

Corso di pasticceria



Mille modi di dire frolla



Ricette e docenza del pasticcere
Walter Pasini

Sabato 07 Ottobre 2017
DolceCasa cameo – Via Ugo la Malfa 30 – Desenzano del Garda (BS)

Crostata frangipane alle mandorle

INGREDIENTI PER 2 TORTE Ø 22 CM

Per la frolla:

300 g di farina bianca 00 – 150 g di zucchero – 3 cucchiaini di Estratto di Vaniglia in bacca **PANEANGELI** – 2 tuorli – 150 g di burro freddo di frigorifero – mezza bustina (2 cucchiaini) di **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** – Ungiteglia **PANEANGELI**.

Per il frangipane:

120 g di burro a temperatura ambiente – 125 g di Zucchero al Velo **PANEANGELI** – 1 fialetta di Aroma Mandorla **PANEANGELI** – 2 uova – 200 g di farina di mandorle – 175 g di farina bianca 00 – mezza bustina (2 cucchiaini) di **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI**.

Per rifinire:

Confettura di albicocche setacciata – Gocce di Cioccolato **PANEANGELI** – Mandorle affettate **PANEANGELI** – Zucchero al Velo **PANEANGELI**.

Per la frolla, inserisci in terrina tutti gli ingredienti, lavora con le mani fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Fodera due tortiere Ø 22 cm unte con l'ungiteglia formando un bordo alto 2-3 cm circa.

Per il frangipane, lavora il burro a crema con lo zucchero al velo aggiungi gradatamente l'aroma, un uovo alla volta e lavora fino ad ottenere un composto omogeneo.

Incorpora al composto di burro la farina di mandorle, la farina bianca e il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** setacciati.

Spennella sul fondo e sulle pareti della pasta frolla un leggero strato di confettura di albicocche, distribuisci a piacere le gocce di cioccolato, versa la crema di mandorle livellandolo.

Distribuisci le mandorle affettate sulla torta e spolverizza la superficie di zucchero al velo.

Cuoci per 35 minuti circa nella parte inferiore del forno 180°C.

Crostata di marmellata con frolla montata

INGREDIENTI PER 2 TORTE Ø 20 CM

Per l'impasto:

225 g di burro danese a temperatura ambiente – 125 g di Zucchero al Velo **PANEANGELI**
– 4 cucchiaini di Estratto di Vaniglia in bacca **PANEANGELI** – 1 uovo – 250 g di farina
bianca 00 – mezza bustina (2 cucchiaini) di **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** – 125 g di
confettura setacciata a piacere.

In una terrina lavora a crema il burro con lo zucchero aggiungi l'estratto e l'uovo e lavora fino ad ottenere un composto omogeneo.

Incorpora la farina setacciata con il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI**.

Con una tasca da pasticciere con bocchetta a stella distribuisce 3/4 dell'impasto sul fondo di due tortiere Ø 20 cm con il fondo foderato con carta da forno, creando un piccolo bordo.

Distribuisce delicatamente sull'impasto la confettura setacciata e con la pasta rimasta decora a piacere la superficie della torta.

Poni in frigorifero la torta per 30 minuti circa.

Cuoci per 30 minuti circa nella parte inferiore del forno preriscaldato 180°C.

Prima di servire spolverizza la torta con zucchero al velo.

Crumble alle pere

INGREDIENTI PER 2 TORTE Ø 20 CM

Per l'impasto:

400 g di farina bianca 00 – 150 g di zucchero – 2 bustine di Vanillina **PANEANGELI** – 2 uova – 100 g di burro freddo di frigorifero – 100 g di Granella di nocciole **PANEANGELI** – 1 bustina di **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** – Ungiteglia **PANEANGELI**.

Per farcire:

2 pere di media grandezza – 2 cucchiai di zucchero – cannella a piacere – Zucchero al Velo **PANEANGELI**.

Monda le pere, tagliale a cubetti e cuocile in padella con lo zucchero, 1 noce di burro e cannella per 4-5 minuti, poi mettile a intiepidire su un piatto.

Per l'impasto, metti la farina setacciata in una terrina aggiungi nel centro zucchero, vanillina, uova, burro tagliato a dadini, granella di nocciole e **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** setacciato.

Lavora gli ingredienti strofinandoli tra le mani creando un impasto di briciole, distribuisci metà dell'impasto in due tortiere Ø 20 cm unte con l'ungiteglia, distribuisci le pere e ricopri il tutto con l'impasto rimasto.

Cuoci per 30 minuti circa nella parte inferiore del forno preriscaldato 190°C.

Prima di servire, spolverizza di zucchero al velo il dolce raffreddato.

Mini tartellette salate con crema di zucca e rosmarino

INGREDIENTI PER 35 MINI TARTELLETTE

Per l'impasto:

250 g di farina bianca 00 – 100 g di formaggio grana grattugiato – 1 cucchiaino raso di sale – pepe – 1 bustina di Lievito Pizzaiolo **PANEANGELI** – 1 uovo – 150 g di burro freddo di frigorifero.

325 g di zucca lessata e passata – sale – 2 uova – 100 g di parmigiano grattugiato – rosmarino tritato a piacere – Mandorle affettate **PANEANGELI**.

In una terrina mescola la zucca con il sale, le uova, il formaggio e il rosmarino creando una crema omogenea.

In una terrina versa la farina setacciata, il formaggio grattugiato, il sale, il pepe, il lievito setacciato e crea una buca, versa le uova e il burro tagliato a dadini. Lavora velocemente con le mani fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Dividi l'impasto in 35 pezzi e fodera dei pirottini di carta del diametro di 3 cm circa e con una tasca da pasticciere o 2 cucchiaini distribuisce il ripieno.

Cospargi in superficie le mandorle affettate e cuoci per 10-15 minuti circa nella parte media del forno preriscaldato 180°C.