



XI edizione – anno 2024

Imma Lopez Saviano

(IN CIBUM)

La Ruota





XI edizione – anno 2024

TEMA

La mia interpretazione del tema dell'evoluzione della santa rosa è legata alla tipica ruota del monastero utilizzato dalle monache di clausura nel passato come unica finestra verso il mondo esterno, dalla quale per la prima volta il mondo conobbe questo dolce e lo dedicò alla santa a cui è dedicato ormai l'ex monastero che oggi ospita questa competizione.

L'antica ruota però ora, si apre al mondo e lascia intravedere al suo interno la sua essenza e la porta nella modernità, mutando la sua forma da cappuccio di monaca, in quella di una antica ruota, che racconta sempre la sua antica storia.

Antico e moderno non sono antitesi ma l'intervento moderno deve necessariamente rispettare il dolce stesso andandone a risolvere quelle che possono essere delle problematiche moderne, per lo più dettate dalla necessità di avere dei prodotti trasportabili e che quindi riescano a mantenere le loro caratteristiche per più tempo possibile.

Nella mia interpretazione della santa rosa il guscio esterno che resta sempre l'involucro croccante del dolce, si discosta dal ripieno cremoso che lo andrebbe a inumidire, preservandone la fragranza.

Il guscio croccante mantiene invariata la sua ricetta ma evolve il suo processo di produzione, rendendosi più semplice e allo stesso tempo avendo meno scarto di produzione.

In abbinamento, una bevanda aromatica con kombucha di ciliegia, una bevanda fermentata effervescente, che va a richiamare ancora una volta il connubio tra antico e moderno, visto che la fermentazione da sempre è una tecnica di conservazione degli alimenti, che però in questo caso viene dall'oriente ed è pervenuta a noi grazie alla modernizzazione.

Questa bevanda accompagna il dolce, e va a ripulire il palato e rende l'esperienza culinaria più completa.

Oggi se non preserviamo la nostra storia rincorrendo una mutevole moda, perderemo la nostra identità. Per questo

“La Ruota” anche nell'estetica cerca di trovare l'equilibrio tra le linee dritte e la geometria del moderno e la sinuosità dell'antica decorazione a conetto che contraddistingue l'Italia nel mondo della pasticceria.



XI edizione – anno 2024

RICETTA

BISQUIT DI SEMOLA

INGREDIENTE	Gr	%
UOVA	333g	26.3
ZUCCHERO INVERTITO	50g	3.9
ZUCCHERO	145g	11.5
BUCCIA LIMONE	5g	0.4
BAKING	10g	0.8
POLVERE DI MANDORLE	98g	7.7
FARINA	127g	10
SEMOLA RIMACINATA	42g	3.3
SEMOLA	12g	0.9
ARANCIA CANDITA	150g	11.8
BURRO FUSO	133g	10.5
PANNA	162g	12.8
TOT	1267g	100%

PROCEDIMENTO:

Mixare al cutter tutti gli ingredienti insieme. Dose per 1 teglia 60 x 40 cm.

Cottura 200 °C per 8 minuti.



XI edizione – anno 2024

BAGNA LIMONCELLO

INGREDIENTE	Gr	%
ACQUA	250g	513.2
ZUCCHERO	150g	32.7
BUCCIA DI AGRUMI	15g	
CANNELLA	8g	
LIMONCELLO	50g	10.8
MASSA DI GELATINA	15g	3.2
TOT	465g	100%

PROCEDIMENTO:

Sciogliere lo zucchero nell'acqua con gli aromi. Filtrare aggiungere la massa di gelatina e il limoncello.

CREMA PASTICCERA

INGREDIENTE	Gr	%
LATTE	165g	33.6
PANNA	125g	25.5
ZUCCHERO	25g	5.1
TUORLO	110g	22.4
PECTINAX58	1g	0.2
ZUCCHERO	50g	10.2
AMIDO DI MAIS	7.5g	1.5
AMIDO DI RISO	7.5g	1.5
VANIGLIA	1	
BUCCIA DI LIMONE	1	
TOT	491g	100%

PROCEDIMENTO:

Scaldare il latte, la panna e gli aromi. A 40 C° aggiungere la pectina miscelata alla prima parte di zucchero. A parte miscelare gli amidi, lo zucchero e il tuorlo. Aggiungere il primo composto caldo filtrato sulla miscela di amidi e tuorlo. Ultimare la cottura portando la crema a 82 C°.

Versare 230 g di crema in un quadrato 18x 18 cm



XI edizione – anno 2024

COMPOSTA DI AMARENE

INGREDIENTE	Gr	%
PUREA AMARENE	200g	47.6
PECTINA NH	4g	1
ZUCCHERO	50g	10.9
AMARENE	150g	35.7
ACETO DI MELE	16g	3.8
TOT	420g	100%

PROCEDIMENTO:

Riscaldare la purea di amarene a 40°C. Aggiungere la pectina miscelata allo zucchero. Quando il composto bolle aggiungere le amarene tritate finemente, il loro sciroppo e l'aceto di mele.

Versare in un quadrato 18x 18 cm 200g di composto.

PASTA CROCCANTE PER CILINDRO

INGREDIENTE	Gr	%
FARINA SFOGLIA	1250g	43.1
SEMOLA RIMACINATA	250	8.6
ACQUA	450	15.5
PANNA	150	5.2
SALE	30g	1
ZUCCHERO	20g	0.7
BURRO A PLACCHE	750g	25.9
TOT	2900g	100%

PROCEDIMENTO:

Impastare la farina, il sale sciolto nell'acqua, la panna e lo zucchero. Evitare di lavorare a lungo la pasta. Far riposare 20 minuti sul banco e poi formare un panetto rettangolare e riporre l'impasto, in frigo a 4°C per almeno 3 ore.

Procedere dopo il riposo con un incasso semplice e poi con 2 pieghe, la prima a 3 e poi a 4. Riporre in frigo a 4°C. il giorno dopo stendere la pasta a uno spessore di 7 mm e tagliarla in quadrati di 15 cm di lato e abbattere.



XI edizione – anno 2024

Per il cilindro:

Ricavare da un quadrato 7 strisce di pasta spesse 1 mm.

Disegnare sulla carta da forno un quadrato 15 x 8,5cm e disporre le 7 strisce a formare un reticolo saldo. Avvolgere la carta sulla circonferenza di un tubo di acciaio del diametro di 5 cm e cuocere in forno a 220°C per 15 minuti.

Per le foglie:

Tagliare una striscia di pasta di 1 mm di spessore e tagliare 3 strisce lunghe 3cm, 4cm, e 5 cm. Avvolgerle per formare una goccia su carta forno. Avvolge la carta sulla circonferenza di un tubo di acciaio di 4 cm e cuocere in forno a 220°C per 12 minuti.

PINGUINO

INGREDIENTE	Gr	%
CIOCCOLATO OPIALYS 35%	700g	63.6
BURRO DI CACAO	300g	27.3
GRANELLA DI MANDORLE	100g	9.1
TOT	1100g	100%

PROCEDIMENTO:

Sciogliere il cioccolato e il burro di cacao. Aggiungere la granella di mandorla. Immergere la base delle mono nella glassa.

MOUSSE DI RICOTTA E CANNELLA

INGREDIENTE	Gr	%
RICOTTA BUFALA	184g	53.3
MASSA DI GELATINA	11g	3.2
MERINGA	75g	21.7
PANNA SEMINONTATA	75g	21.7
TOT	345g	100%

PROCEDIMENTO:

Scaldare leggermente la ricotta e aggiungere la massa di gelatina fusa, la meringa alla cannella e infine la panna semi montata.



XI edizione – anno 2024

MERINGA

INGREDIENTE	Gr	%
ALBUME	125g	35.7
ZUCCHERO	25g	7.1
ACQUA	50g	14.3
TREALOSIO	75g	21.4
ZUCCHERO	75g	21.4
CANNELLA		
TOT	350g	100%

PROCEDIMENTO:

Mettere in infusione la cannella nell'acqua calda per 15 minuti e poi pesare l'acqua necessaria per la ricetta. Portare l'acqua con i 75g di zucchero e trealosio a 121°C. versare sull'albume e montare a velocità medio alta. Poi abbassare la velocità fino a completo raffreddamento.

GELATINA NEUTRA CON VANIGLIA

INGREDIENTE	Gr	%
ACQUA	390g	39.7
ZUCCHERO	390g	39.7
SCIROPPO DI GLUCOSIO	190g	19.3
ACIDO CITRICO 1:1	3g	0.3
PECTINA X58	10g	1
VANIGLIA	1	
TOT	983g	100%

PROCEDIMENTO:

Unire tutti gli ingredienti, portare a bollore e raggiungere i 66° BRIX.



XI edizione – anno 2024

GEL AMARENA

INGREDIENTE	Gr	%
PUREA AMARENE	200g	88.1
ZUCCHERO	20g	8.8
GELCREAM	7g	3.1
TOT	227g	100%

Mixare tutti gli ingredienti insieme.

GHIACCIA REALE

INGREDIENTE	Gr	%
ALBUME	60g	15.4
ZUCCHERO A VELO	330g	84.6
ACIDO CITRICO	0.3g	
TOT	1100g	100%

PROCEDIMENTO:

Setacciare lo zucchero a velo e montarlo in planetaria con l'albume e lo zucchero a velo.

KOMBUCHA

INGREDIENTE	Gr	%
ACQUA	1000g	88.1
ZUCCHERO	70g	8.8
KOMBUCHA BASE	100g	3.1
TOT	1170g	100%



XI edizione – anno 2024

INFUSO

INGREDIENTE	Gr	%
AMARENE ESSICcate	150g	
CANNELLA	Qb	
ARANCIA	Qb	
VANIGLIA	Qb	
ACQUA	1000g	100
TOT	1150g	100%

PROCEDIMENTO:

Pastorizzare l'infuso, aggiungere lo zucchero e raffreddare.

Aggiungere la base di kombucha e mettere in un contenitore sterilizzato.

Aggiungere uno scoby e coprire con un panno.

Lasciare a temperatura ambiente, circa 25°C, lontano da luce diretta per minimo 3 giorni.

Raggiunta la fermentazione desiderata, imbottigliare e lasciar carbonizzare la bevanda.



XI edizione – anno 2024

LISTA ATTREZZATURA

- Marise
- Fruste
- Coltellini e trinciante
- Sac a poche
- Microplane
- Pelapatate
- Ciotole
- Caraffe graduate
- Setaccio
- Planetaria
- Impastatrice
- Tubo acciaio diametro 5cm e 4 cm
- Silpat
- Teglie 60x 40cm
- Quadrato acciaio 18 cm x 18
- Stampo silicomart
- Sfogliatrice
- Cutter
- Abbattitore
- Forno 60x 40 cm
- Griglia per glassaggio
- Frigo
- Mixer a immersione
- Forno microonde
- Barattolo di vetro