

Mille e una Sfoglia



di

ANGELO GRIPPA

“A primo impatto si ha la percezione di dover mangiare un dolce al cioccolato, ma poi al taglio l'illusione rivela il suo pieno gusto di sfogliatella S.Rosa, caratterizzata da sentori di caramello e liquirizia”

Composizione

Base di sfoglia pasta filo, primo strato di crema pasticcera, strato di confettura di arance, velo di cioccolato biondo al muscovado , primo strato di ripieno sfogliatella, sfoglia pasta filo, secondo strato di crema, velo di cioccolato biondo al muscovado , secondo strato di ripieno sfogliatella, chiusura con velo di cioccolato biondo al muscovado.

Corona di cioccolato biondo al muscovado, nappage di amarena e amarena

Ricetta:

per la crema pasticcera base:

gr 1460 latte

gr 700 zucchero

gr 320 farina 00

gr 120 tuorlo

Procedimento

In un pentolino capiente mescolare zucchero, tuorli e gr 250 di latte, unire la farina e quando l'impasto risulta omogeneo, versare lentamente il restante del latte. Portare sul fuoco il pentolino e cuocere la crema pasticcera, facendo attenzione a non superare la temperatura di 85°C. Raffreddare la crema in abbattitore fino alla temperatura di servizio, 4°C.

Attrezzatura utilizzata

Pentola d'acciaio diametro 23 cm altezza 13 cm, mestolo, setaccio, teglia d'acciaio, abbattitore

Polenta tritordeum:

gr 980 acqua

gr 350 cereale tritordeum

1 gr sale

Procedimento

Mettere sul fuoco un pentolino capiente con l'acqua e portare a 95° dopodichè versare il cereale tritordeum e mescolare, continuando a cuocere sul fuoco, fino a che la polenta non si stacca dalle pareti del pentolino.

Attrezzatura utilizzata

Pentolino d'acciaio diametro 23 cm altezza 13 cm, mestolo, raffinatrice

per il ripieno sfogliatella:

gr 1300 polenta tritordeum

gr 700 ricotta di bufala

gr 300 zucchero

n° 1 buccia di arancia

n° 1 limone

gr 1 cannella grattugiata

Procedimento

In planetaria versare la polenta tritordeum precedentemente cotta e fatta raffreddare insieme allo zucchero, far incorporare bene lo zucchero e versare la ricotta. Quando il tutto è ben amalgamato versare gli aromi.

Attrezzatura utilizzata

Planetaria 7 lt con foglia

Per la pasta filo:

gr 500 farina 00

gr 500 farina 0 manitoba

gr 500 acqua

gr 2 sale

Procedimento

Versare tutti gli ingredienti in planetaria con uncino e lasciare impastare per almeno 15 min. una volta pronto l'impasto lasciar riposare per almeno 30 minuti dopodichè iniziare la lamina fino a far diventare l'impasto sottilissimo da spessore 1 mm. Sovraporre più strati, almeno 4 e con un coppapaste diametro 7 ricaviamo 20 dischi di sfoglia che andremo a posizionare su una teglia da forno. Cuocere a 180°C per 22 min a valvola aperta

Attrezzatura utilizzata

Planetaria 7 lt, sfogliatrice, teglia 60x40, forno

Decorazione:

corona di cioccolato biondo al muscovado

n° amarene tagliate a quarti

n° 1 amarena con gambo

per la corona di cioccolato biondo:

500 gr di cioccolato biondo al muscovado temperato

Procedimento

Microonde: Sciogliere 325 gr di cioccolato biondo a temperatura di fusione 45°C, versare il restante 175 gr di cioccolato e mescolare fino a completo scioglimento, portando il cioccolato alla temperatura di servizio di 29°C. Spennellare su fogli di acetato il cioccolato ed avvolgere intorno al dolce.

Attrezzatura utilizzata

Microonde, ciotola plastica diametro 24 cm, mestolo, fogli di acetato rettangolari cm 22 x cm 7, pennello