

Imma Iovine

Il peccato del monastero



I monasteri rappresentano il simbolo dei luoghi di preghiera e di culto, di sacrificio e penitenza dove un tempo le consolazioni concesse erano proprio le delizie del palato. Nelle cucine si preparavano i dolci più golosi tanto da essere considerati veri e propri "peccati di gola" i soli ad essere ammessi. Squisite ricette sono nate in questi templi dello spirito come unica concessione al piacere che vengono tramandate sino ai giorni nostri con la cura e la perseveranza che solo i custodi delle anime hanno.

LE STAGIONI NELLA SANTA ROSA... colori, profumi e tradizione.

Si comincia con le fredde giornate d'inverno in cui sfornare biscotti di semola e cannella, per continuare con la primavera e i suoi colori, i primi fiori di amarena. Ancora l'estate, il sole e la nostra costiera e i suoi profumati agrumi. Frutti figli del dolce vento del mare che soffia accarezzando la costa laddove aranceti aspettano questa carezza. E finire con l'autunno dove dorate, rossicce, marroncine e giallastre alcune foglie secche si sono accartocciate come pergamene e quando le si calpestano fanno uno strano scricchiolio. Dolci note della sua delicata croccantezza la pasta sfogliatella. C'è qualcosa di magicamente armonioso nella danza delle stagioni, è un ritmo che ad alcuni può sembrare lento e ad altri troppo veloce.



IX edizione - anno 2022

MOUSSE DI RICOTTA

- 1000 g ricotta fresca di bufala dei Monti Lattari
- 1000 g panna 35%
- 350 g zucchero semolato
- 20 g gelatina in polvere 170 bloom
- 100 g acqua

Procedimento

Idratare la gelatina con la sua acqua. Lavorare la ricotta con lo zucchero, deve risultare perfettamente amalgamata e liscia. Inserire la massa gelatina. Infine incorporare la panna semimontata.

CONFIT D'ARANCIA

- 120 g buccia d'arancia
- 300 g succo d'arancia
- 180 g zucchero semolato

Procedimento

Portare ad ebollizione le bucce d'arancia per tre volte, cambiando l'acqua. Scolare le bucce. Aggiungere il succo e lo zucchero e cuocere a bassa intensità. Infine frullare il tutto.

CREMA PASTICCERA

- 41 g amido di riso
- 250 g zucchero semolato
- 1 n vaniglia bourbon
- 625 g latte
- 312 g tuorlo d'uovo
- 125 g panna 35%

Procedimento

Miscelare l'amido, lo zucchero e la vaniglia. Aggiungere il latte ed emulsionare. Portare a cottura nel microonde 92°C. Aggiungere il tuorlo emulsionando, continuare la cottura fino a quando il composto risulta denso. Aggiungere la panna fredda, emulsionare il tutto fino ad ottenere una crema liscia. Abbatte in positivo.



IX edizione - anno 2022

BISCOTTO DI SEMOLA E CANNELLA

- 240 g burro
- 200 g zucchero di canna
- 2 g sale
- 280 g farina frolla
- 150 g semola rimacinata
- 4 g cannella

Procedimento

Versare gli ingredienti in planetaria e con la foglia sabbare il tutto. Stendere tra due silpat a 6 mm, cappare con coppapasta Ø 6 e cuocere in forno a 160°C per circa 12 minuti v.a.

GLASSA NEUTRA ALLA VANIGLIA

- 1000 g Absolu Cristal Valrhona
- 200 g acqua
- 100 g destrosio
- 1 n vaniglia bourbon

Procedimento

Unire alla gelatina l'acqua il destrosio e la vaniglia, portare ad ebollizione. Emulsionare. Utilizzare a una temperatura compresa tra i 35°C - 40°C.

GELATINA DI AMARENA

- 110 g amarena in sciroppo Agrimontana
- 100 g acqua
- 3 g agar-agar Sosa
- 5 g gelatina in polvere 170 bloom
- 25 g acqua

Procedimento

Idratare la gelatina con la sua acqua. Frullare le amarene con l'acqua, portare ad ebollizione il liquido ottenuto con l'agar-agar per circa due minuti a bassa intensità. Aggiungere la massa gelatina, emulsionare. Colare nella dima h 3 mm, cappare con coppapasta Ø 3.



IX edizione - anno 2022

PASTA SFOGLIATELLA

- 1000 g farina di forza
- 375 g acqua
- 20 g sale
- 15 g miele
- strutto

Procedimento

Lavorare insieme tutti gli ingredienti. L'impasto risulterà poco liscio e molto sostenuto. Lasciare riposare 2 ore circa. Laminare in sfogliatrice fino a che non risulta liscio. Coprire con un leggero strato di strutto. Il giorno dopo assottigliare l'impasto e arrotolarlo al mattarello. Dal mattarello arrotolare molto stretta la pasta su se stessa spalmandola mano a mano con lo strutto. Ungere tutto il rotolo ottenuto e lasciare in frigo una giornata. Il giorno seguente tagliare delle fettine di circa 1 cm e il tappo è formato. Cuocere i tappi in forno a 120°C sul silpat per circa 10 minuti. Srotolare il tappo e adagiarlo nell'anello Ø 7 su teglia forata con forosil. Lasciare riposare per circa 1 ora e continuare la cottura a 140°C per circa 30 minuti v.a.

RESA DEL DOLCE

RICETTA

	<u>QUANTITÀ</u>
Mousse di ricotta	50 g
Confit d'arancia	15 g
Crema pasticcera	20 g
Biscotto di semola e cannella	8 g
Glassa neutra alla vaniglia	15 g
Gelatina di amarena	5 g
Pasta sfogliatella	6 g

Misura interno dolce - h 1,4 cm Ø 5

Misura esterno dolce - h 2,7 cm Ø 7

MONTAGGIO

Organizzare il tavolo di lavoro con tutte le attrezzature necessarie. Seguire la tabella di resa del dolce. Preparare in anticipo le basi che necessitano di riposo e cottura. Quali pasta sfogliatella, crema pasticcera, confit d'arancia, sablée di semola e cannella, gelatina di amarena, glassa alla vaniglia. Versare all'interno dello stampo Ø 5 h 1,4 cm il confit d'arancia e far stabilizzare in negativo. Successivamente versare la crema pasticcera ed abbattere in negativo. Preparare la mousse di ricotta e versarla all'interno dello stampo Ø 7 h 2,7 cm. Inserire l'interno abbattuto nella mousse con il confit d'arancia rivolto verso l'interno. Chiudere lo stampo con il biscotto. Abbattere in negativo. Glassare, adagiare la gelatina di amarena, i ricci della sfogliatella e decorare.

Imma Iovine