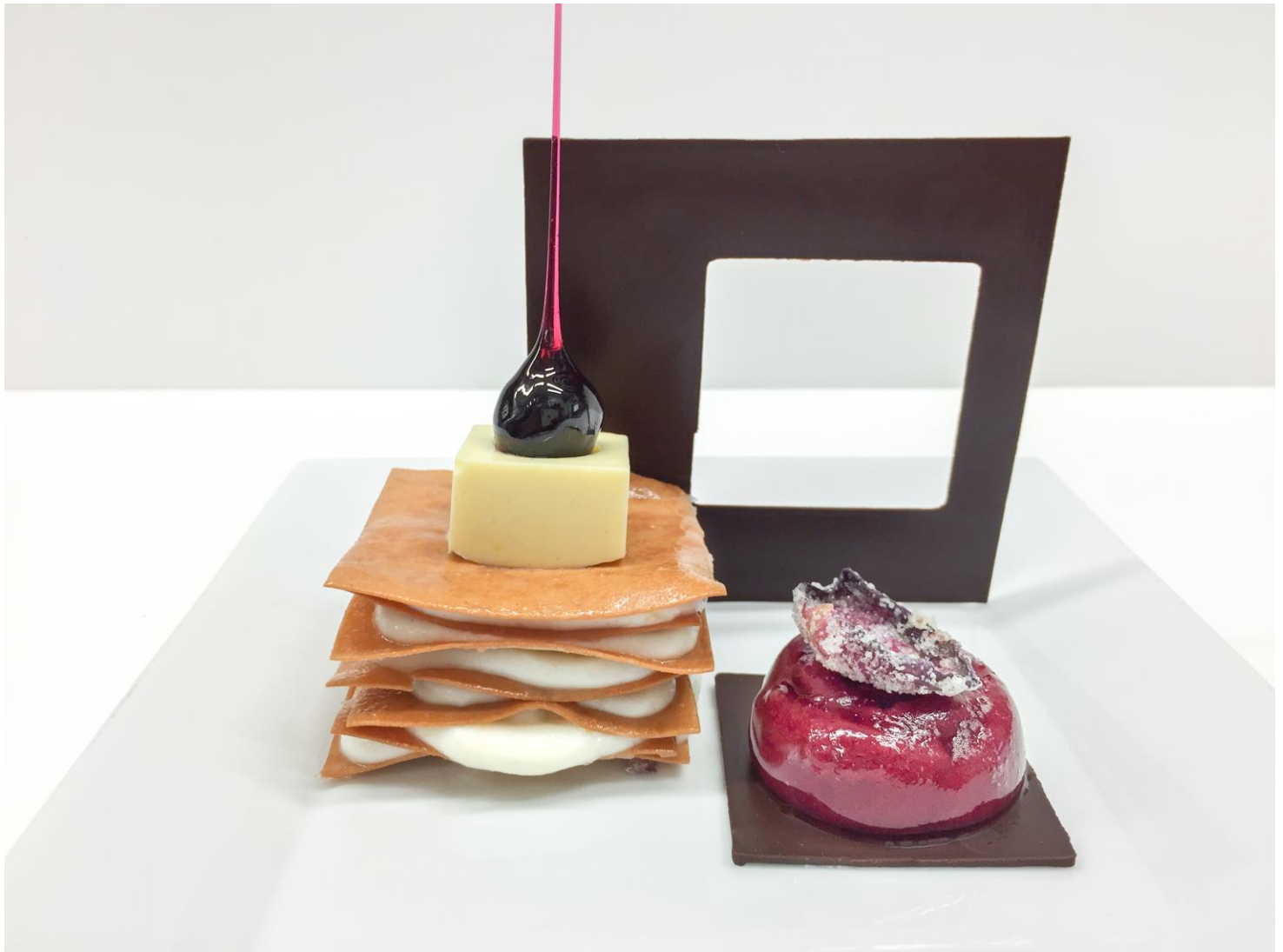


# ESPLOSIONE DEI SENSI: SETTE SFOGLIE DI SANTA ROSA



di

Pino Ladisa

*“Ho interpretato il settimo senso nel seguente modo: L’amarena, al profumo di rosa, elemento caratterizzante del dolce, è presente in versione liquida, contenuta in una bolla di gelatina, che, appena sfiorata, esplode, arricchendo con la sua consistenza, la croccantezza del dessert.”*

## Composizione

- Sfoglia "Santa Rosa"
- Crema di ricotta al limone e cannella
- Crema inglese alla vaniglia
- Bolla di amarene alla rosa
- Amarena caramellata

## INGREDIENTI PER 10 PERSONE

### Sfoglia caramellata (gr. 208) per 70 quadrati, 7 per porzione

- Farina "Manitoba" gr. 150
- Sale gr. 3
- Miele di acacia gr. 5
- Uova intere gr. 10
- Acqua fredda gr. 40 circa
- Burro fuso q.b.

Procedimento: impastare gli ingredienti, coprire con pellicola e far riposare in frigo per 1 ora. Stendere molto sottile, tagliare dei quadrati da 5 cm. di lato, spennellare da entrambi i lati con il burro. Infornare per circa 12 minuti a 170°, spolverare con zucchero a velo, caramellare.

### Crema di ricotta (gr. 730 circa) 60 gr. per porzione

- Ricotta fresca gr. 500
- Zucchero a velo gr. 150
- Cannella in polvere gr. 2
- Limone grattugiato non trattato n. 1
- Arancia candita morbida gr. 80

Preparazione: raffinare l'arancia sino a ridurla in pasta, unire la ricotta passata, lo zucchero e gli aromi. Sprizzare alternando le 7 sfoglie.

### Crema inglese alla vaniglia (gr. 235)

- Latte fresco gr. 150
- Tuorli d'uovo gr. 40
- Zucchero gr. 40
- Buccia di limone gr. 2
- Stecca di vaniglia n. 1/2
- Colla di pesce "oro" gr. 3

Preparazione: riscaldare il latte con la vaniglia e il limone. Mescolare i tuorli e lo zucchero (meglio un'ora prima). Stemperare il latte bollente, cuocere a 84° c, aggiungere la colla di pesce ammollata e strizzata, mixare e filtrare. Colare in stampi Flexipan 15 gr. circa per parte, abbattere di temperatura in negativo.

### Bolle di amarena alla rosa (gr. 240) 20 gr. per porzione

- Purea di amarene gr. 200
- Destrosio gr. 40
- Olio essenziale di rosa (Sosa) gr. 1

Preparazione: fondere il destrosio con una parte di purea calda, aggiungere la restante parte, infine l'olio essenziale. Colare in stampi a 1/2 sfera, surgelare. Sfnare e glassare con uno stuzzicadenti in un bagno di gelatina vegetale.

### **Bagno di gelatina vegetale**

- Acqua gr. 500
- Zucchero gr. 50
- Gelatina vegetale Sosa gr. 50

Preparazione: unire zucchero, gelatina, poi l'acqua. Cuocere a 90° c., utilizzare a 65° c.

### **Amarene caramellate**

- Amarene candite
- Isomalto q.b.
- Colore rosso liquido q.b.

Preparazione: sciogliere l'isomalto, aggiungere il colore, colare le amarene con uno stuzzicadenti, mettere a testa in giù sul polistirolo.

### **Elenco delle attrezzature e utensili utilizzati**

- |                             |                                   |
|-----------------------------|-----------------------------------|
| - Impastatrice              | - Fornello                        |
| - Sfogliatrice              | - Spelucchino                     |
| - Forno                     | - Bilancia elettronica            |
| - Tagliapasta quadrato      | - Coppe varie                     |
| - Mixer                     | - Stampi Flexipan cubo, semisfera |
| - Grattugia                 | - Spatola a gomito                |
| - Marisa                    | - Termometro digitale             |
| - Sac a poche               | - Mixer a immersione              |
| - Duglia tonda diam. 10 mm. | - Chinoise                        |
| - Pentolino                 |                                   |

VALENZANO (BA)  
via Almirante, 1  
tel. 080 4676282

*Pino Ladisa*

[www.pinoladisa.it](http://www.pinoladisa.it)

BARI  
via A. Gimma, 80  
tel. 080 5214158