

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 una delle 10 ricette selezionate

Di mese in mese, in queste pagine pubblicheremo (seguendo l'ordine alfabetico dei nomi dei pasticceri), le prime 10 ricette selezionate dalla giuria dei giornalisti (di riviste che si rivolgono al grande pubblico), per la quale, la ricetta di Fiorini si è classificata al 10° posto. Il concorso prevedeva il parere di altre due giurie, quella tecnica, composta dai pasticceri Gianluca Fusto e Nerio Beghi, e una giuria d'autovalutazione composta dagli stessi pasticceri che hanno partecipato al concorso, giurie per le quali i Bastoncini di Frolla si sono classificati oltre il decimo posto.



Santo Fiorini nasce a Torino alla fine del 1965. Dopo aver frequentato la scuola professionale di Arte Bianca Industria Dolciaria di Torino, collabora per alcuni anni presso la pasticceria Bergese, sempre nel capoluogo piemontese. Si fa sempre più nitida e decisa la sua passione per il mestiere di pasticciere, tanto che coglie l'occasione di mettere alla prova l'arte messa da parte. Nel 1986 rileva la pasticceria dello zio che ancora oggi gestisce con la moglie insieme a 5 collaboratori. Di frequente Santo partecipa a corsi di aggiornamenti con Maestri di fama internazionale.

Bastoncini di Frolla

PASTA FROLLA

2500 g	Petra n° 5 Molino Quaglia
1500 g	1500 g Burro
1000 g	1000 g Zucchero
300 g	300 g Uova intere
100 g	100 g Tuorli d'uovo
10 g	10 g Sale
q.b.	Vaniglia q.b.
2 n.	Scorza di limone 2 n°

PER IL RIPIENO

Uvetta australiana
Gocce di cioccolato fondente

La mia proposta

Semplicità è la mia parola d'ordine. E niente di meglio si abbina a una farina così naturale come la Petra. Ho trovato infatti che questo prodotto si distingue dagli altri in commercio in termini di gusto e di risultato, garantendo un prodotto dalle linee precise dopo la cottura e una friabilità che non necessita dell'aggiunta di lieviti.

Sabbiate il burro con lo zucchero e aggiungete la farina setacciata con gli aromi e le uova. Impastate il meno possibile per non sviluppare il glutine. Coprite con pellicola e riponete in frigo per un paio d'ore.

Stendete la frolla con il mattarello fino a raggiungere i 3 cm di spessore, quindi farcite con l'uvetta e le gocce di cioccolato, ricoprite con un altro strato di frolla e lasciate riposare in frigo ricoperta con pellicola per un'oretta, quindi tagliate dei bastoncini e ricoprite con un filo di zucchero di canna. Infornate a 180°C per circa 20 minuti.



Pasticceria Alla Torinese

Via Forni di Sotto, 21
Udine
Tel. 0432 477253