



Incontro

di

PASQUALE BEVILACQUA

"Il dolce "INCONTRO", nasce dall'idea di mantenere viva la storia e i sapori tradizionali del Sud.

Il nostro viaggio parte dalla Campania per poi arrivare in Sicilia.

In queste due terre troviamo i dolci che maggiormente raccontano di noi, la Sfogliatella e il Cannolo

Siciliano. Il connubio di questi due dolci ha fatto sì che nascesse il mio "INCONTRO";

destrutturato nella forma in quanto assume la struttura di un cannolo realizzato però con l'impasto della sfogliatella, all'interno troviamo i sapori caratteristici quali ricotta, semolino e arancia.

A rappresentare il settimo senso per il suo sapore e prelibatezza ho utilizzato colui che è definito "l'oro verde" ovvero il Pistacchio di Bronte"

RICETTA

Cannolo di pasta sfogliatella, geleè d'arancia e bavarese al pistacchio. Mantecato di semola con ricotta di bufala e crema pasticciera.

Ingredienti per 12 porzioni

Pasta per tappo sfogliatella:

1kg farina tipo"0";
20 gr sale;
20 gr zucchero;
400 cl acqua.

Versare farina, acqua, sale e zucchero in un'impastatrice a braccia tuffante e fare impastare fino ad ottenere una massa tenace. Togliere dall' impastatrice e laminare l'impasto ottenuto con la sfogliatrice fino ad avere una pasta liscia, avvolgere in un cellophane e lasciare riposare per un'ora. Dopo aver fatto riposare l'impasto laminarlo nuovamente con la sfogliatrice fino ad ottenere un velo sottile di pasta, successivamente velarlo con strutto; iniziare ad arrotolare creando un cilindro e lasciarlo riposare per un'altra ora. Ridurre il diametro del cilindro effettuando uno strozzamento con le mani, successivamente tagliare delle rondelle con coltello che verranno utilizzate per realizzare il cannolo. Con l'aiuto di un matterello e di due fogli da carta forno stendere il tappo di sfogliatella avente uno spessore di circa 3mm. Togliere il primo foglio di carta forno e con l'ausilio di un coppa pasta ottenere degli anelli di pasta. Tramite un movimento di rotazione delle mani ridurre lo spessore della pasta fino a 1,5 mm ed iniziare ad arrotolare la pasta intorno alla canna di acciaio. Friggere il cannolo a 165 C° fino alla sua completa doratura. Raffreddare e togliere dalle canne.

Utensili: canna di acciaio

Geleè di arancia:

500 gr succo di arancia;
40 gr zucchero di canna;
20 gr destrosio;
16 gr colla di pesce;
18 gr zest di arancia semi candita;
0.25 gr sale integrale.

Iniziare la preparazione mettendo ad idratare la colla di pesce. Separatamente in una casseruola unire il succo di arancia, zucchero di canna, destrosio, sale e zest di arancia. Scaldare il tutto a 45 C° ed unire la colla di pesce lasciandola sciogliere. Colare la geleè di arancia ottenuta in una dima 5 mm e lasciare rapprendere in abbattitore.

Utensili: pentola in rame, termometro, cucchiaio in legno, marisa

Cremoso al pistacchio senza uova:

200 gr latte intero
0.4 gr buccia di limone
10 gr saccarosio
6 gr destrosio
62.5 gr pasta pistacchio
5 gr colla di pesce.

Realizzare un'infusione a caldo con latte, buccia di limone e riscaldare il tutto a 50 c°. Pellicolare e lasciare raffreddare in frigorifero a 4 c°. Successivamente filtrare il latte e versarlo in una casseruola con saccarosio e destrosio, portare il tutto a 82 C°. Unire la pasta al pistacchio ed iniziare a mixare con minipiper; dopo qualche minuto, unire la colla di pesce precedentemente idratata e continuare a mixare per qualche minuto. Lasciare raffreddare e versare il composto ottenuto sulla gelee di arancia realizzando un ulteriore strato di 5mm e lasciarlo congelare in abbattitore.

Utensili: bacinella, pentola di acciaio, marisa, minipiper e termometro

Crema di semola e ricotta di bufala:

250 cl acqua;
5 gr sale integrale;
50 gr semola;
250 gr ricotta di bufala;
75 gr zucchero a velo;
1.5 gr di arancia grattugiata;
1 gr di limone grattugiato;
0.3 gr di polpa di vaniglia;
0.3 gr di cannella in polvere
32.5 gr crema pasticciera

In una casseruola unire acqua, sale e vaniglia e portare il tutto ad ebollizione. Versare la semola e girare con un frustino fin quando l'avremo versata tutta e farla cuocere per qualche minuto. Togliere dal fuoco versare il tutto in una teglia e far raffreddare in abbattitore. Versare la ricotta in planetaria e far raffinare con la frusta, aggiungere lo zucchero e lasciare miscelare per qualche minuto. Da parte, in planetaria versare il composto alla semola e raffinare con foglia; unire la crema pasticciera e successivamente unire in 2/3 volte la miscela di zucchero e ricotta. In ultimo unire la cannella in polvere, l'arancia grattugiata ed il limone grattugiato.

Utensili: pentola, cucchiaio in legno, planetaria (foglia e frusta), sac a poche, punta di acciaio liscia, marisa, setaccio, raschietto in plastica.

Crema pasticciera:

250 cl latte;
100 gr zucchero;
50 gr farina;
2 tuorli d'uovo;
vaniglia;
buccia di limone.

In una pentola unire zucchero, farina, tuorli e una parte di latte miscelare il tutto servendosi di una marisa. Successivamente versare il latte restante la vaniglia e le bucce di limone e cuocere a fuoco medio. Togliere dal fuoco versare in teglia e fare raffreddare, versare in planetaria e raffinare con foglia.

Utensili: pentola, cucchiaio, planetaria (foglia), sac a poche, punta di acciaio liscia, raschietto in plastica.

Montaggio del dolce:

Prendere il cannolo e farcirlo per $\frac{3}{4}$ con il mantecato, da parte realizzare dei tranci di gelee di arancia e cremoso senza uova al pistacchio avente come misura 1.5 cm di larghezza e 10 cm di lunghezza. Inserirlo delicatamente all'interno del cannolo dopo di che, completare la farcitura.

Decorati di isomalto e cioccolato.