

Tempo di sfoglia

Il Flan di Luigi Biasetto con le farine Molino Grassi

La **sfoglia** rappresenta uno degli **elementi più delicati e complessi della pasticceria professionale**, spesso considerata un vero banco di prova per i laboratori artigianali. **Precisione tecnica, gestione dell'impasto e qualità delle materie prime sono fattori determinanti** per ottenere un risultato all'altezza delle aspettative. Questo tema è stato al centro dell'intervento di **Luigi Biasetto** durante l'ultimo Sigep, presso lo stand **Molino Grassi**, azienda di cui il Maestro è testimonial per la linea pasticceria.

L'occasione è stata un "aperitivo didattico" dedicato ai **Maestri Ampì**, accademia di cui lo stesso Biasetto fa parte. Davanti a un pubblico composto da accademici, professionisti e appassionati, sono state presentate **tre diverse**

tipologie di sfoglia, illustrate in un percorso progressivo che ha evidenziato le **variabili tecniche e sensoriali** di questo impasto.

Elemento centrale della dimostrazione è stata la **Farina Sfoglia** de **La Pasticceria Bio Molino Grassi**, sviluppata per **rispondere alle esigenze della pasticceria contemporanea**. La sua specifica composizione proteica **favorisce la formazione di un glutine estensibile**, facilitando la sfogliatura e garantendo una struttura regolare. Il risultato è una sfoglia caratterizzata da **croccantezza, delicatezza e friabilità burrosa**.

La farina è ottenuta da **grano 100% italiano e certificata biologica**, in linea con l'attenzione di Molino Grassi per qualità, sostenibilità e valorizzazione della filiera agricola.



Inquadra il QrCode e scopri la ricetta del Flan di Luigi Biasetto



Dalla sfoglia al flan

La **Farina Sfoglia**, insieme alla **Farina Frolla**, è stata utilizzata anche in una ricetta firmata Biasetto: un **flan dalla struttura compatta e setosa**, capace di mantenere eleganza e precisione al taglio. La pasta sfoglia, realizzata attraverso una lavorazione accurata di pieghe e riposi, diventa base e contenitore ideale per l'appareil a flan, composto da latte, panna, vaniglia e tuorli. La cottura restituisce una **superficie dorata** e un **interno morbido**, confermando come una farina progettata con rigore tecnico possa **incidere in modo determinante sulla qualità del prodotto finale**. [cod 117036](#)



Molino Grassi

☎ 0521 662511

🌐 www.molinograssi.it