



IX edizione - anno 2022

Andrea Sacchetti

Nettare d'Estate



Il mio dolce si chiama "Nettare d' Estate"

Il dessert, che vuole reinterpretare la tradizionale sfogliatella di Santa Rosa in chiave estiva rispettandone allo stesso tempo la particolare consistenza, presenta un nido d'ape fatto con la classica pasta della sfogliatella, una chips di semola e miele, una mousse di semola e ricotta ed un cuore di albicocca al profumo di lavanda. Un sapore estivo tra le note di fragranza...



IX edizione - anno 2022

Pasta sfogliatella

1. 2000 g farina manitoba
2. 40 g sale
3. 40 g Miele di acacia
4. 50 g strutto di maiale allevato brado "grigio del Casentino" Macelleria Fracassi
5. 600/750 g acqua
6. q.b. strutto di maiale allevato brado "grigio del Casentino" Macelleria Fracassi

Procedimento

1. Impastare in planetaria con il gancio o la spirale, la farina, il sale, miele e i 50 g di strutto con circa metà dell'acqua. L'impasto deve lavorare in macchina piano e ricevendo la restante acqua poco alla volta in modo che il risultato finale sia molto asciutto e grezzo. Quando l'impasto sarà pronto trasferirlo poco alla volta in un secchio ben chiuso pressandolo con le mani di volta in volta.
2. Far riposare ma soprattutto maturare la pasta per 24 h in frigo a +3° C, quindi schiacciarla bene e cominciare a passarla in sfogliatrice dandoli continuamente pieghe in 3 e in 4 per sviluppare la maglia glutinica, il tutto senza spolverare con la farina. Far riposare la pasta in frigo ben coperta per 2-3 h, quindi ripassare in sfogliatrice e stendere allo spessore minimo spolverando solo la farina necessaria.
3. A questo punto cominciare fare lo "Sfoglio" cioè arrotolare la pasta su se stessa, tirando con le mani di volta in volta la soglia per ottenere strati il più sottili possibili, e spalmarli via via con un sottile strato di strutto. Una volta completata l'operazione ungere bene tutto il rotolo con lo strutto coprire e mettere a riposare in frigo per 4 h finché non sarà ben freddo.
4. Tagliare quindi i "tappi" cioè i pezzi al rotolo di sfoglia, di circa mezzo cm di spessore, quindi con le mani unte di poco strutto, allargare i tappi da centro verso l'esterno lavorandoli con i pollici, e mettere a riposare ben coperti con la pellicola per 2 giorni. Riprendere quindi i tappi, allargarli leggermente, quindi coppare il disco attenuto con il coppa- pasta di diametro 6 cm e 8 cm, e utilizzare l'anello ottenuto per foderare l'esterno di un stampo esagonale precedentemente fasciato con la carta da forno.
5. Cuocere quindi in forno a 200°-210° C per 10 min circa spolverare con il destrosio e ripassare in forno per caramellare.



IX edizione - anno 2022

Chips di semola e miele

1. 150 g semola
2. 500 g acqua
3. 5 g sale
4. 3 g cacao
5. q.b. Miele di lavanda

Procedimento

1. Far bollire acqua e sale, quindi mettere la semola e cuocere a fuoco molto basso, per circa 20 min in modo da asciugare bene la semola e gelificare gli amidi.
2. Una volta che il composto è freddo, passare 2 o 3 volte in raffinatrice mescolando il cacao fino a ottenere un composto liscio e omogeneo.
3. Stendere la pasta nell'apposito stampo di silicone, far asciugare in forno a 60° C per 2 h circa quindi sformare delicatamente e mettere in pressione tra 2 forosil.
4. Friggere le chips in olio di semi di arachide a 175° C.
5. Una volta fredde trappare le chips nel miele di lavanda scaldato a 50° C.

Mousse di semola e ricotta

1. 500 g latte fresco
2. 1/2 baccello di vaniglia
3. 80 g zucchero
4. 50 g semola
5. 1 g sale
6. 30 g tuorlo
7. 8 g gelatina in polvere
8. 40 g acqua (per reidratare la gelatina)
9. 100 g ricotta di pecora
10. 5 g cointreau 40°
11. 150 g panna semi-montata

Procedimento

Bollire il latte assieme alla vaniglia, quindi versare il latte sulla semola miscelata assieme al tuorlo e lo zucchero, quindi cuocere come una normale crema pasticcera fino a 93° C. Una volta fredda mixare con il frullatore ad immersione assieme alla ricotta e il cointreau, quindi aggiungere la gelatina sciolta precedentemente reidratata. Miscelare infine la panna semi-montata.



IX edizione - anno 2022

Cuore di albicocca al profumo di lavanda

Albicocche alla lavanda in osmosi

1. 1000 g albicocche
2. 1000 g acqua
3. 1000 g zucchero
4. 100 g destrosio
5. 10 g lavanda (Fiori di lavanda essiccati)
6. 3 gocce di essenza di lavanda

Procedimento

Fare uno sciroppo con acqua, zucchero, destrosio e lavanda essicata. Una volta che lo sciroppo sarà ben freddo alla temperatura di 3° C filtrare la lavanda ed aggiungere l'essenza. In dei sacchetti per sottovuoto mettere le albicocche precedentemente lavate e tagliate a cubetti di 2 cm circa quindi aggiungere lo sciroppo e mettere in sottovuoto. Conservare in frigo per almeno 3 giorni prima dell'utilizzo.

Gel di albicocca e lavanda

Prima parte

1. 250 g polpa di albicocca
2. 30 g zucchero
3. 20 g trialosio
4. 8 gelatina in polvere
5. 40 g acqua (per reidratare la gelatina)
6. 2 gocce di essenza di lavanda

Seconda parte

1. 250 g polpa di albicocca
2. 20 g destrosio
3. 20 g trialosio
4. 12 g cristal mais
5. 2 gocce di essenza di lavanda

Procedimento

Per la prima parte scaldare a 40° C la polpa di albicocca assieme agli zuccheri quindi aggiungere la gelatina sciolta precedentemente reidratata con l'acqua. Infine aggiungere l'essenza di lavanda e far gelificare in frigo. Per la seconda parte scaldare la polpa di albicocca assieme agli zuccheri quindi aggiungere il cristal mais e l'essenza di lavanda quindi mixare con il frullatore ad immersione fino a ce il composto non sarà liscio ed omogeneo. A questo punto unire le due gelatine di albicocca con il mixer quindi mescolare delicatamente a mano con la marisa i cubetti di albicocca in osmosi precedentemente ben filtrati dallo sciroppo. Mettere quindi 30 g di composto ogni anello esagonale ed abbattere a -18° C.



IX edizione - anno 2022

Gelatina di albicocca e miele

1. 250 g purea di albicocca
2. 125 g acqua
3. 100 g miele di lavanda
4. 300 g destrosio
5. 10 g pectina

Procedimento

Scaldare in una casseruola la purea, il miele e l'acqua, quindi aggiungere il destrosio miscelato alla pectina e portare a bollore. Mixare e mettere a freddare fino a 3° C quindi scaldare a 30° C ed utilizzare per glassare le monoporzioni sulla parte superiore.

Spugna alla lavanda

1. 160 g polvere di mandorla
2. 80 g miele di acacia
3. 80 g zucchero
4. 300 g uova
5. 40 g tuorli
6. 1 g coronate viola idrosolubile
7. q.b sciroppo alla lavanda di conservazione albicocche

Procedimento

Mixare tutti gli ingredienti assieme, mettere nel sifone con doppia carica, agitare bene e far riposare in frigo per almeno 2h. A questo punto sifonare in bicchierini di carta e cuocere in microonde per 55". Tenere il bicchiere rovesciato per non far collassare la struttura. Spruzzare lo sciroppo di lavanda sulla spugna e chiudere in una vaschetta ermetica per 1 h in modo che si aromatizzi. Spezzettare e utilizzare.

Massa spruzzo per polline

1. 140 g cioccolato bianca
2. 60 g burro di cacao
3. 2 g giallo limone liposolubile in polvere
4. 2 g giallo uovo liposolubile in polvere

Procedimento

Sciogliere il cioccolato e il burro di cacao a 45° C quindi aggiungere il colorante e mixare. Temperare a 26° C quindi spruzzare i piatti precedentemente congelati (il piatto deve avere una temperatura di +3° C per ottenere un buon effetto "polline").



IX edizione - anno 2022

Montaggio e decorazione

Sformare la monoporzione dall'anello esagonale, quindi far scongelare in frigo a temperatura positiva, ed inserire nell'anello di pasta sfogliatella. Con l'aiuto di una spatola poggiare sul piatto precedentemente decorato con lo spruzzo di burro di cacao, quindi chiudere la parte superiore della monoporzione con la chips di semola. Finire il piatto con qualche goccia di miele di lavanda, la spugna di lavanda e qualche pezzetto di albicocca.

Andrea Sacchetti