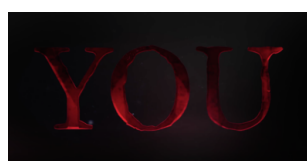


Tartellette alla crema di limone



In *What Are Friends For?* – terza puntata – Love prepara per Will/Joe delle **tartellette alla crema di limone**.

Tartellette dolce



Le **tartellette** – il cui nome deriva dagli stampini in metallo o carta di forma cilindrica o a barchetta, con bordo liscio o festonato, usati

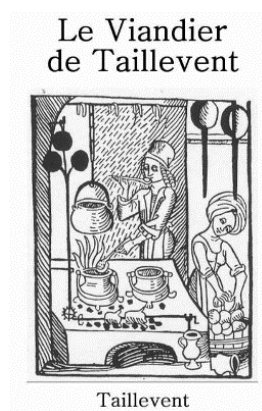
per la preparazioni – sono dei dolci di pasta frolla **a forma di cestino** da riempire con creme o mousses salate.

La pasta frolla

La **pasta frolla** è una preparazione base della pasticceria per la creazione di torte, crostate, pasticcini e biscotti dolci e salati.

Storia

Sembra che un impasto molto simile fosse già conosciuto a **Venezia**, dopo l'anno **mille**, quando si cominciò ad usare lo **zucchero** importato dal **Medio Oriente**.



□ La **prima ricetta** scritta della pasta frolla – nella versione **salata** per timballi e pasticcini di carne – risale al **XIV** secolo ed è all'interno del manoscritto poetico **Le Viander** che raccoglie l'arte del primo grande cuoco francese **Guillaume Tirel** conosciuto come **Taillevent**.

Nelle cucine del **Re Sole** di Francia la pasta frolla viene perfezionata e utilizzata per dolci ed è la stessa versione che usiamo ai giorni d'oggi.

Come si prepara

La versione **classica** prevede **uova**, **burro**, **zucchero** e **farina 00**. La farina deve essere il doppio del burro (per esempio 200 gr di farina = 100 gr di burro). Se la volete più friabile aggiungete il grasso mentre se la preferite più croccante aumentate lo zucchero, si può lavorarla a mano oppure con la *planetaria* o il *bimby*.



Ci sono molte tipologie di pasta frolla (*Milano*, *Sable*, *Bretone*, *con cacao*..) la differenza sta nella bilanciatura degli ingredienti e nei metodi di lavorazione. Esistono versioni **bio** e vegane che utilizzano l'olio, zucchero di canna e farine integrali o speciali (tef,

farro..).

Food in You



Nella **seconda stagione** di **You**, a differenza della prima, si vede, si parla, si prepara e si mangia molto cibo. Del resto la nuova fiamma di **Will – Love** – è una **chef/pasticciera** innamorata del suo lavoro. Per lei cucinare non è solo una professione, ma un modo per trasferire le sue

emozioni e sentimenti.

Joe Goldberg è scappato da New York per la solare Los Angeles. Cambia identità – ora si chiama **Will Bettelheim** – e prende in affitto una nuova casa.

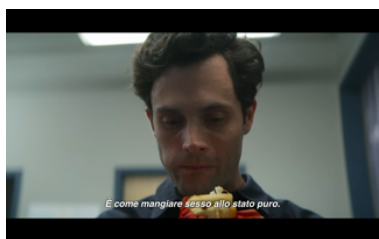
Trova lavoro come libraio nel **book shop** di *Anavrin* (Nirvana scritto all'incontrario) – uno store molto trendy di slow food e alimenti bio – e li conosce e s'innamora della bella e vivace **Love**, la quale ricambia i suoi sentimenti.



Nonostante si senta molto attratto da lei, cerca di resistere. Ora è un **uomo diverso**, pentito del suo passato e intenzionato a far le cose per bene e con calma, per questo lui e **Love** possono essere solo **amici**, *"just friends"*!

Con tutte queste buone intenzioni e con alti bassi giungiamo alla **terza puntata**.

Will/Joe continua a negarsi, a voler essere solo amico, quando nella realtà la loro **attrazione** è palpabile.

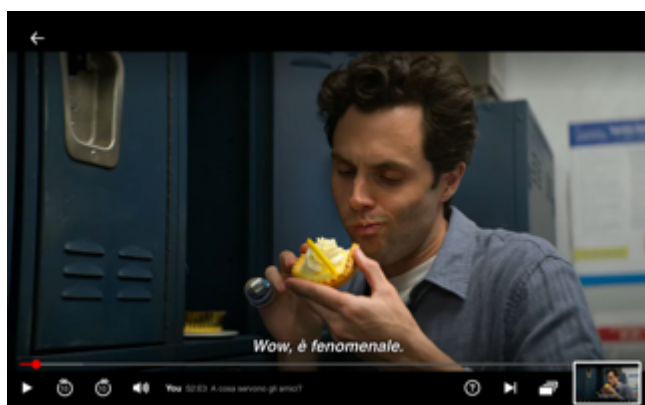
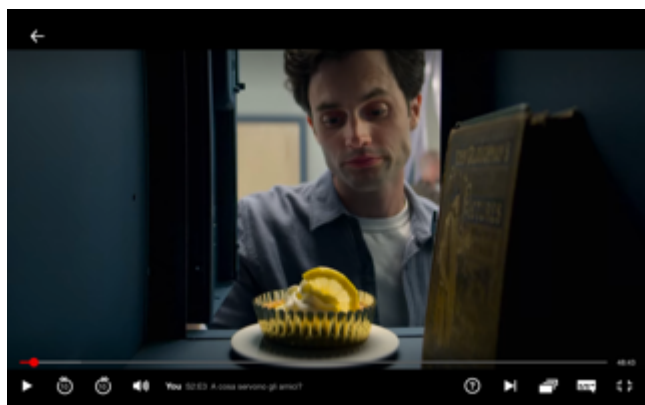


Come fare? Ecco che il cibo arriva in aiuto.

Love, che la sa lunga, lo seduce preparandogli ogni giorno dei goduriosi e afrodisiaci dolci – che gli fa trovare nel suo armadietto – che come

dice Will/Joe: *.."it's like to eating pure sex"*. Insomma lo prende per la gola.

Tra questi vi proponiamo un cestino di pasta frolla ripieno di crema: una golosa e invitante **tartelletta alla crema di limone**.



Ecco la **ricetta**, attenzione è altamente **erotica**!

Tartellette alla crema di limone

Ingredienti per circa dodici cartellette (diametro 5 cm)

→Ricetta provata e mangiata

Pasta Frolla e Pasta Frolla bimby

Vaniglia 1 stecca



Create, sul piano di lavoro, con il composto la fontana e versate 1 uovo e 1 tuorlo, un pizzico di sale e la buccia di 1/2 limone grattugiato. Amalgamate velocemente il tutto fino ad ottenere un impasto compatto ed abbastanza elastico.

Con la **planetaria** aggiungete gli ingredienti e azionatela a media potenza per pochi secondi.

Con il **bimby** mettete nel boccale la scorza di limone e lo zucchero, tritate (10 sec. vel. 8). Unite la farina, le uova, il burro e impastate (20 sec. vel. 5).

Formate con l'impasto ottenuto un panetto, avvolgetelo nella pellicola trasparente, mettete in frigo per almeno mezz'ora.

Intanto montate con la frusta elettrica la panna con un cucchiaino di zucchero e conservatela in frigorifero.

Preparate la crema

In un pentolino portare a bollore il latte con la stecca di vaniglia aperta in 2 per il senso della lunghezza e la buccia del limone grattugiata.

Nel frattempo sbattete i tuorli con lo zucchero con l'aiuto di una frusta elettrica fino a renderli spumosi, incorporate la farina setacciata.

Appena il latte prende bollore versatelo sui tuorli e mescolate fino a che siano completamente sciolti.







Rimettete sul fuoco e fate sobbollire per 2 minuti continuando a mescolare. Levate dal fuoco, mescolate, coprite a pelle” con della pellicola per alimenti e lasciate raffreddare.

Tartellette

Prendete la pasta frolla dal frigo, aggiungete un po’ di farina sul piano e tiratela con il mattarello fino a creare uno spessore di 1 cm, se vi è più comodo stendetela tra due fogli di carta da forno.

Ritagliate dei cerchi utilizzando le tartellette dalla parte del bordo, rivestitele con la frolla e bucherellate con una forchetta, coprite con carta da forno e ceci secchi.







Mettete in forno a 180 gradi per circa 10 minuti.

Levatele dal forno farcitele con la crema, con la sac à poche guarnite con la panna e una fetta di limone e servite. Attenzione sono altamente **erotici**.





Consigli

- Per una crema più soda aumentate la dose di farina a 75 gr
- Potete sostituire la farina con maizena o fecola di patate
- Se la frolla impazzisce, ovvero durante la lavorazione si sbriciola, niente paura, basterà aggiungere all'impasto un mezzo albume per recuperarla.

Comunque

Tuttavia

ò

Dunque

di Conseguenza

Sebbene

Benchè

Insomma

Infine

Finalmente

Naturalmente

Ovviamente

Certamente

Sicuramente

Chiaramente

Al contrario

Contrariamente

Diversamente

In sostanza

In pratica

Praticamente