



VIII edizione - anno 2019

*Vincenzo Faiella*

## *LA SANTAROSA DI PARIS*



### *DESCRIZIONE*

*La SantaRosa di Paris, in rispetto del tema richiesto, nasce dall'unione di tecniche ed ingredienti tipici della SantaRosa tradizionale e di quelli francesi al fine di riprodurre un dolce a sei strati con il giusto equilibrio tra croccantezza e morbidezza.*



## REALIZZAZIONE

### COMPOSIZIONE

- Crocante alla sfogliatella napoletana e praliné alle nocciole e grisbi di ciliegie
- Biscuit morbido alla cannella
- Coulis all'arancia
- Mousse di ricotta profumata all'arancia
- Chantilly alla vaniglia
- Gelato alla crema

### CROCCANTE ALLA SFOGLIATELLA NAPOLETANA E PRALINATO ALLE NOCCIOLE E GRISBI DI CILIEGIE

- 245gr di crumble
- 200gr di briciole di sfogliatella
- 200gr di feuiollantne
- 260gr di pasta di nocciole
- 285gr di praliné alla nocciola
- 215gr di burro di cacao
- 170gr di copertura al latte 40%

*Sciogliere il burro liquido, burro di cacao e cioccolato bianco. Unire i 3 ingredienti e versarli sugli ingredienti croccanti.*

### BISCUIT MORBIDO ALLA CANNELLA

- 540gr di tuorlo
- 60gr di zucchero invertito
- 30gr di cannella in polvere
- 210gr di zucchero
- 810gr di albume
- 600gr di zucchero
- 375gr di farina
- 375gr di fecola di patate
- Grand Marnier

*Montare i tuorli con lo zucchero invertito, la cannella e la prima parte di zucchero. In un'altra macchina montare l'albume con la seconda parte di zucchero, aggiungere le polveri alternando le due montate. Bagnamo in fine con Grand Marnier.*

### COULIS ALL'ARANCIA

- 1Kg di arance
- 80gr di glucosio
- 160gr di zucchero invertito
- 180gr di zucchero
- 20gr di pectina n.h

*Riscaldare la polpa di arancia fino a 40 gradi, aggiungere la pectina precedentemente miscelata con lo zucchero, il glucosio e lo zucchero invertito. Arrivare ad un bollore forte e togliere dal fuoco.*

### MOUSSE DI RICOTTA PROFUMATA ALL'ARANCIA

- 260gr di zucchero
- 94gr di acqua
- 120gr di tuorlo
- 533gr di ricotta di bufala
- 133gr di mascarpone
- 160gr di massa di gelatina
- 173gr di succo d'arancia

*Cuocere acqua e zucchero a 121 gradi, versare sui tuorli e raffreddare. Sciogliere la gelatina con il succo d'arancia e unirla alla ricotta e mascarpone e infine alleggerire il tutto con la panna semi montata.*

### CHANTILLY ALLA VANIGLIA

- 750gr di panna liquida
- 150gr di cioccolato bianco
- 30gr di soluzione in gelatina
- un baccello di vaniglia
- 100gr di polpa di amarene

*Riscaldare metà della panna, aggiungere e sciogliere la gelatina e versare sul cioccolato bianco, mixare e aggiungere il restante della panna fredda. Mettere in frigorifero e montarla il giorno dopo.*

### GELATO ALLA CREMA (dose per 4kg di gelato)

- 2,250 litri di latte intero fresco
- 400gr di panna
- 280gr di tuorlo
- 650gr di zucchero
- 100gr di glucosio 30 de
- 50gr di miele di acacia
- 70gr di latte in polvere 1%
- 100gr di base 100

### LIQUORE

- 400g di acqua
- 400g di zucchero
- 170 grammi Grand Marnier