



XII edizione – anno 2025

Lucia Morone

(Dolce & Salato)

Rosa 'e Maggio





XII edizione – anno 2025

PRESENTAZIONE DEL DOLCE

Il tema di questo concorso è legato alla tradizione che diventa poesia; la Santarosa, in versione moderna, al piatto, un dolce che nasce dal desiderio di rendere omaggio alla tradizione, reinterpreandola con eleganza e creatività.

Ho voluto trasformare la classica Santarosa in un'esperienza sensoriale attuale senza staccarmi troppo dall'originale. La composizione del piatto rappresenta tutti gli elementi della Santarosa, dalla croccantezza alle creme e i profumi.

Questa rivisitazione non è solo gastronomica, ma è anche un viaggio poetico ispirato alle atmosfere intense e malinconiche dei versi di Salvatore di Giacomo.

Come nelle sue poesie intense di profumi, silenzi, colori e memorie, anche questo dolce vuole parlare al cuore prima che al palato.

“Rosa ‘e Maggio” è il nome che ho scelto per presentare questo dolce.

Una Santarosa in versione moderna al piatto, ispirata ai versi senza tempo di Salvatore di Giacomo. Ho voluto unire tradizione e innovazione.

Come nelle sue poesie, anche in questo dolce nasce un sentimento profondo, un atto d'amore verso le nostre radici, interpretato con leggerezza e creatività.

Rosa ‘e Maggio è una carezza per il palato e per l'anima, una poesia che si mangia.



XII edizione – anno 2025

MOUSSE ALLA SFOGLIATELLA

Ingredienti

- 1ª fase
 - 250 g latte
 - 50 g zucchero
 - 50 g semola
- 2ª fase (pâté à bombe)
 - 80 g tuorlo
 - 90 g zucchero
- 3ª fase
 - 50 g pasta d'arancia
 - 230 g ricotta di bufala
 - 5 g gelatina
 - 200 g panna
 - 3 g sale
 - Cannella
 - Vaniglia

Procedimento

Portare a bollore latte e zucchero, aggiungere la semola. Cuocere e far raffreddare

Creare una pâté à bombe con tuorlo e zucchero portato a 82°C e montare

Aggiungere la pâté à bombe montata nel semolino, la ricotta con gli aromi, la gelatina precedentemente idratata e infine la panna semimontata.



XII edizione – anno 2025

CONFIT D'AMARENA

- 279 g purea d'amarena
- 55 g zucchero
- 5 g pectina nh
- 11 g succo di limone
- Amarene a pezzi

Procedimento

Riscaldare la purea a 40°C; aggiungere zucchero e pectina NH; portare a bollore e aggiungere le amarene a pezzi; infine il succo di limone.

CREMA PASTICCIERA

- 800 g latte
- 200 g panna
- 400 g tuorlo
- 350 g zucchero
- 70 g amido di riso
- 10 g pectina x58
- Vaniglia, limone

Procedimento

Riscaldare latte e panna a 60°C. Unire i liquidi allo zucchero pectina e amido, portare il tutto a 80°C. Aggiungere il tuorlo e portare il tutto a 82°C, emulsionare fino ad ottenere una crema liscia.



XII edizione – anno 2025

TAPPO SFOGLIATELLA

- 1 kg farina manitoba
- 340 g acqua
- 20 g miele
- 20 g sale
- Strutto per sfogliare

Procedimento

Amalgamare farina, acqua, miele e sale.

Mettere l'impasto in un contenitore e lasciare riposare. Laminare l'impasto dando varie pieghe fino a creare un panetto liscio. Lasciar riposare di nuovo, dopo 3 ore stendere l'impasto a laminatore sottilissimo portandolo a uno spessore di 0,1 millimetro. Avvolgere l'impasto su un mattarello e iniziare, sul banco, ad avvolgere il tappo mettendo dello strutto

SORBETTO ALL'AMARENA

- 750 g purea di amarena
- 415 g zucchero
- 55 g destrosio
- 530 g acqua
- 1.5 g natur emul
- 1.5 g prosorbet

LISTA ATTREZZATURA

- Marise
- Fruste
- Coltelli
- Sac a poche
- Ciotole
- Spatola a gomito
- Setaccio
- Abbattitore
- Planetaria
- Caraffe
- Mixer a immersione
- Microonde
- Sfogliatrice
- Teglie 60x40
- Stampo silicone
- Beccucci lisci
- Frigo
- Forno
- Pentole
- Impastatrice



XII edizione – anno 2025