

LE BASI

PREPARAZIONE DELLE BASI



1

PASTA FROLLA ALLA VANIGLIA

- 380 g di farina W 170
- 60 g di uova
- 152 g di zucchero
- 190 g di burro
- bacca di vaniglia
- 1,5 g di sale

- Impastare in planetaria con foglia K il burro, lo zucchero e la bacca di vaniglia per 30 secondi fino ad amalgamare il tutto;
- Aggiungere poi le uova a filo ed il sale, fino a completo assorbimento e poi versare la farina tutta in una volta. Far compattare il tutto per qualche secondo e far riposare il panetto in frigorifero.
- Se preferite potete anche già stendere la pasta tra due fogli di carta forno! Sarà più facile poi coppare i biscotti o i gusci di frolla!
- E' possibile anche utilizzare il metodo sabbiato per questa tipologia di impasto basterà unire dapprima il burro con la farina, in seguito lo zucchero e per ultime le uova! Il risultato sarà un impasto super friabile!



2

PAN DI SPAGNA - MASSA LEGGERA

- 90 g di farina W 170
- 180 g di uova
- 90 g di zucchero

- Iniziare a montare le uova in planetaria con la frusta
 - Quando le uova iniziano a schiumare aggiungere in 3 volte lo zucchero e montare fino ad ottenere un bel composto areato
 - Aggiungere in 3 volte la farina setacciata e mescolare con una spatola dal basso verso l'alto
 - Ungere una teglia con lo spray e cuocere il pan di spagna a 170°/175° forno statico per circa 35 minuti (varia molto da forno a forno)
- Con questa ricetta farete un pn di spagna di diametro 15 cm alto circa 7.



3

CREMA PASTICCERA

- 250 g di latte
- 50 g di zucchero
- 10 g di amido di riso
- 15 g di amido di mais
- 50 g di tuorli
- vaniglia/scorza di limone

- Scaldare il latte in una casseruola con 1/3 dello zucchero e la polpa della bacca di vaniglia;
- A parte mescolare le uova con gli amidi e i 2/3 dello zucchero;
- Versare la miscela di tuorli e polveri nella casseruola e cuocere a fuoco medio fino ad addensare la crema (circa 82/83°);
- Togliere dal fuoco e distribuire la crema su una leccarda per farla raffreddare completamente prima dell'utilizzo! (circa 3/4 h)

TIPS UTILI



1 PASTA FROLLA ALLA VANIGLIA

E' possibile aromatizzare la frolla anche con zest di limone o di arancia al posto della vaniglia!

Per ottenere una pasta più friabile utilizzate il metodo sabbiato al posto di quello classico sarà ottimo per sfornare dei biscotti!



2 PAN DI SPAGNA - MASSA LEGGERA

Se volete un impasto al cacao potete sostituire l'8% della farina con del cacao amaro in polvere ben setacciato!



3 CREMA PASTICCERA

Al posto della bacca di vaniglia potrete utilizzare della scorza di limone o di arancia per aromatizzare la vostra crema!

Andrà inserita nel latte durante la fase di bollire e andrà lasciata in infusione (più tempo la lascerete più si intensificherà l'aroma!)

E' possibile anche utilizzare lo zest ma al contrario della scorza che verrà tolta prima di procedere alla cottura finale lo zest resterà nella crema quindi darà una nota ed un profumo maggiore ma resteranno i pezzettini all'interno!