

L'aristocratica magia della pasta frolla

Data : 26 maggio 2016

Era alla sua prima lezione ai corsi Tigros di Sobiate Arno il giovanissimo **Fabio Ciotti**, pasticciere 22enne ma espertissimo nella storica pasticceria **Zamberletti** di Varese (Ma ora anche a Gropello di Gavirate), che aveva il compito di svelare "**I segreti della pasta frolla**".

Ha saputo però interpretare con eleganza uno dei capisaldi della quasi centenaria tradizione della pasticceria varesina, insegnando i segreti minimalisti di uno dei punti di forza della vera pasticceria: una pasta frolla come Dio comanda.

Per esempio, il fatto che se le proporzioni della pasta frolla sono corrette, non c'è alcun bisogno di lievito per l'impasto base della frolla: con grandi effetti sulla leggerezza. Oppure, che gli spessori della pasta nelle torte e nelle tartellette sono misurabili al millimetro: mezzo centimetro per le prime, 0,3 per le seconde.

E infine che, poichè la gelatina serve solo a non far "appassire" la frutta è del tutto inutile metterla se si mangia subito, e ne è necessario solo un velo se viene gustata qualche ora dopo.

Le basi che i corsisti hanno imparato a realizzare sono quella classica, e una versione con meno glutine, al kamut e al burro senza lattosio.

Per conoscere le corrette proporzioni degli ingredienti, visitate il sito Tigros o iscrivetevi all'aloro newsletter: saranno disponibili tra domani e dopo.

Per le prime indicazioni su come fare, invece potete già guardare il [nostro liveblog](#).

Se non vedete bene qui sotto o state guardando da mobile, [cliccate qui](#).