

*Angelo Mattia Tramontano*

## *“Onna Rusinella”*



*“Onna Rusinella” (volutamente pronunciato in napoletano) è una mia personale e nuova interpretazione della Regina Partenopea dei dolci Campani: “La Sfogliatella Santa Rosa” che, pur adattandosi ai gusti del momento e strizzando l’occhio al moderno, resta fedele agli ingredienti e all’essenza originale di un tempo.*

*Una “Regina” che si adorna di elementi semplici, dove diverse consistenze e strutture si fondono con la musicalità e l’emozione delle celebri note delle quattro stagioni di Vivaldi esprimendosi in una chiave estremamente innovativa: sotto le vesti di un delicato fiore di PRIMAVERA, simbolo di rinascita.*



**IX edizione - anno 2022**

*Ogni elemento è pensato ed associato ad una stagione ed ognuno lascia spazio all'armonia del susseguirsi delle quattro stagioni, alle emozioni e agli elementi che le caratterizzano.*

*“Onna Rusinella” è un dolce replicabile contraddistinto da una delicata croccantezza che dona musicalità, una soave melodia che sin da bambino sublima i miei sensi, espressa in un fiore di tartelletta di pasta fillo; dalle dolci note agrumate, richiamo d'estate e della nostra adorata costiera Amalfitana, presenti nel ripieno della Santa Rosa composto da: ricotta, semolino, canditi, cannella, arancia e limone accompagnato dalla crema pasticcera, elemento cardine della sfogliatella, e dalla polvere di arancia essiccata.*

*Infine, le amarene, ricordo delle conserve estive preparate in famiglia e rievocate in diverse consistenze nelle gelè di amarene, nel caviale d'amarene e nella soffice quenelle di namelaka al cioccolato bianco e amarene: piccolo tocco innovativo di questo mio dolce che strizza l'occhio al moderno.*

*A decorare erbetto di stagione ed un fiore di zucchero, reinterpretazione personale della spolverata di zucchero a velo.*

*Chiude una bolla con essenza agrumata, il cui scoppio rievoca gusti, emozioni, sensazioni e ricordi paragonabili a quando ascoltiamo la fantastica sonata di Vivaldi.*

- *ESTATE: è la stagione delle AMARENE che si manifestano in diverse consistenze in “Onna Rusinella”.*
- *INVERNO: è la stagione associata alla sofficià e freschezza della namelaka al cioccolato bianco e amarene.*
- *AUTUNNO: è espresso attraverso una bolla con essenza agrumata, il cui scoppio produce un fumo simile a quello della nebbia autunnale ed è associato ai ricordi, alle emozioni e alle sensazioni evocate da “Onna Rusinella” e dalla sonata della 4 stagioni di Vivaldi.*

*Il tutto si racchiude nella PRIMAVERA, stagione ispiratrice di questo dolce: delicato fiore di Primavera e simbolo di rinascita.*



**IX edizione - anno 2022**

### **Elementi che compongono Onna Rusinella**

- Sfogliatella Onna Rusinella (pasta fillo)
- Ripieno di sfogliatella (ricotta, semolino, canditi, cannella, arancia e limone)
- Gelée di amarena
- Spuntoni di crema pasticceria
- Caviale all'amarena
- Tondini di pasta fillo
- Erbette di stagione (melissa, menta e limone)
- Quenelle di namelaka all'amarena
- Decorazione di zucchero (isomalt)
- Bolla agli agrumi

### **RICETTA PER 10 PAX**

#### **Fiore di Crostatina di sfoglia**

##### **Ingredienti**

- 1 rotolo pasta fillo (4/5 fogli)
- 80 g di strutto

##### **Procedimento**

Sciogliere lo strutto, stendere un foglio di pasta fillo e con l'aiuto di un pennello, cospargerlo di strutto facendo in modo che sia ben bagnato. Continuare per gli altri 4 fogli. Decappare con un coppapasta tondo e riporre negli appositi stampi. Cuocere a 180° per 6/7 minuti.

#### **Ripieno sfogliatella**

##### **Ingredienti**

- 120 g di semolino
- 300 ml di acqua
- 500 g ricotta di vaccino (asciutta)
- 2 tuorlo d'uovo
- 200 g di zucchero
- 100 g di arancia candita (a pezzetti)
- 1/2 cucchiaino di cannella (in polvere)
- Grattugiata di arancia e limone q.b
- 1 bacca di Vaniglia
- Sale un pizzico



**IX edizione - anno 2022**

### **Procedimento**

Riporre in una pentola acqua e sale, una volta raggiunto il bollore aggiungere il semolino. Fare cuocere il composto. Mescolare a mano con una frusta per 4/5 minuti, o fin quando si sarà formato un composto compatto. Lasciare raffreddare.

Mettere in planetaria il semolino raffreddato, far girare con la foglia almeno per 3/4 minuti, aggiungere lo zucchero con la ricotta (consigliabile svolgere questo procedimento la sera precedente), i tuorli d'uovo, la cannella, la vaniglia, arancia e limone.

Amalgamare gli ingredienti e in seguito unire anche i cubetti d'arancia candita.

### **Crema pasticceria**

#### **Ingredienti**

- 750 g latte
- 250 g di panna
- 210 g tuorli d'uova
- 320 g zucchero semolato
- 50 g amido di mais
- 50 g amido di riso
- 2 Bacche di vaniglia
- Q.b Bucce di limone

#### **Procedimento**

Portare a ebollizione il latte, la panna e le bacche di vaniglia.

Mescolare energicamente i tuorli, lo zucchero, gli amidi e la buccia di limone. Unire i due composti, quindi portare a ebollizione. Raffreddare.

### **Gelè di amarena**

#### **Ingredienti**

- 500 g di purea di amarena
- 50 g di zucchero
- 5 g agar agar

#### **Procedimento**

Mescolare agar agar e zucchero ed aggiungere alla polpa di amarena. Portare ad ebollizione e successivamente lasciare che il composto ottenuto si raffreddi in frigo. Frullare il tutto e setacciare.



**IX edizione - anno 2022**

### **Caviale di amarena**

#### **Ingredienti**

- 200 g di polpa amarena
- 1 pz di sale
- 4 g di alginato
- 1/2 lt di acqua
- 6,5 g di calcio
- 1lt di acqua
- Q,B acqua fredda

#### **Procedimento**

In un contenitore versare mezzo litro di acqua a basso contenuto di calcio.

Unire 4 gr di Algin e sgrassare frullando per alcuni minuti con il frullatore, lasciare da parte.

Versare in un altro contenitore 1 litro di acqua e unite 6,5 grammi di calcio.

Mescolare con delle fruste fino ad ottenere un liquido trasparente e appena gelatinoso.

Aggiungere ai 200 grammi di polpa di amarena frullata 300 grammi di base Algin e mescolare.

Versare il composto così ottenuto nel dosatore per la sferificazione o siringa senza ago.

Versare un po' alla volta il liquido nel Calcio, si potrà osservare che a mano a mano le gocce che scendono dai buchi e cadono nell'acqua con il Calcio gelatificano. Raccogliere le sfere con il cucchiaino forato, e sciacquare immergendole in una ciotola con acqua fredda.

### **Polvere di arancia bruciata**

#### **Ingredienti**

- 5 arance (chiuse in fogli di alluminio)

#### **Procedimento**

Cuocere le arance (chiuse nei fogli di alluminio) in forno a 200 gradi per circa 2 ore.

Una volta cotte tagliare ed essiccare per almeno 48 ore.

Quando le arance saranno essiccate perfettamente, frullare il tutto e setacciare.



**IX edizione - anno 2022**

### **Namelaka all'amarena**

#### **Ingredienti**

- 100 g latte intero
- 4.5 g di gelatina 200 Bloom (oppure 5.5 g di gelatina 160 Bloom)
- 22.5 g di acqua di idratazione della gelatina (oppure 27,5 se 160 Bloom)
- 165 g di Opalys Valrhona
- 200 g di polpa di amarena

\* Ho aggiunto circa 60 g di amarene tritate per esaltare il gusto

#### **Procedimento**

Idratare la gelatina con l'acqua indicata in ricetta. Far parzialmente sciogliere il cioccolato a 40°C. Scaldare al primo bollore il latte. Unire l'amarena e la gelatina. Versare sul cioccolato e mixare per ottenere una buona emulsione. Unire a filo la polpa di amarena e mixare ancora con le amarene tritate. Conservare in frigo coperta da pellicola a contatto per circa 12 ore. L'indomani montare la Namelaka con le fruste lasciandola comunque lucida e morbida.

### **Fiore di zucchero con oro alimentare**

#### **Ingredienti**

- Isomalt q.b
- Oro alimentare q.b.

#### **Procedimento**

Versare l'isomalt nell'apposito stampo e cuocere in forno a 180 gradi per 7/8 minuti.

### **Smoke Bubble**

Creata con una pistola apposita con inserimento di sentore agrumato.



**IX edizione - anno 2022**

**ELENCO DEGLI UTENSILI E DELLE ATTREZZATURE UTILIZZATE**

- Stampi per tartelette
- Tappetino di silicone
- Pennello
- Carta forno
- Teglia piatta
- Coppapasta liscio
- Forno
- Stampo per fiore
- Pentole
- Biberon con fori o siringa senza ago
- Cucchiaino forato per caviale
- Pistola per smoke bubble
- Cucchiaino per quenelle
- Frusta

*Angelo Mattia Tramontano*