



### **Frolla Dallagiovanna: non solo biscotti**

*Dal Molino emiliano e dalle preziose ricette del Maestro Zoia un corso sulla versatilità della frolla in pasticceria*

Una domenica all'insegna della Frolla: domenica 15 maggio, il Laboratorio d'Arte Bianca di Gragnano Trebbiense – insieme a quello di Analisi e Ricerca fiore all'occhiello del Molino Dallagiovanna – ospita il Maestro Pasticciere Achille Zoia in un corso sugli utilizzi della pasta frolla in pasticceria. La giornata verte sull'impiego delle due Farine Speciali Frolla e Frolla 130 a trecentosessanta gradi, dalle lavorazioni classiche di biscotteria alle ricette lombarde, a produzioni più ricercate e sfiziose. Via libera ai frollini, dunque, con l'aggiunta di marmellata,

ripieno fiorentino, bergamotto, ma anche Zalette, Melgani, croccantini. E poi le torte e persino il panettone genovese.

Ma cosa rende un dolce ottenuto dalle miscele Dallagiovanna unico e differente dagli altri?

Ovviamente la farina – o meglio le sue due varianti – studiate appositamente per mantenere il tenore proteico necessario a regalare gusto e leggerezza e al contempo rispettare la giusta consistenza nel prodotto finito. La miscelazione permette infatti l'involuzione dei grassi attorno alle particelle di farina, impedendo la formazione di glutine all'aggiunta di liquidi. La pasta ottenuta avrà così la giusta friabilità, senza perdere corpo. La declinazione 130, versione creata con la collaborazione del Maestro Zoia, si configura, invece, perfetta nella produzione di biscotti e per tutte le ricette povere di grassi.

Frolla e Frolla 130 appartengono alla linea di miscele speciali per pasticceria *le dolcissime*, che comprendono anche due miscele per panettone e grandi lievitati – Panettone e panettone Z, due per brioche e piccoli lievitati – Brioche e SOFT e una per Pasta Sfoglia.

Molino Dallagiovanna, il Maestro Zoia e *le dolcissime* proseguiranno poi alla volta di Brescia, dove, dal 23 al 25 maggio, alla Scuola di Cucina CAST Alimenti, il Maestro terrà un corso sulle Torte da forno.

Per informazioni sulle iniziative formative e sulle dimostrazioni sulle Farine Speciali delle linee FAR DOLCI, FAR PASTA, FAR PIZZA e FAR PANE e sulle novità firmate Molino Dallagiovanna, visitate il sito [www.dallagiovanna.it](http://www.dallagiovanna.it).

Gragnano Trebbiense, 14 aprile 2011

**MOLINO DALLAGIOVANNA G.R.V. S.r.l.**

reg.imprese 00112590336 PC  
rea 67308 PC  
cap.sociale € 100.800,00 int.vers.  
P.IVA IT00112590336

via madonna del pilastro, 2  
29010 gragnano trebbiense PC - Italy  
t. +39.0523.787155  
f. +39.0523.787450

info@dallagiovanna.it  
www.dallagiovanna.it





## Zaletti alla milanese

### Ingredienti

- 200 gr di farina Frolla 130
- 125 gr di farina di mais fioretto
- 125 gr di zucchero vanigliato
- 125 gr di burro
- 1 uovo
- 1 cucchiaino di lievito in polvere
- 50 gr di uvetta ammollata nel liquore



### Procedimento

Lavorare tutti gli ingredienti tranne l'uvetta, compreso il liquore che questa non ha assorbito nell'ammollo; se il composto è farinoso aggiungere qualche cucchiainata d'acqua fredda. Amalgamare l'uvetta all'impasto, più uniformemente possibile. Prenderne delle piccole porzioni e formare delle palline, poggiarle sulla teglia del forno rivestita di carta speciale e schiacciarle leggermente.

Infornare a 170° per circa 15 minuti: gli zaletti sono cotti quando la parte inferiore risulta leggermente colorita.

**MOLINO DALLAGIOVANNA G.R.V. S.r.l.**

reg.imprese 00112590336 PC  
rea 67308 PC  
cap.sociale € 100.800,00 int.vers.  
P.IVA IT00112590336

via madonna del pilastro, 2  
29010 gragnano trebbiense PC - Italy  
t. +39.0523.787155  
f. +39.0523.787450

info@dallagiovanna.it  
www.dallagiovanna.it

