



IX edizione - anno 2022

*Nancy Sannino*

## *Santa Nonna*



*“Santa Nonna “ – Estate/Inverno - Ho chiamato così il mio dolce ispirandomi alle genuine merende che la nonna era solita prepararmi nel cestino della scuola; la base ha come protagonista la sfoglia della Santarosa, al suo interno una crema alla vaniglia e cannella, un gelè di albicocche pellecchielle, biscuit all’arancia, salsa di amarene ed elementi decorativi!*



**IX edizione - anno 2022**

### **TAPPO SFOGLIATELLA**

- Farina manitoba 1kg
- Sale 20g
- Miele 20g
- Acqua 380g

#### **Procedimento**

Impastare tutto insieme in tuffante per circa 10 minuti. Laminare alla sfogliatrice dando 3 false pieghe da 4, infine cospargere di strutto tutto il panetto e lasciare riposare. Dopo 12h stendere a zero della sfogliatrice e arrotolare con l'aiuto di un'altra persona, l'importante è stringere bene il tappo. Tagliare a fette di circa 2cm.

### **FLAN ALLA RICOTTA**

- Latte 800g
- Panna 100g
- Ricotta di fuscella 300g
- Uova 200g
- Amido di riso 15g
- Vaniglia 1 bacca
- Cannella 1 bacca

#### **Procedimento**

Miscelare con frusta uova, amidi e zucchero; portare a bollore latte, panna, ricotta e gli aromi, versare sul composto precedentemente preparato, portare a 82 gradi e versare negli stampi di silicone. Ultimare la cottura a 170 gradi per 25 minuti. Sfnare e abbattere.

### **BISCUIT ALL'ARANCIA**

- Zucchero semolato 170g
- Tuorlo 410g
- Albume 340g
- Zucchero semolato 95g
- Farina di grano 00 190g
- Burro 110g
- Grand mariner 60g
- Zeste arancia N2

#### **Procedimento**

Montare i tuorli con lo zucchero, a parte montare a neve gli albumi con il restante zucchero, assemblare le due masse montante, incorporare la farina setacciata e aggiungere burro fuso, grand Marnier e le zeste arancia.



**IX edizione - anno 2022**

### **AGAR DI ALBICOCHE**

- Albicocche pellecchiette 1kg
- Agar agar 40g
- Zucchero 40g

#### **Procedimento**

Lavare, tagliare e mixare le albicocche, portare la purea sul fuoco, raggiunti i 40gradi aggiungere l'agar agar miscolato con lo zucchero. Portare ai 90 gradi, mixare e conservare in frigo.

### **CREMA PASTICCERA**

- Latte 800 g
- Panna 100g
- Zucchero semolato 300g
- Amido 80g
- Tuorli 400g
- Vaniglia N1 bacca
- Zeste limone N

#### **Procedimento**

Bollire la panna, latte e aromi. Miscelare con frusta lo zucchero, amido, tuorli fino ad ottenere un composto omogeneo. Versare i liquidi sui tuorli e portare a cottura continuando a miscelare circa 82 gradi.

### **SALSA DI AMARENE**

- Amarene 500g
- Succo di limone 50g

#### **Procedimento**

Portare a bollire le amarene, mixare e conservare in frigorifero.

*Nancy Sannino*