

Petali di Santarosa



di
Debora Vena

“ Il dessert “Petali di Santarosa” non vuole portare l’attenzione sulla valenza numerica del numero sette, ma sul suo aspetto simbolico, ovvero la completezza.

Essendo già di per sé la sfogliatella Santarosa il dolce perfetto per antonomasia, grazie ai suoi sapori agrumati ma al contempo delicati, ai suoi colori e alla sua croccantezza; caratteristiche capaci di risvegliare e coinvolgere tutti i sensi: udito, vista, gusto, olfatto, tatto e la loro unione.

Il settimo senso che ho cercato, ma soprattutto sentito, è l’amore.

Con questo senso vorrei portare l’attenzione del palato oltre l’aspetto tecnico di realizzazione, per giungere ad una sensazione di trasporto interiore. Per poterlo capire pienamente, è importante intenderlo come un legame indissolubile, come un atteggiamento di cura e come sensibilità che lega il prodotto realizzato a chi lo realizza.

Con i nostri sei sensi abbiamo già un’ottima percezione degli elementi che compongono il dessert, ma è solo con il settimo senso che riusciremo a sentire la vera essenza, la completezza di questa composizione nel profondo. ”

Descrizione: crema di ricotta con petali della tipica sfoglia Santarosa, arance e limoni canditi uniti a polenta di mais al profumo di cannella e limone. Il dessert è adagiato su gelée di lampone, amarena e rosa; servito con infusione aromatica e sorbetto di amarena e lampone.

Crema di ricotta

500g ricotta di bufala

350g ricotta vaccina

80g miele biologico di limone della costiera Amalfitana

60g miele d'acacia

135g acqua fredda

8g gelatina

40g acqua per gelatina

1 baccello di vaniglia

Unire la ricotta, il miele, la vaniglia e l'acqua fredda.

Scaldare il composto a bagnomaria portandolo ad una temperatura di 40gradi aggiungere la gelatina reidratata e mixare.

Utilizzare dopo averlo fatto riposare 24h in frigorifero.

Polenta di mais al profumo di limone e cannella

95g farina di mais

375g acqua

5g olio extra vergine d'oliva

1 limone d'Amalfi

2g cannella in polvere

1 cannella

80g zucchero semolato

Preparare un'infusione a freddo mettendo in acqua la scorza di metà limone grattugiata e la cannella in bastoncino. Filtrare e utilizzare dopo 24h.

Versare l'infusione in una padella a doppio fondo, far bollire e aggiungere la polenta mescolando costantemente.

Aggiungere l'olio extra vergine d'oliva e far proseguire la cottura per 50 minuti.

Versare la polenta su un vassoio, far raffreddare e tagliare con dei coppa-pasta da 1,5 e 2 cm di diametro.

Passarli su una piastra rovente e successivamente nello zucchero semolato precedentemente addizionato di cannella in polvere e scorza di limone grattugiata.

Petali di sfoglia Santa Rosa

125g farina forte

50g acqua

3g sale

5g miele

20g burro

Sciroppo di zucchero alla vaniglia:

100g acqua

135g zucchero

½ baccello di vaniglia

Unire e scaldare gli ingredienti per preparare lo sciroppo.

Impastare la farina, l'acqua, il sale e il miele.

Far riposare l'impasto in frigorifero per 24h.

Il giorno successivo tirare finemente e cappare con un tagliapasta a forma di petalo di rosa. Allungare i petali con le mani unte di burro e cuocere in forno a 180gradi per 10 minuti.

All'uscita dal forno pennellare con lo sciroppo alla vaniglia

Sorbetto all'amarena e lampone:

Per lo sciroppo di zucchero:

225g acqua

5g stabilizzante neutro 5

168g zucchero semolato

75g sciroppo di glucosio disidratato 38DE

225g destrosio

Preparare lo sciroppo di zucchero sciogliendo tutte le polveri in acqua a 60 gradi avendo cura di miscelare lo stabilizzante con parte dello zucchero.

370g sciroppo di zucchero
250g polpa di lampone
250g polpa di amarena
10g succo di limone di Amalfi
120g acqua

Unire tutti gli ingredienti e mantecare il sorbetto.

Limoni di Amalfi canditi

250g limoni d'Amalfi
375g zucchero semolato
250g acqua

Dopo aver lavato accuratamente i limoni, tagliarli a quarti, privarli dell'endocarpo e mondarli.

Bucare l'albedo con un coltello.

metterli in acqua fredda e cuocerli per 30 minuti circa, ripetere per tre volte l'operazione.

Mettere sottovuoto e cuocere in roner per 35minuti a 65 gradi.

Arance candite

250g Arance
375g zucchero semolato
250g acqua

Dopo aver lavato accuratamente le arance, tagliarle a quarti, privarle dell'endocarpo e mondarle.

Bucare l'albedo con un coltello.

Metterle in acqua fredda e cuocerle per 30 minuti circa, ripetere per tre volte l'operazione.

Mettere sottovuoto e cuocere in roner per 35minuti a 65 gradi.

Gel all'amarena, lampone e rosa

165g polpa di amarena
165g polpa di lampone
35g zucchero semolato

3,5g agar agar

5g scorza di limone grattugiata

1 goccia olio essenziale di rosa Sosa

Unire tutti gli ingredienti ad eccezione dell'olio essenziale e portare a bollore.

Far riposare due ore a temperatura ambiente, aggiungere l'olio essenziale e poi far riposare in frigorifero.

Il giorno successivo mixare e utilizzare come una crema

Infusione

1300g acqua

1 limone di Amalfi

3 bastoncini di cannella

15 g timo limone

10 g verbena

1/2 baccello di vaniglia

100g zucchero di canna in soluzione 1/1

Preparare a freddo un'infusione di acqua, scorza di limone, cannella, timo limone e verbena e vaniglia e zucchero di canna in soluzione.

Far riposare in frigorifero per 24h

Scaldare e servire tra 45/50 gradi circa

Nuvola di limone

500 g acqua

80 g zucchero

8 g sucro

20 g scorza grattugiata di limone

20 g timo limone

Preparare un'infusione a freddo e lasciare riposare 24 ore.

Filtrare, far bollire e mixare aggiungendo l'emulsionante.