

154. PASTA SFOGLIA

La bellezza di questa pasta è che, gonfiando, sfogli bene e riesca leggera, quindi è di difficile fattura per chi non vi ha molta pratica. Bisognerebbe vederla fare da un maestro capace; ma nonostante mi proverò di insegnarvela alla meglio, se mi riesce.

Farina fine o d'Ungheria, grammi 200.

Burro, grammi 150.

Oppure:

Farina, grammi 300.

Burro, grammi 200.

Spegnete d'inverno la farina con acqua calda, ma non bollente; sale quanto basta, una cucchiata di acquavite e burro quanto una noce, levandolo dai suddetti 150 o 200 grammi.

Formato che ne avrete un pane non troppo sodo né troppo tenero, lavoratelo moltissimo, mezz'ora almeno, prima colle mani, poi gettandolo con forza contro la spianatoia. Fatene un pane rettangolare, involtatelo in un canovaccio e lasciatelo un poco in riposo. Frattanto lavorate il burro, se è sodo, con una mano bagnata nell'acqua, sopra la spianatoia per renderlo pastoso e tenero tutto ugualmente; poi formatene un pane come quello della farina e gettatelo in una catinella d'acqua fresca. Quando la pasta sarà riposata, levate il burro dall'acqua, asciugatelo con un pannolino e infarinatelo tutto per bene.

Spianate la pasta col matterello soltanto quanto è necessario per rinchiudervi dentro il pane di burro. Questo si pone nel mezzo e gli si tirano sopra i lembi della pasta unendoli insieme colle dita e procurando che aderisca al burro in tutte le parti onde non resti aria framezzo. Cominciate ora a spianarla prima colle mani, poi col matterello assottigliandola la prima volta più che potete, avvertendo che il burro non isbuzzi. Se questo avviene gettate subito, dove il burro apparisce, un po' di farina, e di farina spolverizzare pure spesso la spianatoia e il matterello a ciò che la pasta scorra e si distenda sotto al medesimo. Eseguita la prima spianatura, ripiegate la pasta in tre, come sarebbero tre sfoglie soprammesse e di nuovo spianatela a una discreta grossezza. Questa operazione ripetetela per sei volte in tutto, lasciando di tratto in tratto riposare la pasta per dieci minuti. All'ultima, che sarebbe la settima, ripiegate la pasta in due e riducetela alla grossezza che occorre, cioè qualcosa meno di un centimetro. Eccettuata quest'ultima piegatura, procurate di dare alla pasta, ogni volta che la tirate, la forma rettangolare, tre volte più lunga che larga, e se apparissero delle gallozze, per aria rimasta, bucatele con uno spillo.

Meglio della spianatoia comune, servirebbe una tavola di marmo che è più fredda e più levigata. Nell'estate è necessario il ghiaccio, tanto per assodare il burro prima di adoperarlo, quanto per tirar meglio la pasta, il che si ottiene passando il ghiaccio, quando occorra, sopra la pasta stessa entro a un canovaccio ben fitto o, meglio, messa fra due piatti coperti di ghiaccio.

Con la pasta sfoglia si fanno, come sapete, i vol-au-vent, i pasticcini con marmellata o conserve, e torte ripiene di marzapane. Se volete servirvi dei pasticcini per tramesso, allora riempiteli con un battuto delicato di carne, fegatini e animelle; ma in tutte le maniere queste paste vanno dorate col rosso d'uovo alla superficie ma non sugli orli per non impedire il rigonfiamento.

Se servono per dolce, spolverizzatele calde con zucchero a velo.