

Santarosa Melata



di

Giuseppe Manilia

“Il settimo elemento che ho scelto è la mela. L’ho scelta perché la ritengo un ingrediente straordinario, facile da reperire quasi tutto l’anno.

La glassa color agrumi è dedicata al sole della costiera.”

RICETTA

Croccante per sfogliate

500 gr farina Manitoba
150 gr acqua
15 gr sale
10 gr sugna(facoltativo)

100 gr croccante
4 gr limone grattugiato Costa d'Amalfi

Procedimento:

Impastare gli ingredienti e far riposare 30 minuti. Fare delle sottilissime strisce, cuocere a 180°C x 10 minuti. Macinare con limone Costa d'Amalfi grattugiato.

Crema morbida Santarosa

500 gr acqua
7 gr sale
2 gr the' verde
125 gr semola
150 gr zucchero semolato
500 gr ricotta
50 gr cubetti d'arancia Agrimontana
10 gr limone grattugiato Costa d'Amalfi
100 gr crema pasticcera
100 gr uova
q.b. cubetti di mela

Procedimento:

Bollire acqua, sale e the' verde. Aggiungere la semola e lo zucchero semolato. Far asciugare e raffreddare. Nel cutter aggiungere la ricotta setacciata finemente, gli agrumi, l'aroma e la crema pasticcera. Colare in appositi stampi, cappare prima con tagliapasta diametro 7 cm e poi al centro con un diametro 2 cm.

Gelatina morbida alla mela

100 gr succo di mela GRANNY SMITH
161 gr polpa di mela GRANNY SMITH
60 gr glassa neutra
12 gr succo di limone Costa d'Amalfi
6 gelatina alimentare
6 gr zest mandarino

Procedimento:

In una caraffa graduata, mixare succo di mela, succo di limone e gelatina neutra. Prelevare una parte di succo di mela e scaldare a microonde a 40°C e aggiungere la gelatina alimentare precedentemente reidratata in acqua fredda. Unire il tutto e mixare. Far riposare circa 5 minuti in frigo e poi colare in appositi stampi diametro 3 cm e congelare.

Crema leggera mascarpone e ricotta profumata all'arancio

1 bacca di vaniglia
130 gr panna
4 gr arancio grattugiato
10 gr amido
78 gr tuorli
7 gr gelatina alimentare
65 gr mascarpone
65 gr ricotta di bufala
65 gr albume
28 gr zucchero semolato
20 gr acqua
54 gr zucchero semolato

Procedimento:

Preparare una crema bollendo panna, bacca di vaniglia e arancio grattugiato, versare sui tuorli precedentemente mescolati con l'amido. Portare la crema a 80-82°C e aggiungere la gelatina alimentare precedentemente reidratata in acqua fredda. Mischiare ricotta e mascarpone e aggiungere la crema. Mixare. Nel frattempo preparare una meringa all'italiana, portando lo sciroppo di zucchero a 121°C e versando sugli albumi precedentemente mescolati con lo zucchero. Raffreddare leggermente la meringa e mescolare con la crema. Colare in appositi stampi.

Glassa all'arancio

1 gr colorante giallo
350 gr glassa neutra
1 arancio grattugiato
25 gr glucosio
3 gr pectina
30 gr zucchero semolato
38 gr succo d'arancia
100 gr acqua

Procedimento:

Bollire acqua e succo d'arancio, glucosio, colorante giallo. Aggiungere un po' per volta zucchero e pectina precedentemente mescolati. Aggiungere la glassa sciolta a 50°C, far bollire, emulsionare e lasciar riposare per 24 ore. La glassa va utilizzata ad una temperatura di 40-45°C.

Granita di mela

1 gr gelatina alimentare
75 gr zucchero semolato
375 gr succo di mela GRANNY SMITH

Procedimento:

Mettere a bagno la gelatina alimentare in acqua fredda. Prendere una piccola parte di succo di mela e aggiungere lo zucchero. Portare a ebollizione e aggiungere la gelatina alimentare. Versare in un recipiente e portare in congelatore. Grattare la massa congelata per ottenere della granita.

Vellutata alla mela

500 gr latte
300 gr tuorlo
150 gr zucchero a velo
30 gr amido
10 gr limone grattugiato Costa d'Amalfi
Un pizzico di sale
1 bacca di vaniglia

200 gr crema pasticcera
150 gr polpa di mela GRANNY SMITH
30 gr succo di limone
10 gr succo d'arancia

Procedimento:

Preparare la crema pasticcera. Prelevare 200 gr e mescolare con la polpa di mela e il succo di limone. Usare istantaneamente.

Salsa alla mela verde e limone

300 gr succo di mela GRANNY SMITH
100 gr gelatina neutra
2 gr gelatina alimentare
5 gr succo di limone

Procedimento:

Riscaldare il succo di mela a 45°C e aggiungere la gelatina alimentare precedentemente reidratata in acqua fredda. Aggiungere il succo di limone. Mixare. Salsa che può essere servita calda o fredda.

Cubetti di mela verde in infusione nel succo di mela e cardamomo

250 gr succo di mela
1 gr di cardamomo in polvere
q.b zucchero semolato
250 gr mela GRANNY SMITH a cubetti

Procedimento:

Far bollire il succo di mela e lo zucchero. Aggiungere la mela a cubetti e far bollire. Togliere dal fuoco e lasciar riposare per 24 ore.

Sorbetto alle mela verde GRANNY SMITH (o all'amarena)

250 gr polpa di mela
300 gr succo di mela
246 gr acqua
150 gr saccarosio
30 gr destrosio
10 gr malto destrine
10 gr succo di limone
4 gr neutro 5

Procedimento:

Pesare e miscelare tutti i prodotti in polvere, aggiungerli all'acqua fredda e portare a 80°C. Raffreddare velocemente lo sciroppo ottenuto e poi aggiungere le mele pulite, che vanno inserite man mano nello sciroppo freddo per evitare l'ossidazione. Frullare il tutto, senza esagerare per non surriscaldare il prodotto e quindi favorire l'imbrunimento delle mele, compreso il succo di mela ottenuto con l'estrattore a cui abbiamo aggiunto il succo di limone. Mantecare e servire.

In alternativa si può sostituire il succo e la polpa di mela con il succo e la polpa di amarena.

Decorazioni:

Amarena candita.

Procedimento finale:

Poggiare nel piatto di portata un anello diametro 8 cm. Stendere con il cucchiaio circa 10 gr di croccante per sfogliate. Poggiare la crema Santarosa e poi la semisfera di crema leggera all'arancio con inserimento di gelatina di mela glassata con glassa all'arancio. Servire con la vellutata alla mela e salsa alla mela, cubetti di mela, e amarena. Facoltativo sorbetto alla mela o amarena.

In questa occasione ho usato la mela verde, però si possono usare vari tipi di mela. Il the' verde è solo per dare colore alla crema di ricotta e per separare le farciture, NON È UN INGREDIENTE PRINCIPALE.