

Pasta frolla

📌 Categoria: Portate - Dolci e Dessert



Informazioni Generali



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.

Ingredienti per circa 1100 gr di pasta

Farina	Zucchero
500 g	al velo 200 g
Uova	Burro
4 tuorli	250 gr
Vaniglia	
essenza la punta di un cucchiaino	

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) (se non trovate l'essenza o i semi di vaniglia usate una bustina di vanillina) 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 in frigo per almeno mezz'ora. (9)

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

Per rendere la pasta frolla più morbida potete aggiungere all'impasto un pizzico di lievito o bicarbonato, anche se la ricetta originale non lo prevede!

Conservazione

Conservate la pasta frolla in frigorifero, coperta con la pellicola, per un paio di giorni al massimo.

E' possibile congelare la pasta frolla.

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 perché la miglior pasta frolla si ottiene utilizzando il burro freddo appena tolto dal frigo.

I consigli di Sonia

La miglior pasta frolla si ottiene con il burro appena estratto dal frigo. Tutto ciò che entrerà in contatto con l'impasto durante la lavorazione dovrà essere molto freddo, compresi gli attrezzi e, possibilmente, le vostre mani. Vi suggerisco di utilizzare della farina povera di glutine, come la 00, che renderà l'impasto, una volta cotto, friabile. In altre parole, "frollo". Se la vostra frolla dovesse impazzire, ovvero sbriciolarsi nel corso del procedimento, niente paura: invece di aggiungere farina basterà aggiungere all'impasto un po' d'acqua fredda o mezzo albume per recuperarla e renderla più elastica.

