

Maurizio Santin



Frollini

Guido Tommasi Editore

Si ringraziano High Tech Milano per gli oggetti e C&C Milano per i tessuti.

Testi: Maurizio Santin

Grafica: Tommaso Baccischi

Redazione: Giusy Marzano, Laura Fosi

Fotografie: Raffaella Calzoni

© Datanova S.r.l. (Guido Tommasi Editore), 2011 - Tutti i diritti riservati

Vietata ogni riproduzione, totale o parziale, su qualunque supporto, in particolare la fotocopia e il microfilm, senza l'esplicita autorizzazione scritta dell'editore.

ISBN 978 88 96621 448

Stampato in Cina

Sommario

Introduzione.....	5
I frollini delle feste.....	6
I frollini rustici.....	32
I consigli piú golosi.....	62
Indice delle ricette.....	64



Introduzione

Il profumo dei frollini appena sfornati è inconfondibile: arriva dritto alle narici, solletica i sensi, li risveglia e fa venire l'acquolina. Difficile resistere a una tale tentazione: si sciolgono letteralmente in bocca, sprigionando già dal primo morso la loro dolce sinfonia di burro, zucchero, uova, cacao, spezie, frutta secca... Aprire questo libro è come sollevare il coperchio di una scatola magica: tegoline all'arancia, crumiri, baci di dama, stelle friabili al cioccolato, frollini alle mandorle e alle nocciole, girelle bicolori, e non è finita qui. A colazione, a merenda, con una tazza di tè o di caffè fumante o anche solo per tirarsi su il morale, per questi frollini ogni momento è buono, anzi buonissimo... proprio come loro!

Girelle di frolla bicolore

Per 4 persone

Per la frolla al cacao

210 g di farina

120 g di burro morbido

90 g di zucchero a velo

30 g di farina di mandorle

50 g di uova

25 g di cacao in polvere

2 g di fleur de sel o sale Maldon

i semi di ½ baccello di vaniglia

Per la frolla "chiara"

230 g di farina

120 g di burro morbido

90 g di zucchero a velo

30 g di farina di mandorle

50 g di uova

2 g di fleur de sel o sale Maldon

i semi di ½ baccello di vaniglia

Ecco dei biscotti simpaticissimi che faranno la gioia dei bambini, dando un tocco di colore alla vostra pausa caffè!

- Preparate le due frolle separatamente.
- Impastate lentamente nella planetaria, utilizzando l'apposita paletta, lo zucchero, il burro, le uova, la vaniglia, la farina di mandorle e metà della farina.
- Quando l'impasto comincia a diventare omogeneo, aggiungete la farina rimasta e il sale.
- Avvolgete l'impasto nella pellicola e lasciate riposare in frigorifero per un giorno prima di utilizzare.
- Ripetete lo stesso procedimento per la preparazione dell'impasto al cacao, aggiungendo quest'ultimo setacciato insieme alla farina.
- Stendete le due frolle su due fogli di carta forno a uno spessore di 3-4 mm, appoggiatele una sull'altra e arrotolatele insieme, cercando di non creare bolle all'interno del rotolo. Fate riposare in frigorifero per almeno un'ora.
- Tagliate i biscotti dello spessore desiderato, stendete su una teglia rivestita con carta forno e cuocete a 170° C fino a colorazione.





Diamanti alla vaniglia e al cacao

Per 4 persone

400 g di burro morbido

160 g di zucchero a velo

50 g di tuorli

i semi di un baccello di vaniglia

450 g di farina

fleur de sel o sale maldon

zucchero di canna, per spolverare

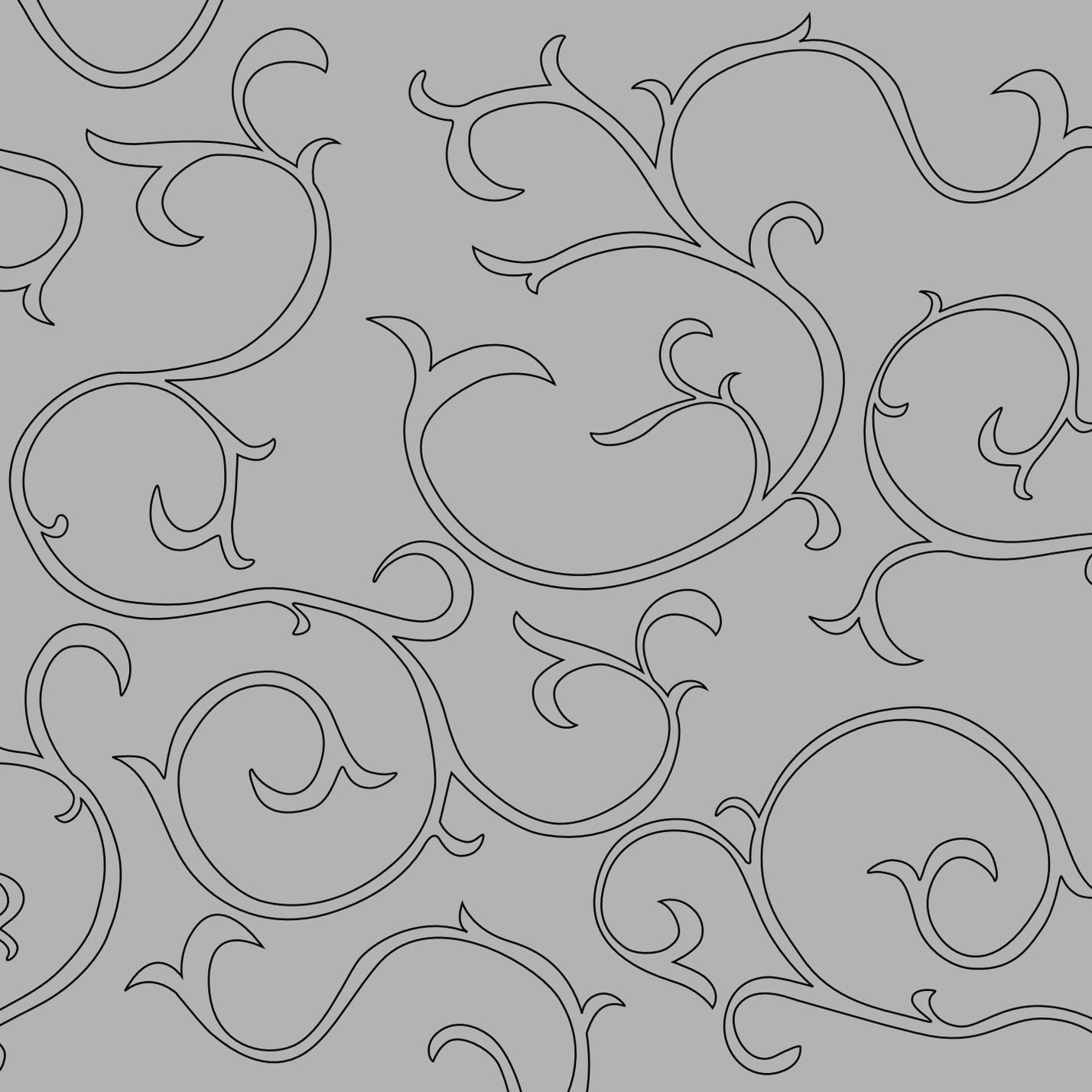
Hanno bordi ruvidi e dolci, in grado di affrontare una bella tazza di latte caldo senza sfaldarsi.

- Impastate lentamente nella planetaria, utilizzando l'apposita paletta, lo zucchero, il burro, i tuorli, la vaniglia e metà della farina.
- Quando l'impasto comincia a diventare omogeneo, aggiungete la farina rimasta e il sale.
- Avvolgete l'impasto nella pellicola e lasciate riposare in frigorifero per un giorno prima di utilizzarlo.
- Formare dei cilindri del diametro preferito e lasciate riposare ancora un paio d'ore in frigorifero.
- Passate i rotoli nello zucchero di canna. Con un coltello tagliate dei biscotti di 1,5 cm di spessore, adagiateli su una teglia foderata di carta forno e cuocete a 170° C fino a colorazione.

Per la variante al cacao, sostituite 50 g di farina con lo stesso peso di cacao.

Indice delle ricette

Baci di dama	18	Frollini "ferro di cavallo" profumati allo zenzero	10	Girelle di frolla bicolore	26
Biscotti alle mandorle profumati ai fiori d'arancio	45	Frollini "occhio di bue"	6	Lingue di gatto	13
Brutti ma... buoni	42	Frollini al cacao, noci e pistacchi	34	Mini crumble nel bicchiere alla mela verde	63
Cookies	61	Frollini al cardamomo e cioccolato	9	Ovis mollis alla marmellata d'arancia	17
Crostatine alla marmellata	38	Frollini alla granella di nocciole	58	Palline morbide e croccanti al cocco	21
Crumiri	50	Frollini alle mandorle e alle nocciole	57	"Pan mein"	41
Cuoricini friabili allo zucchero fondente	29	Frollini cocco e cioccolato	33	"Pane turco"	37
Dama	14	Frollini di pasta frolla bretone	46	"Ravioli" friabili alla marmellata di mirtilli	25
Diamanti alla vaniglia e al cacao	53	Frollini profumati al lime con granella di zucchero	30	Stelle friabili al cioccolato	22
"Esse" friabili	54			Tegoline all'arancia	63
Fiorellini friabili con gocce di cioccolato	49				





Farina, burro, zucchero e uova: ecco i
"fantastici quattro" che vi permetteranno di
realizzare i frollini più buoni che abbiate
mai assaggiato. Basta seguire la ricetta,
aggiungere un po' di cacao, una manciata
di frutta secca o qualche cucchiaino
di marmellata... e il gioco è fatto!



Guido Tommasi Editore

www.guidotommasi.it

11,50 € i.i.

ISBN 978 88 96621 448

