

VIII edizione - anno 2019

Giacomo Besuschio

MILANO – AMALFI



DESCRIZIONE

La rivisitazione della Santarosa proposta prende spunto da 3 aspetti della cultura Francese. In primo luogo il nome del dolce: Milano – Amalfi che vuole prendere ispirazione dal nome del famoso Paris – Brest ideato per commemorare la corsa ciclistica e che ricorda nella forma circolare la ruota di una bicicletta; Idealmente in questa circostanza la “corsa” parte da Milano, mio luogo di origine, e ha come punto di arrivo Amalfi, luogo in cui si concluderà questa competizione; la forma, si allontana da quella della classica Santarosa per assumere le sembianze del panettone (dolce caro ai milanesi).

Il secondo Elemento legato alla cultura francese è il cilindro di pasta sfoglia inserito come richiamo alla masticazione e che va a sostituire la pasta tipica della Santarosa; pasta sfoglia come ricordo della millefoglie, dolce classico francofono conosciuto e apprezzato in tutto il mondo.

Ultimo elemento inserito come richiamo ai tecnicismi e prodotti francesi è la crema concentrata di limone; ingrediente e frutto tipico di Amalfi, il limone, ma allo stesso tempo elemento caro alla cultura francese per la loro famosa Tarte au Citron.

Ho voluto stravolgere ulteriormente la tipica Santarosa inserendo un cremoso e un coulis di ciliegie fermentate con lo scopo di portare alla mente sapori insoliti ma che richiamasse le amarene candite caratteristiche del dolce della costiera e legare il tutto con una namelaka al latte di bufala come richiamo allla ricotta del territorio campano, preziosità di zafferano, ingrediente fondamentale del risotto alla milanese.



REALIZZAZIONE

Sfoglia per Millefoglie

1000 g Farina soft 320W
666 g Farina Frolla 150W
200 g Burro 84%
400 g Acqua
333 g Panna 35% UHT
33 g Sale
1333 g Burro piatto

*Far sabbare il burro semi morbido con le farine.
Sciogliere il sale nell'acqua e panna.
Versare il composto e impastare fino a ottenere una massa grezza.
Scaricare il prodotto e metterlo a riposare in frigorifero a -10°C per una notte.
Il giorno successivo incassare il burro e donare 4 pieghe da 4 (doppie) con intervalli di 40 minuti l'una dall'altra riposando a -10°C per velocizzare il processo.
Stendere la pasta a 2.5 e avvolgerla intorno ai cilindri.
Cuocere per 20/25 a 175°C forno ventilato.
Caramellare per pochi minuti a 230°C forno ventilato.*

Fermentazione ciliegie

1000 g Ciliegie
20 g Sale non iodato

*Denocciolare le ciliegie, aggiungere il sale e mescolare.
Imbustare e sottovuotare il composto.
Lasciar fermentare 4/5 giorni a temperatura ambiente.
Utilizzare le ciliegie per le preparazioni previste.*

Cremoso alla ciliegia fermentata

105 g Polpa ciliegia
15 g Zucchero semolato
15 g Albume
23 g Burro
70 g Ciliegie fermentate
2 g Pectina NH
1 g Super neutrose
1 Bacca di vaniglia

*Portare albume, vaniglia, polpa e ciliegie a 40°C.
Aggiungere zucchero, super neutrose e pectina.
Portare la massa a 100°C e cuocere qualche minuto.
Lasciar raffreddare e a 40°C aggiungere il burro e mixare.
Filtrare il composto.*

Coulis di ciliegie fermentate

70 g Absolu Cristal
70 g Ciliegie fermentate
70 g Polpa di ciliegia
2 g Pectina NH

*In una pentola versare le ciliegie e la polpa, portare a 40°C e aggiungere la pectina NH.
Portare tutto a 100°C per qualche minuto.
Aggiungere l'Absolu Cristal e miscelare.
Mixare e filtrare il composto.*

Namelaka al latte di bufala e zafferano

*100 g Latte di bufala
200 g Panna 35% UHT
170 g Ivoire
2 g Gelatina
10 g Acqua
q.b. Zafferano*

*Idratare la gelatina con acqua fredda.
Realizzare la Namelaka portando a bollore il latte con lo zafferano.
Aggiungere la gelatina e realizzare una emulsione in 3 fasi sul cioccolato leggermente fuso.
Aggiungere la panna liquida e mixare.
Lasciar cristallizzare una notte.*

Crema concentrata di limone

*250 g Zucchero
240 g Uova
300 g Succo di limone
6 Zeste limone
250 g Ivoire*

*Grattare la buccia di limone sullo zucchero.
Aggiungere le uova e il succo e mescolare.
Cuocere con induzione, a 60°C abbassare la potenza della piastra e cuocere mixando il composto a bassa intensità.
Cuocere fino a 82°C.
Raffreddare il composto, filtrare il tutto.
Realizzare una emulsione sul cioccolato, non totalmente fuso.
Lasciar riposare una notte.*

