



XI edizione – anno 2024

Anna Maria Scatena

(CAST Alimenti)

Lo Scrigno delle Rose





XI edizione – anno 2024

La scelta di questo nome nasce da una ricerca sulla storia del dolce, legata a riti pagani in cui un dolce puro e sensuale aveva una valenza erotica. La forma triangolare e concentrica della sfogliatella simboleggia fertilità e femminilità, rappresentando un fragrante scrigno di castità, segreto delle spose di Gesù. Da qui deriva il nome scelto per questa versione moderna ed evoluta del dolce.

Abbiamo trasformato lo scrigno in una scatola contenente pezzi divertenti che richiamano la convivialità napoletana e sottolineano l'importanza di condividere momenti con le persone care. Le rose dello scrigno onorano le monache del convento di Santa Rosa, che crearono il dolce con avanzi di pane e ingredienti poveri, promuovendo un tema attuale: lo zero waste. Il ripieno della sfogliatella è infatti un mix di semola cotta nel latte con zucchero, limone e frutta secca rigenerata nel liquore.

Se fino a qui abbiamo spiegato la tradizione dietro il nome, ora descriviamo l'evoluzione moderna. Senza alterare gli ingredienti dal significato simbolico di rinascita e primavera, abbiamo cambiato la forma del dolce, trasformandolo in un cannoncino caramellato. Il cliente può riempirlo al momento dell'acquisto, giocando con diverse consistenze. Nella box troverà tubetti di crema di ricotta, confettura di amarene, chips di semolino e amarene candite, creando un'esperienza conviviale e divertente.

L'idea dello scrigno soddisfa l'esigenza di rendere il dolce trasportabile in tutto il mondo, garantendo freschezza e mantenendo intatto il gusto. Il design innovativo e giocoso facilita l'uso dei tubetti e preserva la croccantezza del cannoncino, che pur con una nuova forma, conserva il gusto originale. La crema di ricotta è stata migliorata nella texture, mentre il semolino è stato trasformato in croccanti chips, offrendo un'esperienza sempre più coinvolgente. La box rappresenta per noi una degustazione divertente, un'occasione per liberare la fantasia e trascorrere momenti piacevoli insieme.



XI edizione – anno 2024

L'idea del cannolo di sfogliatella da riempire al momento della degustazione è stata pensata per vivere un'esperienza unica grazie alla creatività di ognuno unita alla condivisione. Il modo in cui l'abbiamo sviluppata permette di vivere quest'esperienza ovunque si voglia, in modo da far assaporare a grandi e piccini i gusti della tradizione campana.

COMPOSIZIONE:

- pasta sfogliatella
- chips di semolino
- crema di ricotta
- confettura di amarene



XI edizione – anno 2024

Pasta sfogliatella

Ingredienti

1000g farina 380w
360g acqua
10g miele
10g sale
500g strutto

Preparazione

Mettere la farina, il sale e il miele in planetaria ed impastare aggiungendo poco alla volta l'acqua. L'impasto deve risultare molto duro, non liscio e ancora diviso in tanti pezzi. Conservare l'impasto così ottenuto coperto in un telo di nylon per circa 2 ore in frigorifero. Laminare in sfogliatrice fino a che l'impasto diventa liscio. Coprire con telo e lasciar riposare per altre 2 ore. Stendere alla sfogliatrice finché non avrà raggiunto uno spessore sottilissimo. Arrotolare sul mattarello e cominciare a spalmare con lo strutto. Stratificare strettamente su sé stessa fino ad esaurimento della pasta. Ungere il panetto così ottenuto con lo strutto, avvolgerlo con telo e conservarlo in frigorifero fino al giorno successivo. Il giorno dopo, tagliare il panetto a striscioline molto sottili, stenderle in sfogliatrice e arrotolarle su stampi per cannolo, precedentemente unti con staccante. Cuocere in forno a 190°C per circa 15/20minuti. Infine, caramellare con zucchero idrofobico.

Chips di semolino

Ingredienti

1000g acqua
300g semola non rimacinata
10g sale
4g cannella

Preparazione

In una casseruola portare a bollire l'acqua e poi aggiungere gli altri ingredienti precedentemente miscelati. Raggiunta la temperatura di 85°C trasferire il composto all'interno del cutter e raffinare. Stendere il semolino così ottenuto su silpat e farlo essiccare per una notte. Friggere le cialde di semolino precedentemente coppate in olio da frittura altoleico.



XI edizione – anno 2024

Crema di ricotta

Ingredienti

250g ricotta
320g latte
420g panna fresca 35%
130g zucchero semolato
60g destrosio
16g pectina X58
80g sciroppo di glucosio 60DE
420g crema di latte
130g grasso di cocco deodorizzato
40g pasta arancia
10g grand marnier
Zest di arancia e limone

Crema di latte

800g panna
15g succo di limone

Preparazione crema di latte

In una casseruola portare la panna ad 82 C e aggiungere il succo di limone e far riposare per 10 minuti. Versare il composto in etamina e lasciarlo riposare per 6 ore. Ritirare la parte solida e lasciare in positivo.

Preparazione crema di ricotta

In una casseruola scaldare il latte e la panna fino a raggiungere i 45C. Aggiungere zucchero, il destrosio e la pectina precedentemente premiscelati e portare il composto a bollore.

Aggiungere la crema di latte e lo sciroppo di glucosio e bollire il tutto per un minuto. Togliere la pentola dalla fonte di calore e versare il composto bollente in una caraffa sulla ricotta, precedentemente setacciata, e la pasta di arancia. Emulsionare il composto con un frullatore ad immersione.

Aggiungere il grasso di cocco morbido al composto e mescolare fino a che non sia completamente sciolto e incorporato. Aggiungere zest di arancia e limone.

Raffreddare e conservare in frigorifero.



XI edizione – anno 2024

Confettura di amarene

Ingredienti

1000g purea di amarene
300g zucchero semolato
12g pectina nh
50g succo di limone

Preparazione

In una casseruola scaldare la purea di amarene e una volta raggiunti i 45°C aggiungere zucchero e pectina precedentemente premiscelati. Portare a bollore e cuocere per 2 o 3 minuti. Togliere dalla fonte di calore e aggiungere il succo di limone. Raffreddare e conservare in frigorifero.