

**Tavola degli impasti per le crostate dolci e salate,
per tipo, uso e dimensione tortiera.**

Brisée	Con coperchio			Aperta	
	Ø	cm. 23	cm. 20	cm. 25	cm. 23
farina 00	g.	300	200	200	100
burro freddo di frigo	g.	150	100	100	50
acqua ghiacciata	g.	75	50	50	25
aceto di mele	ct.	1	1	1	½
zucchero	CT.	1	1	1	½
sale fino	ct.	1	½	½	presa
Frolla semplice					
	Con coperchio			Aperta	
Per uno stampo da:	Ø.	26	20	26	20
farina 00	g.	450	225	225	120
burro, molto freddo	g.	200	100	100	60
zucchero	g.	160	80	80	50
uova medie	pz.	2	1	1	1
scorza di limone	pz.	1	½	½	presa
sale	presa	1	½	½	presa
facoltativa, vaniglia					
Frolla di pasticceria					
	Solo aperta!				
Per uno stampo da:	Ø	26/25	23/22	20/18	
cm2		490	380	255	
farina 00	g.	200	135	67	
burro	g.	100	67	35	
zucchero	g.	90	60	30	
tuorli d'uovo	pz.	3	2	1	
sale	presa	1	1/2	pizzico	
facoltativi: scorza di limone/arancia e/o vaniglia, ad lib.					