



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 prima classificata delle prime dieci ricette selezionate (ottava uscita in ordine alfabetico) Di mese in mese, in queste pagine pubblichiamo, in ordine alfabetico, le prime 10 ricette selezionate dalla giuria dei giornalisti (di riviste che si rivolgono al grande pubblico), per la quale, la ricetta di Rinella si è classificata al 1° 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 Crostata "Nord Sud" si è classificata rispettivamente al 2° e al 3° posto.



Marco Rinella inizia il suo percorso nel laboratorio della pasticceria di famiglia. Dopo gli studi comincia a frequentare corsi e stage di aggiornamento presso le scuole più prestigiose e in diverse pasticcerie italiane. Gestisce poi, per sei anni, la sua prima attività, una "palestra" dove sperimentare le tecniche e le idee maturate negli anni di apprendistato. Successivamente inizia a collaborare con aziende nel settore delle materie prime e semilavorati, con dimostrazioni e consulenze in Italia e all'estero. Contestualmente svolge corsi di pasticceria, gelateria e cioccolateria in diverse scuole professionali della capitale dove, nel 2003, apre la Pasticceria-Caffetteria "Cristalli di Zucchero", che ben presto diventa per Roma punto di riferimento per l'alta qualità offerta. "Cristalli di Zucchero" ha oggi 2 punti vendita e un laboratorio di produzione centralizzato con 25 collaboratori.

La mia proposta

Petra 5 è una farina che si presta molto bene per una crostata strutturata come quella che ho ideato, perché può formare un impasto di pasta frolla con un'ottima estensibilità, una facilità di lavorazione alla sfogliatrice che permette di ottenere spessori molto sottili e una perfetta stabilità in cottura.

Il gusto di grano e sensazioni "tostate" ben si sposano alle nocciole e agli agrumi che ho usato per la crostata "NordSud". *M. Rinella*

Crostata "Nord Sud"

PASTA FROLLA PETRA ALLE NOCCIOLE PER "NORDSUD"

- 600 g Burro 82% mg
 - 450 g Zucchero a velo
 - 250 g Uova intere
 - 10 g Sale
 - 300 g Farina Petra 5 Molino Quaglia
 - 200 g Farina di nocciole
 - 900 g Farina Petra 5 Molino Quaglia
- MARMELLATA DI ARANCE ROSSE
- 1000 g Arance sanguigne
 - 400 g Succo di arance
 - 1200 g Zucchero semolato

GIANDUIA ALLE NOCCIOLE E LIMONE

- 200 g Panna 35%mg
- 200 g Latte

Pasta frolla Petra alle nocciole per "Nordsud". Mescolate il burro reso in pomata (22C°) con zucchero a velo, uova e sale. Aggiungete la prima parte di farina Petra e la farina di nocciole e amalgamate fino a ottenere un impasto omogeneo, facendo attenzione a non inglobare dell'aria. Finite l'impasto con la rimanente farina lavorando brevemente. Fate riposare in frigorifero per qualche ora.

Marmellata di Arance Rosse.

Sbollentate le arance intere per 15 minuti in molta acqua. Affettate le arance e bollitele insieme allo zucchero e al succo di arance per 5 minuti. Fate riposare una notte. L'indomani fate cuocere per circa 15 minuti. Frullate con un mixer



Pasticceria "Cristalli di Zucchero"
Roma Via di Val Tellina, 114
Tel. 0658230323
www.cristallidizucchero.it

- 75 g Tuorlo d'uovo
 - 40 g Zucchero semolato
 - 8 g Gelatina in polvere 220 bloom
 - 40 g Acqua fredda
 - 600 g Gianduia di nocciole latte
 - 110 g Purea di limone intero (togliere solo i semi)
 - 100 g Panna 35% mg
- STREUZEL ALLE NOCCIOLE PER "NORDSUD"
- 200 g Burro
 - 200 g Zucchero di canna
 - 200 g Farina Petra 5 Molino Quaglia
 - 200 g Farina di nocciole

immersione e cuocete ancora 5 minuti circa fino a portare il tutto a 66° Brix. Raffreddate.

Gianduia alle nocciole e limone. Formate una crema inglese con i primi 4 ingredienti e aggiungetevi la gelatina idratata nella sua acqua. Versate sul gianduia fuso ed emulsionate il tutto come una ganache. Incorporate il limone, la panna e passate al mixer. Cristallizzate in frigorifero.

Streuzel alle Noccole per "Nordsud". Impastate tutto nel cutter. Fate riposare in frigorifero e formate una granella con un setaccio a maglia grossa. Distribuite su una teglia e cuocete a 155°C per 20 minuti circa. Raffreddate e spruzzate con cioccolato al latte diluito con burro di cacao e conservate.

Montaggio. Formate con l'aiuto di carta da cottura degli strati molto sottili (circa 1,8mm) di pasta frolla, tagliate dei dischi e cuoceteli a 150°C fino a completa colorazione. Una volta raffreddati spruzzate uno strato sottile di copertura al latte temperata. Unite 6 dischi con della marmellata di arance rosse spalmata in un sottilissimo strato e finite con uno strato di 5 mm di cremoso al gianduia e limone. Distribuite in maniera uniforme dello streuzel alla nocciola, spolverizzate con zucchero a velo e decorate.