



XIII edizione – anno 2026

Valentyyna Smetanyuk

IN CIBUM

Merenda Santa Rosa





XIII edizione – anno 2026



XIII edizione – anno 2026

PRESENTAZIONE DEL DOLCE

"Sfogliatella senza confini – Tradizione, contaminazione e creatività nella cucina italiana Patrimonio UNESCO

Non si tratta di trasformare la Santarosa, ma di accompagnarne il naturale percorso evolutivo attraverso un linguaggio contemporaneo, capace di conservarne l'essenza e di renderla nuovamente attuale.

Partendo da questo presupposto nasce la mia idea di Merenda Santarosa, pensata proprio per poter continuare a custodire l'anima della ricetta e conservandone l'identità, ma in una forma diversa, forse inaspettata ma capace di dialogare con la tradizione. La sua forma, che può ricordare quello di un antico scrigno di fine '800 con temi floreali, ne rimanda perfettamente l'immagine: preservare con sapienza l'antica conoscenza.

Ne ho però invertito l'ordine degli elementi, conferendogli un tocco di contemporaneità. Un soffice involucri di biscuit decorato racchiude un cuore di sfoglia croccante che custodisce una crema di ricotta profumata agli agrumi, preservandone consistenza, fragranza e aromaticità.

La cucina italiana non è mai stata statica: è nata e cresciuta attraverso un continuo dialogo tra passato e presente. Allo stesso modo, il mio scrigno di *Merenda Santarosa* vuole custodire questa eredità e accompagnarla verso le nuove generazioni, perché la tradizione non sia un ricordo da conservare, ma una materia viva, capace di evolversi senza perdere la propria identità.



XIII edizione – anno 2026

Composizione del dolce:

- Involucro croccante
- Supreme di ricotta
- Composta di amarene e aceto di ciliegia
- Crema pasticcera
- Roll biscuit

RICETTA

Involucro croccante

Farina di grano tenero tipo 00 300 w	500g
Acqua	250g
Sale	10g
Strutto	100g
Miele	15g
TOTALE	875 gr

Procedimento

Impastare farina, acqua, sale e miele fino a ottenere un impasto liscio ed elastico. Mettere l'impasto sottovuoto e lasciarlo riposare per almeno 30 minuti. Successivamente stenderlo fino a circa 2 mm di spessore. Eseguire la stratificazione con la materia grassa prevista dalla ricetta, ottenendo una sfoglia molto sottile. Tagliare dei rettangoli 4.5 cm x 8 cm e avvolgerle attorno ai cannoncini di acciaio. Cuocere in forno ventilato a 200 °C, valvola aperta, per 8 minuti circa, fino a ottenere una sfogliatura dorata. Lasciare raffreddare completamente e sfilare delicatamente dai supporti.



XIII edizione – anno 2026

Isolamento sfoglia

Burro di cacao	80g
Olio di riso	20g
TOTALE	100g

Procedimento

Sciogliere il burro di cacao e aggiungere l'olio di riso. Lasciare raffreddare la miscela e quando raggiunge i 50 °C, immergere uniformemente il cannocchino di sfoglia nella miscela e ricoprire tutta la superficie uniformemente.

Composta di amarena e aceto di ciliegie

Purea amarena	200 g
Pectina NH	2 g
Zucchero	10 g
Trealosio	30 g
Aceto di ciliegia	4 g
TOTALE	246 g

Procedimento

Miscelare pectina NH e zucchero, in modo da distribuire uniformemente la pectina ed evitare la formazione di grumi. Scaldare la purea di ciliegia con il trealosio fino a raggiungere 40 °C. Versare a pioggia il mix di zucchero e pectina nella purea, mescolando continuamente con una frusta. Portare il composto a 85–90 °C e mantenere una leggera ebollizione per 30 secondi. Incorporare l'aceto di ciliegia, e colare negli stampi in silicone.



XIII edizione – anno 2026

Crema pasticcera

Latte intero	500 g
Panna 35% m.g.	379 g
Tuorlo	333 g
Zucchero (1a parte)	76 g
Zucchero (2a parte)	152 g
Pectina x58	3 g
Amido di mais	23 g
Amido di riso	23 g
Distillato all'arancia	20 g
Baccello vaniglia Madagascar	2 g
Scorza di limone	2 g
Scorza si arancia	2 g
TOTALE	1.509
	g

Procedimento

Unire latte, panna fresca, vaniglia e le scorze di limone e arancia. Portare il composto a 40 °C. Miscelare accuratamente la pectina X58 con la prima parte di zucchero, quindi aggiungere il mix ai liquidi caldi mescolando con una frusta fino a completa dispersione. In una ciotola mescolare l'amido di mais, l'amido di riso, la seconda parte di zucchero e i tuorli. filtrare i liquidi e versarli sul composto di tuorli, amalgamare accuratamente e raggiungere 82 °C. Togliere dal fuoco e aggiungere il Grand Marnier, emulsionando con un frullatore a immersione per ottenere una struttura omogenea. Trasferire immediatamente la crema in una teglia bassa, coprire con pellicola a contatto e abbattere rapidamente fino a raggiungere +4 °C.



XIII edizione – anno 2026

Supreme di ricotta

Latte intero	400 g
Baccello vaniglia madagascar	2 g
Zucchero	85 g
Zucchero invertito	17 g
Amido di mais	22 g
Amido di riso	25 g
Sale	1,2 g
Ricotta vaccina	379 g
Panna 35 % m.g	150 g
Gelatina 170 bloom	8 g
Acqua idratazione gelatina	40 g
Burro 82 % m.g.	68 g
Confit arancia amara	10 g
Scorza di limone grattugiata	1.5 g
Scorza di arancia grattugiata	1.5 g
Cannella in polvere	2 g
TOTALE	1.015 g

Procedimento

Portare a 70°C il latte. A parte mescolare zucchero, gli amidi e sale, aggiungere poco latte per stemperare, poi riportare tutto sul fuoco fino a raggiungere l'ebollizione. Poi aggiungere la gelatina precedentemente reidratata e versare nel cutter, aggiungere la ricotta e confit continuando ad emulsionare e a seguire il burro morbido e gli aromi. Quando il composto raggiunge i 35 C°, aggiungere la panna semimontata.



XIII edizione – anno 2026

Confit di arancia amara

Scorza d'arancia	120 g
Succo d'arancia	300 g
Zucchero	120 g
TOTALE	540 g

Procedimento

Sbollentare 3 volte le bucce in acqua bollente per 30 secondi circa; ad ogni passaggio, cambiare l'acqua, scolare le bucce e immergerle in acqua e ghiaccio. Poi unire succo d'arancia, zucchero e bucce sbollentate in un pentolino, coprire con un disco di carta forno con un foro al centro e lasciar cuocere a fiamma bassa e costante fino a far ammorbidire e candire le bucce. Frullare le bucce aggiungendo il proprio sciroppo poco alla volta fino a consistenza desiderata; setacciare con un setaccio a maglia fine.

Roll biscuit

Olio di vinacciolo	100 g
Tuorlo	120 g
Albume (1a parte)	105 g
Sale	2 g
Farina di grano tenero tipo 00 180 w	90 g
Fecola di patate	20 g
Baking	1,5 g
Albume (2a parte)	210 g
Cremor tartaro	1 g
Zucchero	130 g
TOTALE	780 g

Procedimento

Emulsionare l'olio di vinacciolo con i tuorli, la prima parte degli albumi e il sale. Aggiungere farina, fecola e baking precedentemente setacciati e mescolare fino a ottenere una pastella liscia. Montare la seconda parte degli albumi con zucchero e cremor tartaro. Alleggerire la pastella con una piccola parte degli albumi montati, poi incorporare delicatamente il resto con movimenti dal basso verso l'alto. Stendere 700 g di impasto su tappeto in silicone (55 × 36 cm).

Cuocere 170 °C per 25 minuti (valvola chiusa). Sformare subito e raffreddare capovolto.



XIII edizione – anno 2026

Pasta sigaretta per decorazione

Uova	80 g
Burro 82 % m.g.	100 g
Zucchero a velo	100 g
Farina di grano tenero tipo 00 180 w	50 g
Fecola	50 g
Polvere di barbabietola	5 g
TOTALE	385 g

Procedimento

Portare il burro a consistenza pomata. Unire burro, uova, zucchero a velo, farina, fecola e polvere di barbabietola nel cutter. Frullare fino a ottenere una massa liscia e perfettamente omogenea. Lasciare riposare



XIII edizione – anno 2026