



XIII edizione – anno 2026

Davide Nicola Celano

Pino Ladisa Academy

La Sfogliatella Santarosa Realistica





XIII edizione – anno 2026



XIII edizione – anno 2026

PRESENTAZIONE DEL DOLCE

La Sfogliatella Santarosa rappresenta uno dei vanti della pasticceria italiana nel mondo.

Unica nella forma, al primo morso la sua croccantezza ci prepara ad accogliere i profumi e i sapori del morbido ripieno, sino a incontrare la freschezza della crema pasticcera, che l'acidità dell'amarena esalta in maniera armoniosa.

Ho interpretato questo capolavoro in chiave moderna, cavalcando l'onda del trend che la comunicazione social ci offre, con un pensiero rivolto ai giovani.

È nata così la "Santarosa Realistica". Grazie alle moderne tecnologie, dopo un minuzioso progetto, sino ad arrivare al prototipo 3D, ho creato 3 stampi in silicone per comporre il dolce.

Scaglie di sfogliatella tradizionale, ganache montata con semola, ricotta e cannella, composta di arance semicandite e passion fruit, cremoso al limone e vaniglia e gel di amarene, seppur con consistenze diverse, ricordano i profumi originari.

Ho pensato di riproporre l'iconica Santa Rosa in una nuova veste, quella realistica, perché sono convinto che le tecniche moderne possano non solo esaltare i sapori tradizionali, ma anche attrarre un pubblico più giovane e, così, attraverso un'estetica contemporanea, tutti potranno riscoprire un dolce tanto antico quanto delizioso.



XIII edizione – anno 2026

RICETTE

- ❖ *SFOGLIA SANTA ROSA*
- ❖ *GANACHE DI RICOTTA, SEMOLA E CANNELLA*
- ❖ *CREMOSO CONTEMPORANEO AL PROFUMO DI LIMONE E VANIGLIA*
- ❖ *COMPOSTA DI ARANCE SEMI CANDITE E PASSION FRUIT*
- ❖ *NETTARE DI AMARENE*
- ❖ *FROLLA RICOMPOSTA*



XIII edizione – anno 2026

SFOGLIA “SANTA ROSA”

INGREDIENTI

- 500g Farina Manitoba
- 10g Sale
- 15g Miele di acacia
- 200g Acqua
- 150g Strutto

PROCEDIMENTO

Impastare tutti gli ingredienti tranne lo strutto.

Far riposare l'impasto per circa 2 ore in frigorifero, coperto con pellicola.

Laminare l'impasto, dando varie pieghe, e lasciar riposare per circa mezz'ora.

Stenderlo sottilissimo, fino a uno spessore di circa 1 mm.

Ungere una placca da forno con lo strutto fuso.

Poggiare la sfoglia.

Spennellare con lo strutto fuso.

Bucherellare con il buca sfoglia e infornare a 160 °C per circa 8–10 minuti.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100g di prodotto

Valore Energetico: 1.502 kJ, 358,96 kcal

Grassi	17,54g
di cui acidi grassi saturi	7,20g
Carboidrati	40,45g
di cui zuccheri	2,56g
Fibre	1,89g
Proteine	8,92g
Sale	2,51g



XIII edizione – anno 2026

GANACHE DI RICOTTA, SEMOLA E CANNELLA

INGREDIENTI

- 50g Zucchero
- 300g Latte fresco
- 60g Semola rimacinata
- 120g Cioccolato bianco
- 300g Ricotta pecora
- 1g Cannella in polvere
- Scorza di un limone bio grattugiato
- 4g Gelatina in polvere
- 20g Acqua
- 250g Panna liquida

PROCEDIMENTO

Idratare la gelatina in polvere con la quantità di acqua (20 g).

Riscaldare il latte e lo zucchero fino a prima ebollizione e versare la semola, cuocendo per circa 1 minuto.

Versare il composto in una brocca e aggiungere la massa di gelatina.

Mixare con il minipimer.

Aggiungere il cioccolato bianco fuso, poi la ricotta, la cannella e la scorza di limone.

Mixare il tutto. Aggiungere a filo la panna liquida.

Mixare. Coprire con pellicola e lasciare riposare in frigorifero per almeno 6 ore.

Per l'utilizzo, montare in planetaria sino a ottenere una consistenza cremosa.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100g di prodotto

Valore Energetico: 960 kJ, 229,39 kcal

Grassi	15,29g
di cui acidi grassi saturi	4,78g
Carboidrati	16,88g
di cui zuccheri	11,66g
Fibre	0,20g
Proteine	5,44g
Sale	0,12g



XIII edizione – anno 2026

CREMOSO CONTEMPORANEO AL PROFUMO DI LIMONE E VANIGLIA

INGREDIENTI

- 300g Latte fresco
- 35g Panna fresca
- 100g Zucchero semolato
- 100g Tuorli d'uovo
- 4g Pectina X58
- 1g Perle di vaniglia
- Scorza di un limone non trattato

PROCEDIMENTO

Mescolare il latte con la panna, la vaniglia e il limone e riscaldare a 80°C.

Mescolare lo zucchero con la pectina e poi i tuorli

Versare una parte del liquido caldo sul pastello, poi il resto e cuocere a 82°C

Mixare e abbattere in positivo

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100g di prodotto

Valore Energetico: 779 kJ, 186,20 kcal

Grassi	8,41g
di cui acidi grassi saturi	2,68g
Carboidrati	21,04g
di cui zuccheri	21,01g
Fibre	0,55g
Proteine	4,48g
Sale	0,10g



XIII edizione – anno 2026

COMPOSTA DI ARANCE SEMI CANDITE E PASSION FRUIT

INGREDIENTI

- 400g Arance bio
- 30g Burro
- 30g Zucchero Muscovado
- 100g Zucchero semolato
- 50g Zucchero invertito
- 300g Polpa di passion fruit
- 5g Fecola di patate

PROCEDIMENTO

Lavare e spazzolare le arance.

Farle bollire in abbondante acqua per 3 volte, cambiando ogni volta l'acqua.

Tagliare a metà, eliminare la parte bianca e tagliare a cubetti.

Aggiungere il burro e lo zucchero Muscovado e spadellare a fuoco vivo.

Aggiungere lo zucchero e lo zucchero invertito e cuocere per ridurre i liquidi.

Aggiungere 2/3 (200 g) di polpa di passion fruit, continuando a cuocere per circa 2 minuti.

Infine, sciogliere la fecola nei restanti 100 g di polpa di passion fruit.

Aggiungerla al composto e far bollire per circa 2 minuti, sino ad addensarsi.

Mixare con un mixer a immersione.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100g di prodotto

Valore Energetico: 530 kJ, 126,72 kcal

Grassi	2,84g
di cui acidi grassi saturi	1,78g
Carboidrati	24,96g
di cui zuccheri	24,52g
Fibre	0,70g
Proteine	0,59g
Sale	0,01g



XIII edizione – anno 2026

NETTARE DI AMARENE

INGREDIENTI

- 200g Polpa di amarene
- 50g Amarene sciroppate
- 30g Zucchero
- 12g Cristal mais

PROCEDIMENTO

Mescolare lo zucchero e il Cristal Mais.
Unire alla polpa di amarene e alle amarene tritate finemente.
Mixare per circa 1 minuto.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100g di prodotto

Valore Energetico: 604 kJ, 144,35 kcal

Grassi	0,00g
di cui acidi grassi saturi	0,00g
Carboidrati	35,51g
di cui zuccheri	31,30g
Fibre	1,10g
Proteine	0,55g
Sale	0,01g



XIII edizione – anno 2026

FROLLA RICOMPOSTA

INGREDIENTI

- 150g Pezzi di pasta frolla cotta
- 150g Scaglie di sfoglia Santa Rosa
- 150g Cioccolato bianco

PROCEDIMENTO

Tritare in un cutter le scaglie di sfogliatella e mettere da parte.

Tritare i pezzi di frolla.

In una ciotola unire il cioccolato bianco fuso (35 °C), la frolla e la sfogliatella.

Stendere fra 2 fogli di carta da forno con un mattarello, fino a uno spessore di circa 2 mm.

Coppiare le forme necessarie.



XIII edizione – anno 2026

MONTAGGIO DEL DOLCE

Preparare il colore della sfogliatella (beige-marrone chiaro), della crema (giallo uovo) e dell'amarena (bordeaux), utilizzando cioccolato e burro di cacao in parti uguali e i colori liposolubili.

SFOGLIATELLA

Rivestire lo stampo della sfogliatella con uno strato sottile di massa cioccolato-burro di cacao color beige-marrone chiaro.

Riempire metà stampo con la ganache di semola, ricotta e cannella.

Cospargere di scaglie di Santa Rosa.

Colare la composta di arancia semicandita (circa 20 g).

Colare un ultimo strato di ganache e chiudere con uno strato di frolla ricomposta.

Abbatte.

CREMA

Rivestire lo stampo della crema con uno strato sottile di massa cioccolato-burro di cacao color giallo uovo.

Versare a metà il cremoso al limone e vaniglia.

Colare uno strato di nettare di amarena (circa 5 g).

Ricoprire e livellare con lo stesso cremoso.

Abbatte.

AMARENA

Rivestire lo stampo dell'amarena con uno strato sottile di massa cioccolato-burro di cacao color bordeaux.

Riempire e livellare con il nettare di amarena.

Abbatte.

Sformare i 3 stampi

Spolverare leggermente con zucchero a velo la sfogliatella, sovrapporre la crema ad incastro e poi l'amarena, leggermente lucidati.

Decorare con un gambo di cioccolato plastico color marrone.

Impiattare.



XIII edizione – anno 2026

INGREDIENTI E ATTREZZI PER LA FINITURA

INGREDIENTI

- 400g Cioccolato bianco
 - 400g Burro di cacao
 - 200g Cioccolato fondente al 70%
 - Cioccolato plastico marrone per gambo amarena
 - Colori liposolubili: arancione, rosso, blu
-

ATTREZZI

- Stampi in silicone per la sfogliatella
- Stampi in silicone per la crema
- Stampi in silicone per l'amarena



XIII edizione – anno 2026

ELENCO ATTREZZATURE

- Abbattitore
- Beccucci
- Bilancia
- Bilancia di precisione
- Boule
- Buca sfoglia
- Caraffe
- Carta forno
- Coltelli
- Cutter
- Fornello o piastra a induzione
- Forno
- Frigo
- Fruste
- Marise
- Mattarello
- Microonde
- Mixer a immersione
- Pennello in silicone
- Pellicola
- Pentole
- Phon termico
- Planetaria
- Sac à poche
- Silpat o tappetino in silicone
- Sfogliatrice
- Spatole a gomito
- Teglia 60 × 40 cm
- Termometro a sonda



XIII edizione – anno 2026