

VERSO UNA PASTICCERIA EVOLUTA



Più valore alla Frolla

Reportage di “Frolla in Forma” organizzato da Molino Quaglia e Dolcesalato presso la pasticceria Sirani di Nerio Beghi a Bagnolo Mella (Bs)

Ecco la terza delle prime dieci ricette selezionate

Di mese in mese, in queste pagine pubblicheremo, in ordine alfabetico, le prime dieci ricette selezionate dalla giuria dei giornalisti di riviste che si rivolgono al grande pubblico. Il concorso prevedeva il giudizio di tre diverse giurie; quella dei giornalisti, secondo la quale la ricetta di Denis Dianin, Cortina, si è classificata all'ottavo posto, una giuria tecnica presieduta dai pasticceri Gianluca Fusto e Nerio Beghi, per i quali la torta Cortina è risultata settima in classifica e un'autovalutazione dei pasticceri che hanno partecipato al concorso, per i quali Denis Dianin si è posizionata oltre il decimo posto.



Al centro Denis Dianin con due suoi collaboratori: Davide Ferrante, da un anno inserito nello staff e diventato, grazie alle sue ottime capacità, responsabile di laboratorio oltreché collaborare con Denis per la parte di ricerca e sviluppo. Mattia Marcolongo invece è con Denis da 8 anni e segue la gestione di tutti i lievitati.

La nostra proposta

«Abbiamo trovato Petra n°5 una farina dalle ottime qualità sia in fase di lavorazione, sia in cottura, per l'ottima stabilità e un gusto caratterizzante. Buonissimo anche il profumo che si sente diverso fin dall'apertura del sacco. Riteniamo sia una farina che possa dare valore aggiunto al prodotto, non solo nei prodotti a base frolla. Naturalmente abbiamo dovuto ribilanciare la ricetta della pasta frolla in quanto l'assorbimento della farina Petra è diverso, ma questo non è stato un problema... in fin dei conti è proprio anche qui il bello del nostro mestiere. Questa professione richiede infatti molta conoscenza dell'ingrediente per poterlo gestire a nostro piacimento. Ormai non c'è più spazio per l'improvvisazione. La torta Cortina, chiamata così perché richiama i sapori invernali fa già parte della nostra produzione ed è molto apprezzata».



D and G patisserie

Via Montegrappa 30
35030 Selvazzano, Padova
Tel. 049 637201

Cortina

MASSA ALLE NOCCIOLE E CIOCCOLATO

- 160 g Tuorli d'uovo
- 70 g Zucchero a velo
- 40 g Miele
- 254 g Albume d'uovo
- 75 g Zucchero
- 400 g Farina nocciola
- 30 g Cacao
- 5 g Baking
- 160 g Burro fuso
- 290 g Copertura fondente extra

FROLLA VIENNESE

- 640 g Burro
- 265 g Zucchero a velo
- 75 g Farina nocciola
- 75 g Nocciole in granella
- 115 g Albume d'uovo
- 10 g Vaniglia in polvere
- 4 g Sale
- 900 g Petra n° 5 Molino Quaglia

MONTAGGIO

- q.b. Confettura extra di albicocche
- q.b. Cubetti d'arancio
- q.b. Gran Marnier

Massa alle nocciole e cioccolato. Montate leggermente, in planetaria con la foglia, tutti gli ingredienti tranne la copertura sciolta che amalgamerete alla fine.

Frolla viennese. Miscelate il burro a pomata con lo zucchero a velo e la vaniglia in polvere. Aggiungete la farina e la granella di nocciola, il sale e unite lentamente l'albume. Infine unite la farina e amalgamate.

Montaggio. Foderate uno stampo con la frolla viennese, dressate uno strato sottile di confettura extra di albicocche. Disponete dei cubetti di buccia d'arancia e colate la massa alle nocciole e cioccolato fino al bordo. Adagiate una griglia di frolla viennese coprendo la superficie. Cuocete a 170°C per 45/50 minuti. Una volta sfornata la torta bagnatela con Gran Marnier e abbattetela. Ultimata con cubetti d'arancia e decori di cioccolato.

L'evento Frolla in Forma si è posto l'obiettivo di far vedere sotto una nuova luce l'impasto della Frolla, tanto scontato quanto prezioso per il lavoro di pasticceri e panificatori

