

Riporto qui di seguito il procedimento che ho appreso vedendo il video del maestro Iginio Massari

Procedimento:

Inserire nella planetaria:

Il burro (200 gr). Il burro deve essere morbido ma deve ancora mantenere la sua plasticità. Se il burro si lasciasse troppo andare avremo alla fine una frolla coriacea
zucchero a velo (75 gr.) - Potremmo anche mettere lo zucchero semolato però avremo un'altra struttura. Lo zucchero a velo è dalle 300 alle 600 volte più fine dello zucchero semolato e quindi la dispersione del dolce risulterà più uniforme.
miele di acacia (40 gr.). Il miele si mette quando vogliamo ottenere una frolla più colorata e dorata ed anche perchè, sotto che normalmente le frolle cuociono male, avremo uniformità di cottura.

Facciamo girare per qualche secondo a velocità bassa, giusto il tempo per far assorbire al burro, sia il miele che lo zucchero. Attenzione a non far montare il burro. Se assorbe aria non va bene in quanto l'aria rallenta la cottura poichè la stessa è un cattivo conduttore di calore e non avremo uniformità di cottura. STOP PLANETARIA.

aggiungiamo il tuorlo d'uovo

sciogliamo il sale (2 gr.) nell'acqua (4 gr.). Se non si scioglie bene, sarà fastidioso nel dolce quando lo assaggeremo

incidere il baccello di vaniglia a metà, aprirlo e grattare con la lama di un coltello, l'interno del baccello. La vaniglia al naturale è l'aroma più potente che conosciamo al mondo. Ogni grammo di vaniglia, aromatizza diecimila grammi di un altro prodotto.
grattugiare la scorza di limone. Solo la parte gialla.

setacciare un paio di volte la farina (300 gr.) e versare nella planetaria.

Azionare la planetaria a velocità 1. Guardare sempre la bacinella. Appena la farina viene assorbita dalla massa grassa, stoppare la planetaria. FARE ATTENZIONE. Se lo lavorate troppo, l'impasto sarà coriaceo; se lo lavorate troppo poco, la cottura non sarà uniforme.

PICCOLO TRUCCHETO per vedere se l'impasto è pronto. Staccate un pezzo d'impasto, lavoratelo in mano e fateci una pallina. Se la mano rimane pulita, vuol dire che l'impasto è pronto.

Prendere un tarocco (spatola), versare l'impasto sul ripiano, compattarlo, avvolgerlo nella pellicola e riporlo in frigo, al fine di stabilizzarlo, almeno per un paio d'ore. Si consiglia di preparare l'impasto la sera per il giorno dopo e quindi far stare la massa grassa in frigo per tutto il tempo.

Dopo la permanenza in frigo, spolverare leggermente con farina il ripiano, disporre il panetto. Spolverare leggermente anche sul panetto e con il mattarello stendere, ottenendo una sfoglia con uno spessore di circa 4/5 millimetri.

Fatto questo, ci sono diversi modi per disporre la pasta nella teglia oppure nello stampo. Di seguito potrete vedere il video del Maestro Iginio Massari. Lui utilizza uno stampo. Io utilizzo una teglia per crostate. Ad ognuno il metodo che riterrà più comodo.

Infine sempre il signor Massari dice che per farcire la frolla con confettura o crema pasticcera, la quantità di farcitura non deve superare mai il 20% della pasta.

COTTURA:

190 gradi per 14 minuti se cotta vuota (solo frolla)

180 gradi per 22/25 minuti se cotta con confettura o crema pasticcera.