

CROSTATATA CON MARMELLATA DI MORE

Scritto da Administrator

Lunedì 16 Gennaio 2017 17:28 - Ultimo aggiornamento Lunedì 16 Gennaio 2017 17:34



Le ricette per fare la pasta frolla sono moltissime, ma quella che utilizzo io per fare crostate e biscotti l'ho imparata in uno dei corsi tenuti da Luca Montersino, il mio pasticciere preferito.

CROSTATA CON MARMELLATA DI MORE

Scritto da Administrator

Lunedì 16 Gennaio 2017 17:28 - Ultimo aggiornamento Lunedì 16 Gennaio 2017 17:34

INGREDIENTI PER 1,080 KG (circa 2 crostate del diametro 24 cm)

500 gr Farina

250 gr Burro

200 gr Zucchero a velo

95 gr Tuorli

1 gr Sale

q.b di polpa di vaniglia

Disponete la farina a fontana sulla spianatoia, unite lo zucchero, il burro a temperatura ambiente a pezzetti, i tuorli, il sale e i semini della bacca di vaniglia.

Impastate bene il tutto velocemente fino a compattare il composto, formate un panetto, schiacciatelo, chiudetelo a pacchetto nella carta da forno e fatelo riposare in frigorifero almeno 30'.

Potete preparare l'impasto della pastafrolla anche nella planetaria o nel mixer.

CROSTATA CON MARPELLATA DI MORE

Scritto da Administrator

Lunedì 16 Gennaio 2017 17:28 - Ultimo aggiornamento Lunedì 16 Gennaio 2017 17:34

Trascorso il tempo di riposo, riprendete la frolla dal frigo poggiatela su un piano infarinato, schiacciate con le mani per ammorbidirla, spolverare leggermente di farina e stendete con il mattarello fino ad uno spessore di 5 mm

Per la crostata, arrotolate la pasta sul mattarello e poggiatela sulla teglia imburrata e infarinata, passate il mattarello sui bordi della tortiera per tagliare l'eccesso e far aderire bene la frolla allo stampo.

Riempite con marmellata o con crema pasticcera, stendete di nuovo la pasta avanzata dal bordo, ritagliate con il coppa pasta dei fiorellini, decorate la superficie ed infornare a 180° per 30/40 minuti. Far raffreddare e togliere dallo stampo.

Per i biscotti, basterà ritagliarli con stampini per biscotti e infornarli su carta da forno a 180° C per circa 15 minuti o fino a che cominciano a dorarsi, vanno sorvegliati a vista perché basta un attimo di distrazione e si bruciano.

Consigli

Nella preparazione della pasta frolla possiamo variare la grammatura del burro e dello zucchero in base alla consistenza che vogliamo ottenere. Aumentando la dose di zucchero, la frolla sarà più croccante; una maggiore quantità di burro renderà invece la frolla più friabile.

Possiamo, invece del burro, utilizzare l'olio d'oliva e, al posto dello zucchero a velo, utilizzare quello semolato o di canna.

Una volta che avete messo le mani in pasta, è conveniente preparare una dose maggiore di frolla invece che piccole quantità, la parte in eccesso può essere facilmente conservata in frigo per qualche giorno e in freezer per qualche mese pronta per altre ricette.

CROSTATA CON MARPELLATA DI MORE

Scritto da Administrator

Lunedì 16 Gennaio 2017 17:28 - Ultimo aggiornamento Lunedì 16 Gennaio 2017 17:34

Un baccello di vaniglia è di qualità se è morbido e si riesce a piegare bene; i baccelli secchi, invece, sono difficili da pulire. Evitate se potete di utilizzare la vaniglina, che è un prodotto chimico, molto meno gustoso.

Per far riposare la pasta frolla più velocemente, invece di lasciarla in forma di panetto possiamo schiacciarla su un foglio di carta da forno e chiuderla a pacchetto prima di riporla in frigo.

Nella cottura della pasta frolla è importante ungere di burro la teglia da forno: il grasso, conducendo meglio il calore, permetterà una cottura uniforme.

Per evitare che nella cottura in bianco (vuol dire cuocere solo il guscio di pasta senza ripieno) la pasta frolla crei delle bolle o scenda lungo i bordi della tortiera, coprite la pasta con della carta stagnola o da forno e versatevi all'interno dei fagioli secchi o anche sale grosso.