



VIII edizione - anno 2019

*Galileo Reposo*

*La Saint Rose*



### *DESCRIZIONE*

*La "Chantosa" è un melange tra la grande classe ed eleganza francese e il savoir faire e l'esuberanza partenopea. Questo dessert da ristorazione ispirato dalla Santa Rosa unisce proprio i gusti e le consistenze di questo classico della pasticceria campana con lavorazioni e preparazioni appartenenti alla pasticceria francese. Due elementi che aggiungono valore al dolce sono la rosa, che richiama l'idea della Santa Rosa, e il caffè, per via dei caffè chantant, luoghi dove si esibivano le Chantose. Il risultato dovrebbe sottolineare ancora una volta che l'unione/avvicinarsi delle due culture crea qualcosa di concreto e di gran valore, gastronomico in questo caso.*



## REALIZZAZIONE

### *pasta sfogliatella:*

500g farina manitoba  
10 sale  
10g miele di acacia  
180g acqua  
Strutto

1. Mettere la farina, il sale ed il miele in planetaria aggiungendo poco alla volta l'acqua
2. Impastare poco e ritirare l'impasto coperto
3. Lasciare riposare 2 ore
4. Laminare in sfogliatrice l'impasto fino a che non diventi liscio
5. Coprire con un leggero strato di strutto e lasciare riposare per altre 2 ore
6. Stendere molto sottile e arrotolarlo poi al mattarello
7. Spostarsi sul tavolo e dal mattarello arrotolare molto stretta la pasta su se stessa spalmandola mano a mano con la sugna
8. Proseguire fino ad esaurimento della pasta
9. Ungere tutto l'impasto con lo strutto e lasciare in frigorifero per un giorno
10. Tagliare delle fettine di pasta di 1 mm e stendere con un mattarello il più sottile possibile
11. Coppare della dimensione desiderata e lasciare riposare 1 ora
12. Mettere tra due tappetini da cottura e cuocere in forno caldo a 190°C per 10 minuti
13. Togliere il tappetino che copre le rondelline di pasta e cospargere di zucchero a velo e destrosio mischiati
14. Caramellare a 350°C per 2 minuti
15. Ripetere l'operazione per l'altro lato
16. Ritirare le arlette di sfogliatella su carta forno e conservare in stufa

### *crema al limone e cedro:*

350g marmellata limone e cedro  
250g acqua  
4g agar agar  
1g vaniglia  
1 limone fresco la scorza

1. Fare bollire l'acqua con la vaniglia e l'agar agar
2. Unire la marmellata e fare raffreddare
3. Frullare con un minipimer ed aggiungere la scorza di limone
4. Ritirare in frigorifero

### *palet alla ricotta:*

200g panna fresca  
190g ricotta fresca vaccina  
38g zucchero  
7g gelatina alimentare  
50g panna

200g absolut cristal  
25g acqua

1. Portare ad ebollizione la panna (200g) con lo zucchero
2. Aggiungere la gelatina precedentemente ammollata in acqua molto fredda
3. Fare raffreddare sul ghiaccio mischiando e quando inizia a gelificare aggiungere la ricotta e la panna (50g) leggermente montata
4. Mettere in stampi in silicone del diametro di 7cm e mettere in frigorifero a gelificare e poi passare in freezer (al suo interno mettere in una cialdina di amarena candita tritata) 7-12-17g
5. Scaldare l'absolut e l'acqua a 70 °C frullare e glassare i palet congelati
6. Conservare in freezer

### *chantilly alla fava tonka e caffè:*

350g panna fresca  
26g zucchero  
3g gelatina  
1g fava tonka  
3g chicchi di caffè

1. Fare bollire la panna con il caffè, la fava tonka grattugiata e lo zucchero
2. Quando tiepido sciogliervi la gelatina
3. Filtrare e lasciare in frigorifero per almeno 12 ore

### *crema alla vaniglia e rosa:*

500g latte  
100g tuorli  
85g zucchero  
50g farina debole  
15g maizena  
50g panna  
½ stecca di vaniglia Tahiti  
3 boccioli di rosa

1. Bollire il latte con la vaniglia e i boccioli di rosa
2. Mischiare i tuorli e lo zucchero
3. Unire la farina e la maizena
4. Filtrare il latte ed unirlo alle uova
5. Portare ad ebollizione e cuocere per 3 minuti
6. Raffreddare e unire la panna fredda con una frusta
7. Mettere in un sac a poche e ritirare in frigorifero

### *biscotto al semolino:*

120g mandorle tostate e salate  
100g burro  
100g zucchero  
80g farina frolla  
300g semolino cotto  
2g sale

1. Tritare finemente le mandorle
2. Mischiare tutti gli ingredienti
3. Lasciare riposare in frigorifero
4. Stendere ad 1mm e cuocere in forno 25 minuti a 140°C
5. Fare raffreddare e tritare grossolanamente

### *Per il fondo di frolla ricostruito:*

320g crumble  
40g burro  
8g zucchero di canna

1. Mischiare bene tutti gli ingredienti e mettere un po di massa in cerchi di 8cm di diametro
2. Schiacciare bene con un cucchiaio e cuocere in forno a 180°C per 5 minuti

### *pasta di mandorla:*

1000g mandorle con buccia  
1000g zucchero

1. Portare ad ebollizione una padella di acqua
2. Mettere le mandorle nell'acqua e lasciarle a bagno per 30 minuti
3. Scolare e fare raffreddare
4. Mischiarle allo zucchero e frullare finemente
5. Conservare in frigorifero

### *sorbetto di mandorla, limone e amarene:*

750g pasta di mandorla  
2250g acqua  
40g zucchero  
16g fruttigel  
20g destrosio  
190g glucosio atomizzato  
16g stabilizzante per sorbetti  
2 limoni freschi la scorza  
280g amarene sciroppate

1. Mischiare lo zucchero semolato con il fruttigel e il destrosio ed 1 l di acqua
2. Portare a 85°C e raffreddare
3. Sciogliere la pasta di mandorle con la restante acqua
4. Aggiungere tutti gli ingredienti salvo il limone e le amarene
5. Mettere in macchina del gelato
6. All'uscita variegare con le amarene e la scorza di limone fresca

*mandorle salate:*

*1kg mandorle pelate con buccia*

*44g sale*

*50g albume*

- 1. Mischiare tutti gli ingredienti e cuocere in forno a 160°C per circa 10 minuti*
- 2. Raffreddare*

*montaggio:*

- 1. con l'aiuto di una marisa fare una striscia di crema al limone e cedro nel piatto*
- 2. appoggiare un palet glassato lucido sulla base di biscotto semolino*
- 3. Forare con una coppa pasta il palet*
- 4. Montare la chantilly e metterla in un sac a poche con bocchetta rigata e riempire il buco nel palet*
- 5. Fare qualche puntino con la crema alla vaniglia e rosa*
- 6. Disporre le mandorle salate*
- 7. Fare una quenelle di sorbetto ed appoggiarla sul palet*
- 8. Finire il piatto con dei pezzi di pasta sfogliatella cotti e caramellati (arlette di sfogliatella)*

