



VIII edizione - anno 2019

*Giuseppe Amato*

*AMA.....LA SFOGLIATELLA*



### *DESCRIZIONE*

Ho voluto racchiudere in una divertente composizione tutti gli ingredienti della sfogliatella, giocando con le consistenze e strutture, cercando di alterare il meno possibile i gusti che la contraddistinguono. L'involucro diventa una frolla alla semola, le amarene un gel, il profumo d'arancia in una crema di acqua distillata alle arance candite ed il ripieno un connubio di sapori tra ricotta vaccina, crema pasticcera e panna montata per richiamare la chantilly e dargli quel piccolo tocco francese, polvere di burro anidro noisette per il semplice motivo che in degustazione di quella tradizionale percepisco un retrogusto nocciolato... E per chiudere viene decorata con fiori ed erbe eduli per ravvivare e colorare il tutto. Non poteva mancare un ottimo gelato alla sfogliatella.



## REALIZZAZIONE

### INGREDIENTI

- Ricotta vaccina – 400 g
- Crema pasticcera – 200 g
- Zucchero semolato – 160 g
- Sale – 1 g
- Buccia d'arancia – 1 g
- Panna semimontata – 600 g

### PROCEDIMENTO

Lavorare energicamente la ricotta con lo zucchero, il sale, la buccia d'arancia e la crema pasticcera, alleggerire delicatamente con la panna semimontata e colare negli appositi stampi.

Abbatte a -20, una volta congelate sformare e spruzzare con burro di cacao e copertura al latte in parti uguali.

### GEL DI AMARENE

- Purea di amarene – 500 g
- Acqua – 60 g
- Zucchero semolato – 50 g
- Agar agar – 6 g

Totale: 616 g

### PROCEDIMENTO

Portare tutti gli ingredienti ad ebollizione, versare in un contenitore e far freddare. Emulsionare e usare.

### BURRO NOCCIOLA IN POLVERE

- Burro anidro nocciola – 150 g
- Maltodestrine di tapioca – 105 g

Totale: 255 g

### PROCEDIMENTO

Portare il burro nocciola a 30°C, aggiungere la polvere e con una frusta amalgamare. Conservare in frigo.

### PASTA FROLLA DI SEMOLA

- Burro – 250 g
- Farina di semola – 500 g
- Buccia di limone – 3 g
- Vaniglia – 1 g
- Sale – 1 g
- Uova intere – 75 g
- Zucchero semolato – 225 g

Totale: 1055 g

### PROCEDIMENTO

Sabbiare i primi 5 ingredienti, aggiungere tuorli e zucchero lavorando il composto il meno possibile. Stendere tra 2 fogli di carta da forno a 1mm e congelare. Coppare della forma desiderata e cuocere.

COTTURA: 150°C per 8 min. circa su silpat microforato.

### GELATO ALLA SFOGLIATELLA

- Latte – 1300 g
- Zucchero semolato – 250 g
- Destrosio – 70 g
- Latte in polvere magro – 100 g
- Stabilizzante creme – 5 g
- Pasta frolla cotta – 280 g

Totale: 2005 g

### PROCEDIMENTO

Portare il latte a 40°C, unire tutte le polveri mescolati tra di loro e portare il tutto a 82°C. Freddare rapidamente. Aggiungere la sfogliatella cotta frullata, emulsionare leggermente e mantecare.

### CREMA PASTICCERA

- Latte – 1000 g
- Panna – 250 g
- Tuorli d'uovo – 300 g
- Zucchero semolato – 250 g
- Amido di mais – 100 g
- Buccia di limone – 2 g
- Vaniglia – 1 g

*Totale: 1903 g*

#### PROCEDIMENTO

*Portare ad ebollizione i liquidi con aromi e metà dello zucchero, a parte amalgamare i tuorli con zucchero e amido, stemperare con 40% di liquidi, riversare nel pentolino e cuocere sino a raggiungere gli 84°C. Versare su placca con carta da forno, coprire con pellicola e freddare rapidamente in abbattitore.*

### BASE PER DISTALLATO DI ARANCE

- Acqua – 400 g
- Arancia candita – 200 g

*Totale: 600 g*

#### PROCEDIMENTO

*Unire i 2 ingredienti, emulsionare e versare nel bicchiere del distillatore, distillare per 60 min. Circa.*

### GEL DI DISTILLATO DI ARANCE CANDITE

- Base distillata all'arancia – 330 g
- Agar agar – 3 g

*Totale 333 g*

#### Procedimento:

*Unire i 2 ingredienti portando il tutto ad ebollizione, freddare e mixare. Conservare in frigo.*

