

Frolla fine KM0

con INFIBRA 1 /210 KM0.

Ricetta n. 14

Con planetaria a foglia o, per piccole quantità, utilizzare mixer con metodo sabbiato.

ingredienti.

farina INFIBRA 1 /210 KM0	kg 500
burro	g 300 (utilizzato Burro extra Corman 82 % mg, da 4-5°C tolto dal freddo 30 minuti prima)
zucchero a velo	g 200
tuorli	g 80 (4-5)
scorza di limone	metà limone grattugiato
vanillina o altri aromi	g 5
sale	g 2,5

procedimento.

In un recipiente del mixer, unire gli aromi e lavorarli per due minuti circa con i tuorli, riporli poi al freddo.

In un secondo recipiente del mixer, unire la farina INFIBRA 1 /210 con il burro freddo: operazione da eseguire a una velocità corrispondente a circa il 25% della massima (prima velocità). Il composto ottenuto avrà un aspetto simile alla segatura.

Mantenendo la velocità del mixer, incorporare il 50% dello zucchero a velo, non appena questo sarà stato inglobato, unire la parte restante. Operazione solitamente eseguita in 5 minuti.

Iniziare ad aggiungere i tuorli, precedentemente refrigerati, inizialmente lentamente, poi, appena si nota che si incorporano bene, aumentare del 25% la velocità del mixer (seconda velocità). Operazione solitamente eseguita in 5-6 minuti.

Terminate le fasi di impastamento (con ausilio di mixer o planetaria), lavorare la pasta a mano e a temperatura ambiente, per circa due minuti. Riporla poi al freddo, a una temperatura di 4°C circa, mettendola all'interno di un contenitore plastico e coprendo il composto da uno strato di pellicola per alimenti.

Utilizzare la pasta frolla dopo un periodo riposo di almeno 60 minuti, al freddo a 4°C: si ottiene così una pasta che risulta utilizzabile per qualsiasi tipo di lavorazione. Seguendo il metodo "sabbiato" invece la si potrà utilizzare anche subito.

precisazioni.

Pasta frolla tradizionale: è importante specificare che la somma del peso del burro e dello zucchero deve essere sempre uguale a quello della farina utilizzata. Impastare in planetaria con gancio a foglia il burro con lo zucchero, aggiungere il sale e gli aromi e fare amalgamare il tutto con la farina e infine aggiungere i tuorli.

Pasta frolla sabbata: il metodo “sabbato”, attraverso il quale l'utilizzo può avvenire immediatamente perché il burro non subisce il calore trasmesso dalle mani o dalla planetaria.

Questo metodo consiste nell'impastare il burro freddo con la farina creando un composto simile alla segatura, e dopo aggiungere lo zucchero, gli aromi, il sale e, per ultimi, i tuorli.

formatura e cottura.

Con la frolla a base di INFIBRA 1 /210 KM0 abbiamo fatto dei semplici ma buoni biscotti “occhio di bue” con marmellata di albicocca e decorati con una spolverata di zucchero a velo.

Con la pezzatura eseguita e utilizzando il forno elettrico del laboratorio del Molino Denti, abbiamo cotto i “biscotti” impostando la temperatura a 195°C, senza vapore, regolando la camera di cottura con intensità del 40% di cielo e 20% di piastra, per un tempo indicativo di 20-22 minuti.

Il tempo di cottura può variare a seconda della pezzatura che si vuole ottenere.

[ricetta di Andrea Pau, mastro panificatore]



scheda ricetta



 **INFIBRA**



MOLINO DENTI - SUPPORTO TECNICO PROFESSIONISTI
telefono: +39 0522 1606523 - fax +39 0522 1601151 - email: supporto@molinodenti.it
tutte le informazioni e le ricette su www.farinainfibra.it