



WEBINAR GRATUITO

10 CONSIGLI PER UN FONDO DI FROLLA PERFETTO

22 Aprile 2024

INDICE

COSA VEDREMO OGGI

- ✓ Realizzare un impasto perfetto: Non è solo questione di ricetta, ma anche di tecnica
- ✓ Quali sono le ricette adatte e quali no?
- ✓ Impasto, stesura e conservazione
- ✓ Supporti di cottura: quali i migliori e quali evitare?
- ✓ Spessore e altezza della frolla, come evitare che crolli?
- ✓ Qualche "trucchetto" per rendere lo stampo ancora più perfetto e senza imperfezioni
- ✓ Non si sforma dallo stampo: perchè? e come riuscirci senza romperlo?
- ✓ Frolla che avanza come conservarla al meglio?
- ✓ Come conservare la frolla una volta cotta in modo che resti perfetta?
- ✓ Come impermeabilizzare il fondo di frolla in modo che non diventi molle quando lo farcisco?

QUALCOSA DA RICORDARE:

**Non esiste la ricetta perfetta.
Esiste la ricetta adatta o non
adatta a una certa cosa: tutte le
ricette sono perfette per ciò per
cui sono state pensate**

SILVIA





REALIZZARE UN IMPASTO PERFETTO: COSA FARE E COSA EVITARE?

Per un fondo di frolla possiamo usare due metodi secondo la ricetta che abbiamo a disposizione:

Metodo classico e metodo sabbiato: cosa cambia?

In generale è bene tenera a mente che un impasto di frolla:

- Non deve mai essere lavorato troppo
- Quando impastato non deve essere appiccicoso
- Non deve sgretolarsi appena impastato

Come capire se un impasto va bene o no?

Con cosa impastare?

E gli ingredienti?

- Burro a pomata o burro freddo?
- Zucchero a velo o semolato?
- Uova a t ambiente o da frigo?
- Farina in quante volte?



STESURA E CONSERVAZIONE

STESURA

- Appena realizzato
- Dopo il riposo

Qualche tip per la stesura in modo comodo ed efficace

Perchè farla riposare?

Quanto farla riposare e come?



SUPPORTI DI COTTURA: QUALI CONSIGLIATI E QUALI DA EVITARE?

La **frolla** ha bisogno di asciugarsi in cottura, quindi miglior “evaporazione” e sfogo di umidità consente lo stampo, meglio è.

TEGLIA: quale soluzione migliore?

Teglia piena

Teglia forata

Griglia

SU COSA?

Carta forno

Tappetino silicone o teflon

Tappetino microforato

QUALE STAMPO?

Stampo classico a tortiera

Anello pieno

Anello forato

Strip

SPESSORE E ALTEZZA DELLA FROLLA, COME EVITARE CHE CROLLI?

- Per una frolla cotta in bianco lo spessore può significare troppo peso da tener su
- Il guscio di una frolla è un guscio appunto, non deve poi creare problemi al taglio o essere troppo rigida
- Consiglio 3mm di spessore
- **Se più spessa o se non è una ricetta adatta, allora dobbiamo aiutarla: come?**





PER UNA RICETTA CHE “NON CROLLA”
QUALE COMBINAZIONE DI
INGREDIENTI È MIGLIORE?



QUALI RICETTE SONO ADATTE E QUALI NO?

Non esiste solo una ricetta adatta ma consigli su come scegliere quella giusta o come adattarla

Quali ricette evitare?

Troppo grasse
Poco strutturate

Quali ricette preferire?

Quelle friabili ma non eccessivamente grasse
Quelle che contengono anche uova o albume





QUALCHE TRUCCHETTO PER RENDERE PERFETTO IL GUSCIO

I trucchi, come dico sempre, in pasticceria non esistono ma possiamo usare accorgimenti per aiutarci

PRIMA DELLA COTTURA

- Se hai usato farina, incolla con acqua per evitare che il fondo si scoli dal bordo
- Taglia l'eccesso di pasta quando è ben freddo, non appena fatto
- Passa il dito sul perimetro superiore per uniformarlo

POST COTTURA

- Passa il guscio su un setaccio maglie fini
- Usa una grattugia tipo microplain per uniformare il guscio



NON SI SFORMA DALLO STAMPO: COME RIUSCIRE SENZA ROMPERLO?

Potrebbe essere dovuto a:

- Ricetta che ha poca contrazione, molto grassa e scarica di liquidi
- Poco cotta
- Molto fine
- Anelli non imburati

COME PROVARE A FARE?

- Farlo da tiepida, se è fredda il burro si raffredda e facciamo più fatica
- Fare pressione su tutto il bordo girandola con molta pazienza per cercare di staccarla ovunque.
- Spingerla dove è meno delicata per non frantumarla
- Aiutarsi leggermente con un coltellino



FROLLA CHE AVANZA, COME GESTIRLA, CONSERVARLA, RIGENERARLA?

SE AVANZA
come la conserviamo?

- In frigo con pellicola fino a 10-14 giorni
- In congelatore con pellicola ma meglio sottovuoto fino a 3 mesi

Attenzione a reimpastarla troppe volte,
potrebbe poi perdere la forma e non venire
“bella” come la prima volta



COME CONSERVARE UNA FROLLA UNA VOLTA COTTA?

Una volta cotta la frolla comincia a invecchiare perchè tenderà a prendere umidità dall'ambiente circostante e i grassi potrebbero irrancidire

L'IDEALE:

- Conservarla lontano dell'umidità
- Meglio se con sali anti umidità
- In contenitori ermetici

NON:

- all'aria aperta
- in frigo
- congelata
- no stufa



COME IMPERMEABILIZZARE LA FROLLA?

Tre metodi principali

- Miscela di panna e uova (solitamente metà e metà)
- Burro di cacao a pennello o spolverato
- Chablon di cioccolato e burro cacao



LA MIA RICETTA PER I
FONDI DI FROLLA...
MA PRIMA.



LA MIA RICETTA PER I FONDI DI FROLLA...



INGREDIENTI	U.M.	QUANTITÀ	TOT. %
BURRO	G.	225	25,7%
ZUCCHERO	G.	140	16,0%
POLVERE DI MANDORLE	G.	50	5,7%
SALE	G.	1	0,1%
UOVA	G.	90	10,3%
VANIGLIA IN BACCHE	N.	1	0,1%
FARINA DEBOLE	G.	370	42,2%
			0,0%
			0,0%
			0,0%
BURRO DI CACAO PER IMPERMEABILIZZARE			

TOTALE	877	100,0%
---------------	------------	---------------

PROCEDIMENTO

VE LO SPIEGO A VOCE NEL WEBINAR <3
POTETE ANNOTARLO QUI ↓

