



★★★★★
**Istituto Italiano della
Cucina e Pasticceria**

LA TUA SCUOLA di FORMAZIONE PROFESSIONALE

Master di Specializzazione Monotematico

“La Pasta Frolla”

Presentazione

ITCP - Istituto Italiano della Cucina e Pasticceria è una **Scuola di Alta Specializzazione**, che si rivolge a chi desidera **Acquisire la Conoscenza, Competenza e l'Abilità necessaria a svolgere la Futura Professione** scelta, o per chi desidera migliorare le sue **Conoscenze e Capacità** ottenendo una certificazione riconosciuta a livello Nazionale, Europeo e Internazionale.

Opera in conformità **EUROPEA UNI ISO 9001:2015**, che ne garantisce qualità e alti standard in **Organizzazione e Amministrazione delle attività Formative**.

ITCP - Istituto Italiano della Cucina e Pasticceria ha ideato Corsi di Specializzazione Altamente Professionalizzanti, progettati secondo la **Direttiva Europea di Formazione UNI ISO 21001:2018**. Questo significa che **ITCP** ha organizzato e progettato percorsi per l'apprendimento relativo all'**istruzione ed alla formazione che si conforma alle norme Europee**.

La scuola è stata fondata dal creativo **Chef e Imprenditore Simone Falcini**.

Simone Falcini con oltre 35 attività tra Ristoranti, Pizzerie e Pasticcerie aperte è uno tra i più longevi Chef Imprenditori di successo in Italia.

È stato ed è Fondatore, Presidente, Direttore Didattico di Scuole, Istituti, Accademie e Università in Italia ed in Europa nell'ambito della Formazione Professionale. Copre ruoli istituzionali nell'ambito della Enogastronomia e della Nutrizione. È ufficialmente incaricato in parlamento Europeo come Rappresentante di Interesse per vari settori.

Simone Falcini è Revisore dei conti per **Progettare Corsi di Formazione a Norma di Qualità Europea ISO 29990: 2015 e Auditor per sistemi di Gestione Qualità, Rispetto alla norma UNI EN ISO 19011:2012**.

Quello in cui **ITCP** vuole differenziarsi, e che è motivo di orgoglio della scuola, è avere ricreato la simulazione di un vero e proprio laboratorio di Pasticceria, di una Cucina Ristorativa e di una Pizzeria, dove si ricrea un ambiente lavorativo con le ordinazioni ed i clienti, che devono essere serviti a Tavola o nel caso della Pasticceria, bisogna produrre la produzione giornaliera. All'interno della Scuola si ricreano le attività con dei veri e propri clienti che si siedono e ordinano o di una pasticceria che ordinano Paste da colazione, Mignon, Biscotteria e Dolci.

Questo sistema conduce gli studenti da: *frequentare un corso pratico a "frequentare una vera e propria attività produttiva lavorativa."*, ricreando quelle che possono essere situazioni di difficoltà e problematiche legate ad un'attività, che è ben diversa da stare dietro un banco *"da scuola e produrre un qualcosa"*. Gli ambienti lavorativi sono soggetti a *"condizionamenti emotivi"* che conducano in errore le persone, condizionando la produzione in negativo.

Si impara così a lavorare in sinergia con il Team al fine di migliorare l'aspetto emozionale dell'individuo e del gruppo di lavoro, con l'obiettivo di rendere la sua produzione stabile e di qualità.

Al termine di questo percorso i nostri studenti Diplomati avranno acquisito:

CONOSCENZA, COMPETENZA E ABILITA' PRATICA

...nello svolgere con pieno successo la Futura Professione.

Istituto Italiano della Cucina e Pasticceria

Il benvenuto dal Fondatore, Direttore Didattico Chef Simone Falcini

Voglio personalmente dare il benvenuto a chiunque si presti a leggere questo manuale di studio.

Se sei in possesso di questo manuale è perché sei entrato a fare parte della nostra “famiglia”, preferisco definirti così, perché stai entrando in punta di piedi, affidandoti a noi per una tua crescita professionale, ed il compito della famiglia è quello di sostenere e supportare i membri nel processo evolutivo della loro vita. Personalmente mi piace considerarti così ed il mio desiderio è fornirti con la nostra Scuola quel sostegno, supporto e conoscenza che ti conducono nel mondo professionale lavorativo.

Ho fondato questa scuola cercando di differenziarmi dalle altre per la qualità e gli standard.

In un mondo che si muove veloce, c'è la necessità di apprendere solide basi di **Conoscenza** e di **Pratica**, al fine di possedere la **Competenza e Capacità** di svolgere la **Professione con Successo**.

Il mio consiglio è che tu, ti impegni, al fine di raggiungere la Capacità necessaria nel fare di te un Professionista.

Per essere un Professionista occorrono 2 cose:

1. Conoscenza

2. Manualità, delle materie inerenti alla professione

Il **50%** è **Conoscenza** e l'altro **50%** è la **Manualità**, uniti questi 2 “ingredienti” il Professionista possiede la **Capacità** per svolgere la professione con successo.

La nostra scuola è organizzata secondo la norma **EUROPEA UNI ISO 9001:2015**, che ne garantisce qualità e alti standard in Organizzazione e Amministrazione delle attività Formative. I Programmi Formativi sono studiati e progettati a Norma di Qualità Europea **UNI & ISO 29990:2015**, per garantire un alto standard qualitativo che crei dei Professionisti, Competenti e abili nell'ambito Professionale.

Questo è un mestiere dove il fattore di base è

La Passione...

Fai del Tuo lavoro la Tua Passione e non dovrai lavorare un giorno nella Tua Vita!

Il mio augurio è che da questo momento Tu “non sia più lo stesso/a”, ma che diventi un Professionista!

E che Tu possa intraprendere una Carriera ricca di Soddisfazioni e Successo.

Non smettere mai di Sognare e di Credere in Te!

Simone Falcini



Introduzione al mondo della pasticceria

La **pasticceria** è il meraviglioso mondo di **un'arte** composta di **Creatività** che unisce **l'Estetica** alla **Capacità** di dare vita a produzioni che ci regalano **momenti di Emozione**.

Questo è ciò che penso della **pasticceria**, la mia filosofia è quella di mettere **Passione** in ciò che produco. Ritengo che questo modo di operare quotidianamente dia vita a prodotti **unici** e di **eccellenza**.

Per dare vita a **prodotti di eccellenza**, che si differenziano da un mercato sempre più esigente dobbiamo conoscere e sapere manipolare la materia prima. Questo libro vuole fornirvi le **conoscenze** che stanno alla **base della pasticceria**.

Ogni Magnifico palazzo ha delle solide fondamenta, come ogni ricetta deve avere **“solide basi”**.

Il **Pasticcere Professionista** deve possedere la **Conoscenza dei prodotti**, delle **materie prime** e della **Scienza e Chimica degli Alimenti**, al fine di produrre prodotti stellati.

Ogni prodotto è costruito con criterio, affinché si abbia un risultato finale **di qualità**. Se osserverai bene ci saranno degli equilibri ottenuti con l'unione di ingredienti, che messi in quantità diverse ci danno risultati diversi. La **pasticceria**, inoltre, si basa anche su fattori che ne determinano il risultato.

Ti ricordo che **l'esercitazione è la chiave del professionismo**, più ti eserciti e più competente diventi.



La Pasticceria è Chimica, Passione, Conoscenza, Creatività, Responsabilità, Timing, Matematica e Controllo, se unite questi “Ingredienti” avrete una carriera ricca di Successo.

Simone Falcini



Master di Specializzazione Monotematico

La Pasta Frolla. Diversità di Frolle e aspetti Tecnici

Introduzione Storica

Non molti sanno che la crostata, un classico tra i dolci della nonna, potrebbe essere il dolce più antico della tradizione pasticceria italiana.

La sua storia non è facilmente databile, ma pare si possa ricondurre addirittura all'**epoca precristiana**. Sebbene intorno alla storia della crostata aleggino diverse leggende, vedi il mito pagano della **sirena Partenope**, che narra come il dolce le sia stato regalato dagli Dei in omaggio al suo canto soave, sembra che il merito dell'invenzione di questa torta golosa sia da attribuire ad una suora del convento di **S. Gregorio Armeno**.

Questo dolce di origine "povera" ebbe molta fortuna nel corso della storia, tanto da arrivare anche sulle tavole dei nobili fino a raggiungere la corte dei Borboni. Si narra infatti che fosse l'unico dolce in grado di far sorridere la regina **Maria Teresa D'Austria**, moglie del **re Ferdinando II di Borbone**, soprannominata "la Regina che non sorride mai".

Da allora il successo della crostata ha prodotto varianti innumerevoli anche se, la vera protagonista indiscussa di questo dolce, resterà sempre la pasta frolla.



Introduzione alla Pasta Frolla

La pasta frolla è un impasto di farina, generalmente con un fattore di panificabilità piuttosto basso, e altri ingredienti quali il sale, lo zucchero, il burro e le uova. A questi vengono aggiunti aromi come vaniglia, vanillina o la buccia di un agrume ed eventualmente un pizzico di lievito. In molte ricette moderne si utilizzano aromaticità diverse, dai succhi, ai liquori, dagli alcolici ai superalcolici. Basti pensare ai *"frollini di limoncello"*. Oggigiorno la fantasia e creatività gioca un ruolo fondamentale anche nella scelta delle farine e farinacei che donano diversità di gusto. L'impasto è lavorato fino ad assumere una consistenza piuttosto compatta che può variare a seconda della ricetta e della quantità degli ingredienti che saranno aggiunti e dell'uso che se ne farà.

La pasta frolla è un impasto dolce utilizzato per produrre **torte, dolci, biscotti** e molte varietà di **pasticcini** da cuocere in forno. Dopo la cottura assume un aspetto piuttosto friabile. In alcune ricette **l'uovo** è presente o con il Tuorlo o solo Albume, oppure entrambi. Ci sono ricette che possono essere eseguite anche senza l'uovo.

L'ingrediente più importante è il **burro**, ma questo può essere sostituito con altri grassi come la margarina, l'olio, lo strutto o persino la ricotta. Il burro deve essere a temperatura ambiente in modo tale da essere facilmente lavorabile. Importante è evitare il surriscaldamento del burro poiché l'impasto risulterebbe elastico come nel caso di uso di grassi liquidi. Il burro è presente in percentuali variabili, in genere circa la metà del peso della farina, ragion per cui la pasta frolla risulta essere estremamente calorica (400 kcal circa per 100 g) ma questo non è detto, vedremo meglio successivamente alcune diversità di frolla.

Di paste frolle ne esistono di diversi tipi e per diversi utilizzi: pasta frolla per biscotti, per crostate e frolla montata usata per realizzare biscotti e prodotti di piccola pasticceria che risulteranno estremamente friabili e di consistenza tendente al cremoso, data la quantità di burro impiegata. Un tipo particolare è la frolla **ovis mollis**, ovvero frolla in cui si utilizzano tuorli d'uovo sodi e setacciati; con questa frolla si ottengono biscotti e pasticcini friabilissimi, quasi farinosi, un risultato da fine pasticceria.

Master di Specializzazione Monotematico

È facile imbattersi in molteplici ricette che si contraddicono a vicenda sulle percentuali degli ingredienti, ma mettete l'attenzione soprattutto sull'uso delle uova: se volete una frolla fine ricordate che la friabilità aumenta attraverso specifici procedimenti ma è sufficiente togliere gli albumi delle uova e usare solo i tuorli per un immediato **aumento della friabilità**. L'albume in cottura lega molto (addensa) ed ha un effetto elastico che rende il vostro impasto "gommoso", quindi per donare friabilità, serve solo il tuorlo.

**Ingredienti principali della Pasta frolla****Il Burro**

Il Burro è certamente l'ingrediente più importante e delicato nella creazione della frolla. Può essere sostituito con del burro anidro, (grasso al 100%), ma si deve aggiungere il liquido mancante, cioè 20gr di latte per ogni 100gr di burro. Il latte ha una capacità emulsionante migliore dell'acqua, e si deve togliere un 15% di grasso per ottenere una ricetta bilanciata.

Il Burro deve essere freddissimo, ma non tutti considerano questa regola, che vale anche per la pasta brisée. Addirittura, alcuni manuali suggeriscono di usare il burro a temperatura ambiente. Fate come volete, ma considerate che più il burro è caldo, meno consistente sarà la pasta frolla e più alte saranno le probabilità che questa impazzisca.

Il Burro (materia grassa) è la responsabile della friabilità della pasta frolla; la più utilizzata è il burro (82% materia grassa), la cui temperatura ideale di utilizzo è 13°C, ma tuttavia possono essere utilizzati anche altri grassi per ottenere risultati particolari (es. olio extravergine di oliva, olio di semi, ricotta, etc). È fondamentale utilizzare un burro di buona qualità, la materia grassa all'interno dell'impasto unge le particelle di farina e riduce la forza del glutine. Più burro si utilizza in proporzione alla farina e più l'impasto sarà friabile.

Il nemico numero uno della pasta frolla è il caldo, che fa sciogliere il burro di cui è ricca. Ti consiglio quindi di toccarla il meno possibile con le mani che rilasciano calore: se puoi, fai l'impasto a macchina; soprattutto d'estate metti le palette della planetaria a raffreddare in frigorifero e appena fatto l'impasto mettilo in frigorifero. Appena l'avrai lavorata e dato la forma che desideri, come biscotti, basi per la torta ecc.. Rimettila in frigorifero. Ho utilizzato il termine frigorifero ma se utilizzi l'abbattitore, ridurrai notevolmente il tempo.

In commercio troviamo le più svariate tipologie:

burro economico: si sbriciola perfino al taglio, composto da materie grasse che non riuscirebbero nemmeno a stare legate assieme se non con l'aiuto di processi particolari o di sostanze emulsionanti al limite del consentito; dal punto di vista organolettico è praticamente neutro.... non sa di nulla ed il suo utilizzo nelle varie lavorazioni ci penalizza particolarmente. Solitamente è ricavato dal siero meccanicamente attraverso la centrifugazione.

Burro di fascia intermedia: accontenta sia il portafoglio dei clienti che lo chef poco esigente. La sua struttura è abbastanza stabile ed il gusto non è particolarmente marcato; solitamente anch'esso è ricavato da processi meccanici come centrifugazione o zangolatura.

Burro di alta qualità: sublime sia nella struttura che nei parametri organolettici, quando si lavora con burro di questo genere i risultati sono sempre al top: nel prodotto si distinguono profumi delicati, mai coprenti, che ne esaltano la qualità.

Master di Specializzazione Monotematico

Burro di malga: prodotto negli alpeggi di montagna, lo si riconosce subito dal colore giallo intenso derivante dall'alimentazione varia e particolareggiata delle vacche, a livello strutturale è ottimo ma usato in pasticceria può interferire sulla delicatezza dei sapori di un dolce dato il suo intenso profumo vicino a quello del formaggio.

Burro speciale (non per via della qualità): anidro, vanigliato, trattato con carotene, piatto ecc... sono burri che non troviamo in commercio e sono rivolti esclusivamente a laboratori e cucine professionali.

Nella Pasta frolla

Il **burro** nella Frolla è l'ingrediente che conferisce friabilità e morbidezza:

- più aumenta la sua quantità, più si otterranno paste frolle delicate, che si sciolgono in bocca.

Variando la sua quantità si otterranno paste più o meno morbide, dovrà cambiare anche la quantità di uova nell'impasto.



Nella Sfogliatura

Il Burro nella sfogliatura della **Pasta Sfoglia** e nelle paste da colazione e Croissant dona friabilità ed una aromaticità unica, ovvio la differenza la fa la qualità.

Un Esempio della Margarina per sfogliare



Lo Strutto od "il Sego"

Lo strutto è un prodotto alimentare animale, ottenuto per colatura a caldo, tipicamente in umido, dei grassi presenti nel tessuto adiposo sottocutaneo (lardo) e viscerale (sugna) del maiale. È comunemente utilizzato per la frittura di pietanze, per l'apporto di grassi negli impasti e nella panificazione oppure come condimento.

Master di Specializzazione Monotematico

A **livello nutrizionale** ci sono pochissime differenze, dato che il primo è costituito per il 99% di grassi, di cui il 44% saturi mentre il secondo contiene mediamente l'83% di grassi, di cui il 49% saturi.

In cucina il suo impiego è consigliato perché distribuisce in maniera omogenea l'anidride carbonica con una lievitazione maggiore. Senza contare, inoltre, che il punto di cottura dello strutto è più alto rispetto al burro, ciò conferisce un mantenimento della cottura ottimale, specialmente per frittture e alimenti da forno.

Dunque, la scelta di uno o dell'altro dipende dai gusti ma, soprattutto, dal dolce scelto.

Lo **strutto** viene usato come ingrediente di elezione per **pasticciotti, gnocchi dolci, ciambelle, chiacchiere, zeppole** e tutti quei piatti fritti che necessitano di una consistenza croccante e una doratura intensa che il burro non riuscirebbe a dare senza contare l'aggravante di lasciare unto il dolce.

Lo strutto riesce a cambiare anche l'impasto di un dolce, diminuendone l'umidità e conferendogli di conseguenza una morbidezza impagabile.

Proprio per questo è usato per dolci fragranti come **la pasta frolla, i biscotti, la crostata o per dolci teneri** come la **pasta bignè** e la famosa **sciù napoletana**.



La Margarina

Nelle pasticcerie venne introdotta negli **anni '70** come sostituto del burro: possedeva una plasticità completamente nuova resistendo maggiormente alle temperature, non aveva il problema dello stoccaggio in frigorifero poiché bastava conservarla in un magazzino fresco ed asciutto ed aveva una scadenza molto lunga.

Dal punto di vista salutistico veniva proposta come "un toccasana" poiché limitava il problema "burro=colesterolo".

Per produrla bisogna portare degli olii a temperature che oscillano in giro ai 180° C per poi trattarli con l'idrogeno; in questa fase la loro struttura cambia passando dallo stato liquido a quello solido.

Quando noi assumiamo **grassi idrogenati saturi** il nostro corpo non gli riconosce (in medicina vengono chiamati "trans") e li manda in circolo creando sedimenti simili a quelli del colesterolo.

Dal punto di **vista organolettico** questi grassi sono inferiori al burro e se non trattati bene, mi riferisco ad esempio alle cotture come quella della pasta sfoglia, lasciano una sensazione di unto al palato; inoltre, se non conservati in maniera corretta si ossidano "saponificando".

Per inserirlo nella Frolla non ha alcunché di differenza, se non che di sapore, la differenza sostanziale è nei prodotti che necessitano di sfogliatura.



Master di Specializzazione Monotematico

Nella Sfogliatura

In **pasticceria** oltre al **burro**, dal gusto indiscutibile, viene utilizzata spesso anche la margarina vegetale, per la sua leggerezza e praticità. Esistono diversi tipi di margarina a seconda dell'utilizzo.

Ci sono alcuni prodotti che sono fatti anche di **Margarina e Burro**.

La Margarina è un valido aiuto come sostituto del Burro, per la sfogliatura delle paste da colazione e per la **pasta sfoglia**. Ovviamente la Margarina ha una aromaticità che non a tutti piace, poiché ha un sapore più intenso rispetto al Burro che risulterà più delicato.

La Margarina solitamente è di costo più contenuto rispetto al **Burro**.

La Margarina essendo non di grasso animale ma vegetale, ha una resistenza termica maggiore, quindi per alcuni pasticceri è maggiormente indicata perché durante la manipolazione ha maggiore resistenza.

Il Burro in estate, può dare qualche problema con la produzione, ma con l'utilizzo dell'abbattitore e del frigorifero si può arginare il problema.

Ci sono anche dei prodotti che contengano una percentuale variabile di Burro, questo può essere un compromesso tra resistenza e gusto. D'altra parte, si sa un buon Burro ha una maggiore aromaticità, ma minore resistenza.

Con le **nuove tecnologie**, oggi abbiamo una maggiore resistenza dei grassi che vengono idrogenati e consentono una resistenza **fino a 40°**.

Che voi usiate **burro o margarina**... o entrambi miscelati assieme, l'importante è che acquistiate prodotti di qualità: la buona qualità delle materie prime è un elemento fondamentale per la buona riuscita di un prodotto.



Grassi Idrogenati

I **grassi idrogenati** sono il prodotto dell'idrogenazione catalitica di grassi insaturi.

Il processo prende il nome di indurimento e viene generalmente utilizzato per produrre grassi concreti a partire da oli. Il prodotto principale è la margarina. Esistono anche altri tipi di preparati come gli oli parzialmente idrogenati, utilizzati dall'industria alimentare. L'idrogenazione avviene a temperature comprese tra i 120 e i 210 °C e i catalizzatori sono il rame, il nichel o il platino. I grassi idrogenati hanno come vantaggio una maggiore stabilità, conservabilità e un minor costo ma sono meno qualitativi. Inoltre, dosando il grado di idrogenazione è possibile ottenere grassi con diversi punti di fusione (e quindi con diversa consistenza).

Il difetto principale è la presenza di acidi grassi trans che si formano durante la reazione di idrogenazione.

Tecniche alternative all'idrogenazione per la produzione di grassi concreti sono la cristallizzazione frazionata e la interesterificazione.



Master di Specializzazione Monotematico

Olio

L'**Olio** in sostituzione del Burro o Margarina, non c'è una notevole differenza, la consistenza una volta cotta è la stessa, ma rispetto alla versione con il burro questa rimane più **leggera** e meno pesante, perfetta quindi per chi preferisce i **dolci meno calorici**.

L'**Olio** ha una percentuale di grasso inferiore al Burro e la Margarina, dona però una sua particolare aromaticità. Ci sono molti prodotti tradizionali che utilizzano l'Olio, e molte pasticcerie che lo utilizzano nelle loro produzioni.

Se si utilizza l'Olio nelle produzioni, è consigliato abbatterlo prima della fase di cottura.



Il Sale

Il Sale oltre che donare sapidità al prodotto è utile anche nella conservazione del prodotto.

Il Sale nella Frolla serve come esaltatore di sapidità, dando quindi più gusto alla pasta e incide sulla colorazione della pasta; la sua dose varia da 2g a 3,5g per 1kg di impasto.

La quantità di sale utilizzata in un impasto può variare fra l'1,8 e il 2,5% in base al tipo di prodotto che si vuole utilizzare. Esistono però tipi di prodotto (come, ad esempio, il pane toscano) che non contengono sale. Analizziamo dunque brevemente l'influenza del sale sulla microflora, sulle caratteristiche dell'impasto e sul prodotto finito. Aggiungendo una piccola quantità di sale nell'impasto (fino allo 0,5%) viene stimolata notevolmente l'attività delle cellule del lievito mentre una quantità di sale superiore allo 0,5% rallenta lo sviluppo delle cellule favorendo la plasmolisi (distruzione della cellula dalla pressione del sale avente un peso maggiore rispetto alla cellula stessa). Questo fenomeno può essere facilmente dimostrato se vengono messi a contatto il sale con del lievito compresso. Dopo qualche minuto dal lievito fuoriesce acqua perché il sale ha causato la rottura della membrana delle cellule del lievito. Per questo motivo il sale e il lievito non devono essere messi nell'impasto contemporaneamente.

Il sale inoltre svolge un'azione disinfettante nell'impasto in quanto blocca lo sviluppo e l'attività metabolica dei microrganismi. Effetto positivo perché vengono parzialmente inibiti i batteri e i microrganismi patogeni responsabili delle malattie del pane e della crescita delle muffe e, inoltre, vengono inattivati parzialmente altri batteri che con la loro fermentazione aumentano l'acidità dell'impasto e determinano nel prodotto un gusto e un profumo troppo forti.

La presenza del sale **nell'impasto rallenta l'attività degli enzimi** e, grazie alla sua capacità di assorbire l'acqua l'impasto risulterà meno appiccicoso e più elastico.

Il sale agisce positivamente sul glutine rendendo la maglia glutinica più resistente. L'impasto con aggiunta di sale **risulta asciutto ed elastico** e non si appiccica durante la formatura, mentre un impasto senza sale risulta appiccicoso e difficile da lavorare.

Master di Specializzazione Monotematico

Un'eccessiva quantità di sale nell'impasto rende la maglia glutinica troppo rigida e corta, rallenta la fermentazione e peggiora la qualità sia dell'impasto sia del prodotto, limitandone lo sviluppo. Se aggiunto all'impasto in quantità moderata, il sale influisce positivamente sulle caratteristiche del prodotto finito conferendogli l'esatto volume, rendendolo soffice, fragrante, profumato e con la giusta colorazione della crosta.

Un prodotto ottenuto da un impasto a cui erroneamente non è stato aggiunto il sale, oltre ad essere insipido, avrà una forma piatta e larga, un volume scarso e una crosta troppo chiara. La forma piatta e larga è dovuta alle limitate qualità dell'impasto (appiccicoso e colloso), mentre la crosta chiara è dovuta a una fermentazione eccessiva (mancanza di sale che rallenta l'attività del lievito, la fermentazione dell'impasto sarà troppo veloce con un consumo di zuccheri che mancheranno al momento della colorazione).



Cristalli di Sale



Uovo

Nella **pasta frolla** si possono usare uova intere, tuorli o soli albumi.

Il **tuorlo** è composto prevalentemente da acqua, grassi e proteine in emulsione, per cui una frolla con tuorli sarà più grassa e di conseguenza più friabile.

In base al tipo di uova utilizzate (interi, tuorlo, albume) cambierà sostanzialmente il rapporto con gli altri ingredienti.

Per calcolare la quantità di uova esistono dei coefficienti di divisione che ti permetteranno di mantenere un bilanciamento ottimale della pasta frolla.

Per spiegarti meglio questo concetto prenderò una ricetta d'esempio riportata di seguito.

Master di Specializzazione Monotematico

- 500 g farina
- 250 g burro
- 200 g zucchero semolato

Questa è una frolla con il 50% di burro rispetto al peso della farina.

Il coefficiente di divisione, in questo tipo di frolla, cambia in base al tipo di uova:

- 12— uovo intero
- 6— tuorlo
- 14— albume

Sommiamo gli ingredienti presenti F+B+Z (Farina, Burro, Zucchero)

- $500+250+200=950$ g

Aggiunta delle uova:

- $950:12 = 79$ g UI (Uova Intere)
- $950:6 = 158$ g T (Tuorlo)
- $950:14 = 68$ g A (Albume)

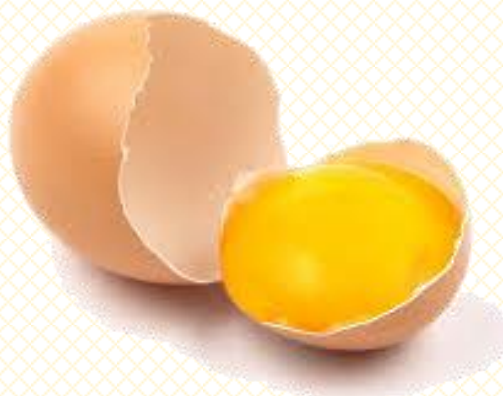
Come potrai notare le quantità cambiano parecchio ma se aumento o tolgo del burro, oppure cambio tipologia di zucchero (semolato o a velo) questi parametri cambieranno nuovamente.

Esempio con la stessa ricetta di prima ma con burro al 60%:

- 500 g farina
- 300 g burro
- 200 g zucchero semolato
- F+B+Z= 1000 g

Il coefficiente di divisione rimarrà intatto ma bisognerà sottrarre una parte di uova:

- $1000:12-30$ g = 53 g UI
- $1000:6-38$ g = 128 g T
- $1000:14-35$ g = 36 g A



Master di Specializzazione Monotematico
Quantitativo di Uova in Funzione di Burro e Zucchero (su 500 g di Farina)

TIPOLOGIE	FROLLA CON IL 50% IL BURRO	FROLLA CON IL 40% BURRO	FROLLA CON IL 60% BURRO
Frolla con zucchero semolato e uova intere	F+B+Z:12	F+B+Z:12+30 g UI	F+B+Z:12-30 g UI
Frolla con zucchero semolato e tuorli	F+B+Z:6	F+B+Z:6+38 g UI	F+B+Z:6-38 g T
Frolla con zucchero semolato ed albume	F+B+Z:14	F+B+Z:14+35 g A	F+B+Z:14-35 g A
Frolla con lo zucchero a velo e uova intere	F+B+Z:20	F+B+Z:20+18 g UI	F+B+Z:20-18 g UI
Frolla con lo zucchero a velo e tuorlo d'uovo	F+B+Z:10	F+B+Z:10+20 g T	F+B+Z:10-20 g UI
Frolla con zucchero a velo ed albume	F+B+Z:23	F+B+Z:23+18 g A	F+B+Z:23-18 g A


Aromi

Una frolla fatta con **farina bianca, zucchero bianco raffinato, burro e uova** ha bisogno per tirare fuori il suo carattere di essere aromatizzata con qualche aroma che generalmente nelle frolle classiche è costituito da vaniglia o buccia di limone grattugiata. Non utilizzate **vanillina chimica**, prodotta sinteticamente e difficilmente digeribile dal nostro organismo, provocando, se in abbondanza, spiacevoli bruciori di stomaco. Preferite **vaniglia in bacche**, avendo cura di scegliere bacche morbide e piene. Lo stesso dicasi per le essenze chimiche di limone, che sono senza dubbio da scartare a favore della **buccia di limone** non trattata e grattugiata. È molto indicata anche la buccia dell'arancio che dona una gradevole aromatizzazione, in molti le utilizzano entrambe.



**Master di Specializzazione Monotematico****Personalizzazione della Frolla**

Intervenendo sulla struttura possiamo realizzare infinite nuove torte. Aggiungendo o sottraendo questi ingredienti potete realizzare consistenze diverse.

Aggiungendo ingredienti o cambiandoli si ottengono basi e aromatizzazioni di torte e biscotti diversi. Alcuni prodotti possono essere macinati, scaglie o a granella, interi o liquidi. Utilizzandoli diversamente si hanno ulteriori risultati.

**Ingredienti Farinacei**

- **Nocciole**
- **Cocco**
- **Mandorle**
- **Pistacchio**
- **Arachidi**
- **Castagne**

**Interi o da Grattare**

- **Arancia**
- **Limone**
- **Lime**
- **Carota**

**Liquidi**

- **Marsala**
- **Vin Santo**
- **Malvasia**
- **Rum**
- **Brandy**
- **Maraschino**



Master di Specializzazione Monotematico

Farine

- Farina 00
- Farina 0
- Farina di Semola
- Farina Integrale
- Farina di Kamut
- Farina di Grano Saraceno
- Farina ai 5 cereali
- Mais
- Riso
- Fecola di Patata



Questi erano solo alcuni esempi, giusto per darvi una idea. Aggiungendo uno di questi o più ingredienti potete dare vita a risultati diversi, donando originalità alle vostre produzioni.


Pasta Frolla senza Burro

La **pasta frolla** senza burro è un impasto di base che si usa per la preparazione di crostate, tartine dolci e biscotti, è molto versatile e facile da lavorare. Questo impasto non necessita di riposo in frigorifero come la pasta frolla al burro tradizionale, il fatto che contiene l'olio al posto del burro la rende subito pronta all'uso. La consistenza una volta cotta è la stessa, ma rispetto alla versione con il burro questa rimane più leggera e meno pesante, perfetta quindi per chi preferisce i dolci meno calorici.

Con questa pasta frolla potete preparare biscotti di qualsiasi forma, la crostata alla marmellata, la crostata alla Nutella o la torta della nonna, altrettanto versatile per qualsiasi tipo di dolce.



Master di Specializzazione Monotematico

Ricetta Frolla senza Burro



Ingredienti per una tortiera di 24cm (a seconda dello spessore desiderato)

- 300 g di farina “00”
- 100 g di zucchero semolato
- 80 ml di olio di semi
- 1 uovo medio
- 1 tuorlo
- 6 g di lievito per dolci
- scorza grattugiata di un limone (facoltativo)
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia (o i semi interni di una bacca)
- 1 pizzico di sale fino



Procedimento - per una tortiera di 24cm

1. In una ciotola capiente sgusciate l'uovo e il tuorlo, aggiungete lo zucchero, la scorza del limone grattugiata (non il bianco), il sale e l'estratto di vaniglia, 100 g di zucchero semolato.
2. Amalgamate bene il tutto per far sciogliere lo zucchero, poi versate gradualmente l'olio. Aggiungete gradualmente la farina (in più riprese) e il lievito setacciato, impastando con le mani. 1 uovo medio. È necessario aggiungere la farina gradualmente per dare il tempo all'impasto di amalgamarsi, altrimenti otterrete un impasto sbriciolato e non un panetto.
3. Una volta ottenuto un panetto morbido la pasta frolla è pronta da stendere, non necessita di riposo come la pasta frolla al burro.

Master di Specializzazione Monotematico

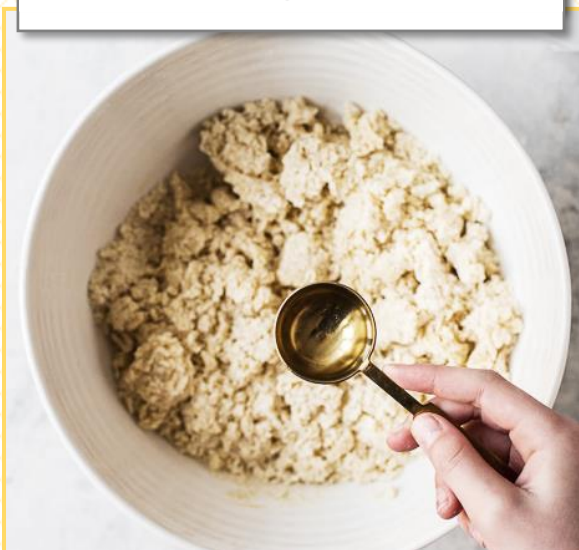
4. Un truccetto per stendere facilmente l'impasto senza sporcare la spianatoia è quello di lavorarlo tra due fogli di carta da forno, in questo modo sarà anche più semplice staccarlo dalla spianatoia.
5. Usate la vostra pasta frolla per fare le crostate, tartine dolci o biscotti che preferite, ricordando che i tempi di cottura variano dal dolce che sceglierete di preparare: 35 minuti, 25 minuti, 15 minuti.

**180°****infornare a forno caldo per 15'****Attenzione**

La cottura varia a seconda dello spessore della pasta nella sua stesura, e del risultato desiderato.

Note per gli ingredienti

Potete usare anche la farina "0" per questa ricetta, in base a quella che avete disponibile in casa. L'olio deve essere di semi perchè è il più "delicato" di sapore, tuttavia se conoscete un olio di oliva (non extra vergine) che sia altrettanto delicato potete utilizzarlo. - Potete mettere più o meno scorza di limone in base al vostro gusto personale. - Se preferite una versione più golosa di questa pasta frolla per i vostri dolci vi consiglio di provare la pasta frolla al cacao senza burro.

**Procedimento della Lavorazione****- Impasto a Mano -****- Impasto con robot -****1. Inserire Farina, Olio e Zucchero****1. Inserire Farina, Olio e Zucchero****2. Lavorare gli ingredienti****2. Lavorare gli ingredienti**

3. Inserire le uova**3. Inserire le uova****4. Amalgamare tutto****4. Amalgamare tutto****5. Riporre in frigo per 2 ore****5. Riporre in frigo per 2 ore**

**Master di Specializzazione Monotematico****Classificazione delle Frolle**

FROLLA COMUNE: il peso del burro è il 50% quello della farina e quello dello zucchero varia dal 30 al 40% di quello della farina;

FROLLA MILANO: il peso di burro e zucchero è pari al 50% di quello della farina;

FROLLA SABLÈ: il peso del burro deve essere superiore al 50% del peso della farina;

FROLLA NAPOLI: il peso del Burro è del 40% del peso della farina;

FROLLA per FONDI: il peso del burro è inferiore al 40% del peso della farina e il peso dello zucchero è superiore a quello del burro;

FROLLA MONTATA: il peso del burro è superiore al 60% del peso della farina e il peso dello zucchero è circa il 30% del peso della farina.

LA PASTA FROLLA OVIS MOLLIS: Una variante della tradizionale frolla, il cui significato è "uova morbide", perché prevede l'uso dei tuorli delle uova sode e sbriciolati nell'impasto. Le uova che vengono utilizzate, infatti, per la preparazione dell'impasto, subiscono una precottura. Il procedimento della **pasta frolla ovis mollis** contribuisce a donare alla pasta una maggiore friabilità e scioglievolezza.

**Accorgimenti Tecnici sulla Frolla**

Gli ingredienti di base che costituiscono la pasta frolla sono:

FARINA: essa deve essere debole (W 150) questo perché nella pasta frolla l'elemento indesiderato è il glutine; la frolla infatti deve essere una pasta friabile, mentre la formazione di glutine ci porta elasticità e perdita di friabilità. Normalmente si utilizza farina di grano tenero (00 o 0), tuttavia si possono utilizzare anche altre farine (farro, mais, riso, grano saraceno, etc.) qualora si desideri ottenere un risultato particolare. Dovendo ridurre al minimo la formazione di glutine, nella fase di impasto, una volta aggiunti i liquidi, la pasta deve essere lavorata il meno possibile;

MATERIA GRASSA: essa è la responsabile della friabilità della pasta frolla; la più utilizzata è il burro (82% materia grassa), la cui temperatura ideale di utilizzo è 13°C, ma c'è chi utilizza anche la Margarina. Tuttavia, possono essere utilizzati anche altri grassi per ottenere risultati particolari (es. olio extravergine di oliva, olio di semi, ricotta, etc.). Oggi in pasticceria troviamo dei Burri i cui grassi sono stati idrogenati ed hanno un'alta resistenza termica, fino a 40°;

ZUCCHERI: il più utilizzato è il saccarosio, sia semolato (in questo caso si parla di frolla classica), sia a velo (in questo caso si parla di frolla fine); quest'ultimo, rispetto a quello semolato, ha il vantaggio che riesce a ridurre la formazione del glutine e quindi l'elasticità dell'impasto. Tuttavia, possono essere utilizzati anche altri zuccheri come lo zucchero di canna grezzo o quello integrale, il fruttosio, oppure anche edulcoranti di massa come il maltitolo, meno utilizzato è il destrosio, se non industrialmente;

LIQUIDI: hanno la funzione di fare legare l'impasto; a farla da padrone è sicuramente l'uovo che può essere utilizzato sia come solo tuorlo (in tal caso la friabilità della pasta aumenta perché il tuorlo apporta grassi, sia come uovo intero o albume (in tal caso si otterrà una frolla più elastica perché la presenza dell'acqua nell'uovo favorisce la formazione di glutine, e che in cottura tenderà a lievitare per effetto della presenza delle proteine montanti dell'albume. Tuttavia, possono essere utilizzati anche altri liquidi come la panna, il latte, l'acqua, gli infusi, succhi o spremute, liquori etc.;

SALE: serve come esaltatore di sapidità, dando quindi più gusto alla pasta e incide sulla colorazione della pasta; la sua dose varia da 1g a 3,5g per 1kg di impasto. Idealmente sono 2g;

Master di Specializzazione Monotematico

AROMI: possono essere vari e si differenziano tra polveri naturali e chimiche, scorze e liquidi come la vaniglia, limone, arancia, lime, marsala, vin santo etc....;

Per quanto riguarda gli ingredienti aggiuntivi abbiamo:

CACAO: in genere si sostituisce alla farina in una percentuale del 10%; in ogni caso non superare mai il 15% al fine di non alterare la ricetta, in caso contrario bisognerà intervenire sulla dose dei liquidi.

FARINACEI: farinacei come il Cocco, Pistacchio, Nocciole, Mandorle, Arachidi e Castagne sono utilizzati per offrire una caratteristica, originalità e diversità alla produzione;

AMIDI: si possono sostituire alla farina per una percentuale massima del 30% del suo peso;

FRUTTA SECCA: la frutta secca sotto forma di granella può essere aggiunta all'impasto senza modificare la ricetta ricordando di non superare mai il peso dello zucchero;

POLVERE di FRUTTA SECCA: si può aggiungere all'impasto in peso non superiore a quello dello zucchero sostituendo un 10% della farina con 3 volte il peso di polvere di frutta secca;

AGENTI LIEVITANTI: si può utilizzare il bicarbonato di ammonio in peso di 10g/1kg di farina o il baking in peso di 20g/1kg di farina.

LIEVITO CHIMICO: nelle paste friabili, come la pasta frolla, non è necessario il lievito chimico. In queste preparazioni però dona una alveolatura tale da rendere la pasta più morbida e leggera. Volendolo usare, la quantità giusta va dallo 0,5% rispetto al peso della farina (5 grammi per 1 kg di farina) all'1% (10 grammi per 1 kg di farina).

Nelle paste friabili il bicarbonato d'ammonio crea invece una alveolatura più allungata e causa la perdita della forma in cottura. Per i fondi di crostate che necessitano di resistenza per contenere le creme, o per i biscotti che vogliamo che tengano una certa forma, vi consiglio di non mettere il lievito o di utilizzare la dose minima.

Lo sapevi che...

Il termine pasta frolla deriva da “**frollare**”, cioè riposare; per esempio, il termine “**frollatura**” è utilizzato nelle carni, quando si intende donare “morbidezza”. La Frolla una volta eseguito l'impasto deve riposare in frigorifero almeno un paio di ore per dare modo alla materia grassa di stabilizzarsi e che il processo della maglia glutinica sia concluso (anche se la maglia glutinica non serve nella frolla) e di conseguenza alla pasta di assumere una certa consistenza.



Frolla Metodo Classico

La pasta frolla tradizionale, o classica, si differenzia per la lavorazione del burro con lo zucchero senza montarlo. Ovvero si lavora a mano o con planetaria e gancio lo zucchero ed il burro. Se lavorato a mano, il burro tenderà a sciogliersi, quindi è consigliabile farlo lavorare. Lo si mette a riposare 1 ora nel frigorifero. Si aggiungono poi le uova una alla volta e successivamente la farina e gli aromi, per poi impastare il tutto con la planetaria con la frusta a gancio. Le uova vengono usate intere o in proporzione di 1 a 3, ovvero per ogni uovo intero due tuorli senza albume.

Lavorazione delle Frolla metodo Classico

- Mettere in planetaria il burro plastico e gli aromi e miscelare utilizzando la foglia;

Master di Specializzazione Monotematico

- Aggiungere quindi lo zucchero e farlo assorbire;
- A miscelazione avvenuta aggiungere i liquidi gradualmente e miscelare fino ad incorporamento;
- Ottenuto un composto omogeneo aggiungere tutta la farina e miscelare (il meno possibile) per incorporarla; eventualmente terminare tale fase manualmente per ridurre al minimo la formazione di glutine;
- Dare all'impasto la forma di un panetto, avvolgerlo nella pellicola trasparente e farlo riposare in frigorifero a +4°C per almeno 2 ore.



Procedimento della Lavorazione

1. Pesare gli ingredienti



2. Vagliare la farina

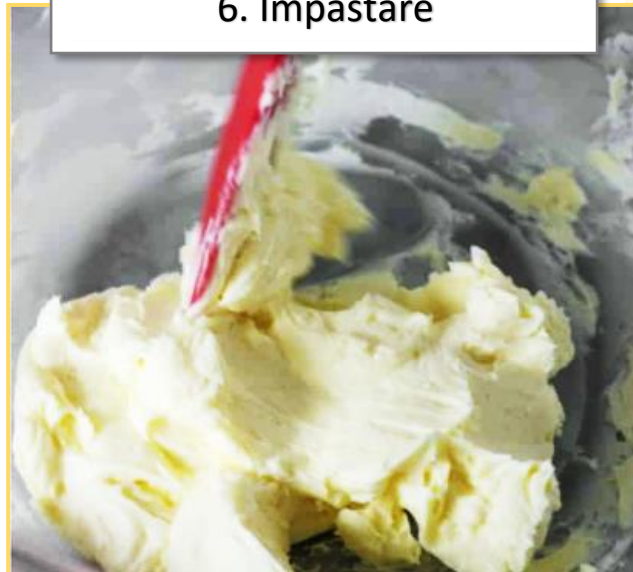


3. Mischiare gli ingredienti



4. Inserire Burro e Zucchero



5. Impastare Burro e Zucchero**6. Impastare****7. Inserire****8. Amalgamare tutto****9. Impastare****10. Rifinire l'Impasto**

11. Avvolgere in Pellicola



12. Riporre in frigo per 2 ore



Frolla Sabbiata o Sablè

La pasta Sablè, o sabbiata, o con metodo sabbiato (la trovate scritta anche come **Sablée**) è un tipo di Frolla che contiene più burro che zucchero. La differenza è che per l'impasto si mescola il burro con la farina, poi lo zucchero e a seguire gli altri ingredienti. Darà una frolla non compatta ma, appunto sabbiosa, che sarà caratterizzata da una friabilità nettamente maggiore rispetto al metodo classico. Delle uova si usano solo i tuorli, anche se le ricette più diffuse e usate sono tutte variazioni della ricetta originale dove i liquidi sono assenti del tutto, uova comprese, ma per avere maggiore friabilità servono solo i tuorli, poiché l'albume renderebbe meno friabile la nostra frolla.

Lavorazione delle Frolla metodo Sabbiato o Sablè

- Mettere in planetaria il burro plastico con la farina e miscelare utilizzando la foglia fino ad ottenere un composto sabbioso;
- Aggiungere quindi lo zucchero e miscelare fino ad incorporamento;
- Versare quindi a filo i liquidi mantenendo la macchina ad una velocità moderata;
- Lavorare l'impasto il meno possibile solo fino ad ottenere l'incorporamento di tutti i liquidi; eventualmente terminare tale fase manualmente per ridurre al minimo la formazione di glutine;
- Dare all'impasto la forma di un panetto, avvolgerlo nella pellicola trasparente e farlo riposare in frigorifero a +4°C per almeno 2 ore.



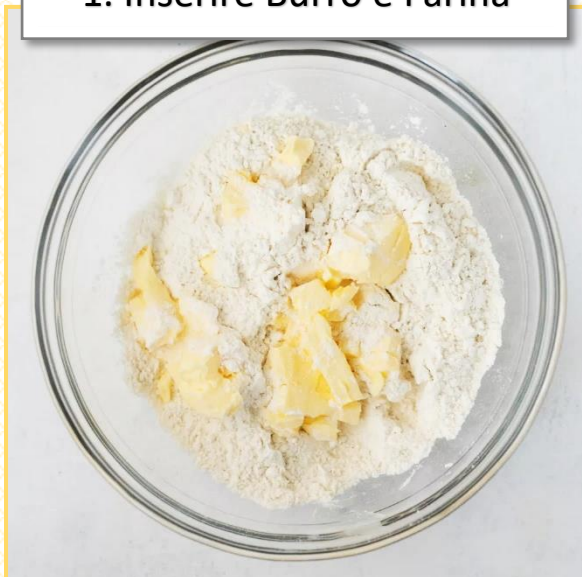
Master di Specializzazione Monotematico

Procedimento della Lavorazione

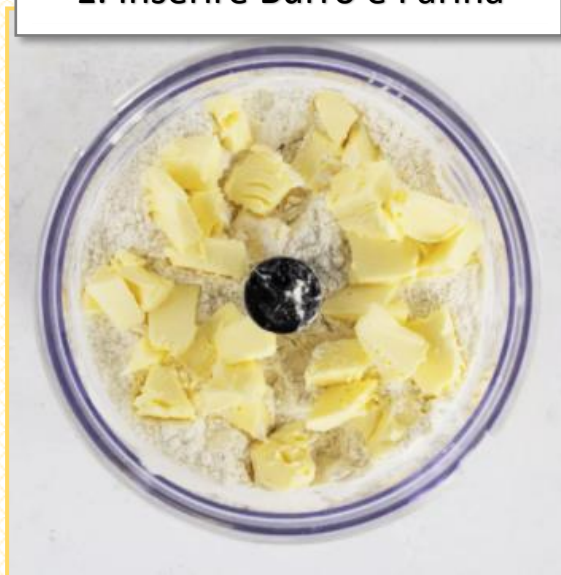
- Impasto a Mano -

- Impasto con robot -

1. Inserire Burro e Farina



1. Inserire Burro e Farina



2. Aggiungere lo Zucchero e lavorare



2. Aggiungere lo Zucchero e lavorare



3. Inserire le uova**3. Inserire le uova****4. Amalgamare tutto****4. Amalgamare tutto****5. Riporre in frigo per 2 ore****5. Riporre in frigo per 2 ore**

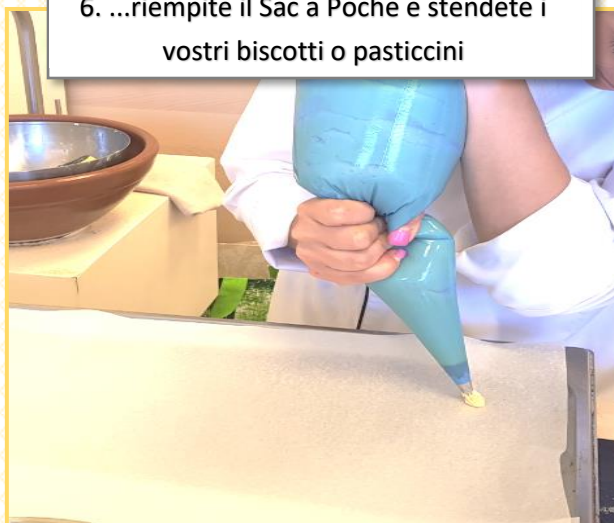
**Master di Specializzazione Monotematico****La Frolla metodo Montato**

La **pasta frolla montata** è usata per realizzare biscotti e prodotti di piccola pasticceria che risulteranno estremamente friabili, di consistenza tendente al cremoso, vista la quantità di burro impiegata (generalmente si usa il rapporto farina-burro di 1:1). Si monta il burro con lo zucchero e a seguire gli altri ingredienti e solo per ultima la farina. Le uova si usano nel rapporto 1 a 3 o solo i tuorli.

Lavorazione delle Frolla metodo Montato

- Mettere in planetaria il burro (ad una temperatura di 18°-20°C) con lo zucchero a velo;
- Montare il composto con la frusta fino ad ottenere una crema bianca, spumosa, ben areata;
- Aggiungere poco per volta, in più riprese, i tuorli, avendo cura di diminuire la velocità nel momento in cui si versano e rialzandola leggermente fino ad ottenere il loro incorporamento (aggiungere altro tuorlo solo quando quello precedente è stato completamente assorbito) al fine di non stracciare il composto;
- Incorporati tutti i tuorli far rimontare leggermente, quindi spegnere la macchina e sostituire la frusta con la foglia;
- Aggiungere tutta la farina ed azionare la macchina a velocità ridotta lavorando il composto il minimo necessario per ottenere una massa omogenea;
- Porre immediatamente il composto dentro un Sac a Poche e realizzare le forme desiderate (lavorare il composto il più rapidamente possibile in quanto con il passare del tempo tende ad indurire diventando non lavorabile);
- Far riposare accuratamente in frigorifero a +4°C le forme realizzate prima di infornare.

**Procedimento della Lavorazione****1. Pesare Burro e Zucchero****2. Montare gli ingredienti**

Master di Specializzazione Monotematico**3. Aggiungere i Tuorli poco alla volta****4. Aggiungere i Tuorli poco alla volta****5. Una volta terminato l'impasto...****6. ...riempite il Sac a Poche e stendete i vostri biscotti o pasticcini****Divertiti a creare la tua Biscotteria**

**Master di Specializzazione Monotematico****La Pasta Frolla Ovis Mollis**

Una variante della **tradizionale frolla**, il cui significato è "uova morbide", perché prevede l'uso dei tuorli delle uova sode e sbriciolati nell'impasto.

Le uova che vengono utilizzate, infatti, per la preparazione dell'impasto, subiscono una precottura. Il procedimento della pasta frolla **Ovis Mollis** contribuisce a donare alla pasta una maggiore friabilità e scioglievolezza.

Rispetto alla semplice pasta frolla, si utilizzano ingredienti differenti, come la fecola di patate e lo zucchero a velo, che rendono il prodotto finale sicuramente più gustoso e friabile.

Lavorazione delle Frolla Ovis Mollis

- Fate rassodare le uova per circa otto minuti a partire dal bollore.
- Trascorso il tempo di cottura, scolate le uova e passatele sotto un getto di acqua fredda per bloccarne la cottura; sgusciatele, ricavatene i tuorli e teneteli da parte.
- Setacciate le farine e disponetele a fontana su un piano di lavoro o nel robot; unite al centro il burro, tagliato a dadini, e lavorate fino a ottenere un composto "sabbioso".
- Unite lo zucchero a velo, la vanillina, i tuorli sodi, passati a un setaccio, il rum e il sale. Lavorate velocemente fino a ottenere un composto sodo e omogeneo.
- L'impasto della Pasta Frolla Ovis Mollis è pronto.

**Procedimento della Lavorazione****1. Lessate le uova e sgusciatele****2. Prelevate i tuorli dalle uova**

Master di Specializzazione Monotematico**2. Grattugiate il Tuorlo****3. Lavorate Burro e Farina****4. Aggiungete il Tuorlo e Impastate****5. Il vostro impasto sarà pronto**

Spazio alla Fantasia...



**Ingredienti per una tortiera di 24cm
(a seconda dello spessore desiderato)**

- 5 tuorli d'uovo sodo
- 200 grammi di farina 00
- 50 grammi di fecola di patate
- 120 grammi di burro morbido
- 60 grammi di zucchero a velo
- un pizzico di sale

**Procedimento - per una tortiera di 24cm**

1. Mettere i tuorli di uova sode in una ciotola, con un cucchiaino o grattugia schiacciamo i tuorli. Uniamo le due farine con la vanillina, lo zucchero a velo ed il burro freddo tagliato a dadini, quindi lavoriamo il tutto con le mani per avere un impasto morbido.
2. Possiamo impastare nel Robot, in questo caso il burro deve essere a temperatura 10-15°
3. Completiamo di impastare il tutto sul tavolo fino ad avere una pasta frolla omogenea, quindi la avvolgiamo nella pellicola per alimenti e facciamo freddare in frigo per almeno 1 ora.
4. Una volta fatta riposare, è pronta per essere utilizzata per realizzare i nostri biscotti, tartallette o fare una base per la vostra torta.

**180°****infornare a forno caldo per 15'****Attenzione**

La cottura varia a seconda dello spessore della pasta nella sua stesura, e del risultato desiderato

**Ingredienti per una tortiera di 22cm****Pasta Frolla**

- g 300 farina 00 W 130/200
- g 120 burro
- g 120 zucchero a velo
- g 85 uova
- g 0,5 lievito chimico
- un pizzico di sale

Ganache

- g 300 Panna fresca
- g 15 burro
- g 20 zucchero
- g 160 Cioccolato al 72%

**Procedimento - per una tortiera di 22cm****Per la base della Frolla**

Vedere il procedimento del Metodo Classic, a pag. 59. Potete utilizzare qualsiasi metodo e ricetta che vi piace di più.

Per la Ganache

1. Spezzettare il cioccolato in piccoli pezzi, e metterlo in un recipiente di vetro.
2. Scaldare in un pentolino, la panna e il miele.
3. Portare il composto quasi all'ebollizione.
4. Tecnicamente va portato a 92 gradi circa.

Master di Specializzazione Monotematico

5. Quando il composto è pronto, versarlo sul cioccolato spezzettato, in tre volte. Questo permette al cioccolato di sciogliersi in maniera uniforme.
6. Con un lecca pentole, senza mai staccarlo dal fondo del recipiente, mescolare e omogeneizzare delicatamente la massa, partendo dal centro verso l'esterno, come formare una "spirale".
7. Mescolare più volte in questo modo.
8. Il composto non deve incorporare aria, altrimenti si formeranno delle piccole bolle.
9. Continuare a mescolare delicatamente ma con energia, finché il composto non risulta liscio e omogeneo.
10. Quando la Ganache si è stemperata, (40 gradi), aggiungere il burro ammorbidito.
11. Continuare a mescolare senza incorporare aria.
12. La crema si deve presentare liscia, e priva di grumi. Se si notano grumi, o una certa oleosità, vuol dire che l'emulsione non è stata eseguita bene.
13. Arrivati a 36 gradi circa versare nella torta di frolla.
14. Far stemperare a temperatura ambiente. Mettere nell'abbattitore o frigorifero e lasciare freddare.
15. Si può guarnire con frutta, nocciole, gocce di cioccolato, ecc...

**180°****informare a forno caldo per 15'****Attenzione**

La cottura varia a seconda dello spessore della pasta nella sua stesura, e del risultato desiderato.



**Ingredienti del Cioccolato in Crosta Corta**

- 310 g di farina 00 W 150/200
- 70 g di cacao in polvere
- 150 grammi di zucchero a velo o zucchero semolato
- 2 g di sale
- 150 g di burro non salato freddo a pezzetti
- 100 g di uova intere

Ingredienti del Mix Mistura al Cioccolato

- 270 g barrette al cioccolato fondente
- 70 g burro
- 320 g di panna 35%
- 150 g di uova
- 40 g tuorli d'uovo

Master di Specializzazione Monotematico**Ingredienti della Ganache al Cioccolato**

- 300 g di cioccolato fondente tritato
 - 240 g di panna 35%
 - 300 g di salsa al cioccolato per la ricetta della Ganache (a seguire)
-
- 70 grammi di cacao in polvere
 - 190 grammi di acqua
 - 130 grammi di zucchero fine o semolato
 - 40 grammi di burro non salato

**Procedimento - per una tortiera di 20cm****Cioccolato in crosta corta**

1. Preriscalda il forno a 180 ° C.
2. In una terrina unite la farina, il cacao, il sale, lo zucchero e il burro e mescolate fino a formare un crumble per circa 3 minuti.
3. Quindi aggiungere le uova e mescolare fino a quando la pasta non si unisce.
4. Una volta amalgamata la pasta adagiatela su un piano leggermente infarinato e aiutandovi con un mattarello stendete la pasta in un disco tondo di circa 10 mm di spessore e mettete in frigo per circa 30 minuti.
5. Rimuovere la pasta frolla dal frigorifero e sfogliare la pasta con un mattarello avanti e indietro fino a quando lo spessore della pasta raggiunge circa 4 mm.
6. Trasferire la pasta sfoglia in fogli sulla forma della torta e tagliare la pasta in eccesso attorno al bordo. Mettere in freezer per 10 minuti.
7. Togliete dal freezer e riempite la crostata di fagioli e cuocete in forno preriscaldato per 15-20 minuti o fino a quando il guscio della pasta sarà dorato. Rimuovere i fagioli una volta completata la cottura.

Ganache al Cioccolato

1. Aggiungere il cacao, l'acqua e lo zucchero in una pentola e mescolare a fuoco medio finché lo zucchero non si sarà sciolto. Una volta che si sarà formato, aggiungere il burro e continuare a mescolare finché il burro non sarà completamente sciolto e amalgamato al composto.
2. Togliere dal fuoco e far passare la salsa al cioccolato attraverso un colino per rimuovere eventuali grumi indesiderati. Accantonare.

Master di Specializzazione Monotematico**Mix di Cioccolato Glacage**

1. Preriscalda il forno a 160 ° C.
2. Metti il cioccolato e il burro in una grande ciotola separata.
3. Accendere il fornello e portarlo a temperatura media
4. Mettere la panna in una pentola e portare a ebollizione.
5. Una volta che la crema inizia a bollire togliere dal fuoco e unire al cioccolato e al burro e mescolare continuamente fino a quando il cioccolato non si sarà sciolto, aggiungere ora le uova e mescolare fino ad amalgamare bene.
6. Mettere la Mix al Cioccolato nella tortiera a circa 3/4 di altezza e mettere nell'abbattitore per 0-25 minuti o fino a quando la parte superiore non si è solidificata.

**Preparazione della Torta della Nonna****Ingredienti per una tortiera di 24cm**

- kg. 1 farina 00 W 130/200
- g 350 burro
- g 350 zucchero a velo
- g 250 uova
- g 1,5 lievito chimico
- un pizzico di sale



Master di Specializzazione Monotematico

Preparazione della Crema Pasticcera



Ingredienti 0

- 610 g Latte Intero (meglio se fresco)
- 165 g Tuorlo
- 185 g Zucchero Semolato
- 50 g Amido



Procedimento della Crema Pasticcera

1. Metti il Latte sul fuoco.
2. Sbatti i tuorli con lo zucchero sino ad avere un composto omogeneo e spumoso.
3. Quando avete ottenuto un composto spumoso, inserisci l'amido e sbatti di nuovo.
4. Quando il latte arriva quasi al bollore inserisci il composto e riportalo sul fuoco.
5. Continua a girare fino a che arriva alla temperatura di 90°.
6. Togli dal fuoco, versa in una ciotola e metti in frigo.

Attenzione, errori comuni

- Utilizzare un pentolino con fondo normale: meglio con il fondo spesso (o antiaderente) in modo da evitare che si attacchi sul fondo. Un attimo di distrazione può essere fatale e la vostra crema formerà dei brutti grumi bruciacchiati;
- Non setacciare la farina (o l'amido): c'è il rischio che si formino dei grumi;
- Portare ad ebollizione troppo velocemente la crema: correte il rischio di attaccare la crema sul fondo. L'ottimale è cuocere a fuoco lento;
- Stancarsi di mescolare durante la cottura: penalizza la cremosità finale ed ancora tendono a formarsi grumi;
- Raffreddare lentamente la crema a fine cottura: per evitare la proliferazione immediata di batteri, ma anche per evitare che si formi una "**buccia budinosa**" sulla superficie della crema.

Master di Specializzazione Monotematico

Per i motivi elencati³, a livello professionale, viene utilizzato un apparecchio detto "**cuocicrema**" che provvede al mescolamento continuo ed alla cottura degli ingredienti, permettendo di regolare le temperature, i tempi di cottura e la velocità di agitazione. Inoltre, a fine cottura la crema ottenuta viene pastorizzata e poi raffreddata in condizioni di assoluta igiene, poiché bisogna assolutamente ricordare che la **crema pasticcera**, contenendo uova e latte, è facilmente attaccabile da agenti patogeni come la salmonella e va quindi conservata bene. Meglio se consumata subito!



Procedimento della Torta della Nonna

- È importante imburrare bene la teglia prima di adagiare la frolla al suo interno. Capovolgendo la teglia sulla pasta stesa risulta più facile tagliare con precisione la forma che si desidera.



- Tagliate la base e mettete nella teglia la pasta. Iniziate la farcitura con la crema Pasticcera.
- Ricopri la torta con un impasto intagliato, metti i pinoli e inforna.





Preparazione della Crostata al Rum e Cioccolato (bistrato), Lamponi e Oro



Ingredienti per una tortiera di 24cm

- 500 gr di Pasta Frolla
- 1 litro Latte fresco intero
- 200 gr Zucchero
- 136 gr Tuorlo d'uovo
- 100 gr Maizena o amido di riso
- 1 cucchiaino Aroma Vaniglia, o 1 Baccello, o 1 g di Vanillina
- 16 gr Colla di pesce
- 1 cucchiaino Aroma Rum
- 100 gr Cioccolato Fondente 72%
- 15 cl Panna liquida

**Procedimento - per una tortiera di 24cm****Per la Crema**

1. Mettere il latte sul fuoco e cuocerlo a fuoco medio/basso.
2. Nel frattempo, mettere in ammollo i fogli di colla di pesce in acqua fredda. In una bacinella, inserire lo zucchero ed i tuorli d'uovo e iniziare a mescolare senza montare.
3. Aggiungere l'amido di mais o di riso e continuare a mescolare.
4. Quando il latte sarà vicino al punto di ebollizione, toglierlo dal fuoco e mettere dentro i fogli di gelatina già ammorlati e strizzati.
5. Mescolare bene per far sciogliere la gelatina.
6. Inserire nel latte il composto di uova, zucchero e amido di mais o riso. Mescolare per far assorbire tutto il latte alla massa di uova.
7. Se la crema risulta ancora morbida, accendere il fuoco e riportare in temperatura sempre mescolando in continuazione, altrimenti il composto si attacca.
8. Appena raggiunta la temperatura giusta, la massa si addenserà e quindi togliere dal fuoco continuando a mescolare.

Dividere la crema in due parti

1. In una parte (quella bianca) mettere l'aroma al rum, mescolare bene per fare stemperare la crema, coprire con pellicola a contatto e metterla da parte sempre a temperatura ambiente.

Per la Crema al Cioccolato

1. Nell'altra metà di crema ancora calda, mettere la cioccolata a pezzetti e farla sciogliere mescolando bene. Anche in questo caso, abbassare la temperatura della crema al cioccolato usando la frusta.
2. Aggiungere la Panna.
3. Una volta raffreddata coprire con pellicola a contatto e lasciare stemperare a temperatura ambiente.

Per la finitura della Torta

1. Ungere la Teglia. Stendere la Pasta Frolla dello spessore desiderato, portare in cottura.
2. Preparatevi un foglio di carta acetata e inseritelo al bordo della Teglia. In mancanza della carta acetata, utilizzate un ritaglio di carta da forno, spruzzandoci lo staccante o burro spray
3. Inserire le due creme ancora tiepide
4. Mettere in Frigo a raffreddare per almeno tre ore, oppure utilizzate l'abbattitore
5. Guarnire a proprio gusto

Attenzione

Non fate freddare troppo le 2 Creme, ma farcite la torta quando sono ancor tiepide. Altrimenti la colla di pesce tirerà troppo addensando la crema e non potrete più riprenderla

Nota

Se il Cioccolato è inferiore al 72%, la panna dovrà diminuire. Se 65% mettere 15g, se 56% mettere 10g



Master di Specializzazione Monotematico

Ricetta Frolla Montata da Pasticceria Secca



Ingredienti

- 265 g Burro
- 425 g Farina 00 W150/200
- 15 g Miele
- 220 g Zucchero a Velo
- 20 g Tuorlo d'Uovo
- 1 g sale



Procedimento

1. Porta il Burro a Temperatura ambiente
2. Monta il burro con lo zucchero a velo, il miele e la vaniglia
3. Unisci le uova e i tuorli a filo
4. Cambiare la frusta della planetaria con il gancio J o Foglia
5. Inserisci con la farina setacciata
6. Trasferisci il composto in un Sac a Poche con bocchetta a stella di dimensioni abbastanza grandi e disegna delle ciambelline sulle teglie rivestite di carta forno
7. Altrimenti puoi utilizzarla di qualsiasi forma e disegna a piacere
8. Metti in frigo per almeno 30 minuti

Note:

- Potete aromatizzare l'impasto come desiderate
- Li desiderate al cioccolato? Sostituite 30g di Farina con 30gr di cacao



190°



infornare a forno caldo per 12/15'
a seconda della dimensione

Master di Specializzazione Monotematico

Spazio alla Fantasia



Master di Specializzazione Monotematico

Ricetta della Frolla Sablè

Ingredienti

- 280 g Burro
- 465 g Farina 00 W150/200
- 185 g Zucchero a Velo
- 75 g Tuorlo d’Uovo
- 3 g sale



Procedimento

1. Mettere nella planetaria la farina e il burro a temperatura ambiente insieme agli aromi e fare sabbare. Dopo unire lo zucchero a velo.
2. Successivamente inserite i tuorli. Amalgamare fino ad ottenere un panetto omogeneo.
3. Avvolgere l’impasto con pellicola e mettere in frigo almeno 1 ora.
4. Stendere la Frolla, dare la forma desiderata e portare in cottura.



180°



infornare a forno caldo per 12/15’
a seconda della dimensione

**Ricetta della Frolla Napoli****Ingredienti**

- 200 g Burro
- 500 g Farina 00 W150/200
- 300 g Zucchero a Velo
- 120 g di Uova
- 3 g sale

**Procedimento**

1. Mettere nella planetaria la farina e il burro a temperatura ambiente insieme agli aromi e fare sabbicare. Dopo unire lo zucchero a velo
2. Successivamente inserite i tuorli. Amalgamare fino ad ottenere un panetto omogeneo
3. Avvolgere l'impasto con pellicola e mettere in frigo almeno 1 ora
4. Stendere la Frolla, dare la forma desiderata e portare in cottura
5. A piacere potete mettere la granella o zucchero di canna

**180°****infornare a forno caldo per 12/15'
a seconda della dimensione**

**Master di Specializzazione Monotematico****Ricetta Frolla al Pistacchio****Ingredienti**

- 210 g Burro
- 420 g Farina 00 W150/200
- 84 g Pasta di Pistacchio
- 170 g Zucchero a Velo
- 76 g Tuorlo d’Uovo
- 1 g sale

**Procedimento**

1. Portare il Burro a temperatura ambiente
2. Impastare nella ciotola il burro, zucchero, tuorlo e velocemente
3. Amalgamate tutti gli ingredienti fino a formare una crema, dopodiché aggiunge la pasta pistacchio e le farine, ed impastare la massa rendendola omogenea
4. Ricoprire con pellicola e fa riposare in frigo per 1 ora
5. Stendere l’impasto e dare la forma desiderata e portare in cottura

**180°****infornare a forno caldo per 12/15’
a seconda della dimensione****Attenzione****I tempi della cottura variano a seconda della dimensione e del prodotto che si desidera realizzare**

**Master di Specializzazione Monotematico****Ricetta Frolla alle Mandorle****Ingredienti**

- 240 g Burro
- 360 g Farina 00 W150/200
- 195 g Farina di Mandorle
- 145 g Zucchero a Velo
- 60 g Uova
- 4 g Vaniglia
- 3 g sale

**Procedimento**

1. Portare il Burro a temperatura ambiente
2. Impastare nella ciotola il burro, zucchero, tuorlo e velocemente
3. Amalgamate tutti gli ingredienti fino a formare una crema
4. Aggiungere le farine, ed impastare la massa in modo omogeneo molto velocemente
5. Ricoprire con pellicola e fa riposare in frigo per 1 ora
6. Stendere l'impasto e dare la forma desiderata e portate in cottura
7. Potete anche mettere le scaglie di Mandorla sulla superficie.

**180°****infornare a forno caldo per 12/15'
a seconda della dimensione****Attenzione****I tempi della cottura variano a seconda della dimensione e del prodotto che si desidera realizzare**



Ingredienti per la Crema di Vaniglia

- 1 lt Latte fresco intero
- 200 g Zucchero
- 136 g Tuorlo d'uovo
- 100 g Maizena o amido di riso
- Aroma Vaniglia a piacere
- 16 g Colla di pesce
- 1 cucchiaio Rum

Ingredienti per la Base della Frolla Americana

- 500 gr di Biscotti Digestive o Frollini
- 150 gr di Burro
- 1 uovo
- 80 gr di Zucchero

Ingredienti per la Crema di Fragole

- 350 gr di Crema di Vaniglia
- 100 gr di Fragole
- 50 gr di Latte
- 4 gr colla di pesce
- 50 gr di Zucchero a Velo

Ingredienti per la Crema al Cioccolato

- 350 gr di Crema di Vaniglia
- 150 gr di Cioccolato al Latte
- 20 gr di Panna Liquida

**Master di Specializzazione Monotematico****Procedimento - per una tortiera di 24cm****Per la base**

1. Passare nel robot i biscotti e tritarli non troppo finemente
2. Unire lo zucchero e l'uovo ai biscotti
3. Sciogliere il burro e unirlo al composto
4. Ungere la Teglia
5. Mettere la base nella Teglia
6. Portare in cottura

**180°****infornare a forno caldo per 15'
a seconda della dimensione****Per la Crema alla Vaniglia**

1. Mettere il latte sul fuoco e cuocerlo a fuoco medio/basso.
2. Nel frattempo, mettere in ammollo i fogli di colla di pesce in acqua fredda. In una bacinella, inserire lo zucchero ed i tuorli d'uovo e iniziare a mescolare senza montare.
3. Aggiungere l'amido di mais o di riso e continuare a mescolare.
4. Quando il latte sarà vicino al punto di ebollizione, toglierlo dal fuoco e mettere dentro i fogli di gelatina già ammorlati e strizzati.
5. Mescolare bene per far sciogliere la gelatina.
6. Inserire nel latte il composto di uova, zucchero e amido di mais o riso. Mescolare per far assorbire tutto il latte alla massa di uova.
7. Se la crema risulta ancora morbida, accendere il fuoco e riportare in temperatura sempre mescolando in continuazione, altrimenti il composto si attacca.
8. Appena raggiunta la temperatura giusta, la massa si addenserà e quindi togliere dal fuoco continuando a mescolare.

Dividere la crema in tre parti

1. 2 parti dovranno essere di 350g l'una, nel resto mettere l'aroma al Rum

Per la Crema alla Fragola

1. Passate al Minipimer o al Frullatore le Fragole con una piccola quantità di acqua per agevolare le lame
2. Prendere la base di Crema
3. Mettere in ammollo la colla di pesce in acqua fredda, circa 50cl
4. Scaldate in latte, vista la piccola quantità potete utilizzare il microonde, ed inserite la colla di pesce facendola sciogliere
5. Inserite nella Crema la purea di Fragole ed il Latte con la colla di pesce
6. Amalgamare tutto e farcite la vostra torta

Master di Specializzazione Monotematico**Per la Crema al Cioccolato al Latte**

1. Spezzettate il cioccolato finemente
2. Mettete la Panna sul fuoco o nel Microonde e quando calda inserite il cioccolato, mescolate ed amalgamate fino a quando tutto il Cioccolato sarà sciolto
3. Unite la Ganache alla Base della Crema
4. Amalgamare tutto e farcite la vostra torta
5. Potete anche utilizzare altre basi come la frolla Sablè o Grassa, oppure utilizzare anche la base senza cottura come la Cheesecake a freddo, in questo caso togliete l'uovo
6. Potete personalizzare con altri frutti tipo il Frutto della Passione, Mango, Melone ecc...
7. Potete anche utilizzare il Cioccolato Bianco se preferite. In questo caso dovete utilizzare 10g di Panna

Procedimento per il montaggio della torta

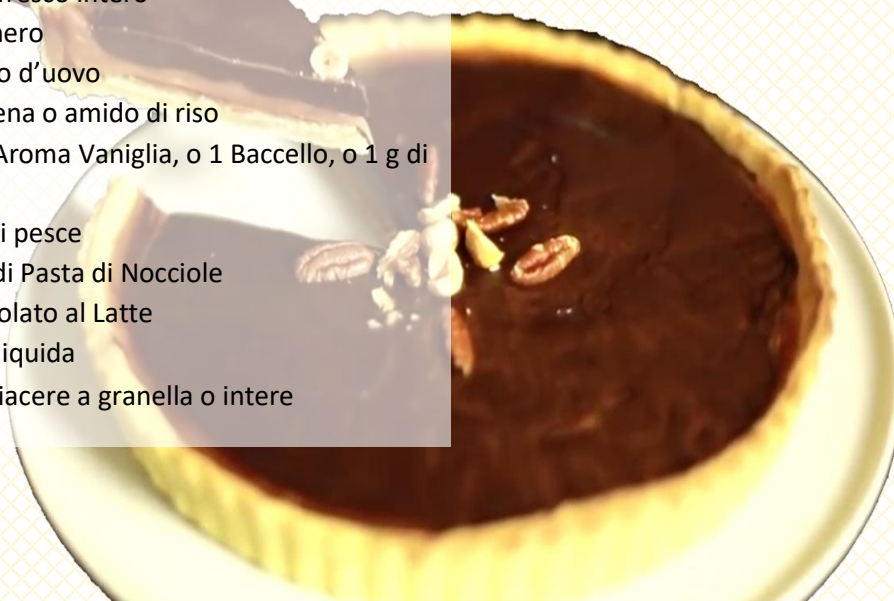
1. Stendere sulla base il 1° strato di Crema e abbattere in frigo
2. Stendere poi il 2° e 3° strato, mettendo nell'abbattitore ogni volta

Attenzione

La Crema non dovrà essere troppo "soda" altrimenti non si livellerà bene, nel caso aggiungete 1 cucchiaino di latte a freddo

**Torta Crema e Nocciola****Ingredienti per una tortiera di 24cm
(a seconda dello spessore re desiderato)**

- 700 gr di Pasta Frolla (a seconda dello spessore desiderato)
- 1 litro Latte fresco intero
- 200 gr Zucchero
- 136 gr Tuorlo d'uovo
- 100 gr Maizena o amido di riso
- 1 cucchiaino Aroma Vaniglia, o 1 Baccello, o 1 g di Vanillina
- 16 gr Colla di pesce
- 1 cucchiaino di Pasta di Nocciole
- 100 gr Cioccolato al Latte
- 15 cl Panna liquida
- Nocciole a piacere a granella o intere



**Master di Specializzazione Monotematico****Procedimento - per una tortiera di 24cm****Per la Crema**

1. Mettere il latte sul fuoco e cuocerlo a fuoco medio/basso.
2. Nel frattempo, mettere in ammollo i fogli di colla di pesce in acqua fredda. In una bacinella, inserire lo zucchero ed i tuorli d'uovo e iniziare a mescolare senza montare.
3. Aggiungere l'amido di mais o di riso e continuare a mescolare.
4. Quando il latte sarà vicino al punto di ebollizione, toglierlo dal fuoco e mettere dentro i fogli di gelatina già ammorlati e strizzati.
5. Mescolare bene per far sciogliere la gelatina.
6. Inserire nel latte il composto di uova, zucchero e amido di mais o riso. Mescolare per far assorbire tutto il latte alla massa di uova.
7. Se la crema risulta ancora morbida, accendere il fuoco e riportare in temperatura sempre mescolando in continuazione, altrimenti il composto si attacca.
8. Appena raggiunta la temperatura giusta, la massa si addenserà e quindi togliere dal fuoco continuando a mescolare.

Dividere la crema in due parti

1. In una parte (quella bianca) la tenete, l'altra metà mescolare bene per stemperare la crema, coprire con pellicola a contatto e metterla da parte sempre a temperatura ambiente.

Per la Crema alle Nocciole

1. Nell'altra metà di crema ancora calda, mettere la cioccolata a scaglie e farla sciogliere mescolando bene. Anche in questo caso, abbassare la temperatura della crema alle Nocciole usando la frusta.
2. Aggiungere la Panna.
3. Una volta amalgamato tutto, coprire con pellicola a contatto e lasciare raffreddare a temperatura ambiente.

Per la finitura della Torta

1. Ungere la Teglia. Stendere la Pasta Frolla) con i bordi, dello spessore desiderato, portare in cottura (è consigliabile una Frolla magra, altrimenti i bordi non verranno bene)
2. Quando cotta abbattere la temperatura, della Base
3. Quando la Base sarà pronta, inserire la prima crema tiepida e fare freddare in abbattitore
4. Inserire la seconda crema tiepida
5. Mettere in Frigo a raffreddare per almeno tre ore, oppure nell'abbattitore

Attenzione

Non fate freddare troppo le Creme. Farcite la torta quando sono ancor tiepide. Altrimenti la colla di addenserà la crema e non potrete più riprenderla. Il risultato sarà una superficie non omogenea.

Nota

- Se il Cioccolato è al 65% mettere 15g, se 56% mettere 10g
- Puoi anche farla al Cioccolato Bianco in questo caso la Panna dovrà essere 10g
- Puoi aggiungere le Nocciole in granello o intere, sia dentro che all'esterno o entrambi i casi
- È possibile sostituire la colla di pesce con Amido o Fecola, a piacere
- Se vi è tirata troppo la crema stemperatela. Potete inserire 50 gr di burro fuso, che vi aiuterà ad amalgamarsi meglio



Istituto Italiano della Cucina e Pasticceria

LA TUA SCUOLA di FORMAZIONE PROFESSIONALE

Master di Specializzazione Monotematico

[illegible]



Istituto Italiano della Cucina e Pasticceria

LA TUA SCUOLA di FORMAZIONE PROFESSIONALE

Master di Specializzazione Monotematico



Istituto Italiano della Cucina e Pasticceria

LA TUA SCUOLA di FORMAZIONE PROFESSIONALE

Master di Specializzazione Monotematico

Istituto Italiano della Cucina e Pasticceria©

Tutti i diritti sono riservati

La Pasta Frolla

Nuova Edizione 2023

Manuale di Studio per il corso di Pasticcere Professionista



Il mestiere del **Pasticcere della Pasticceria Italiana** è un'arte ricercata in tutto il mondo, chi ne possiede le conoscenze e le maestrie avrà sempre la possibilità di collocarsi nel mercato mondiale.

Questo è un mestiere che deve essere svolto con passione, ma la sola passione non è sufficiente.

Istituto Italiano della Cucina e Pasticceria, attraverso i suoi percorsi formativi, si pone come obiettivo quello di valorizzare, promuovere e tutelare prodotti d'eccellenza di aziende Italiane.

ITCP fornisce **Conoscenza, Capacità e Abilità** per esercitare la futura professione con successo. In un mondo dove la formazione implica "troppe facilitazioni", la conseguenza è che lo studente non riceva la corretta formazione necessaria ad affrontare un laboratorio di pasticceria professionale.

Al giorno d'oggi, il mondo lavorativo necessita di "*personale qualificato*", semplici corsi non forniscono gli standard adeguati.

Prendi questo percorso "*di petto*", applicati, studia e svolgi regolarmente la tua pratica.

L'esercizio è la chiave del professionismo!

Diventa un professionista della Pasticceria!

Chef Simone Falcini

