



molino
PAOLO MARIANI®

PASTA FROLLA PER CROSTATE E BISCOTTI

INGREDIENTE	QUANTITA' (g)	% SUL MIX
MIX DOLCI/PASTA FRESCA	500g	100%
BURRO FREDDO	300g	60%
ZUCCHERO SEMOLATO	175g	35%
TUORLO	70g	14%
ALBUME	60g	12%
ZUCCHERO A VELO	25g	0.5%
SALE	3g	0.06%



PROCEDIMENTO

1. Sabbiare velocemente il mix con il burro freddo per 2 minuti
2. Aggiungere gli zuccheri e mescolarli per 20 secondi
3. Incorporare tuorli, albumi e sale. Impastare un massimo di 2 minuti
4. Raccogliere l'impasto e avvolgere con pellicola.
5. Maturare in frigorifero per almeno 3 ore (ottimale: 12 ore)
6. Porzionare e formare le crostate o i biscotti a piacere

COTTURA

Forno ventilato: 165°C ventola bassa per 35 minuti

Forno statico: 190°C (platea e cielo al 20%) per 40 minuti

CONSERVAZIONE POST COTTURA

ATM: in vaschette termosaldate (70% N₂ + 30% CO₂) → fino a 45 giorni a +18°C.

Temperatura ambiente: in confezione barriera o flow-pack → 10-12 giorni a +18°C in luogo fresco e asciutto.

Congelato: intere, ben sigillate → fino a 6 mesi a -18°C.

NOTE PRODOTTO

Frolla con equilibrio tra zucchero semolato e a velo, struttura sostenuta grazie all'albume e friabilità netta al taglio. Ottima per crostate da forno, fondi e biscotti di alta gamma.