

Carmen Vecchione

Santarosa da Parigi a Napoli



DESCRIZIONE

Base di pasta kataifi , emulsione di buccia di arancia e olio extravergine di oliva, mousse di ricotta, frolla croccante alla semola, namelaka di cioccolato bianco e gelsomino, sfoglia di cioccolato e tuorlo di amarena. La sciantosa elegante, briosa con accenni di rustico. Il mio dolce richiama tutto ciò. Il croccante della kataifi non si discosta dal guscio della santarosa. Ripieno di un'elegante mousse di ricotta profumata dall' emulsione di arancia. Il velluto della namelaka al bergamotto si fonde con il croccante della semola. Il Tuorlo liquido di amarena abbraccia infine tutti i sapori. La donna sciantosa viaggia così da Parigi a Napoli. "le diverse culture creano una nuova cultura, una nuova storia..... Ed in questo caso un nuovo dolce".



REALIZZAZIONE

1. Preparare la mousse di ricotta con pate a bombe, panna, ricotta e miele d'arancia. Versare la mousse in stampi cilindrici 3x2 ed abbattere.
2. Preparare la namelaka di cioccolato bianco con essenza naturale di bergamotto
3. Per il tuorlo unire succo di amarena con limone e absolu cristal e versare in semisfere di silicone e abbattere
4. Preparare la pasta frolla e dopo il giusto riposo stenderla a 1 mm. Coppare un cerchio di 7 cm di diametro, spennellare con un uovo e ricoprire di semola. Infornare
5. Per la salsa emulsionare pasta d'arancia, scorza d'arancia, gocce di yuzu e olio extravergine d'oliva
6. Imburrare e inzuccherare la pasta kataifi e cuocerla a mo' di crostata in uno stampo d'acciaio.
7. Montaggio del dolce: base di pasta kataifi, emulsione d'arancia, mousse di ricotta, disco di frolla, spuntoni di namelaka al bergamotto, sfoglia di cioccolato e tuorlo di amarena precedentemente immerso in un gelificante a base di farina di carrube

Cerchio di pasta kataifi

500 gr di pasta kataifi
100 gr di burro fuso
100 gr di zucchero a velo

Procedimento

Imburrare e inzuccherare la pasta kataifi e cuocerla in un cerchio di acciaio, ben pressata, di 7 cm di diametro. In forno per 15 minuti a 180 gradi.

Salsa di arancia

100 gr. Pasta d'arancia
20 gr scorza di arancia
10 gr di succo di yuzu
20 gr olio. Extravergine d'oliva
1 gr di natur emul

Procedimento

Emulsionare tutti gli ingredienti

Mousse di ricotta

550 gr di ricotta di vaccino
130 gr di pat  a bombe
260 gr di panna 35% m. G.
14gr di gelatina in polvere
70 gr di acqua per gelatina
40 gr di miele di arancia

Procedimento

Reidratare la gelatina e scioglierla con il il miele e. Pic panna. Aggiungere questo composto alla ricotta setacciata. Terminare la mousse aggiungendo la pat  a bombe e la rimanente panna montata.

Pasta frolla

500 gr di burro
100 gr di zucchero semolato
100 gr di zucchero a velo
25 gr pasta d'arancia
7 gr di sale
55 gr di uova
25 gr di tuorlo
410 gr di farina 180W
410 gr di farina 180W
2,5 gr baking
Semola q. B.

Procedimento

In planetaria con la. Foglia impastare il burro, gli zuccheri, la pasta d'arancia ed il sale. Dopo aver amalgamato inserire i tuorli e la prima parte di farina, infine l'altra parte di farina ed il Baking. Far riposare. Stendere ad 0,5 mm, tagliare un cerchio di 7 cm, spennellare con uovo e cospargere di semola. Infornare a 170 gradi fin9na doratura.

Namelaka cioccolato bianco e bergamotto

200 gr di latte intero
10 gr di glucosio
400 gr di panna liquida
4 gr di gelatina in polvere
20 gr di acqua
340 GR di cioccolato Ivoire
20 gocce di estratto naturale di bergamotto

Procedimento

Sciogliere il cioccolato a 45 gradi. Riscaldare il latte con il glucosio ed aggiungere la gelatina reidratata. Versare poco per volta sul cioccolato sciolto in modo da tenere una texture elastica e brillante. Aggiungere poi la panna liquida e mixare nuovamente. Lasciar cristallizza nel frigorifero per una notte.

Tuorlo di amarena

200 gr succo di amarena
50 GR absolu
10 gr succo di limone
Mixare il tutto. Abbatere in negativo.
Per il rivestimento del Tuorlo.

Ingredienti

1 l di acqua
200 gr di sciroppo tpt
35 gr di elastic

Procedimento

Miscelare da freddo, portare ad ebollizione e poi far gelatificare. Utilizzare il giorno dopo.

Montaggio del dolce

Immergere il succo di amarena Congelato nel rivestimento del Tuorlo portato a 60 gradi, e portarlo a temperatura positiva. Pasta kataifi. Al centro 10 gr di emulsione all'arancia con 2 cubetti di candito arancia. Adagiare sopra la mousse di ricotta. Coprire con la frolla croccante alla semola. Drrssare spuntini di namelaka al bergamotto. Adagiare il cioccolato il foglio. Sul cioccolato mettere al cento il Tuorlo di amarena.

