



## Dolce Napoli

100 ricette dei maestri pasticceri campani

A CURA DI LUCIANO PIGNATARO

### DOLCE NAPOLI Guida Luciano Pignataro

#### CHEESECAKE

##### Ingredienti

- mousse di philadelphia
- 400 g Philadelphia
- 100 g zucchero
- 500 lt panna
- 5 g gelatina
- crumble amaretto
- 200 g burro
- 400 g farina 00
- 200 g zucchero
- 2 g sale maldon
- 50 g amaretti
- gelato cioccolato bianco
- 400 g latte
- 100 g tuorli
- 200 g cioccolato bianco
- gel di lamponi
- 100 g purea di lamponi
- 50 g zucchero
- 2 g agar

##### Preparazione

###### mousse di philadelphia

Mischiare la Philadelphia e lo zucchero a velo.

Portare una parte di panna a 60° e sciogliere la gelatina.

La restante parte di panna farla semi montata.

Unire i primi due composti e poi versare la panna semi montata poco per volta.

###### crumble amaretto

Mischiare tutti gli ingredienti in planetaria e cuocere a 160° per 12 minuti.

###### gelato cioccolato bianco

Portare latte e panna a 60°C, poi aggiungere zucchero e tuorli precedentemente mischiati e portare a 80°C.

Togliere dal fuoco e aggiungere il cioccolato bianco. Mixare con il minipimer e congelare.

###### gel di lamponi

Portare a bollire per 1 minuto e stendere subito su una placca e raffreddare.



#### RICORDO D'INFANZIA

##### Ingredienti

- gelato nesquik
- 350 g panna
- 50 g latte
- 100 g zucchero
- 120 g tuorlo
- 50 g Nesquik
- spuma caffè e latte
- 300 g panna fresca
- 150 g latte
- 80 g tuorli
- 40 g zucchero
- 100 g chicchi di caffè
- panna cotta al latte
- 600 g panna
- 100 g latte
- 100 g zucchero
- 10 g gelatina
- cookies al pistacchio
- 500 g burro
- 200 g zucchero
- 100 g uova
- 5 g baking
- 100 g gocce di cioccolato
- 100 g granella di pistacchio
- 500 g farina 00

##### Preparazione

###### gelato nesquik

Far sobbollire latte e panna, aggiungere il resto degli ingredienti e portare a 80°C

###### spuma caffè e latte

Tostare i chicchi di caffè per 4 minuti a 160°C.

Mischiare tutti gli ingredienti e aggiungere i chicchi.

Lasciare in infusione per circa 5h e poi filtrare.

###### panna cotta al latte

Mettere tutti gli ingredienti insieme e portare a 60°C.

Versare la gelatina precedentemente ammollata e amalgamare bene. Dopodiché far raffreddare in frigo.

###### cookies al pistacchio

Mischiare tutti gli ingredienti e cuocere a 170° per 13 minuti.



David Loffredo,  
BrosAndBun,  
San Giorgio a Cremano

#### SABLE AGLI AGRUMI

##### Ingredienti

- pasta frolla
- 500 g farina 00
- 200 g zucchero a velo
- 250 g burro
- 120 g tuorlo
- 1 scorza di limone e arancia
- cremoso agli agrumi
- 100 g zucchero
- 110 g uova
- 15 g acqua
- 1 scorza di limone/arancia
- 50 gr succo di limone
- 100 gr burro
- meringhe
- 100 g albume
- 200 g zucchero a velo
- 10 g amido riso
- sorbetto a limone
- 260 g succo di limone
- 400 g acqua
- 320 g zucchero
- 50 g albume

##### Preparazione

###### pasta frolla

Impastare in planetaria tutti gli ingredienti. Modellare e formare un panetto. Stendere e formare dei dischi. Cuocere per 8 minuti a 160°C.

###### cremoso agli agrumi

Fare un composto con zucchero, uova, acqua, succo di limone, scorze e portare a 78°.

Togliere dal fuoco e raffreddare, una volta arrivata alla temperatura di 60° aggiungere burro a pezzetti e frullare a minipimer.

###### meringhe

Mettere tutti gli ingredienti insieme e far montare, dopodiché mettere il composto in un sac a poche e fare la forma desiderata su un silpat. Seccare in forno a 50°.

###### sorbetto a limone

Mixare il tutto e lasciar congelare.

