

# “Essenza di Territorio”: l’atto di amore di Alfonso Pepe all’Agro Nocerino- Sarnese



Non sarò mai abbastanza grata ad Alfonso Pepe per “Essenza di Territorio”, il dolce creato in onore della seconda edizione di “Ritratti di Territorio”, il premio da me istituito nel 2014, svoltosi il 23 settembre scorso al “Bagatto” di Pagani.

Se poi a questo aggiungiamo che Teresa, l’amore del maestro, è una mia cara amica, non c’è bisogno di andare oltre. Chi mi conosce bene e realmente sa che non sono facile alle smancerie. Se dichiaro la mia faziosità, nel senso nobile del termine, vuol dire che ho la certezza di non essere smentita. In questo caso, infatti, come ormai avviene da qualche anno,

“il re dei lievitati”, come lo ha definito il mio amico chef Aniello Somma, ne ha combinata un'altra delle sue, plasmando una nuova golosità che ha incantato i palati.

In realtà, devo essere sincera, ogni volta che varco la soglia della pasticceria, mi sento davvero a casa mia. Anna, Giuseppe e Prisco, i fratelli di Alfonso mi accolgono sempre con tanta cortesia. Il mastro dolciere di Sant'Egidio del Monte Albino ha creato il nuovo lievitato riempito con crema pasticcera e bagnato con liquore al limone.

La creazione ha riscosso un grande successo di pubblico. Di seguito, la ricetta che il maestro ha concesso per questo blog che testimonia il lavoro meticoloso svolto per la grande amicizia che da oltre vent'anni coltiviamo reciprocamente.



### **Ingredienti prima fase**

450 g di farina 00

120 g di uova

60 g di zucchero

35 g di lievito di birra

60 g di burro

80 g di acqua

Amalgamate tutti gli ingredienti finché l'impasto non risulti liscio ed elastico. Lasciate lievitare per circa 90 minuti fino a quando il volume del composto sarà triplicato.

### **Ingredienti seconda fase**

650 g di farina 00

180 g di zucchero

80 g di burro

400 g di uova

40 g di miele di acacia

50 g di pasta di arancia

1 g di baccello di vaniglia in polvere

10 g di sale

Unite gli ingredienti nell'impastatrice. Appena amalgamati aggiungeteli al primo impasto e lasciateli lavorare finché l'impasto diventa liscio ed elastico. Fate lievitare per circa 1 ora, giusto il tempo di far raddoppiare il volume. Realizzate palline da 15 g, lasciate riposare e poi tornite nuovamente e schiacciatele con il palmo della mano. Adesso fate lievitare a 20° per 5-6

ore. Infornate a 220° per 5 minuti. Inzuppate calde buccandole nella parte inferiore e farcite con crema pasticcera.



### **Ingredienti terza fase**

350 g di latte intero fresco

150 g di panna al 35%

140 g di zucchero

40 g di farina 00

120 g di tuorlo

baccello di vaniglia in polvere q.b.

buccia grattugiata di limone q.b.

sale q.b.

La sera prima, unite latte e panna in infusione con mezza bacca di vaniglia e solo la buccia di mezzo limone. Setacciate la farina con la metà dello zucchero e il sale. Scaldare latte

e panna del giorno prima con l'altra metà di zucchero. Quando il composto è caldo, versate 100 g sulla farina e sullo zucchero, sbattete con una frusta fino a ottenere un impasto omogeneo. Aggiungete i tuorli e montate fino allo scioglimento dello zucchero. Quando il latte avanzato bolle, filtrate e versate sul composto montato. Cuocete fino a 83° e infine raffreddate.

Pepe Mastro Dolciere – via Nazionale – Sant'Egidio del Monte Albino (Sa)

[www.pasticceria-pepe.it](http://www.pasticceria-pepe.it)

info@pasticceria-pepe.it

Tel. 0815154151

Foto di Mariana Silvana Dedu