

Le dosi della pasta frolla

Scritto da Maurizio Artusi
Martedì 21 Luglio 2009 17:25

Ho cercato, in queste righe, di raggruppare i diversi dosaggi degli ingredienti componenti la pasta frolla, ciò naturalmente non vieta di sperimentarne delle proprie in base ad applicazioni particolari.

A	B	Fr	G	Cr	Ca	Al
ppucollenosstr	liccea	ovtata	o	ell	e	o
azlla	esa	ell	e	e	e	e
io ti	i	e	e	e	e	e
ne						
:						
Fa	1	30	1	25	30	24
rin	Kg	0	Kg	0	0	0
a:		gr		gr	gr	gr
Zu	30	15	25	10	10	80
cc	0/	0	0	0	0	gr
he	40	gr	gr	gr	gr	
ro:	0					
gr						
Bu		15	25	15	15	16
rro		0	0	0	0	0
:		gr	gr	gr	gr	gr
Su	30					
gn	0/					
a:	40					
0	gr					
gr						
Tu	4	2		2	2	2
orl						
i:						
Uo			4			
va						
int						
er						
e:						

Una dritta avuta da Fabio Pacuvio: montate zucchero e uova e metteteli in frigorifero, 24 ore dopo incorporatevi la farina e il burro a pezzetti portato ad una temperatura di 25 gradi,

Le dosi della pasta frolla

Scritto da Maurizio Artusi
Martedì 21 Luglio 2009 17:25

impastate con la punta delle dita e il meno possibile.

Grazie Fabio