

## SOMMARIO

Che cosa è.....	3
Per che cosa si usa.....	3
Quali sono gli ingredienti.....	3
Le caratteristiche sensoriali in relazione alla “struttura”.....	4
Friabilità.....	4
Consistenza.....	4
Durezza.....	4
Croccantezza.....	4
Gommosità.....	4
Granulosità.....	4
Relazione caratteristiche sensoriali – ingredienti.....	4
Farina.....	5
Grasso.....	5
Uovo (grassi, liquidi e proteine).....	5
Zucchero.....	5
La scienza della pasta frolla.....	6
La funzione degli ingredienti.....	6
La farina.....	6
Come contenere la formazione del glutine.....	6
Il grasso.....	7
Come contenere la formazione del glutine.....	7
I vari tipi di burro.....	7
Uova.....	8
Come contenere la formazione del glutine.....	8
Zucchero.....	8
Come contenere la formazione del glutine.....	8
Miele.....	8
Sale.....	8
Lievito chimico.....	8
Procedimento.....	9
Pasta frolla classica.....	9

Pasta frolla montata .....	9
Le dosi.....	10
Pasta frolla “alleggerita” e buona.....	12
Variazioni sul tema .....	13
La frolla al cacao .....	13
La frolla con frutta secca .....	13
Ricette alternative .....	13
Pasta frolla con olio e senza uova .....	13
Pasta frolla di riso .....	14
Pasta frolla di riso e mais.....	14
Pasta frolla per Tortino di Dama .....	15
Pasta frolla all’olio .....	16
Ricette d’autore.....	17
Commenti .....	18