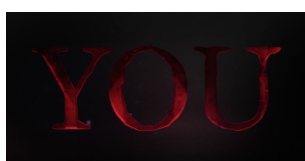


Tartellette alla crema di limone



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

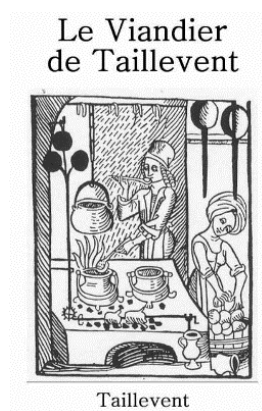
per la preparazioni – sono dei dolci di pasta frolla **a forma di cestino** da riempire con creme o mousses salate.

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.

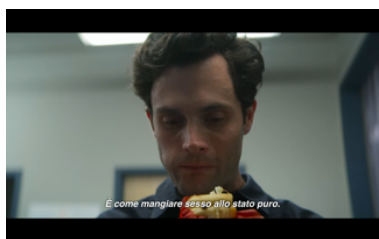
Trova lavoro come libraio nel **book shop** di *Anavrin* (Nirvana scritto all'incontrario) – uno store molto trendy di slow food e alimenti bio – e li conosce e s'innamora della bella e vivace **Love**, la quale ricambia i suoi sentimenti.



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.

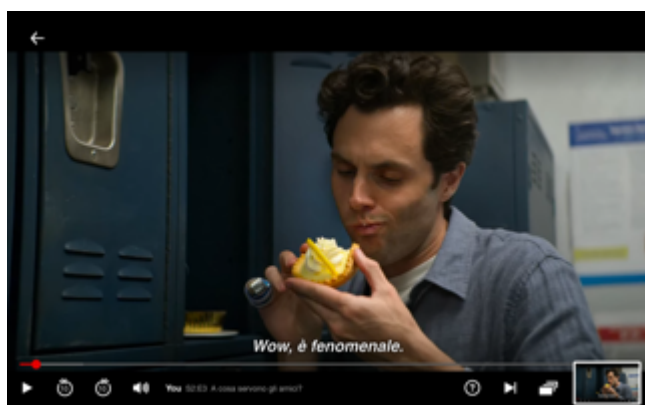
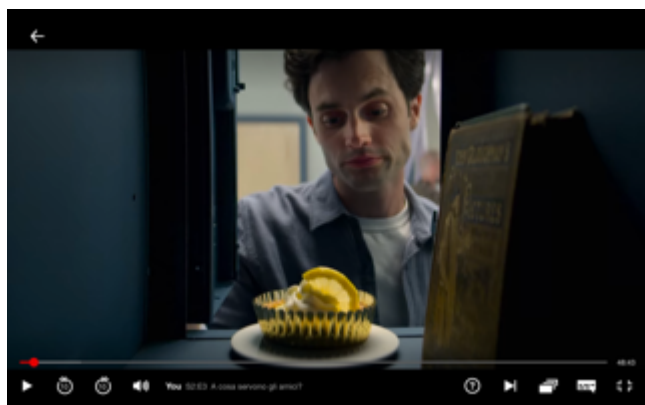


Come fare? Ecco che il cibo arriva in aiuto.

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



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