

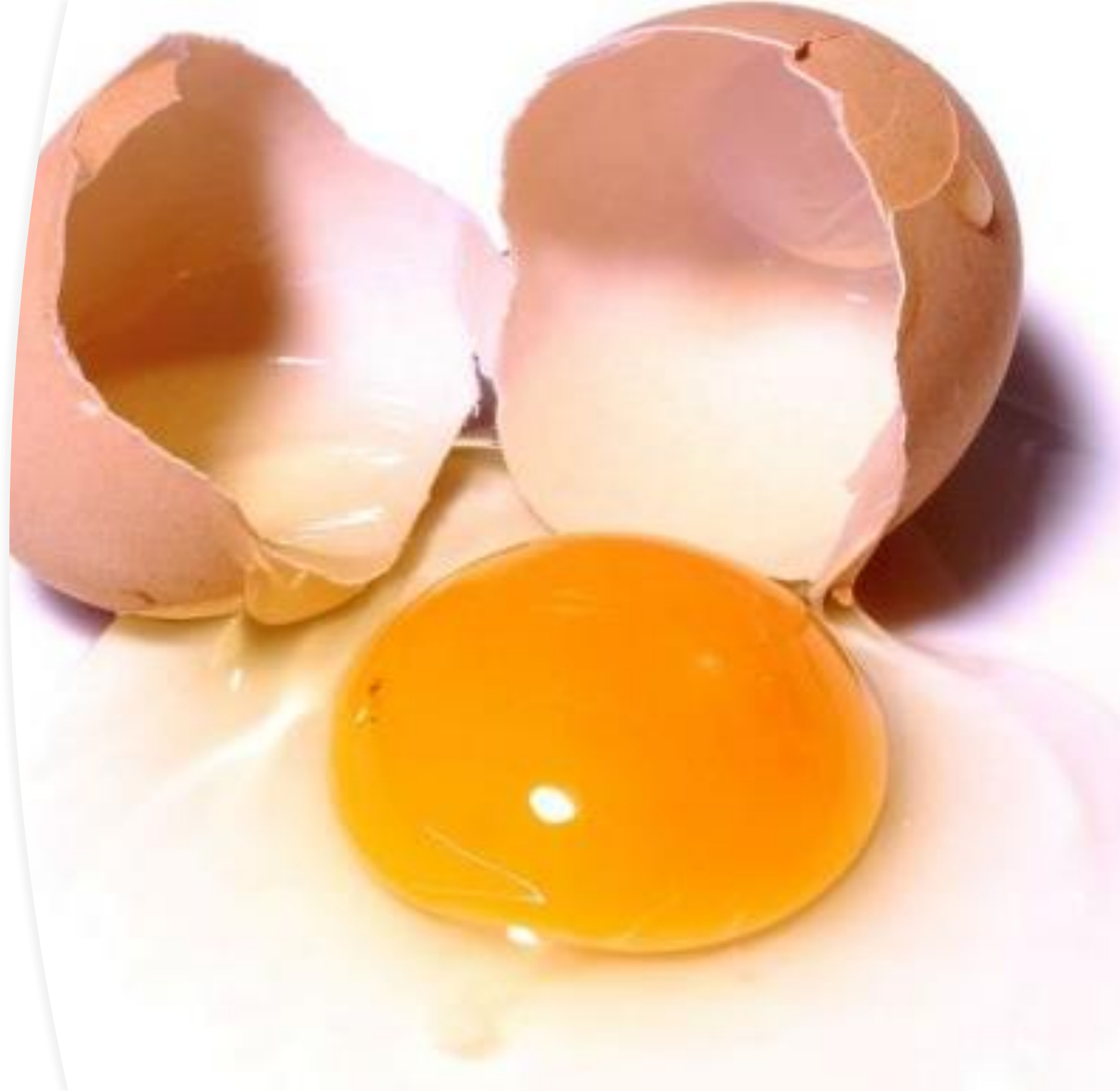


Dispensa Extra

Consigli utili per la lavorazione

Suggerimenti per ottenere una massa perfetta.

- Come specificato in ricetta e durante il Video Corso, la Pasta Frolla 3D nasce con gli albumi nella ricetta.
- Nel caso di intolleranze alimentari è possibile sostituire gli albumi con acqua potabile.
- **Per migliorare le prestazioni della Pasta, quindi, è opportuno utilizzare gli albumi.**



Suggerimenti per ottenere una Pasta aromatizzata.

- Come specificato in ricetta e durante il Video Corso, la Pasta Frolla 3D nasce priva di aromi, per ottenere un prodotto neutro nel gusto per esaltare il sapore dei ripieni preferiti.
- E' possibile quindi aromatizzare la Pasta a piacere utilizzando ad esempio estratti di vaniglia, polvere di the Matcha e così via, tenendo sempre in considerazione il contributo alla colorazione apportato dall'aroma. (ad es. Il the matcha colora di verde)
- Nel caso di aromi solubili è opportuno dissolvere anticipatamente il prodotto nell'albume o nell'acqua.



Suggerimenti per ottenere una massa aromatizzata.

- Altra opzione di aromatizzazione, risiede nella scelta dell'elemento liquido (acqua o albume).
- L'albume d'uovo oppure l'acqua possono essere sostituiti del tutto o in parte da:
 - Infusi e tisane come ad esempio le stecche di cannella o l'anice stellato posti in infusione in acqua, oppure the o ancora acqua di rose (da utilizzare a temperature fredda)
 - Succo di limone, lime, arancia, yuzu (ovviamente filtrati)
 - Ecc. L'importante è che questo elemento sia privo di grassi o fibre (ad esempio il succo di pera è sconsigliato)
- E' possibile quindi aromatizzare la Pasta a piacere, tenendo sempre in considerazione il contributo alla colorazione apportato dall'aroma. (ad es. l'infuso di cannella colora di rosa marroncino)



Suggerimenti per la colorazione della massa.

- Come specificato in ricetta e durante il Video Corso, è preferibile colorare la Pasta Frolla 3D con i colori in polvere LIPOSOLUBILI, perchè la dispersione del colore migliora visibilmente (quindi si scioglie meglio)
- E' possibile utilizzare colori alimentari liquidi sostituendo in parte l'acqua oppure l'albume. (mantenendo invariato il peso totale dell'acqua o albume) Questa scelta è comunque sconsigliata perchè si dovrebbe comprendere anticipatamente se il colore dissolto sia sufficiente ad ottenere il colore finale desiderato.
- E' possibile utilizzare colori in polvere IDROSOLUBILI sciogliendoli anticipatamente nell'elemento liquido, quindi nell'acqua o l'albume della ricetta. Questa scelta è comunque sconsigliata perchè si dovrebbe comprendere anticipatamente se il colore dissolto sia sufficiente ad ottenere il colore finale desiderato.



Suggerimenti per la scelta dei colori.

- Come specificato in ricetta e durante il Video Corso, la Pasta Frolla 3D nasce come pasta colorabile.
- Nel caso di colore chiaro e neutro non è necessario aggiungere il colore alimentare bianco, che invece è consigliato se si vuole rendere il colore generale più brillante.
- L'aggiunta di Biossido di Titanio rende la pasta leggermente meno elastica (proprio per la natura di questo colore)
- La base bianca si può ottenere aggiungendo Biossido di Titanio oppure Carbonato di Calcio (quest'ultimo presenta prestazioni di colorazione leggermente diverse ma comunque molto valide)



Suggerimenti per la scelta dei colori.

- Come specificato in ricetta e durante il Video Corso, la Pasta Frolla 3D nasce come pasta colorabile.
- Visti i precedenti suggerimenti sulla natura del colore alimentare (LIPOSOLUBILI, IDROSOLUBILI ecc) si riassume che:
- E' possibile utilizzare come coloranti alimentari in polvere tutte le opzioni disponibili:
 - Colori alimentari di sintesi non azoici
 - Colori alimentari di estrazione naturale
 - Colori alimentari a base di polveri di frutta e verdure, come ad esempio il the matcha (questi ultimi possono variare di colorazione in fase di cottura)



Suggerimenti per la laminazione. (stesura della pasta)

- Come specificato in ricetta e durante il Video Corso, la Pasta Frolla 3D ed in generale la Pasta Frolla vanno laminate di spessori diversi a seconda dell'utilizzo.
- Si consiglia:
 - In caso di realizzazione di fondi per crostate lo spessore di 3 mm
 - In caso di realizzazione di fondi per cream tart lo spessore di 2 mm
 - In caso di realizzazione di sfoglie per le decorazioni lo spessore di 1-2 mm
- E' possibile aggiungere 3g di lievito ogni 500g di farina per aumentare la friabilità del prodotto in generale.





A presto!

www.paolaazzolina.it