaniglia essenza la punta di un cucchiaino

Zucchero al velo 200 g

Preparazione:



Per preparare la pasta frolla mettete la farina, un pizzico di sale ed il burro appena tolto dal frigo, quindi ancora freddo, nel mixer (1). Frullate il tutto fino ad ottenere un composto dall'aspetto sabbioso e farinoso (2); Ora, aggiungete lo zucchero (3).



Quindi, formate con il composto ottenuto la classica fontana nel cui centro verserete l'essenza di vaniglia (4) e i tuorli (5). Amalgamate velocemente il tutto fino ad ottenere un impasto compatto ed abbastanza elastico (6).

Formate con l'impasto ottenuto una palla (7), avvolgetela con della pellicola trasparente (8) e mettete il tutto a



riposare il frigo per almeno mezz'ora (9)

Passata la mezz'ora, la vostra pasta frolla sarà pronta per essere stesa ed utilizzata.

Consiglio:

Per una riuscita ancora migliore della vostra pasta frolla, vi suggeriamo di utilizzare della farina povera di glutine che renderà l'impasto più elastico e meno incline alla rottura e allo sbriciolamento.

Se la vostra frolla impazzisce, ovvero durante la lavorazione si sbriciola, niente paura, basterà aggiungere all'impasto un pò d'acqua fredda o mezzo albume per recuperarla e renderla più elastica.

Se non trovate l'essenza o i semi di vaniglia usate una bustina di vanillina.

Curiosità

Nella maggior parte delle ricette, sia su siti che su libri di cucina, c'è scritto che la pasta frolla va preparata con il burro tenuto a temperatura ambiente.

Diffidate da questa notizia perchè la miglior pasta frolla si ottiene utilizzando il burro freddo appena tolto dal frigo.

La pasta frolla la pasta frolla II e al cacao

PASTA FROLLA II

Non esiste "LA" ricetta della pasta frolla, c'è quella per crostate, per piccola pasticceria, ma rimane comunque la pasta di base per una grande quantità di ricette. La caratteristica principale è la sua friabilità, deve risultare frolla, appunto, (quindi non troppo lavorata) nè troppo dura, ne' troppo morbida ma l'importante è che si sciolga in bocca.

Questa è quella che, con piccole variazioni, uso un po' per tutte le ricette!



Difficoltà: Bassa **Preparazione:** 15 min **Costo:** Basso

Nota Aggiuntiva: + 1 ora di riposo in frigorifero

Ingredienti per 2 crostate di 24 cm:

Burro 250 gr Farina "00" - 500 gr
Lievito chimico in polvere 8 gr
Limoni la scorza grattugiata di 1
(oppure di arancia o vaniglia) Sale 1 pizzico
Uova intere 2 Zucchero semolato 200 gr

Preparazione:



Per preparare la pasta frolla, tirate fuori il burro dal frigorifero e tenetelo a temperatura ambiente per circa 20 minuti, dopodichè spezzettatelo dentro una ciotola e unite la buccia grattugiata del limone o dell'arancia; in alternativa potete usare della vaniglia.



Versate nella ciotola lo zucchero e, con le mani iniziate ad amalgamarlo al burro. Rompete ora le uova e iniziate a battere con una frusta a mano il composto, giusto il tempo di amalgamare un poco gli ingredienti tra di loro.



Rovesciate la farina sulla spianatoia già setacciata con il lievito e con il pizzico di sale, e versateci il composto di burro, zucchero e uova. Iniziate a compattare molto velocemente il tutto per evitare che il burro scaldando comprometta la buona riuscita della frolla.



Non appena la frolla è pronta, copritela bene con pellicola e riponetela in frigo per almeno un'ora

Consiglio:

- Se dovete preparare dei biscottini, usate 4 tuorli al posto delle 2 uova intere, zucchero a velo al posto dello zucchero semolato e niente lievito. La frolla risulterà più "fine".
- Lavorate poco la pasta frolla e sempre con le mani fredde, possibilmente su un piano di marmo, specie nella stagione calda.
- Togliete la pasta frolla dal forno non appena è dorata ma ancora morbida, altrimenti raffreddandosi indurisce.
- Potete preparare la pasta frolla anche 24h prima.

La pasta frolla la pasta frolla II e al cacao

La pasta frolla al cacao

è una variante

della classica frolla bianca; come quest'ultima anche la pasta frolla al cacao può essere utilizzata nella preparazione di gustosi biscotti o fragranti



crostate. Il sapore più rustico della pasta frolla al cacao la rende perfetta in torte con frutti come fragole, pesche o lamponi, oppure per dei biscotti farciti.

Difficoltà: Basso **Preparazione:** 10 min **Dosi per:** 6 persone

Costo: Basso

Nota Aggiuntiva: più il tempo del riposo circa 1h

Per la pasta frolla al cacao:

Burro 150 gr **Cacao in polvere amaro** 30 gr

Farina 00 300 gr **Uova tuorli** 3 **Zucchero a velo** 130 gr

Preparazione:



Nella planetaria setacciate la **farina** con il **cacao** e lo **zucchero** a velo (1); dividete gli albumi dai tuorli e tenete questi ultimi da parte. Formate una cavità nelle polveri setacciate e unitevi il **burro** freddo tagliato a tocchetti (2). Azionate con la frusta a foglia fino a ottenere un composto bricioloso; unite i tuorli (3) e azionate di nuovo per qualche istante.



Trasferite il composto sulla spianatoia infarinata (4) e formate un panetto (5); copritelo con pellicola e mettetelo a riposare in frigo almeno 1h.

Per una crostata stendete la frolla alta 1/2 cm e rivestite uno stampo da 26 cm (6).

La pasta frolla la pasta frolla II e al cacao

La frolla montata

è un composto usato in pasticceria che si utilizza per la preparazione di tutti quei dolci che per essere realizzati hanno bisogno di sac-à-poche oppure di sparabiscotti. La pasta frolla montata è un



composto molto semplice da realizzare, l'unica accortezza sarà creare un composto liscio, omogeneo e senza grumi. La pasta frolla montata può essere aromatizzata con ciò che più gradite, come ad esempio della vaniglia o la scorza grattugiata di un limone o di un'arancia. Una delle preparazioni più semplici da realizzare con la pasta frolla montata sono i biscotti friabili e fragranti da inzuppare nel caffè o da servire insieme a una tazza di tè.

Difficoltà: Bassa **Cottura:** 10-15 min

Preparazione: 20 min **Costo:** Basso

Nota Aggiuntiva: più il tempo di riposo della pasta frolla montata (circa un'ora)

Per la pasta frolla montata :

Burro 250 gr **Farina** 00 375 gr **Limoni** biologico, la scorza grattugiata di 1 **Sale** 3 gr **Uova** 2 medie più un tuorlo **Zucchero** a velo 150 gr

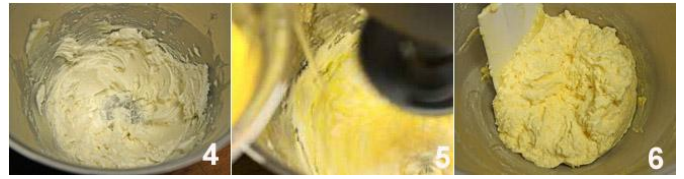
Per guarnire **Ciliegie** candita o frutta secca q.b.

Zucchero a velo q.b.

Preparazione:



Togliete il **burro** e le **uova** dal frigorifero un'ora prima della preparazione, entrambi dovranno essere alla stessa temperatura ambiente. Mettete il **burro** in una planetaria e montatelo insieme allo **zucchero** (1-2) e alla buccia di **limone** grattugiata (o all'aroma che avete scelto). Montate per circa 10 minuti (3) fino a quando il composto non sarà diventato spumoso e omogeneo.



Quindi cominciate ad aggiungere le **uova**, una alla volta (4-5). Le **uova** non dovranno essere fredde altrimenti, una volta inserite nell'impasto, potrebbero formare dei fastidiosi grumi. Inserite nell'impasto un **uovo** alla volta continuando a montare fino a che non sarà stato completamente assorbito (6), quindi procedete nello stesso modo con le altre due **uova**. Durante la lavorazione, di tanto in tanto spegnete la planetaria e con una spatola raccogliete il composto che l'azione centrifuga avrà spalmato sui bordi della tazza.



Unite poi la **farina** setacciata insieme al **sale** (7) e mescolate con un cucchiaino di legno fino a incorporarla tutta completamente (8). Quando il composto sarà ben omogeneo, trasferitelo in una sac-a-poche dotata di una bocchetta a stella di diametro medio (9).



Su una leccarda o teglia ricoperta con carta da forno, date ai biscotti la forma desiderata (10). I biscotti potranno poi essere decorati con delle ciliegie candite, o con una scaglia di **mandorla**, di **noce** o **nocciola** (11). Una volta formati i biscotti lasciateli riposare in frigorifero per almeno un'ora e poi fateli cuocere per 10-15 minuti a 180 gradi in forno già caldo, i biscotti non dovranno diventare scuri ma solo dorarsi. Lasciate raffreddare e cospargeteli con poco **zucchero** a velo.

La pasta frolla la pasta frolla II e al cacao

La **pasta frolla senza glutine** è una preparazione di base adatta ad essere mangiata dai celiaci. Con la pasta frolla senza glutine si otterranno crostate, biscotti e cartellette friabili e gustose. Vi ricordiamo che per realizzare una pasta frolla senza glutine occorre utilizzare **TUTTI** ingredienti senza glutine contraddistinti dal simbolo recante una spiga sbarrata o dalla dicitura **Senza Glutine**. Per conoscere quali sono le tipologie e le marche degli alimenti consentiti ai celiaci è necessario visionare il prontuario degli alimenti sul sito dell'[Associazione Italiana Celiachia](#).

è una



Difficoltà: Basso **Preparazione:** 10 min **Costo:** Basso

Ingredienti

Burro 150 gr Farina di mais 140 gr Farina di riso, 200 gr
Lievito chimico in polvere 4 gr Uova 5 tuorli
Zucchero a velo 150 gr

