

V. 03-22

CODICE PROTOCOLLO:

MP-1011

CATEGORIA:

Pasticceria non lievitata

PASTA FROLLA



Foto a scopo esemplificativo

INGREDIENTI:

Farina frolla 00 160 w P/L 0,38	1000 g
Limone grattugiato	4 g
Vaniglia	2 g
Burro tradizionale 82% mg blocchi	680 g
Materpro P	30 g
Tuorli	100 g
Sale	5 g
Zucchero a velo	420 g
Totale	2,561 Kg

PROCEDIMENTO:

Impastare farina, limone, vaniglia e burro, aggiungere Materpro, tuorli e il sale mescolati assieme. Unire per ultimo lo zucchero. Stendere su teglia, coprire con pellicola e mettere a riposare per almeno due ore o tutta la notte a 4°C.

VANTAGGI NELLA LAVORAZIONE

- Nelle montate grasse, in fase di inserimento dell'uovo l'emulsione non si scompone ma rimane compatta e cremosa.
- Per le montate grasse incrementa l'overrun.

VANTAGGI PER IL PRODOTTO COTTO

- Il prodotto cotto, congelato e scongelato, mantiene le sue caratteristiche organolettiche iniziali. (aumento della shelf-life)
- Miglioramento dell'aroma e del gusto.
- Il prodotto risulta più leggero e digeribile.
- Aumento della scioglievolezza in fase di masticazione.
- Aumento della friabilità e della fragranza.

Ricetta realizzata
in collaborazione con:

G.M.

Maestro del lievito e artista
della sfoglia, grande
professionista della pasticceria
italiana.