

Ricetta intelligente

Il flan agli agrumi intelligente

Una guida tecnica per approfondire ingredienti, bilanciamenti e lavorazione di un flan agli agrumi perfettamente equilibrato. Dove il ruolo della farina diventa centrale per garantire struttura, friabilità e costanza qualitativa

Il flan agli agrumi è un dolce da forno che unisce struttura e cremosità in un equilibrio preciso tra base e farcitura. La ricetta di **Pierluigi Sapiente** si costruisce su due preparazioni fondamentali: una **sablé agli agrumi** friabile e profumata, e una **crema flan** morbida e avvolgente. Il risultato dipende dalla corretta gestione degli ingredienti e dalla loro lavorazione, in particolare la scelta della farina incide direttamente su friabilità, stabilità e lavorabilità dell'impasto. In questa ricetta viene utilizzata **Farina Frolla Bio Molino Grassi - linea La Pasticceria Bio**, studiata per preparazioni di pasta frolla e non solo. Il suo bilanciamento proteico consente di ottenere una frolla corta e friabile, facilmente lavorabile e stabile, e una crema liscia e omogenea. Per un dessert elegante e moderno, dalla texture equilibrata tra croccantezza e cremosità.

PIERLUIGI SAPIENTE

Pastry Chef e docente Molino Grassi, classe 1993, specializzato in ricerca e sviluppo su farine e lievitati. Riconoscimenti internazionali: World Pastry Stars Under 35.



FLAN AGLI AGRUMI

Ricetta per 6/8 pezzi

SABLÉ AGLI AGRUMI

470 g	Farina Frolla Bio Molino Grassi
235 g	Burro 82% m.g.
235 g	Zucchero a velo
94 g	Uova intere
5 g	Baking powder
4 g	Sale
1 g	Vaniglia Bourbon Madagascar
2 g	Scorza di limone
5 g	Scorza di arancia

CREMA FLAN

1.064 g	Latte fresco
266 g	Panna 35% m.g.
128 g	Zucchero semolato
4 g	Sale
21 g	Scorza di limone
21 g	Scorza di arancia
138 g	Zucchero semolato
213 g	Tuorli d'uovo
106 g	Farina Frolla Bio Molino Grassi
64 g	Burro 82% m.g.

SCOPRI
LA RICETTA
COMPLETA



PER INFO



GLI ERRORI

- 1 Frolla elastica e poco friabile.** Una lavorazione eccessiva dell'impasto sviluppa la maglia glutinica rendendo la base elastica e poco scioglievole.
- 2 Crema flan instabile.** Una struttura poco equilibrata tra liquidi e amidi può portare a creme troppo morbide o con separazione dei grassi.
- 3 Fondo umido dopo la cottura.** Una base poco strutturata tende ad assorbire l'umidità della crema perdendo croccantezza.



LE SOLUZIONI

- 1 Farina con glutine controllato.** La Farina Frolla Bio Molino Grassi limita lo sviluppo del glutine e permette di ottenere una struttura corta e friabile.
- 2 Assorbimento equilibrato dei liquidi.** La granulometria e il profilo proteico della farina garantiscono una crema liscia e stabile in cottura.
- 3 Base stabile in forno.** La struttura della farina consente alla frolla di sostenere la crema senza perdere friabilità.

PARLIAMO DI NUMERI...

67%

La percentuale della sablé nella composizione del dolce.

33%

La quantità di crema flan rispetto alla struttura totale.

4 mm

Lo spessore ideale della frolla per foderare lo stampo.

12 ore

Il tempo di riposo per stabilizzare l'impasto della frolla.

145 °C

La temperatura di cottura per una crema liscia e uniforme.

16 cm

Il diametro di riferimento della torta nella ricetta originale.



IL PRODOTTO INTELLIGENTE

Farina Frolla Bio Molino Grassi – linea La Pasticceria Bio è una farina 00 biologica e da grano 100% italiano a basso contenuto di proteine (W 140), studiata per una lavorazione ideale e una resa perfetta di ogni prodotto finito. Trattiene elevate quantità di grassi, particolarità ottimale per ottenere prodotti da forno croccanti ma friabili. È ideale per pasta frolla (dolce e salata), biscotti, piccola pasticceria da tè, crostate e molto altro.



CONSIGLI DI PRODUZIONE

Per ottenere una sablé perfetta è fondamentale sabbare correttamente burro e farina prima di inserire gli altri ingredienti. Questa fase permette di rivestire le particelle di farina con il grasso limitando lo sviluppo del glutine. L'impasto deve essere lavorato il minimo indispensabile e lasciato riposare almeno 12 ore in frigorifero, in modo che la **Farina Frolla Bio Molino Grassi** si idrati completamente migliorando plasticità e stabilità in stesura. La crema flan va cotta fino a ottenere una consistenza liscia e omogenea e versata nel guscio di frolla crudo. La cottura a temperatura moderata permette una gelificazione progressiva degli amidi evitando la separazione dei grassi.

CONSERVAZIONE

Dopo la cottura il flan deve essere raffreddato in abbattitore a +4 °C per stabilizzare la struttura della crema e preservare la friabilità della base. Conservato in refrigerazione mantiene caratteristiche ottimali per 48 ore.