



XII edizione – anno 2025

Mariano Salvatore Longo Minnolo

(Alma)

Sfogliatella lievitata





XII edizione – anno 2025

PRESENTAZIONE DEL DOLCE

L'interpretazione del mio dolce "Sfogliatella lievitata" trae ispirazione da una celebre poesia di Salvatore Di Giacomo, intitolata "Palomma 'e notte". In napoletano, "palomma 'e notte" significa "farfalla della notte": il termine "palomma" indica la farfalla, mentre "'e notte" fa riferimento al periodo notturno.

Nella poesia, Di Giacomo paragona una farfalla, attratta dalla luce di una candela, a una giovane donna che rischia di bruciarsi per amore. Ne emerge l'immagine di una creatura fragile e vulnerabile, che si avvicina pericolosamente a una fonte di luce, simbolo di passione e destino. L'opera nasce anche da un episodio reale della vita del poeta, che racconta la bellezza e la storia d'amore con Elisa, una giovane donna di ventisei anni.

Nonostante la differenza di età, i due si fidanzarono e si sposarono, affrontando però un matrimonio travagliato da litigi e incomprensioni, in gran parte dovuti all'opposizione della madre del poeta. Alla morte di Di Giacomo, Elisa, sopraffatta dal dolore, distrusse tutte le poesie e le lettere a lei dedicate, tralasciando per fortuna un cassetto che, ritrovato anni dopo, ha permesso di ricostruire la loro intensa storia d'amore.

Il mio dolce vuole trasformare in forma e sapore questa storia intensa: la luce del lume diventa il simbolo dell'amore, mentre la farfalla di cioccolato, fragile e poetica, rappresenta quell'istante sospeso tra desiderio e rischio, tra passione e fragilità.

Il dolce "Sfogliatella lievitata" presenta una forma ispirata a un lume. Alla base si trova un guscio cilindrico di pasta di sfogliatella, che richiama il corpo del lume, con la sua laminazione ben visibile. Al suo interno è racchiuso un krapfen al semolino, pensato per ricreare la consistenza del ripieno della tradizionale sfogliatella napoletana, ma con una masticazione inedita e particolarmente piacevole. La farcitura del krapfen è una crema aromatizzata con pasta di arancia candita, che rievoca il caratteristico profilo aromatico del dolce classico.

In superficie, alcune amarene candite donano un contrasto armonioso tra dolcezza e acidità. Il dolce viene completato con uno degli ingredienti iconici della sfogliatella: la ricotta. In questo caso, è proposta in una versione leggera e ariosa, dressata per evocare la forma della fiamma del lume. Come elemento decorativo, una farfalla in cioccolato è delicatamente adagiata sulla sommità della chantilly alla ricotta. La sua posizione richiama l'immagine descritta nella poesia a cui il dolce si ispira, in cui il poeta tenta di salvare la farfalla che sta per bruciarsi. L'eleganza e la semplicità della composizione rappresentano l'amore nelle sue molteplici sfaccettature: mai perfetto, ma capace di riempire il cuore di gioia.



XII edizione – anno 2025

SFOGLIATELLA

Ingredienti

- 50 g strutto
- 20 g zucchero semolato
- 10 g miele di acacia
- 30 g sale
- 3000 g farina forte
- 1050 g acqua

Procedimento

1. Impastare tutti gli ingredienti fino a ottenere un impasto sgranato.
2. Compattare a mano e laminarlo fino a renderlo liscio.
3. Lasciare riposare 12 ore a 4 °C.
4. Laminarlo nuovamente fino allo spessore minimo della sfogliatrice.
5. Ungere la pasta con lo strutto e arrotolarla sul matterello, poco alla volta.
6. Incidere al centro per ottenere un cubo, rifilare i bordi.
7. Tagliare strisce verticali di 4 mm, disporle su teglia con carta forno e raffreddare in abbattitore positivo.

KRAPFEN

Ingredienti

- 150 g farina forte
- 7 g lievito di birra
- 100 g uova
- 70 g burro freddo
- 40 g zucchero semolato
- 4 g sale
- 6 g pasta d'arancia candita
- 100 g semolino
- 40 g ricotta di pecora fresca
- 80 g acqua
- 1 pz vaniglia in bacche



XII edizione – anno 2025

Procedimento

1. Cuocere il semolino con acqua, ricotta, scorza d'arancia e vaniglia.
2. Raffreddare fino a 10 °C.
3. Impastare gli altri ingredienti, esclusi sale e burro.
4. Una volta sviluppata la struttura, aggiungere sale e burro, continuando a impastare fino a ottenere un composto liscio.
5. Spezzare in pezzi da 30 g e far lievitare a 28 °C.

CREMA PASTICCERA ALL'ARANCIA CANDITA

Ingredienti

- 500 g latte fresco intero
- 80 g tuorlo pastorizzato
- 100 g zucchero semolato
- 30 g amido di mais
- 30 g pasta d'arancia candita
- 1 g sale
- 1 pz vaniglia in bacche

Procedimento

1. Portare il latte a bollore.
2. Mescolare zucchero, amido e sale. Unire tuorlo e vaniglia.
3. Versare il latte caldo poco alla volta sul composto, poi cuocere fino a 90 °C (anche in microonde).
4. Versare in sac à poche e abbattere in positivo.



XII edizione – anno 2025

CHANTILLY ALLA RICOTTA DI PECORA

Ingredienti

- 600 g ricotta di pecora fresca
- 100 g mascarpone
- 300 g panna fresca
- 4 g gelatina 170 bloom
- 20 g acqua
- 1 pz vaniglia in bacche

Procedimento

1. Idratare la gelatina in acqua.
2. Scaldare una parte di panna (35-40 °C) e sciogliervi la gelatina.
3. Mixare ricotta, mascarpone, vaniglia e restante panna.
4. Unire a filo la panna calda con la gelatina.
5. Lasciare riposare 12 ore, poi montare.

MONTAGGIO

1. Rivestire un anello microforato con una striscia di sfogliatella.
2. Inserire il krapfen lievitato al centro e friggere a pressione a 175 °C per 5-6 minuti.
3. Raffreddare e farcire il krapfen con 40 g di crema all'arancia candita.
4. Disporre in superficie 3 amarene candite.
5. Montare la chantilly e, con una punta liscia n°14, creare uno spuntone che copra le amarene.
6. Rifinire con la farfalla in cioccolato.



XII edizione – anno 2025

LISTA ATTREZZATURA

- Anelli microforati D. 5 cm H 3,5 cm
- Brillantiera
- Pentola
- Pinze lunghe
- Pesi da cottura in acciaio
- Fruste
- Marise
- Planetaria con gancio e frusta
- Mixer ad immersione
- Coltelli
- Forbici
- Bowl medie e grandi
- Ragno
- Bocchette lisce
- Piastra induzione
- Placchette
- Teglie piene
- Teglie forate
- Carta da forno
- Sacca poche