



**CORSO BASE  
TECNICHE DI PASTICCERIA  
LA PASTA FROLLA**

---



## CONTATTI

**Molini Pivetti S.p.A.**

VAT Reg. No. 00055650386

Via Renazzo, 67  
44045 Renazzo (Fe)  
Tel. +39 051 900003  
Fax +39 051 909210



## INDICE

- 1. GLI INGREDIENTI**
- 2. BILANCIAMENTO**
- 3. IL CACAO E IL SUO BILANCIAMENTO IN RICETTA**
- 4. METODO CLASSICO**
  - FROLLA CLASSICA O MILANO
  - FROLLA MAGRA
  - PASTA FROLLA PER CROSTATE
  - PATE SUCREE PER FONDI
  - PASTA FROLLA INTEGRALE
- 5. METODO SABBBIATO**
  - SABBBIOSINI
  - PATE SABLEE BRETON
  - SBRISOLONA
  - OVIS MOLIS
  - SABBBIOSINI SALATI AL CACAO
- 6. METODO MONTATO**
  - ESSE E ANELLI DI FROLLA MONTATA
  - BISCOTTERIA DA TEA
- 7. COTTURE**



## CONTATTI

### **Molini Pivetti S.p.A.**

VAT Reg. No. 00055650386

Via Renazzo, 67  
44045 Renazzo (Fe)  
Tel. +39 051 900003  
Fax +39 051 909210



## 1. GLI INGREDIENTI

### - **LA FARINA**

### - **LO ZUCCHERO**

Lo zucchero più comune usato nella preparazione della pasta frolla è lo zucchero saccarosio, il quale, se usato nella sua forma cristallina definisce la cosiddetta PASTA FROLLA COMUNE.

L'utilizzo dello zucchero sotto forma di zucchero a velo, invece, definisce la realizzazione della PASTA FROLLA FINE.

Lo zucchero determina la croccantezza ed anche il colore della frolla. Maggiore sarà il suo quantitativo, minore sarà la friabilità.

Lo zucchero semolato assorbe molto più liquido dello zucchero a velo, il che significa anche incorrere nel rischio di favorire lo sviluppo del glutine.

In percentuale è consigliabile un utilizzo che non vada al di sotto del 25% del peso farina, né al di sopra del 60%.

### - **GRASSI**

I grassi che possono essere usati per realizzare la pasta frolla sono numerosi, anche se quello più utilizzato è il burro. Questo come è noto, è composto da materia grassa (82-84%) e da acqua residua (14-16%) più residuo secco magro cioè lattosio, proteine e Sali minerali (1%), e contribuisce a determinare la maggiore o minore friabilità dell'impasto.

Naturalmente, la quantità di burro da impiegare nella preparazione della pasta frolla dipende

## CONTATTI

### Molini Pivetti S.p.A.

VAT Reg. No. 00055650386

Via Renazzo, 67  
44045 Renazzo (Fe)  
Tel. +39 051 900003  
Fax +39 051 909210



dall'uso che di essa se ne deve fare, soprattutto in ragione della maggiore o minore friabilità che si desidera ottenere.

In ogni caso, non si devono mai superare alcune percentuali di burro rispetto al peso della farina, cioè:

- Un minimo del 30% e un massimo del 70% per le frolle comuni per fondi;
- Un minimo del 50% e un massimo dell'80% nel caso delle frolle montate per biscotteria fine.

E' bene ricordare che, se si scende al di sotto dei valori minimi, l'impasto perderà la caratteristica friabilità, mentre, se si va al di sopra della soglia massima, la frolla risulterà troppo grassa cosicché non la si potrà lavorare e dopo la cottura tenderà a sbriciolarsi. Per realizzare un ottimo impasto è necessario che il burro si trovi ad una temperatura tra il 4 e gli 18° C circa a seconda delle preparazioni.

#### - UOVA

Le uova rivestono un ruolo importante nella realizzazione della frolla. Esse, infatti, a seconda di come vengono utilizzate porteranno un risultato, più o meno elastico e più meno sviluppato dopo la cottura.

Le si possono utilizzare intere, solo tuorli o solo albumi, a seconda del risultato che si vuole ottenere.

I tuorli sono composti prevalentemente da acqua grassi e proteine e daranno quindi un risultato più friabile;

Le uova intere sono ideali per le lavorazioni di frolle per crostate, in quanto l'elevata presenza di acqua porterà ad un maggiore sviluppo di glutine e quindi elasticità per poter meglio adattarsi allo stampo e, grazie alle proteine, in cottura si avrà maggior sviluppo.



## CONTATTI

**Molini Pivetti S.p.A.**  
VAT Reg. No. 00055650386

Via Renazzo, 67  
44045 Renazzo (Fe)  
Tel. +39 051 900003  
Fax +39 051 909210



## 2. BILANCIAMENTO

Le quantità delle uova variano sulla base della tipologia utilizzata (se tuorli, intere o solo albumi) ed anche in base al tipo di zucchero usato in ricetta.

Il calcolo avviene attraverso dei coefficienti di divisione che permetteranno il corretto bilanciamento a seconda degli ingredienti utilizzati.

Per farlo basterà sommare gli ingredienti base, FARINA (F) + BURRO (B) + ZUCCHERO (Z) e dividere per il coefficiente corrispettivo.

Es: 1000 gr F + 500 gr B + 400 gr Z semolato = 1900  
Utilizzo di TUORLI:  $1900/6$  (COEFFICIENTE) = 316 gr

Di seguito vengono elencate le tabelle di calcolo con corrispettivi coefficienti a seconda degli abbinamenti di ingredienti.

All'aumentare del quantitativo di burro ne consegue un calo di quantitativo di uova, tuorli o albumi.

### FROLLA (zucchero a velo + tuorli)

Ingredienti	Gr		Coefficiente 10
BURRO	500		
ZUCCHERO A VELO	400		
TUORLI	190	+ burro	
FARINA DEBOLE	1000	- tuorli (40)	
SALE	3		
	<b>2093</b>		