

PASTA FROLLA SALATA SARACENA

INGREDIENTI

1000 g	farina di grano Saraceno
600 g	burro
340 g	uova
150 g	farina di nocciole
150 g	zucchero a velo
75 g	inulina
25 g	sale
8 g	baking
7 g	xantana

PROCEDIMENTO

Inserire nella vasca della planetaria munita di foglia il burro precedentemente portato a una temperatura di circa 13-14°C.

Aggiungere lo zucchero a velo, l'inulina, il sale, il baking e la gomma xantana, quindi avviare la lavorazione a velocità moderata fino a ottenere una massa perfettamente omogenea e liscia.

Durante questa fase il burro deve incorporare uniformemente gli ingredienti secchi, creando una base strutturale stabile che consentirà una corretta distribuzione delle componenti funzionali all'interno dell'impasto. La presenza della gomma xantana contribuisce a migliorare la coesione della massa e la lavorabilità della pasta, mentre l'inulina favorisce una migliore struttura finale e una maggiore piacevolezza al consumo. Una volta ottenuta una consistenza cremosa e uniforme, iniziare ad aggiungere le uova a filo, incorporandole gradualmente per favorire la formazione di un'emulsione stabile. È importante procedere lentamente, consentendo alla massa di assorbire completamente la parte liquida prima di ogni successiva aggiunta, evitando così fenomeni di separazione o instabilità dell'impasto. Completata l'incorporazione delle uova, aggiungere la farina di nocciole e continuare la lavorazione fino a ottenere una distribuzione perfettamente uniforme. La farina di nocciole apporta aromaticità, morbidezza e una maggiore complessità gustativa, contribuendo al carattere distintivo della preparazione.

Aggiungere infine la farina di grano saraceno e proseguire la lavorazione esclusivamente per il tempo necessario a ottenere una massa omogenea.

È consigliabile evitare impastamenti eccessivamente prolungati che potrebbero compromettere la corretta struttura della pasta e alterarne la lavorabilità successiva.

Terminata la lavorazione, trasferire immediatamente l'impasto in contenitori adeguati o tra fogli di materiale idoneo e procedere al raffreddamento rapido in abbattitore positivo. Una volta abbassata rapidamente la temperatura, trasferire l'impasto in frigorifero e lasciarla maturare per almeno 12 ore.

Questa fase di riposo prolungato riveste un ruolo particolarmente importante nelle preparazioni contenenti farina di grano saraceno. Durante la maturazione, infatti, le farine completano il processo di idratazione, consentendo una distribuzione più uniforme dell'umidità all'interno della massa e favorendo la stabilizzazione della struttura complessiva dell'impasto.

Parallelamente, la componente grassa completa la propria cristallizzazione, migliorando la lavorabilità e la regolarità della stesura.

Il giorno successivo, prelevare la quantità necessaria di impasto e procedere alla sua plastificazione mediante una breve lavorazione in planetaria con la foglia, fino a ottenere una consistenza nuovamente malleabile e uniforme. Stendere quindi la pasta mediante sfogliatrice fino allo spessore richiesto dalla preparazione.

L'impasto ottenuto presenterà una struttura friabile e regolare, una marcata aromaticità conferita dal grano saraceno e dalla noccia e un'eccellente tenuta durante la cottura, risultando particolarmente adatta alla realizzazione di fondi, basi e rivestimenti per preparazioni salate professionali.

PASTA FROLLA MONTATA SALATA SEMI-INTEGRALE

INGREDIENTI

500 g	burro
200 g	Parmigiano Reggiano
150 g	farina di mandorle
24 g	sale
250 g	uova
175 g	farina 180 W
175 g	farina integrale
150 g	fecola di patate

PROCEDIMENTO

Inserire nella planetaria munita di foglia il burro morbido e iniziare a lavorarlo fino a renderlo liscio, plastico e perfettamente cremoso. Unire il Parmigiano Reggiano grattugiato, la farina di mandorle e il sale, continuando a lavorare fino a ottenere una massa perfettamente omogenea, nella quale tutti gli ingredienti risultino completamente emulsionati. Aggiungere gradualmente le uova intere, versandole a filo in più riprese, attendendo che ogni aggiunta sia completamente assorbita prima di inserire la successiva. Questa fase è fondamentale per ottenere una struttura stabile e una montata liscia, evitando la separazione della parte grassa. Miscelare preventivamente la farina 180 W, la farina integrale e la fecola di patate. Incorporare quindi le polveri alla massa montata in una sola volta, lavorando esclusivamente il tempo necessario per ottenere un composto uniforme, morbido e perfettamente omogeneo. È importante evitare lavorazioni prolungate che potrebbero sviluppare inutilmente il glutine, compromettendo la friabilità del prodotto finito. Trasferire immediatamente la frolla in un sac à poche munito della bocchetta prevista dalla ricetta e utilizzarla direttamente negli stampi o sulle teglie. Grazie alla consistenza montata, l'impasto potrà essere dressato con precisione, mantenendo perfettamente la forma durante la cottura e garantendo una struttura estremamente friabile, leggera e regolare.