

## METODO PER LA PASTA FROLLA

Nella pasticceria artigianale, industriale, ma anche in quella casalinga, la pasta frolla è uno degli impasti fondamentali: il suo impiego è dei più svariati per ottenere torte, crostate, paste zuccherate, frollini montati, biscotti, ecc .

Si ottiene impastando farina e zucchero con un grasso, generalmente burro (un tempo si usava anche lo strutto mentre oggi viene talvolta anche utilizzata della margarina).

Quasi sempre poi vi è l'aggiunta di uova (intere, o solo tuorlo, o solo albume) che rendono l'impasto più fine.

Facoltativa poi l'aggiunta di altri elementi quali lievito e maizena, o quella di sostanze aromatizzanti come vaniglia, zeste di limone o d'arancia, vino bianco o vini liquorosi, grappa, maraschino, rum, miele.

La caratteristica principale della pasta frolla è la friabilità e quindi tutte le operazioni devono essere svolte tenendo presente questo particolare.

La friabilità della pasta si ottiene se la sostanza grassa impiegata ha la capacità di distribuirsi così finemente in modo da avvolgere ogni particella di farina in una leggerissima pellicola in modo da far risultare la pasta, dopo la cottura, finemente suddivisa e friabile.

Per ottenere una pasta friabile bisogna, dopo l'aggiunta della farina al grasso, maneggiare il meno possibile l'impasto, poiché mescolando il composto per poco tempo si evita di ottenere una pasta elastica.

Infatti quando le proteine della farina vengono a contatto con l'acqua e sono sottoposte alla lavorazione manuale o meccanica, viene attivato il glutine (proteina elastica) presente nella farina.

La perfetta tecnica di lavorazione della pasta frolla sviluppa in modo ottimale il glutine e produce un impasto facile da lavorare; un'eccessiva lavorazione invece "brucia" la pasta, cioè la rende difficile da stendere, che si spacca e che si ritira durante la cottura e meno friabile.

Altra cosa da considerare è la giusta bilanciatura dello zucchero che non deve dare l'effetto croccante (molto zucchero rende la pasta cotta più dura, ideale quindi per preparare fondi per torte ad esempio alla frutta) né l'effetto sabbioso.

A seconda del prodotto che si deve ottenere si utilizzerà un impasto particolare con la giusta dose di zucchero.

Possono poi essere aggiunti altri elementi come già accennato: un cucchiaino di miele che rende la pasta un po' più scura dopo la cottura e più aromatica (aggiungendo il miele si può ridurre leggermente la dose dello zucchero); un goccino di grappa o di altro liquore a seconda dell'utilizzo successivo della pasta; un goccino di latte; della farina di mandorle, o di nocciole, o di cocco macinate e setacciate molto finemente; del cacao amaro; un goccino di olio di oliva; un pizzico di lievito.

Andiamo ora ad esaminare la tecnica di preparazione della pasta.

In una bacinella (o direttamente sul tavolo) lavorare bene il burro ammorbidito con lo zucchero in modo da creare un impasto omogeneo (cioè senza grumi di burro).

Incorporare quindi a questo impasto i tuorli (o le uova), un pizzico di sale, la vanillina.

Aggiungere quindi la farina e gli eventuali altri ingredienti (miele, grappa, ecc).

È quest'ultimo passaggio quello più delicato di tutta la preparazione poiché dal momento in cui si aggiunge la farina bisogna impastare il tutto abbastanza velocemente per non correre il rischio di "surriscaldare" la massa.

Una volta pronta la pasta va fatta riposare in frigorifero per almeno mezz'ora coperta con della pellicola per alimenti. Questo riposo ha lo scopo di far perdere l'elasticità che eventualmente la pasta ha assunto e, soprattutto, di riportare il burro alla giusta consistenza (cioè un po' duro) per poter poi riuscire a stendere la pasta con maggior facilità.

Se la pasta viene invece lasciata più a lungo a riposare (ad esempio se è preparata il giorno prima per quello seguente) bisognerà toglierla dal frigorifero almeno un'ora prima dell'utilizzo, questa volta per renderla un po' più morbida.

## LE CROSTATE

Per le crostate di frutta fresca è bene usare della pasta frolla abbastanza ricca di zucchero (base per fondi), tirata non troppo sottile. Con la pasta rivestire il fondo e le pareti di uno stampo imburato ed infarinato.

Mettersi quindi uno strato di crema pasticcera e cuocere in forno a 170°C circa.

Una volta cotta mettere ancora un leggero strato di crema e decorare con frutta fresca assortita; gelatinare abbondantemente con gelatina per dolci.

Si possono anche aggiungere sottili fette di pan di Spagna prima di mettere il secondo strato di crema.

Per le crostate di confettura invece, si possono usare anche frolle meno ricche di zucchero e più friabili (frolle Viennesi, Milano).

Generalmente per questo tipo di crostate conviene tagliare solo un disco che ricopra il fondo della tortiera; i bordi verranno fatti un po' più spessi e ottenuti facendo un cordone di pasta frolla che verrà poi saldato al fondo schiacciandolo un poco con le dita.

Si sistema quindi all'interno la confettura e si decora la torta con una griglia di pasta.

Cottura in forno a 180°C.

La classica decorazione a griglia può essere sostituita con altre, sempre in frolla: grappolo d'uva, pannocchie, fiori e foglie, lettere, ecc .

A seconda delle dimensioni dello stampo da rivestire variano il peso e lo spessore della pasta utilizzata.

DIAMETRO DELLO STAMPO	PESO DELLA PASTA	SPESSORE DELLA PASTA
cm 7	grammi 25	mm 2
cm 8	grammi 35	mm 2
cm 10	grammi 50	mm 2
cm 20	grammi 200	mm 2,5
cm 24	grammi 300	mm 3
cm 26	grammi 320	mm 3
cm 28	grammi 350	mm 3
cm 30	grammi 400	mm 3