



XII edizione – anno 2025

Alexandra Saggese

(In Cibum)

Nota dolce





XII edizione – anno 2025

PRESENTAZIONE DEL DOLCE

*Mentre il mondo va avanti e le tecniche avanzando moltiplicano,
un'icona della pasticceria napoletana ci ricorda la sua importanza e ci porta indietro nel tempo.*

*Ricordandoci che le radici di provenienza sono fondamentali,
ma che se rivisitate mantenendo i giusti parametri, qualcosa di lontano può riuscire a suscitare
un'emozione anche in vesti diverse e moderne.*

*Ho voluto farmi trasportare dalle melodie di Salvatore Di Giacomo per portarvi a ritroso,
ed unendo il gusto alla poesia musicale
è nata 'NOTA DOCE',
la mia reinterpretazione della Sfogliatella Santarosa.
Una nota fisica, tangibile e edibile aperta a tutti.
Perché la canzone non nasconde nemmeno il più gran segreto, piacere o sentimento.*

*La scelta del piatto di portata, come la forma, è stata pensata apposta per dare la possibilità di
guidarvi attraverso l'immaginazione e il trasporto nel passato.*

*La forma del conetto come quella della campana del grammofofono ci ricordano la forma del
cappello delle monache di clausura che risiedevano nell'antico monastero dove oggi ci ritroviamo.*

*La considerazione dimensionale della Sfogliatella Santarosa è stata presa secondo il principio di
immediatezza, poca abbondanza ma la giusta quantità e gli stessi ingredienti che facciano subito
rimembrare quella originale.*

“Poiché bastano due note per ricordare l'intera melodia”



XII edizione – anno 2025

PASTA SFOGLIATELLA

INGREDIENTE	Gr	%
ACQUA	400	27,7
SALE	25	1,7
ZUCCHERO	20	1,4
FARINA MANITOBA	1000	69,2
<i>TOT</i>	<i>1445</i>	

PROCEDIMENTO:

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un non troppo omogeneo.

Lasciare riposare 30 minuti coperto e massaggiato con un velo di sugna.

Procedere dopodiché con le pieghe fino ad ottenere un impasto ben liscio.

Iniziare la laminazione e la formazione del tappo con lo strutto.

La pasta deve risultare quasi trasparente dal suo spessore minimo.

Ultimato il rotolo, ungere, coprire con pellicola.

Tagliare e utilizzare il giorno seguente.

Per la formazione del conetto, srotolare il tappo su forma conica e cuocere a 180°C per 10 minuti.

Cospargere con zucchero a velo prima della cottura per una buona caramellizzazione.

CREMA PASTICCERA

INGREDIENTE	Gr	%
LATTE	400	47,1
PANNA	100	11,7
TUORLO	125	14,7
AMIDO DI RISO	35	4,1
AMIDO DI MAIS	35	4,1
SCORZA ARANCIA	4	
ZUCCHERO	150	17,6
<i>TOT</i>	<i>849</i>	



XII edizione – anno 2025

PROCEDIMENTO:

Preparare l'infusione a freddo degli aromi nei liquidi il giorno prima della cottura.

Scaldare i liquidi in una casseruola, nel frattempo unire gli zuccheri con gli amidi e frustare bene per evitare formazione di grumi.

Unire il tuorlo.

Una volta tiepidi i liquidi, stemperare le uova e gli amidi ed ultimare la cottura sul piano cottura.

Lasciar freddare prima di incorporare al composto di semolino.

RIPIENO SFOGLIATELLA PER SFERE

INGREDIENTE	Gr	%
ACQUA	500	50
SALE	4	0,4
SEMOLA RIMACINATA	150	15
RICOTTA PECORA	100	10
RICOTTA VACCINA	100	10
ZUCCHERO	133	13,3
CANNELLA	2	0,2
SCORZA DI ARANCIA	8	0,8
VANIGLIA	1	
ACQUA DI ARANCIA	3	
<i>TOT</i>	<i>1000</i>	

PROCEDIMENTO:

Cuocere il semolino nell'acqua salata portata quasi ad ebollizione e lasciar freddare.

Una volta arrivati ad una temperatura non superiore ai 50°C, procedere con l'unione dei restanti ingredienti tenendo per ultimi gli aromi.

Aggiungere al composto 50g di crema pasticcera, amalgamare bene il tutto e dressare con la sac a poche dentro alle sfere.



XII edizione – anno 2025

CAMICIA PER SFERA

INGREDIENTE	Gr	%
BURRO DI CACAO	200	47,6
CIOCCOLATO AMATIKA	200	47,6
BLANCHE		
VANIGLIA	1	
SCORZA DI ARANCIA	10	4,7
<i>TOT</i>	<i>420</i>	

PROCEDIMENTO:

Sciogliere il burro di cacao e il cioccolato, le zeste di arancia ed infine la vaniglia.
Incamicciare le sfere ad una temperatura non superiore ai 30°C.

CUORE ALL'AMARENA

INGREDIENTE	PZ
AMARENA SANTORE'	9

Condire l'amarena con il gel di amarena griotte e porre al centro della sfera.
Abbatte lo stampo a -30°C.

SALSA AMARENA

INGREDIENTE	GR	%
POLPA AMARENA GRIOTTE	200	96,1
CRYSTAL MAIS	8	3,8
<i>TOT</i>	<i>208</i>	

Unire il crystal mais alla polpa e condire le amarene Santorè.



XII edizione – anno 2025

LISTA ATTREZZATURA

- Marise
- Sac a poche
- Stampo a sfera silicone
- Microplane
- Abbattitore
- Ciotole
- Sfogliatrice
- Forno 60 x 40
- Teglia 60x40
- Coni personalizzati 5x5
- Forno a microonde
- Pentola
- Induzione
- Setaccio
- Mixer ad immersione
- Stuzzicadenti
- Setaccino
- Frigo