

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

Pasta frolla e frutta di stagione: al Tigros dolci per tutti

Redazione · Friday, May 27th, 2016

Dai laboratori Zamberletti di Varese, **i segreti della pasta frolla raccontati da Fabio Ciotti**. Al Tigros di Solbiate Arno, giovedì 26 maggio, il pasticciere ha portate ricette con frutta di stagione.



Partendo dalle preparazioni base, è stata fatta la **pasta frolla**: alla classica fontana di farina è stata aggiunta la farina di mandorle, il burro, la vaniglia e lo zucchero a velo: *«Con lo zucchero semolato si rischierebbe poi che all'interno della frolla restino granuli di zucchero. La vaniglia invece può essere sostituita da limone o arancia. Due consigli: più la frolla si scalda e più si rovina. Meno tempo impastiamo e più la frolla è buona»*. Al tutto, è stato amalgamato anche un uovo, poi la pasta frolla è stata messa in frigorifero. L'ideale sarebbe farla il giorno prima.

Una volta tolta dal frigo, la pasta è stata lasciata a temperatura ambiente per almeno 3 ore, così da non far crollare poi il bordo della crostata durante la cottura. Ciotti ha preso uno stampo a cerchio per crostata, un disco speciale con microfori per far penetrare il caldo da tutte le parti della frolla: sono senza fondo e si appoggiano sulla placca direttamente. La pasta è stata messa in cottura in forno a 170 gradi per 20 minuti, *«il tempo è indicativo ovviamente, con uno stampo tradizionale tenere la temperatura a 180 gradi»*.



Ciotti è passato dopo alla preparazione di **tartelette con farina di kamut e burro senza lattosio**, ideale per chi soffre di intolleranze. Sono stati messi nella macchina impastatrice il burro e la bacca di vaniglia *«che se la mettiamo subito rilascia più aromi perché combinata con un grasso»*. Dentro poi lo zucchero e, quando il composto è omogeneo né troppo morbido né compatto, sale e lievito. Infine sono stati aggiunti i tuorli, poi in due volte la farina, prima un terzo poi il resto. Anche in questo caso la pasta è stata messa in frigo, per essere meglio utilizzabile il giorno dopo. Queste le dosi utilizzate suggerite da Ciotti: 425 gr farina (se non si vuole usare il kamut, ma restando sempre glutine free, si può usare a metà farina di riso e mais), 70 grammi di tuorlo d'uovo, (3 uova), 225 grammi di burro, 190 grammi di zucchero a velo, 1 grammo di lievito chimico, 1 pizzico di sale, una o mezza bacca di vaniglia.

«Il lievito serve a far lievitare la pasta quindi sarà più friabile – ha consigliato Ciotti -, ma se viene fatta bene con il burro, i tempi di riposo e lo zucchero a velo, si può evitare di mettere il lievito. Come frolla, quella con farina di kamut è diversa da quella normale, fa fatica a rimanere insieme avendo molto meno glutine». Con questa frolla sono state fatte tartellette di 4 mm di altezza, la

pasta è stata inserita negli stampini e cotta con un peso all'interno (uno stampo più piccolo) per evitare che si gonfiasse.

Cotte sia la basa per la crostata sia le tartellette, si lava la frutta e si prepara la crema pasticcera, dove «è importante mettere il sale perché è un esaltatore di sapore che viene usato sempre in pasticceria». Gli stampi di pasta frolla sono stati quindi farciti con la crema e la frutta, su cui è stata spruzzata sopra la gelatina con uno spray. «La gelatina non serve se si mangia subito, ma se il dolce si prepara a mezzogiorno per la sera, va messa perché così la frutta non impazzisce». Ciotti ha subito tagliato una crostata per far vedere che, se la crema è fatta bene, al taglio non si sfalda tutta.



Infine, è stata preparata, sempre con la base di pasta frolla, una **crostata di frutta moderna**: sono state prima frullate le fragole, mentre a bagno maria è stata fatta la crema inglese con latte, tuorlo d'uovo e zucchero. I due composti sono stati accorpati, con l'aggiunta di panna semimentata e il tutto è stato messo in uno stampo per essere congelato. Una volta tolto dal freezer è stato posto sopra lo stampo di pasta frolla, dove prima è stata messa la marmellata di fragole. A parte è stata poi preparata la glassa con cioccolato bianco, panna, acqua, olio di semi (per rendere lucida la glassa), gelatina e colorante rosso: il tutto sciolto in padella per poi essere messo sopra la bavarese. «Il dolce è pronto, ovviamente si poteva usare un'altra frutta basta che non sia liquida, come per esempio l'uva».

This entry was posted on Friday, May 27th, 2016 at 4:25 pm and is filed under [Cronaca](#), [Varesotto](#)
You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.