

Luigi Biasetto e il segreto per i canestrelli perfetti

Parola del Maestro Pasticcere Luigi Biasetto, che al Simposio Tecnico AMPI ha presentato i celebri biscotti piemontesi in una versione impeccabile.



Nel cuore del Simposio Tecnico AMPI, il Maestro Pasticcere Luigi Biasetto ha riportato al centro della scena un classico della tradizione piemontese: i canestrelli. Friabili, dorati, delicatamente profumati. Ma il vero segreto della loro perfezione? Le farine Frolla e Sfoglia de La Pasticceria Bio di Molino Grassi, due referenze tecniche nate per l'alta pasticceria professionale, con un cuore autenticamente biologico e italiano. Il Maestro Biasetto, simbolo di eccellenza artigiana e rigore tecnico, non

ha dubbi sulla scelta: "La farina Frolla bio di Molino Grassi è un vero alleato: si impasta e si stende con facilità, non si ritira né durante la lavorazione né in cottura. Il risultato è una frolla croccante e friabile al tempo stesso, stabile in forno e asciutta al punto giusto. Serve pochissima farina per lavorarla, e una volta nello stampo mantiene perfettamente la forma. È una farina tecnica, precisa, ma anche deliziosa da mangiare. Molino Grassi è davvero un grande partner per noi artigiani".

Canestrelli

di Luigi Biasetto

ingredienti



burro fresco a 28°C g 560
olio di arachidi g 200
acqua a 28°C g 40
zucchero a velo g 430
farina gialla g 285
farina Sfoglia

de La Pasticceria Bio
Molino Grassi g 335
farina Frolla de La Pasticceria Bio
Molino Grassi g 670

uova a 24°C g 50
albume d'uovo g 20
sale g 5
estratto di vaniglia g 10
pasta di arancia 1/1 g 15

Glassa piangente (facoltativa)
acqua calda g 130
zucchero a velo g 260

Procedimento

Per l'impasto

Mettere in planetaria tutti gli ingredienti in ordine di pesata. Impastare con la foglia prima a 100 giri finché non risulti impastato (circa 2 minuti), poi continuare a 100 giri fino a quando la pasta inizierà sbiancare (circa dopo 1 minuti). Dressare al più presto con la colatrice con l'ausilio degli stampi in ottone 9 x 6 per teglia. Spruzzare con glassa piangente a 68° Brix prima di infornare quindi cuocere subito. Lasciar raffreddare per circa 60 minuti in ambiente deumidificato e confezionare al più presto.

Conservare in ambiente privo di odore e umidità.

Cottura

Preriscaldare il forno a 210°C
Cuocere a >175°C per 18/21 minuti, ventilazione a 5.

Per la glassa piangente

Omogeneizzare tutto insieme e portare a bollore con coperchio. Verificare che lo sciroppo sia a 68° Brix. Nebulizzare sui biscotti alcuni minuti prima di cuocerli.



Le farine

La linea La Pasticceria Bio si distingue proprio per questo: è una gamma di farine biologiche tecniche, pensata per rispondere alle esigenze dei professionisti, composta da cinque referenze – Frolla, Sfoglia, Croissant, Pan di Spagna e Lievitati – da grano 100% italiano, coltivato nel rispetto della terra e delle filiere certificate. Ogni farina della linea La Pasticceria Bio è studiata per garantire performance tecniche elevate, assicurando impasti stabili, facilmente lavorabili e risultati finali di grande qualità. La scelta di utilizzare

grani biologici italiani non solo valorizza il territorio, ma risponde anche alla crescente domanda di prodotti sostenibili e salutari. Nel canestrello, la farina Frolla dona struttura e friabilità senza eccesso di elasticità, mentre la farina Sfoglia conferisce leggerezza e una consistenza sottilmente croccante. Il risultato è un biscotto che si scioglie in bocca, ma lascia il palato pulito e soddisfatto. Un piccolo gesto quotidiano — un biscotto da tè o da colazione — che, nelle mani di un Maestro e con le giuste farine, si trasforma in un'esperienza sensoriale di altissima pasticceria.