



XI edizione – anno 2024

Alessandro Mango

(Dolce & Salato)

Non è più Santa





XI edizione – anno 2024

"Non è più Santa" È il nome che ho scelto perché, in questa versione completamente moderna, è così bella ed elegante che appunto non può essere più Santa.

Tutto in un vortice per rendere già alla vista l'idea del flusso avvolgente di sapori e consistenze percepiti. "Non è più santa" non poteva essere inserita in un packaging senza angoli per cui ho scelto una scatola esagonale ed elegante che richiama le sue sei caratteristiche:

- Squisita al palato*
- Amabile alla vista*
- Nascosta ad un occhio poco attento*
- Travolgente mix di sapori*
- Ammaliante in vetrina.*
- Raffinata nella sua veste moderna.*

Nel dettaglio abbiamo alla base un cake alle mandorle ed amarene fresche su cui si appoggia una porzione cava di pasta sfoglia avvolta completamente dalla destrutturazione del tappo artigianale della sfogliatella. All'interno è riempito con il tradizionale ripieno della sfogliatella napoletana che ha la caratteristica di essere arricchito da cubetti di arancia candita artigianalmente. Per rafforzare il gusto inseriamo un gel di arancia che sostiene una chantilly leggera all'arancia. Inseriamo una chiusura con una rivisitazione della classica meringa che non è più essiccata ma ricorda la consistenza di una spuma profumata alle amarene in sostituzione del frutto che di solito si appoggia delicatamente sulla parte croccante, sostituita in questo caso da una tuille all'arancia che richiama i sapori interni e funge da decorazione.



XI edizione – anno 2024

Preparazione Impasto sfogliatella

<u>Ingredienti</u>	<u>Dosi</u>
Farina manitoba	1000 g
Acqua	350 g
Miele	20 g
Sale	20 g

Procedimento

Sciogliere il sale nell'acqua e mettere il tutto nell'impastatrice. Non lasciar lavorare troppo in macchina. Lasciar riposare l'impasto in una ciotola ben coperto per circa 2 ore. Laminare l'impasto sotto la sfogliatrice dando continuamente pieghe fino a quando la massa non diventerà liscia. Ricoprire la sfoglia con lo strutto e porre in frigorifero per circa 2 ore. L'impasto verrà allungato sotto la sfogliatrice fino a quasi luce zero; dopodiché, si andrà ad arrotolare la sfoglia isolando la stratificazione con lo strutto. A lavoro ultimato, ingrassare la superficie, avvolgere in un foglio di carta da forno e mettere in frigorifero fino al giorno dopo. Il giorno seguente allungare il rotolo, tagliare a fette, allargare la stessa fetta con lo strutto a forma di sombrero. Aggiungere il ripieno e chiudere a forma di conchiglia.

Ripieno per sfogliatelle - Prima fase: Bollire

<u>Ingredienti</u>	<u>Dosi</u>
Latte intero fresco	1000 g
Zucchero semolato	350 g
Sale	20 g
Semola	350 g
Raschiatura d'arancia	Q.B.
Raschiatura di limone	Q.B.
Bacche di cannella	Q.B.
Stecca di vaniglia	Q.B.

Procedimento

Far bollire il latte in un pentolino con lo zucchero, il sale e gli aromi. Ad ebollizione, aggiungere la semola a pioggia; quindi, lasciar asciugare il tutto per circa 2-3 minuti. Mettere la semolina in una mezza gastronom, con pellicola a contatto e porre in frigorifero.



XI edizione – anno 2024

Ripieno per sfogliatelle - Seconda fase: Unire

<u>Ingredienti</u>	<u>Dosi</u>
Ricotta	1000 g
Zucchero semolato	350 g
Canditi	200 g
Pasta d'arancia	100 g
Uova	n.3
Cannella	Q.B.

Procedimento

Portare ad ebollizione latte, sale, zucchero, semola e lasciar asciugare per 3 minuti. Raffinare la ricotta e la semola, poi man mano aggiungere il restante degli ingredienti, aromatizzare e farcire.

Morbido alle mandorle

<u>Ingredienti</u>	<u>Dosi</u>
Pasta di mandorla 50%	160 g
Uova intere	160 g
Burro	50 g
Farina	30 g
Lievito chimico	4 g

Procedimento

Distendere la pasta di mandorla aggiungendo gradualmente le uova e montare il tutto al nastro. Mescolare un po' della miscela montata al burro fuso, quindi unire i due impasti. Terminare incorporando delicatamente la farina e il lievito setacciati insieme.



XI edizione – anno 2024

Crema Pasticcera

<u>Ingredienti</u>	<u>Dosi</u>
Latte	1500 g
Panna	500 g
Tuorli d'uova	800 g
Zucchero	700 g
Amido di riso	140 g
Pectina X58	20 g
Aromi	

Procedimento

Bollire il latte e panna con la bacca di vaniglia e la pasta al limone. Mescolare i tuorli con lo zucchero, l'amido e il sale. Aggiungere il latte e panna bollente. Cuocere la crema e lasciar raffreddare velocemente.

Crema leggera all'arancia

<u>Ingredienti</u>	<u>Dosi</u>
Crema pasticcera	600 g
Cointreau	60 g
Colla di pesce	10 g
Acqua	50 g
Panna	1400 g
Zucchero semolato	140 g
Scorza d'arancia grattugiata	nr. 04 pz

Procedimento

Mescolare alla crema il cointreau e la scorza d'arancia, aggiungere la colla di pesce ed infine incorporare la panna zuccherata



XI edizione – anno 2024

Tuille arancia e sesamo

<u>Ingredienti</u>	<u>Dosi</u>
Latte	130 g
Burro	250 g
Glucosio	100 g
Saccarosio	300 g
Pectina NH	5 g
Zeste d'arancia	3 g

Procedimento

Sciogliere il burro, unisci latte e glucosio, unisci saccarosio e pectina. Porta a bollore e cuoci per 1 minuti. Dopo raffreddato a cuoci a 170° per 5-6 minuti.

Meringa all'amarena

<u>Ingredienti</u>	<u>Dosi</u>
Polpa di amarena	100 g
Zucchero	150 g
Albumina	10 g

Procedimento

Portare il tutto a 60°, versare in planetaria e montare fino a raffreddamento.

Gel all'arancia

<u>Ingredienti</u>	<u>Dosi</u>
Succo di arancia	100 g
Zucchero	100 g
Emul Natural	2 g

Procedimento

Mischiare tutto a freddo.