

## *Paste per pasticceria*

Le paste per i dolci sono in gran parte a base di **farina, burro e acqua**. Eppure una brisé non ha nulla a che vedere con una pasta sfoglia, che a sua volta è diversa dalla frolla, ma come è possibile che gli stessi ingredienti diano risultati così diversi?

Innanzitutto è **la mano esperta del pasticcere che fa la differenza**, è "lui" che sa come impastare, che sa riconoscere la giusta consistenza della pasta, che conosce le tecniche appropriate per trasformare una galletta di pane azzimo in una Saint Honoré :-)

Sembrerà strano ma anche in pasticceria non esiste **la ricetta perfetta**, provando e riprovando ognuno troverà la "propria ricetta", quella che più la soddisfa; per questo le ricette sotto riportate vogliono essere solo **un'idea di partenza**, poi - a seconda delle preparazioni - c'è chi preferirà mettere solo il tuorlo e chi l'uovo intero, chi la vanillina e chi un goccio di acqua di rose, più o meno zucchero, un pizzico di lievito piuttosto che il bicarbonato, chi invece ci aggiungerà aroma alle mandorle anziché di quello al limone, e ancora chi troverà le dosi "personali" per una brisé più leggera, chi al posto del burro metterà l'olio e così via.

Anche i **tempi di cottura** e la temperatura saranno indicativi, ogni forno ha la sua personalità.

E' consigliabile quindi non attenersi scrupolosamente alle indicazioni riportate nella ricetta, è meglio non programmare il timer e in attesa del "drin" andare a fare jogging, ma è bene **controllare a vista e di tanto in tanto come procede la cottura**. Almeno finché il forno non avrà più segreti per voi. Per sapere se la temperatura del forno è effettivamente quella riportata dal termostato, è utile acquistare un semplicissimo termometro da forno, costa pochi euro ed è affidabile. Ricordate anche che se usate teglie di silicone i tempi e la temperatura di cottura si riducono un po', così come se con l'impasto di una torta preferite cuocere dei piccoli muffins ci vorrà meno tempo di cottura.

Un buon sistema per sapere se il dolce è cotto è **la prova stecchino**: consiste nell'introdurre uno stecchino di legno al centro della torta, se si estrae ancora umido significa che la cottura non è terminata. Io tengo sempre a portata di mano gli stecchini di legno lunghi, quelli per gli spiedini, più comodi a mio avviso dei semplici stuzzicadenti. Se non avete uno stecchino di legno a disposizione potete effettuare la "prova cottura" con la lama di un coltello, il metodo è sempre lo stesso: infilate nella torta la punta del coltello e subito dopo la togliete e osservate: il coltello deve risultare asciutto se il dolce è cotto, viceversa se esce ancora umido proseguite la cottura ancora per qualche minuto. Per i dolci lievitati questa operazione va effettuata quando il dolce "potrebbe" aver raggiunto il giusto grado di cottura, se si apre il forno nella prima fase di cottura si rischia l'afflosciamento della torta.

Ci sono alcune paste da pasticceria che necessitano di un **periodo di riposo** dopo l'impasto e prima della cottura, questo perché quando l'acqua entra in contatto con la farina, penetra tra i grani per effetto della capillarità e il riposo fa sì che le particelle d'acqua completino il loro viaggio di grano in grano, per farli gonfiare e per rendere l'impasto omogeneo. Per seguire da vicino l'opera di capillarità potete fare un esperimento: provate ad immergere una zolletta di zucchero in qualche goccia di caffè, vedrete il liquido scuro salire nella zolletta, perché viene appunto aspirato dalle

forze di capillarità al lavoro tra i granelli.

**Il lievito** usato in pasticceria per le paste lievitate viene impropriamente chiamato lievito chimico, ma in realtà non è un vero e proprio lievito. Questo lievito in polvere è composto da una mescolanza di bicarbonato di sodio, di un acido (o spesso di due acidi, come l'acido tartarico e il solfato acido di sodio e alluminio) e di amido, che agisce da eccipiente, mantenendo separate le particelle di acido e di bicarbonato ed impedendo ai due componenti attivi di reagire prematuramente.

Il lievito in polvere agisce due volte, prima a temperatura ambiente, grazie all'azione dell'acido tartarico sul bicarbonato che sviluppa anidride carbonica e produce piccole bolle nell'impasto; poi, grazie all'azione del sale di alluminio ad alta temperatura, che aumenta le dimensioni delle bolle e fa "lievitare" la pasta.

Quando si toglie un dolce lievitato dal forno, a causa del raffreddamento, il gas delle "bolle" si contrae e il vapore si condensa, ciò provoca la riduzione della pressione interna con conseguente **afflosciamento del dolce**, molto più accentuato se non è cotto alla perfezione.

Vediamo ora quali sono **le principali paste da pasticceria** e le loro differenze in termini di ingredienti:

### Pasta semplice

Amalgamando **farina e acqua** quanto basta si ottiene un composto dalla consistenza di "mastiche spesso" che non aderisce alle dita. Con questa pasta si può ottenere il pane azzimo.

### Pasta matta

250 gr di **farina**  
1 bicchiere di **olio di oliva (o 1 etto di burro)**  
1 bicchiere scarso di **acqua** fredda  
un pizzico di sale

Mettere nel mixer farina, sale e olio (o burro). Frullare per un paio di secondi, poi col mixer in azione aggiungere l'acqua e frullare il tutto finché non si forma una palletta. Ovviamente tutte queste operazioni possono essere fatte anche a mano. Lasciar riposare in frigo per un po' (un'oretta l'ideale). Stendere in sfoglia sottile 2-3 millimetri e riempire con la farcia desiderata. Cuocere in forno già caldo a 180-200° finché non comincia a prendere colore.

### Pasta brisé

250 gr di **farina**  
125 gr di **burro**  
5 cucchiaini di **acqua** fredda  
1/2 cucchiaino di **sale**

Preparare la pasta brise mettendo a fontana la farina. Tagliare il burro (freddo) a pezzettini e incorporarlo alla farina sfregandolo con i polpastrelli e poi fra le mani fino a che la farina sarà completamente assorbita dal burro e si saranno formate tante palline come piselli. Formare ora il cratere e versarci il sale e l'acqua ben fredda. Mescolare prima con un cucchiaino e poi molto velocemente raccogliere "a palla". Lasciare riposare per una mezz'oretta.

**Note:** La pasta Brisé è adatta per dolci o torte salate ed è chiamata brisé perché la sua caratteristica principale è appunto quella di essere friabile. Il burro ha il compito di separare i grani di farina l'uno dall'altro e conferisce alla pasta morbidezza. Si consiglia di fare riposare l'impasto in frigorifero prima di lavorarla, proprio perché il burro raffreddandosi forma una sorta di "cemento untuoso", trasformandosi in un impasto omogeneo e vellutato. Importante è non lavorare a lungo l'impasto (sempre per non scaldare troppo il burro). Dopo la cottura, quando la brisé è ancora calda sarà più friabile, è meglio quindi non sformare subito il dolce ma aspettare che si raffreddi, perché - come si può facilmente immaginare - i corpi grassi sono liquidi a caldo ma solidi a freddo.

### Pasta sfoglia o millefoglie

500 gr di **farina**  
500 gr di **burro**  
2,7 dl di **acqua**  
10 gr di **sale**

Sul piano di lavoro disporre la farina setacciata a fontana ed impastarla brevemente con acqua e sale fino ad ottenere un impasto morbido. Formare quindi un panetto, inciderlo a croce e lasciarlo riposare per 30 minuti al fresco coperto con un telo. Lavorare il burro e dargli la forma di un quadrato di circa 18 cm di lato. Metterlo in frigorifero avvolto in pellicola trasparente. Sul piano di lavoro infarinato stendere con il matterello la pasta formando un quadrato di circa 30 cm di lato. Togliere il burro dal frigorifero, batterlo leggermente con il matterello per ammorbidirlo un poco e metterlo al centro del quadrato di pasta. Ripiegarvi sopra gli angoli senza sovrapporli, ma saldandoli fino a racchiudere completamente il burro con la pasta.

Stendere ora la pasta in un rettangolo lungo 60 cm. Dare il I° giro alla pasta ripiegandola in tre parti, dargli un quarto di rotazione e stenderla di nuovo in un rettangolo lungo 60 cm. Ripiegare la pasta in tre e ripetere l'operazione per darle il II° giro. Riporre la pasta in frigorifero a riposare per 1 ora avvolta in pellicola trasparente. Riprendere la pasta, ripiegarla in tre e darle il III° giro. Riporre nuovamente in frigorifero per almeno due ore. Circa 1 ora prima di utilizzarla, dare alla pasta altri due giri. Alla fine del secondo giro stenderla dello spessore desiderato, tagliarla della forma voluta e lasciarla riposare una ventina di minuti per evitare che la pasta si deformi durante la cottura. La sfoglia va cotta in forno già caldo a 200°/220° a secondo degli usi

### **Note:**

Avrete notato che **la pasta sfoglia non è molto diversa alla pasta brisé per ingredienti**, si differisce però nella **lavorazione molto più lunga e laboriosa**. La pasta sfoglia è "esponenziale": se si piega una volta in tre (un giro) uno strato di pasta si forma un'insieme a tre sfoglie sovrapposte. Se si ripiega in tre questo insieme si ottengono nove sfoglie; se si effettua questa operazione sei volte in successione, sempre separando le sfoglie, si ottengono 3x3x3x3x3x3 sfoglie, e cioè 729 strati. Per cui il nome di pasta sfoglia è ben meritato. Questi singoli strati se sono stati ben separati da un velo di burro si individuano durante la cottura e quindi si cuociono senza fondersi gli uni negli altri. Inoltre le varie piegature della pasta imprigionano aria che gonfia in cottura e favorisce la separazione delle sfoglie. Per ottenere una pasta sfoglia più croccante aggiungere all'impasto una chiara d'uovo.

### Pasta frolla

250 gr farina  
 125 burro  
 125 zucchero  
 2 o 3 tuorli d'uovo  
 buccia di limone grattugiato (facoltativo)  
 vanillina (facoltativa)

Disporre la farina a fontana, al centro mettere il burro a fiocchetti e con le dita, meglio fredde per non scaldare il burro, iniziare ad amalgamare gli ingredienti. (E' utile tenere a portata di mano una scodella con acqua gelata con qualche cubetto di ghiaccio in modo da immergervi le dita di tanto in tanto). Unire i tuorli (la quantità dipende dalla grandezza delle uova), continuate ad impastare aggiungendo se necessario qualche cucchiaino di acqua gelata. Quando gli ingredienti saranno ben amalgamati lavorare ancora un po' in modo da ottenere un panetto. Avvolgere il panetto nella pellicola trasparente e lasciare riposare per un'ora in frigorifero prima di stenderla.

**Note:**

**La pasta frolla è una pasta secca che si sbriciola**, si ottiene sempre con una mescolanza di farina, burro, uova e zucchero. La pasta è friabile e difficile da appiattire, per riuscirci non bisogna premere troppo sul mattarello. Nel corso della preparazione della pasta frolla, burro e uova penetrano tra i grani di farina e zucchero, la pasta manca così di coesione ed è friabile, sabbiosa. Questo perché l'acqua fornita dalle uova è modesta, per cui ogni amido cuoce indipendentemente e lo stesso vale per lo zucchero. L'impasto va lavorato poco, con la punta delle dita per non scaldare troppo il burro e per mantenere la sua croccantezza.

Per cuocere la pasta frolla vuota, cioè senza marmellata o altra farcitura, dopo averla stesa sulla teglia punzecchiarla e coprirla con carta oleata, spargervi sopra dei legumi secchi (fagioli o ceci) e infornate per 30 minuti circa a 180°. Togliere i legumi e la carta oleata e rimettere in forno, anche spento per qualche minuto. Tempi e temperatura variano a seconda del forno. I legumi possono essere riutilizzati, io li conservo in un barattolino e li uso solo per cuocere la pasta frolla. **La pasta frolla deve essere sfornata quando è ancora morbida, si indurrà a contatto con l'aria.** Se è troppo cotto diventerà troppo dura a contatto con l'aria. Prima di farcire la pasta frolla con frutta fresca e crema pasticciera è meglio lasciarla raffreddare.

Ecco un'interessante tabella per valutare quale tortiera utilizzare in base alla quantità di pasta frolla a nostra disposizione:

diametro tortiera	impasto
<b><u>crostate</u></b>	
Teglia da 16 cm.	100 gr. di farina e 50 gr. di burro - (3/4 porzioni)
Teglia da 18 cm.	150 gr. di farina e 75 gr. di burro - (4/5 porzioni)
Teglia da 20 cm.	175 gr. di farina e 85 gr. di burro - (5/6 porzioni)
Teglia da 24 cm.	225 gr. di farina e 110 gr. di burro - (8/10 porzioni)
Teglia da 28 cm.	250 gr. di farina e 125 gr. di burro - (10/12 porzioni)
<b><u>crostate chiuse</u></b>	
Tartellette ovali 6,5 cm.	225 gr. di farina e 110 gr. di burro - (24 porzioni)
Tortiera da 20-24 cm.	200 gr. di farina e 100 gr. di burro - (6/8 porzioni)
Tortiera da 26-28 cm.	275 gr. di farina e 135 gr. di burro - (8/10 porzioni)
Tortiera da 30 cm.	350 gr. di farina e 175 gr. di burro - (10/12 porzioni)

<b><u>tortiere cerchio apribile</u></b>	
Tortiera da 16-18 cm.	100 gr. di farina e 50 gr. di burro (4 porzioni)
Tortiera da 20-24 cm.	150 gr. di farina e 75 gr. di burro (6/8 porzioni)
Tortiera da 26-28 cm.	200 gr. di farina e 100 gr. di burro (8/10 porzioni)

### La Frolla del Lobo

125 gr di **burro**

4 cucchiaini di **zucchero**

1 tuorlo d'**uovo**

**farina** quanto basta per ottenere la stessa consistenza del lobo dell'orecchio

vanillina

In una ciotola mettete burro, zucchero, vaniglia, il tuorlo d'uovo e a poco a poco tanta farina quanto basta per ottenere un impasto che avrà la consistenza del lobo dell'orecchio. Impastate velocemente e stendete subito nello stampo da crostate. Per questo impasto non serve il mattarello, si "modella" direttamente dentro lo stampo. Cuocere a forno preriscaldato 160-170 fino a che comincia appena appena a dorare. Lasciatela raffreddare e riempitela con crema pasticciera etc. Può essere preparata comodamente anche un paio di giorni prima di essere farcita e consumata.

### Pan di spagna

5 **uova**

150 gr di **zucchero**

150 gr di **farina** (o 100 di farina e 50 di fecola)

un pizzico di **sale**

Lavorare le uova, lo zucchero e la vaniglia in una ciotola dai bordi alti con lo sbattitore (se no mettetela nel robot sbattitore come faccio io di solito) poi quando il composto sarà bello denso e spumoso, incorporare la farina e un pizzico di sale (la farina sarebbe meglio setacciarla) amalgamando il tutto al composto molto lentamente e con un movimento dal basso verso l'alto per non smontare gli albumi. Versare il composto in uno stampo a cerniera imburrato e infarinato; livellare la superficie e infornare a 180° per circa 30-35 minuti. Non aprire il forno durante la cottura. Far raffreddare nel forno semiaperto per evitare che il dolce si afflosci su se stesso.

### Pasta Choux o Bigné

2 dl di **acqua**

150 gr di **farina**

120 gr di **burro**

6 **uova**

Riscaldare il forno a 190/200°. Portare ad ebollizione l'acqua con il burro, il sale ed il baccello di vaniglia. Gettarvi la farina tutta di un colpo e mescolare energicamente l'impasto fuori del fuoco. Rimettete la casseruola sul fuoco e lavorate l'impasto per qualche minuto fino ad ottenere una palla che si stacca facilmente dai bordi. Togliere dal fuoco, lasciar intiepidire, togliere il baccello di vaniglia ed aggiungere lo zucchero vanigliato. Aggiungere le uova ad una ad una facendo attenzione a non aggiungere la successiva prima del completo assorbimento dell'altra. Foderate una

placca da forno con la carta forno ed aiutandovi con un cucchiaino (o con la tasca da pasticciere) formate i bignè. Metteteli in forno e cuoceteli per circa 20/25 minuti, fino a quando non saranno ben dorati. Sarebbe bene farli riposare sulla teglia in un luogo caldo senza coprirli per farli asciugare bene all'interno.

### Pasta Genovese

6 **uova** molto grosse oppure 7

1 albume

200 gr. di **zucchero**

250 gr. di **farina**

Prima di cominciare ungete una teglia di diametro 24 o 26 (meglio di quelle a cerniera), bordi compresi.

Siate precisi, piuttosto sciogliete il burro e usate il pennello. Separate i tuorli dagli albumi, mettendoli in due grosse ciotole. Setacciate la farina, anche due volte. Accendete il forno e regolatelo a 160°.

Battete fino allo sfinimento (vostro) i tuorli con lo zucchero. E' fondamentale che resti un composto spumosissimo, perciò armatevi di santa pazienza e... anche di uno sbattitore elettrico che regolerete sulla velocità media. Non dovrete fermarvi finché non sarete certi che il volume non possa proprio crescere più di così: ricordate che con questa operazione sostituite il lievito, perciò più aria inglobate nelle uova e meglio sarà il risultato finale.

Coprite la ciotola con uno strofinaccio pulito e lasciate lì a riposare, a tutto vantaggio della futura leggerezza della torta. Lavate perfettamente le fruste e attaccate con gli albumi (6 + 1), dopo averci messo un pizzico di sale (pare che aiuti): velocità massima e meno pazienza, ma anche qui dovrete ottenere il massimo della consistenza, tanto che rovesciando la ciotola (no, dai, non fatelo, perché rischiare?!), la massa non si scomponga.

Adesso calma e nervi distesi: prelevate due o tre cucchiainate di albume montato a neve e mescolatele con estrema delicatezza ai tuorli, in modo da renderli più fluidi e più "accoglienti" per la farina. Cominciate ad aggiungere la farina, ma poco alla volta, mescolando il composto con un cucchiaino di legno, con molta cura (è meglio riporre le fruste elettriche, in questa fase potrebbero far danno al limite, se non volete rinunciarvi, utilizzatele alla velocità minima). Quando avrete incorporato tutta la farina, unite i restanti albumi montati a neve: attenzione, questo è il momento clou, perché se non siete lievi come fatine smontate tutto! Mescolate piano pianissimo sempre e solo dall'alto verso il basso, mai e neppure sotto tortura in senso rotatorio. Guai a voi se fate scappare un micron di aria dal composto!

Appena avrete amalgamato tutto, e avrete quindi ottenuto un composto molto liscio ed omogeneo versate nella tortiera e mettete nel forno per una trentina di minuti. La génoise dovrà essere appena dorata, a "prova di stecchino" ed avere la superficie un po' elastica. Liberatela subito dalla teglia (e qui vi vien bene la teglia a cerniera, ma ricordatevi, prima di aprire, di passare un coltellino tutto intorno, per evitare antiestetici strappi sui bordi della torta), perché deve "respirare", pena l'afflosciamento: l'ideale sarebbe metterla su una retina. Non tagliate la Génoise per farcirli prima che sia perfettamente fredda. Taluni dicono che il giorno dopo è persino meglio, perché accoglie meglio le creme.

### Pasta strudel

250 gr. **farina**

1 cucchiaino di zucchero (facoltativo)

1 **uovo**

1 bicchiere d'**acqua**

1 noce di **burro**

Riscaldare un bicchiere di acqua con una noce di burro in modo che il burro fonda. Sul piano di lavoro mettere la farina a fontana, allargare la cima per formare un incavo in cui mettere lo zucchero e un pizzico di sale, l'uovo e cominciare a sbattere l'uovo aiutandosi con una forchetta in modo da inglobare pian piano la farina, come per fare la sfoglia. Aggiungere con cautela l'acqua, cercando di far scivolare prima il burro fuso che sarà sulla superficie. Non si utilizzerà tutta l'acqua, solo quella necessaria a formare un impasto sodo ed elastico che verrà raccolto a palla e lasciato riposare prima di stenderlo.

#### **Note:**

La pasta strudel va stesa con le nocche delle mani unte d'olio, posizionandole al di sotto della pasta e tirando leggermente fino a renderla sottile. Questo procedimento va fatto appoggiandosi su un panno pulito e infarinato.

### Pasta biscotto per Rotolo

6 **uova**

190 gr di **zucchero**

130 gr di **farina**

50 gr di fecola di patate

vanillina

Rompe le uova nella ciotola della planetaria, versare lo zucchero e la vanillina e mettere in funzione prima a bassa velocità poi pian piano aumentare fino ad arrivare al massimo. Lasciar montare per almeno 10 minuti, fino a quando la massa sarà quasi bianca e molto gonfia. A questo punto unire le farine poche alla volta diminuendo la velocità. Non esagerare nel mescolamento però perché altrimenti si rischia di smontare il tutto.

Mentre la planetaria fa il duro lavoro al vostro posto si dovrà ricoprire con carta da forno un vassoio, sulla quale verserete il composto. Cuocere in forno preriscaldato a 180-190 per circa 10 minuti. Appena cotta rovesciare su un asciugamano da cucina togliendo la carta forno.

Ogni tanto rigirare la torta perché possa raffreddare per bene. Nel caso questa venga usata come fondo per altri dolci e quindi dovrà essere tagliata, consiglio di cuocerla il giorno prima in modo che si sbricioli meno durante il taglio.

### Pasta fillo

350 gr **farina**

50 gr **olio** di semi

20 gr tuorlo  
10 gr zucchero  
acqua e sale q.b.

Impastare insieme gli ingredienti e lasciare riposare qualche ora. Tirare la pasta finissima usando l'olio e non la farina.

**Note:**

Meglio comprare quella industriale surgelata.

Base per Plum Cake

175 g **zucchero**  
175 g **burro** fuso (può essere sostituito da ugual quantità di olio di semi)  
250 g **farina**  
4 **uova** grandi  
mezza bustina di **lievito** vanigliato  
un pizzico di **sale**

Montare le uova intere con lo zucchero finché diventano spumose e soffici, aggiungere il burro fuso, quindi la farina, il lievito. A questo punto aggiungere l'ingrediente desiderato. Se l'impasto dovesse risultare troppo compatto allungarlo con il latte, tener presente che se l'impasto è troppo fluido i corpi estranei aggiunti (noci o altro) avranno la tendenza a concentrarsi sul fondo del plum cake.

Versare l'impasto in una teglia da plum cake rivestita di carta forno imburrata (o unta con olio di semi), infornare per circa un'oretta a 160°. Prova stecchino.

Brioche o cornetti

- Per il lievito:

100 gr di farina  
20 gr di lievito di birra fresco  
1 cucchiaino da caffè di malto  
circa 50 ml di acqua tiepida

- Impasto:

400 gr di farina  
2 uova intere  
100 gr di burro morbido  
100 gr di zucchero  
50 ml di acqua tiepida  
vaniglia  
sale 1/2 cucchiaino

- Per fare la sfoglia:

100 gr di burro freddo

- Per spennellare:

1 uovo intero sbattuto leggermente

- Per lucidare:

50 gr di zucchero

50 ml di acqua

Considerate che è un lavoro molto lungo quindi calma e sangue freddo. Consiglio vivamente l'uso della planetaria. Sciogliere il lievito nell'acqua tiepida (mi raccomando tiepida ehh!!). Aggiungere il malto e i 100 gr di farina. Fare il lievito, che andrà messo al calduccio a lievitare. Una volta raddoppiato aggiungerlo agli altri ingredienti e a velocità 2 massimo fate fare il lavoraccio all'impastatrice. Fate andare per circa 10 minuti. Poi tanto per togliervi la soddisfazione lavoratela a mano per un paio di minuti. A questo punto l'impasto è pronto per andare al calduccio a lievitare. Ci vorranno un paio d'ore perché raddoppi.

Una volta bello gonfio versatelo sulla spianatoia ben infarinata e ricavatene un rettangolo sul quale posizionerete i 100 gr extra di burro, spesso io prima lo metto fra 2 fogli di carta forno leggermente infarinati e col mattarello lo spiano un po'. Dunque, burro al centro coprirlo con la pasta, col mattarello stendere quindi la pasta fino a che ha uno spessore di circa 2 cm. Fare 2 girate piegando la pasta in tre. Fra ogni girata bisognerebbe mettere la pasta in frigo per una mezz'ora ma io che ho troppa voglia di sbafarmi le brioche non lo faccio. Una volta però finite le "girate" bisogna lasciare riposare la pasta un ora almeno... anche lì... ci vorrebbe di più ma onestamente non lo faccio.

Finalmente la pasta ora è pronta per la "pezzatura". Stenderla sulla spianatoia infarinata facendo attenzione a mantenere una forma rettangolare, cominciate a tagliare i triangoli. Spalmateli di marmellata o, volendo nutella o crema pasticciera, arrotolateli partendo dal lato più largo una volta arrotolati, posizionarli sulla placca del forno rivestita prima di foglio d'alluminio e poi di carta forno (tendono a carbonizzare).

Ora parte l'ultima lievitazione, un'oretta di attesa e di bave che cominciano a colare. Scaldiamo il forno a 180 circa quando le brioche saranno belle lievitate, le spennellerete con l'uovo (molto delicatamente, non vogliamo mica far precipitare tutto, no?).

E ora da-da... in forno a cuocere per 20 minuti circa. Appena sfornate le spennellerete con lo sciroppo ottenuto facendo bollire l'acqua e zucchero per qualche minuto. Mi raccomando, avete resistito tutte queste ore, cercate di resistere ancora un attimo, la marmellata bollente è la peggior nemica per la lingua!

### Impasto base per biscotti Frollini

125 gr. di **burro** morbido

125 gr. di **zucchero**

2 **uova**

400 gr. di **farina**

2 cucchiaini rasi di **lievito**

1 bustina di vanillina o una fiala di essenza

Lavorate il burro con lo zucchero (anche nel mixer) fino a ottenere una crema chiara e spumosa.

Poco alla volta, unire le uova leggermente battute.

Setacciare la farina e il lievito e incorporateli alla crema, aromatizzando con la vaniglia. Mescolate fino a che il composto non formerà dei grumi. Lavorate la pasta sulla spianatoia affinché diventi liscia. Formate una palla e fatela riposare coperta in frigorifero per almeno mezz'ora. Stendetela poi con il mattarello sulla spianatoia infarinata e tiratela allo spessore di 1/2 cm.

Con stampi di forme preferite, ritagliate più biscottini che potete. Recuperando gli scarti, ritagliate altri biscotti fino a esaurimento della pasta. Disponete su una piastra da forno, lasciando circa un cm. di distanza tra l'uno e l'altro. Mettere la teglia in frigo per 15 minuti, poi fate cuocere in forno a 190°C per circa 8 minuti o finché saranno dorati. Sfornate e disponete i biscotti su una griglia metallica a raffreddare.