

PASTA FROLLA RICCA **di Alessandro Giudici**

Ingredienti

Burro 82% m.g.	351 g	29,23 %
Zucchero a velo	205 g	17,05 %
Sale	5 g	0,43 %
Fava Tonka macinata	1 g	0,06 %
Buccia di limone Amalfi	4 g	0,37 %
Buccia di arancia di Ribera	6 g	0,49 %
Uova	80 g	6,70 %
Farina Frolla 805	548 g	45,68 %

Procedimento

Con questa ricetta si possono applicare tutti i metodi di impasto; tradizionale, sabbiato, oppure "all in one", a voi la scelta!

Per il metodo tradizionale da me scelto: portare il burro cremoso a 18°-20 °C e mettere in planetaria con la foglia (o tuffante o spirale), aggiungere sale, fava tonka, buccia di limone e arancio e zucchero a velo; unire le uova a temperatura ambiente (20°-23° C). Quando le uova sono state assorbite aggiungere Farina Frolla 805 e lavorare fino a rendere il composto omogeneo. Far riposare in frigo. L'indomani rendere plastico e stendere dello spessore desiderato (io lo stendo solitamente a 3 mm). Stampare del diametro desiderato e cuocere per 20 minuti circa a 150 °C in forno ventilato.

Se si vogliono esaltare il sapore e il profumo della farina, non utilizzare gli aromi e aggiungere solo il sale.

