



XI edizione – anno 2024

***Carmine De Stefano***

*(Campus Principe di Napoli)*

*Lady in Red*





XI edizione – anno 2024

### **PRESENTAZIONE DEL DOLCE**

*Abbiamo rivisitato la ricetta della Santarosa dando prima di tutto una forma diversa che richiamasse alla rosa.*

*Questa forma, nuova ed originale è adatta per la trasportabilità e per le esigenze moderne di consumo.*

*La giuria popolare riceverà il dolce in una comoda box da asporto per mettere in risalto questa caratteristica.*

*Per quanto riguarda la ricetta, abbiamo utilizzato per questo motivo uno stampo a forma di rosa con all'interno un biscotto morbido alla panna su cui abbiamo messo una bavarese di ricotta e arancia candita, unita ad una crema pasticcera fatta di vaniglia e cannella con gel di Amarena che riprendesse gli ingredienti tipici della sfogliatella Santarosa.*

*La rosa è stata decorata con del colorante rosso per dare l'effetto vellutato tipico della rosa.*

*Per riprendere la croccantezza della sfogliatella Santarosa abbiamo aggiunto una cialda croccante su cui abbiamo appoggiato la rosa.*



XI edizione – anno 2024

**MASSA DA SPRUZZO PER EFFETTO VELLUTO COLORATA**

Cioccolato bianco 35%	100 g	49,50%
Burro di cacao	100 g	49,50 %
Colorante rosso liposolubile	2 g	0.99
Totale	202 g	100

**Procedimento:**

Fondere cioccolato e burro di cacao separatamente unire i due composti e mixare.

**BAVARESE DI RICOTTA E ARANCIA CANDITA**

Latte	100g	8.18%	57g peso
Zucchero	150g	12.26%	86g peso
Tuorli	64g	5.23%	37g peso
Vaniglia	1g	0.08%	1g peso
Gelatina	13g	1.06%	7g peso
Acqua	65g	5.31%	37g peso
Pasta d'arancia	30g	2.45%	17g peso
Ricotta vaccina	400g	32.71%	229g peso
Panna 35% m.g.	400g	32.71%	229g peso
Totale	1223g	100%	700g peso

**Procedimento:**

Realizzare una crema inglese, aggiungere la gelatina reidratata e versare sulla ricotta. Quando il composto avrà raggiunto i 20/25° C alleggerire con la panna.



XI edizione – anno 2024

### **GEL DI AMARENA**

Polpa di amarena	400g	89.69%	117g peso
Amido modificato	16g	3.59%	5g peso
Zucchero	30g	6.73%	9g peso
Totale	446g	100%	130g peso

#### **Procedimento:**

Aggiungere lo zucchero con l'amido alla polpa di amarene e con un frullatore ad immersione emulsionare.

### **CREMA PASTICCERA VANIGLIA E CANNELLA**

Latte	200g	39.14%	70g peso
Panna 35% m.g.	100g	19.57%	35g peso
Vaniglia	1g	0.20%	1g peso
Tuorli	60g	11.74%	21g peso
Zucchero	70g	13.70%	25g peso
Amido di riso	16g	3.13%	6g peso
Cioccolato bianco	40g	7.83%	14g peso
Gelatina	4g	0.78%	1g peso
Acqua	20g	3.91%	7g peso
Totale	511g	100%	180g peso

#### **Procedimento:**

Cuocere come una crema pasticcera, aggiungere la gelatina reidratata ed il cioccolato ed emulsionare. Colare negli stampi e abbattere di temperatura.



XI edizione – anno 2024

### **BISCOTTO MORBIDO ALLA PANNA**

Uova intere	360g	19.58%	20g peso
Zucchero semolato	450g	24.47%	24g peso
Zucchero invertito	50g	2.72%	3g peso
Panna liquida	450g	24.47%	24g peso
Cannella in bacche			
Buccia d'arancia grattugiata fine	10g	0.54%	1g peso
Sale fino	3g	0.16%	0.5g peso
Farina	500g	27.19%	27g peso
Lievito chimico	16g	0.87%	1g peso
Totale	1839g	100%	100g peso

#### **Procedimento:**

Il giorno prima preparare un'infusione a freddo con panna, bacche di vaniglia e cannella. Montare le uova con gli zuccheri, versare la panna a filo alla montata, aggiungere la farina e il lievito precedentemente setacciate. Stendere in teglia 40x60 1100 di composto. Cottura 190°C per 10 minuti valvola chiusa.

### **FROLLA MAIS E CANNELLA**

Burro	250g	24.44%	24g peso
Zucchero a velo	200g	19.55%	20g peso
Sale	2g	0.20%	0.5g peso
Vaniglia	1g	0.10%	1g peso
Uova	60g	5.87%	6g peso
Farina	415g	40.57%	41g peso
Farina di mais fumetto	80g	7.82%	8g peso
Cannella	3g	0.29%	1g peso
Limone grattugiato fine	12g	1.17%	1g peso
Totale	1023g	100%	100g peso

#### **Procedimento:**

Impastare con la foglia il burro con lo zucchero a velo il sale e aromi, aggiungere le uova e infine la farina. Stendere da due fogli di carta da forno allo spessore 2,5 mm.



XI edizione – anno 2024

### **TUILLE ALL'ARANCIA**

Burro 82% m.g.	100g	21.05%	100g peso
Zucchero di canna	100g	21.05%	100g peso
Zucchero semolato	100g	21.05%	100g peso
Succo di arance	100g	21.05%	100g peso
Farina debole	75g	15.79%	75g peso
Totale	475g	46	475g peso

### **Procedimento:**

Montare leggermente il burro con gli zuccheri, aggiungere gradualmente il succo d'arance e ultimare con la farina inserita con l'ausilio di una marisa. All' occorrenza stendere sul silpat e cuocere a 165°C per 8-10 min. con valvola aperta. Burro.

### **ELENCO ATTREZZATURE**

- Caraffa graduata
- Leccapentola
- Bilancia
- Micropiano
- Microonde
- Colino
- Tagliapasta
- Spatoline a gomito
- Coltelli
- Pentolini varie misure
- Ciotoline di acciaio varie misure
- Placche da forno
- Tappetini microforati
- Tappetini silpat
- Termometro digitale
- Planetaria da banco
- Frullatore immersione
- Aerografo
- Stampo in silicone a forma di rosa
- Macchina sottovuoto
- Buste sottovuoto
- Setaccio
- Carta da forno
- Stampino
- Essiccatore
- Compressore
- Stampo di silicone a cupola