

Lo chef “Due Torte” Fabio Longhin racconta i segreti dei biscotti di Natale

Pubblicato: Mercoledì 11 Dicembre 2019



«Quattro quarti e Frolla Milano, ora che sapete fare questo la pasticceria non avrà più segreti per voi». È così che Fabio Longhin, [una delle cinque “due torte” del Gambero Rosso varesine](#), ha chiuso il suo corso dedicato ai biscotti di Natale organizzato nel ristorante Buongusto di Tigros a Castellanza. Uno dei più innovativi pasticceri lombardi ha suggerito così i più moderni “regali di Natale da mangiare” per queste festività 2019 impostando una lezione molto incentrata sulle frolle.

«Noi abbiamo deciso di coniugare la modernità alle ricette antiche, andando a ripescare grani e farine del passato per dare ai nostri clienti sapori nuovi e prodotti più sani», ha spiegato il titolare della Pasticceria Chiara di Olgiate Olona prima di salire in cattedra. Ecco i suoi consigli per Natale.

Cake quattro quarti

Il primo è un cake di farina integrale speziato con cannella, zenzero, cardamomo, anice stellato, vaniglia e noce moscata. Per realizzarlo serve innanzitutto un vasetto tipo Bormioli, poi del burro, dello zucchero di canna bio, dello zucchero semolato, uova, farina integrale, fecola di patate, bicarbonato, sale e il mix di spezie. La prima cosa da fare per realizzarlo è montare leggermente il burro con lo zucchero, le spezie e il sale, incorporare poi le uova a filo e infine la farina con il lievito. Una volta impastato si deve dressare nei vasetti di vetro fino a 3/4 della altezza, cuocere a 160/170°C in forno ventilato per 30/40 minuti e una volta cotti coprire con il loro coperchio.

«Da questa base in cui le componenti sono ognuna un quarto del totale potete creare tantissime idee» spiega lo chef, mettendo in guardia però su una cosa: «controllate sempre le proteine nei valori nutrizionali della farina perché è da quelle che dipenderà la forza dell'impasto». Nel caso portato a lezione il cake è stato estratto dal barattolo e tagliato a fettine.



Frolla Milano

Con questa tipologia di frolla le ricette e le varianti da creare sono pressoché infinite. Quella base utilizzata da Fabio Longhin e dai suoi assistenti ha visto l'utilizzo di 300 grammi di burro, 200 zucchero, 50 grammi di uova, 300 grammi di farina tipo 00 e 150 di farina integrale a cui si aggiungono poi 5 grammi di spezie. Per la preparazione bisogna ammorbidire il burro con lo zucchero, inserire le uova, e infine le farine con le spezie, lasciare riposare 12 ore e formare i biscottini.

«Ricordatevi sempre che più è grande il biscotto che infornate più bassa dev'essere la temperatura per essere sicuri di aver cotto anche l'interno -dice Longhin- e per controllare scegliete sempre uno dei biscotti che avete nel centro della teglia».



Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it

