

Marco Aliberti

Bianca d'Oriente



Bianca d'oriente è la mia rivisitazione della santa rosa. Essa parte dalla tradizione, ma accoglie tutte le innovazioni della pasticceria moderna. Accogliere e innovare sono termini che ci riconducono direttamente alla storia d'Amalfi, l'unica repubblica marinara che seppe vedere nel mondo orientale non solo un nemico, ma un partner commerciale dal quale acquisire conoscenze e merci, in primis le spezie che tutt'oggi è possibile ritrovare nella tradizione gastronomica della città e dell'intera costiera amalfitana. La forma cilindrica non è casuale, è a mio avviso la forma che meglio riesce a contenere i vari ingredienti in armonia tra di loro. Frutti di stagioni diverse: la castagna e la ciliegia, il mandarino e l'amarena, trovano il giusto equilibrio con gli ingredienti della tradizione.

Il bianco del dolce, che come lo zucchero a velo della sfogliatella tradizionale, rinchiude in se l'anima del dolce: ricotta, semola, crema pasticcera, sfoglia, cannella e arancia candita.

Incastonata nella crema si erge l'amarena che da sempre distingue la santa rosa dalla classica sfogliatella napoletana.

Il gambo dell'amarena ottenuto e modellato da un cioccolato fondente cutterizzato ha una doppia funzione: un rimando all'oriente con la presenza del sommaco, tipica spezia dal sapore fruttato e leggermente piccante e una funzione sgrassante e riequilibrante del palato.



IX edizione - anno 2022

CILINDRO DI SFOGLIA

Ingredienti	q.tà-gr	%
Farina 00	500	68,03
Acqua	200	27,21
Sale	10	1,36
Olio d'oliva	25	3,40
Totale	735	100,00

Procedimento:

Mettere in planetaria, munita di gancio, tutti gli ingredienti ed impastare fino ad ottenere un impasto omogeneo per poi farlo riposare per almeno 2 ore, ben coperto. Trascorso questo tempo passare alla sfogliatrice, avendo cura di spolverare la pasta con amido di mais prima di sottoporla a stesura. Stendere la sfoglie molto sottili sovrappollandole l'una sull'altra, alternandole con un leggera pennellata di burro fuso. Tagliare alla misura desiderata, avvolgendo la sfoglia intorno a dei cilindri microforati. Cuocere in forno a 180°.

CREMA PASTICCERA

Ingredienti	q.tà-gr	%
Latte intero fresco	1000	52,41
Panna	250	13,10
Vaniglia bourbon	2	0,10
Buccia di limone	2	0,10
Buccia d'arancia	2	0,10
Tuorli	300	15,72
Amido di mais	60	3,14
Zucchero semolato	250	13,10
Amido di riso	40	2,10
Sale fino	2	0,10
Totale	1908	100,00

Procedimento:

Unire latte, panna, bacca di vaniglia, buccia di limone, buccia d'arancia e una parte dello zucchero presente in ricetta, portare a bollore e lasciare in infusione per circa 30 minuti. Nel frattempo fare una pastella con i tuorli, lo zucchero, gli amidi, il sale e girare fino ad ottenere un composto liscio, unire ai liquidi precedentemente filtrati e cuocere fino a consistenza cremosa.

MORBIDO CASTAGNE E MANDARINO

Ingredienti	q.tà-gr	%
Burro	500	18,67
Sale	3	0,11
Zucchero di canna	125	4,67
Panna liquida	150	5,60
Pasta di mandarino	75	2,80
Tuorli	500	18,67
Albume	500	18,67
Zucchero di canna	350	13,07
Farina di castagne	450	16,80
Lievito chimico	25	0,93
Totale	2678	100,00

Procedimento:

Montare il burro con lo zucchero di canna e il sale, versare a filo la panna, i tuorli e la pasta d'arancia precedentemente emulsionati al mini pimer. Montare lucido l'albume con lo zucchero di canna e mescolarlo delicatamente alla prima massa, alternando con la farina di castagne precedentemente setacciata con il lievito chimico. Dressare il composto in stampi di silicone della misura desiderata. Cuocere in forno alla temperatura di 180° per circa 15/20 minuti.

GEL DI MANDARINO

Ingredienti	q.tà-gr	%
Purea di mandarino	500	86,96
Zucchero semolato	70	12,17
Agar agar	5	0,87
Totale	575	100,00

Procedimento:

Unire tutti gli ingredienti a freddo e portare ad ebollizione, dressare in stampi di silicone della misura desiderata; lasciare rapprendere per circa 2 ore in frigo.

MERINGA ITALIANA

Ingredienti	q.tà-gr	%
Acqua	120	13,79
Zucchero semolato	400	45,98
Albume	250	28,74
Zucchero semolato	100	11,49
Totale	870	100,00

Procedimento:

Cuocere acqua e zucchero a 121°C; versare a filo in planetaria sugli albumi montati con lo zucchero.

MOUSSE ALLA CILIEGIA

Ingredienti	q.tà-gr	%
Purea di ciliegia	300	24,49
Meringa italiana	350	28,57
Massa di gelatina	75	6,12
Panna semimontata	500	40,82
Totale	1225	100,00

Procedimento:

Unire la purea alla meringa italiana, unire la gelatina e terminare con la panna semimontata.

COMPOSTA DI AMARENE SPEZIATA AL SOMMACO

Ingredienti	q.tà-gr	%
Purea di amarena	500	55,87
Destrosio	40	4,47
Fecola di patate	25	2,79
Amarene congel. a pezzi	250	27,93
Massa di gelatina	75	8,38
Sommaco	5	0,56
Totale	895	100,00

Procedimento:

Riscaldare la purea, aggiungere la fecola mescolata con il destrosio e il sommaco. Cuocere fino a 85°, unire fuori dal fuoco le amarene a pezzi e la massa di gelatina. Colare in stampi di silicone a forma di sfera e congelare rapidamente in abbattitore.

GLASSA ALL' AMARENA

Ingredienti	q.tà-gr	%
Polpa di amarene	500	12,72
Zucchero semolato	1000	25,45
Glucosio	1000	25,45
Massa di gelatina	300	7,63
Latte condensato	600	15,27
Burro di cacao	500	12,72
Cacao	30	0,76
Colorante rosso in polv.	Q.B.	
Totale	3930	100,00

Procedimento:

Unire polpa, zucchero semolato, glucosio, cacao, colorante rosso e portare a bollire. Fuori dal fuoco unire latte condensato, burro di cacao e massa di gelatina. Emulsionare il tutto con un mini pimer facendo attenzione a non fargli incorporare bolle d'aria. Far riposare una notte in frigo e utilizzare il giorno seguente.



IX edizione - anno 2022

CREMA DI RICOTTA E SEMOLA

Ingredienti semola	q.tà-gr	%
Acqua	1000	76,34
Sale	10	0,76
Semola	300	22,90
Totale	1310	100,00
Totale	2620	100,00

Procedimento:

Portare a bollire l'acqua e il sale. Unirvi la semola e cuocerla per qualche minuto, fare raffreddare e aggiungere la ricotta, raffinata precedentemente con lo zucchero, gli aromi, l'arancia candita ed infine regolare la consistenza con le uova.

Ingredienti	q.tà-gr	%
Ricotta finissima	1000	54,00
Zucchero	500	27,00
Uova	150	8,10
Arancia candita (cubetti)	200	10,80
Cannella in polvere	Q.B.	
Buccia d'arancia	1	
Buccia di limone	1	
Vaniglia in polvere	Q.B.	
Totale	1852	100,00

Procedimento:

Dressare il composto in stampi di silicone e cuocere in forno per circa 15 minuti alla temperatura di 190°.

GAMBO DELLA CILIEGIA

Ingredienti	q.tà-gr	%
Cioccolato fondente 70%	1000	98,04
Sommaco	20	1,96
Totale	1020	100,00

Procedimento:

Mettere il cioccolato fondente in abbattitore, passare al cutter fino ad ottenere una granella effetto terra. Attenzione però: è fondamentale setacciare la granella da tutta la polvere sottile perché quest'ultima in fase di lavorazione si scioglierà e renderà appiccicosa la massa. Una volta eliminato la polvere del cioccolato, aggiungere il sommaco, attivare nuovamente il cutter e lavorare il cioccolato fino ad ottenere una pasta morbida e lavorabile. Lavorare il cioccolato in base alla forma che si vuole ottenere.



IX edizione - anno 2022

Composizione e finitura

Adagiare all'interno del cilindro di sfoglia una base di morbido ai marroni, gel al mandarino, crema pasticcera e crema di ricotta e semola e concludere con la crema pasticcera. Ultimare con la ciliegia stampata e glassata precedentemente, rifinire con decori in cioccolato bianco e foglia d'oro come da foto.

Marco Aliberti