

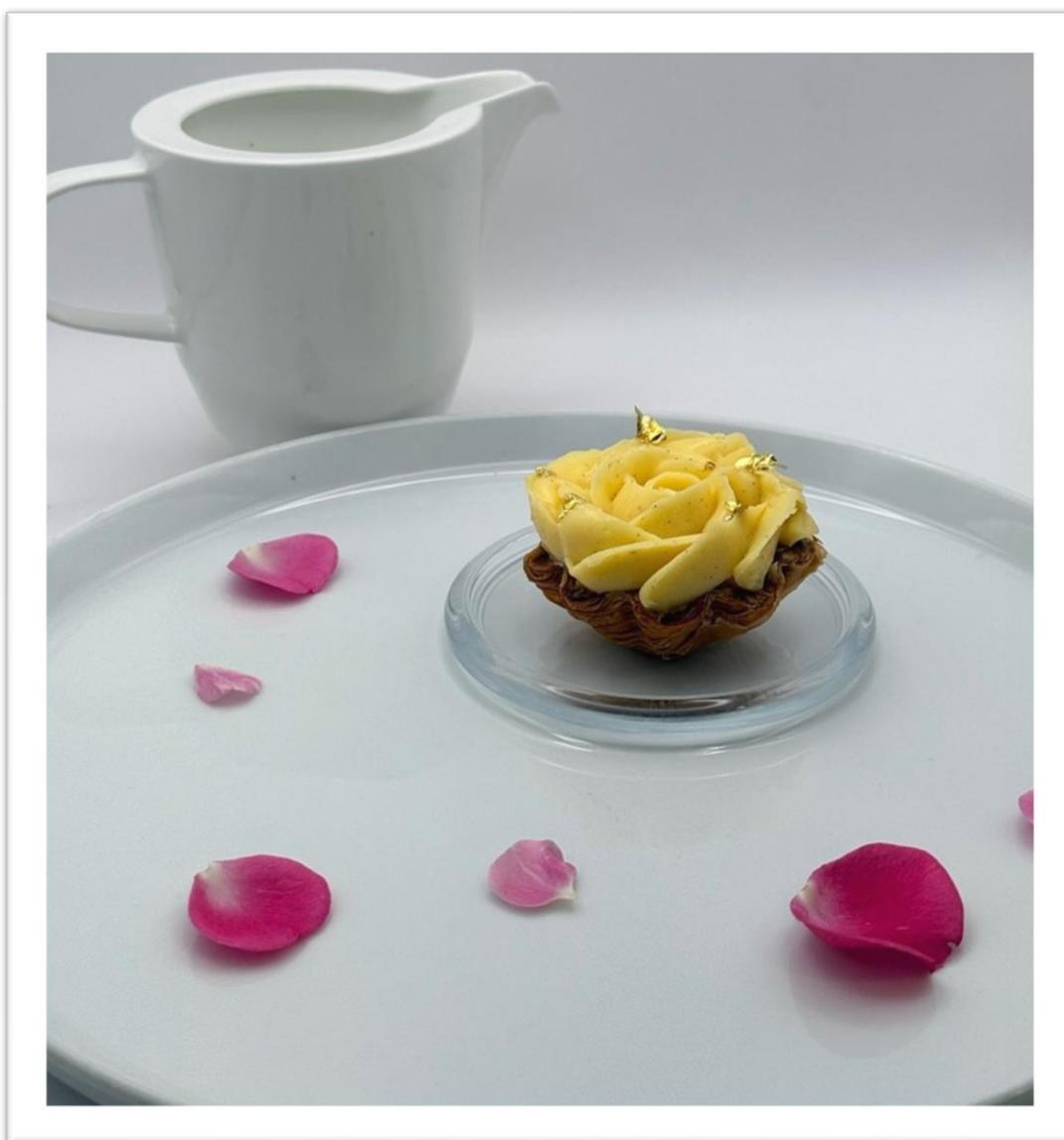


XII edizione – anno 2025

Riccardo Notaro

(CAST Alimenti)

Una rosa per ogni mamma





XII edizione – anno 2025

PRESENTAZIONE DEL DOLCE

Ho sempre dedicato le tappe più importanti della mia vita alle persone indispensabili per il raggiungimento di esse.

Mi sono ispirato ad una poesia degli anni '70 attribuita a Salvatore Di Giacomo: "A mamma". Questa poesia esalta la figura della mamma, a volte non abbastanza valorizzata, paragonando l'amore riversato nel figlio a una ricchezza infinita e continua nel tempo, che condivide, come fossero suoi, i dolori e le gioie del figlio.

Dedicando questa tappa a mia madre, ho cercato di valorizzare gli elementi che mi facessero pensare a lei mantenendo vivo e intimo il legame con gli ingredienti della tradizione napoletana.

Una tarte di sfogliatella croccante, un fragrante frangipane alla semola, ricotta e fiori di arancio e un velo di confettura di amarene racchiude alcuni dei gusti preferiti e dei ricordi d'infanzia di mia madre. A coronare il tutto, il suo fiore preferito: la rosa e il suo profumo con cui d'estate inebriava la casa.

Ho ritenuto l'acidità dell'amarena l'elemento chiave e indispensabile della sfogliatella Santa Rosa. Ecco perché è racchiusa, come protetta, da un lato dal sapore rustico e croccante della sfogliatella e del frangipane e dall'altro dalla dolcezza della crema, proprio come le sfaccettature dell'amore di una madre verso il figlio.



XII edizione – anno 2025

IMPASTO PER SFOGLIATELLA

Ingredienti:

| | |
|-------|-------------------|
| 500gr | farina 00 – 390 W |
| 180gr | acqua |
| 5gr | miele d'acacia |
| 5gr | sale |

Per la laminazione:

| | |
|-------|---------|
| 125gr | strutto |
|-------|---------|

Procedimento:

Inserire in planetaria la farina, il sale e il miele e iniziare a impastare aggiungendo poco per volta l'acqua per riuscire a idratare quanto più uniformemente possibile tutta la farina. L'impasto rimane comunque molto duro, non liscio e ancora diviso in tanti pezzi. Coprire bene con un telo di nylon e lasciar riposare una notte. Raffinare l'impasto in sfogliatrice fino a renderlo liscio, cospargerlo con lo strutto per evitare di farli formare la pelle e, chiuso di nuovo nel nylon lasciar riposare ancora un paio d'ore in abbattitore positivo. Dopodiché iniziare a stendere in sfogliatrice, dovrà essere sottilissimo, riavvolgere sul mattarello e iniziare a tirare la pasta spalmandola con lo strutto e arrotolandola su se stessa fino a esaurimento della pasta stessa. Bisogna ottenere un rotolo di circa 4-5 cm di diametro, spalmarlo ancora accuratamente con lo strutto, chiuderlo nella pellicola e lasciar riposare in abbattitore per altre 2-3 ore. Una volta trascorso questo tempo tagliare delle fette da circa 1,5 cm e aprire come per la sfogliatella classica. Con una forbice tagliare per il lungo, aprire e posizionare su stampo. Far raffreddare il tempo che lo strutto ritorni solido, posizionare il controstampo e cuocere a 200° per circa 10-15 minuti.



XII edizione – anno 2025

CONFETTURA DI AMARENA

Ingredienti:

200gr amarene gelo
60gr zucchero

Procedimento:

Cuocere le amarene fino a quando non iniziano a espellere l'acqua, portare a bollore e, dopo di che, aggiungere lo zucchero e frullare. Portare a 65° brix per poi abbattere.

Una volta abbattuta creare uno strato sottilissimo all'interno della sfogliatella per impermeabilizzarla.

FRANGIPANE DI SEMOLA, RICOTTA E ARANCIA

Ingredienti:

200gr latte intero
60gr semola
2gr sale
2 n° uova
300gr ricotta
80gr zucchero semolato
80gr farina di mandorle
40gr burro

Qualche goccia di aroma di fiori d'arancia

Procedimento:

Portare il latte e il sale a bollore. Togliere dal fuoco, far fermare il bollore e versare la semola a pioggia mentre si mescola con una frusta. Riportare sul fuoco e portare a 82-85° dopo di che raffreddare con foglia in planetaria. Sotto i 60° aggiungere le uova poco per volta. Una volta assorbite aggiungere poi la ricotta con lo zucchero, poi la farina di mandorle e in seguito il burro morbido con l'aroma. Amalgamare bene il tutto.

Con l'aiuto di una sac à poche inserire il composto nella tarte di sfoglia impermeabilizzata e cuocere a 165°. Quando inizia a colorare inserire uno stecco e, se esso è asciutto il frangipane è pronto. (circa 25 minuti.)

Raffreddare e proseguire con un altro strato di confettura a chiudere la parte superiore.



XII edizione – anno 2025

CREMA PASTICCERA “GANACHE STYLE”

Ingredienti per la crema pasticcera:

| | |
|--------|-------------------|
| 200gr | latte |
| 85gr | panna |
| 115gr | zucchero |
| 115gr | tuorlo |
| 130gr | amido di mais |
| 8gr | amido di riso |
| 0,4 gr | perle di vaniglia |

Ingredienti per l'effetto ganache:

| | |
|------------------------|----------------------------------|
| 500gr | crema pasticcera |
| 75gr | cioccolato bianco |
| 24gr | burro |
| 56gr | massa di gelatina (rapporto 1:5) |
| Buccia di mezzo limone | |

Procedimento:

Fare una classica crema pasticcera portando a bollore il latte, la panna e 1/3 dello zucchero. Da parte, in una baul, mescolare tuorlo, il restante zucchero, la vaniglia e gli amidi. Una volta che i liquidi sono a bollore versarne 2/3 sul mix nella baul restando con la restante parte sul fuoco. Con una frusta amalgamare il latte alle polveri con le uova e riportare sul fuoco. Cuocere mescolando continuamente fino ad una temperatura di 85-90°. Una volta a cottura versare tutto sul cioccolato, il burro, la massa di gelatina e le bucce di limone precedentemente messe in una caraffa e mixare con un minipimer fino a quando non è tutto sciolto, amalgamato e lucido. Non lavorare eccessivamente o sotto i 70° per non distruggere totalmente il gel di amidi. Abbatte a +4°. Mettere in una sac à poche e, con bocchetta saint-honore, passare alla rifinitura creando dei petali.



XII edizione – anno 2025

ACQUA DI ROSE

Ingredienti:

500ml acqua
10 n° gocce di olio essenziale alla rosa

Procedimento:

Portare a ebollizione l'acqua in una teiera, aggiungere l'olio essenziale e versare il composto caldo nel piatto.

LISTA ATTREZZATURA

- Planetaria
- Sfogliatrice
- Mattarello
- Abbattitore positivo
- Piastra induzione
- Casseruola
- Osso
- Frusta
- Spatolina da impiattamento
- Stampi e controstampi
- Forno trivalente
- Refrattometro
- Sac a poche e bocchetta saint-honore
- Marise
- Stecchi
- Teli nylon
- Forbici
- Taglierino
- Spelucchino