



XI edizione – anno 2024

Francesca De Simone

(Congusto Institute)

Sfogliatella vestita da millefoglie





XI edizione – anno 2024

Per aggiungere un tocco innovativo a un dolce così iconico, mantenendo intatta la sua essenza e rispettando pienamente la tradizione degli ingredienti, ho voluto sperimentare esclusivamente con la forma.

Da questa idea è nata una creazione unica: una sfogliatella riccia reinventata sotto le sembianze di una millefoglie.

Il risultato è un dessert elegante al piatto, composto da croccanti dischi di sfogliatella farciti con la tradizionale crema di ricotta, arricchita da semolino e delicati pezzetti di arancia candita.

Il tutto è ulteriormente impreziosito da una decorazione raffinata a base di vellutata crema pasticcera e dolci amarene, che donano un contrasto di sapori e colori, rendendo omaggio all'arte pasticceria classica con una veste moderna e originale.



XI edizione – anno 2024

PROCEDIMENTO

1. Preparare l'impasto della sfogliatella, formare il rotolo e lasciare riposare.
2. Preparare la farcia cuocendo il semolino ed unirlo alla ricotta ed agli aromi. Lasciare riposare.
3. Preparare la crema pasticcera.
4. Trascorsi i tempi di riposo, tagliare il rotolo in dischi di circa 1cm, disporli su teglia con carta forno, appiattirli e copparli.
5. Cuocere i dischi con sopra un altro foglio di carta forno ed un peso.
6. Una volta cotti e raffreddati i dischi di pasta procedere farcendoli con la crema di ricotta ed infine decorare l'ultimo disco con zucchero a velo, crema pasticcera, amarena.

Per l'impasto della sfogliatella

- 500g farina 0
- 190g acqua
- 15g zucchero
- *Strutto per lavorare*

Lavorare poco con la planetaria L'acqua, la farina e lo strutto fino ad avere un composto grumoso e lasciarlo riposare mezz'ora per poi lavorarlo con le mani fino ad ottenere una pasta omogenea che dovrà riposare altri 30 minuti. Appiattare con forza l'impasto e lasciare riposare altri dieci minuti per poi stenderlo ripetutamente fino ad avere una striscia molto sottile che andrà arrotolato intorno ad un mattarello. Srotolare poco per volta l'impasto, cospargerlo con lo strutto e arrotolarlo su sé stesso. Cospargere di strutto il rotolo ottenuto e lasciarlo riposare. Tagliare il rotolo in dischi e da appiattare, coppare e cuocere in pressione a 200 gradi.



XI edizione – anno 2024

Per la farcia di ricotta

- 200g acqua
- 62g semolino
- Un pizzico di sale
- 250g ricotta
- 90g zucchero
- Arancia candita, zeste, cannella

Cuocere il semolino nell'acqua bollente con un pizzico di sale e lasciarlo raffreddare. Lavorarlo poi con una frusta ed aggiungere lo zucchero, poi la ricotta ed infine gli aromi e i canditi. Lasciare riposare.

Per la crema pasticcera

- 200 g Latte
- 50g Panna
- 95g Zucchero
- 75g Tuorlo
- 20g fecola
- 5g Gelatina
- Vaniglia

Mescolare i tuorli con lo zucchero e la fecola. Scaldare il latte e la panna con la vaniglia e versarli sui tuorli. Cuocere la crema e lasciare riposare.

ASSEMBLAGGIO

Su di un disco di sfoglia dressare la farcia di ricotta e posizionare al centro un'amarena. Sovrapporre un altro disco di sfoglia e ripetere. Decorare l'ultimo disco con lo zucchero a velo, la crema pasticcera, le amarene.