

Gaetano Mignano

CHOCO CUBE®
CULTURE · COMPETENCE · CREATIVITY

Cheesecake japonesa de 3 chocolates



Cheesecake japonesa de 3 chocolates

Gaetano Mignano


CHOCO CUBE[®]
CULTURE · COMPETENCE · CREATIVITY

Cheesecake japonesa de 3 chocolates

Molde de aluminio de (15 cm alto x 16 cm diámetro)

PREPARACIÓN E INGREDIENTES

Receta para 1 tarta

CHEESECAKE JAPONESA DE 3 CHOCOLATES

- 160 g Queso cremoso
- 20 g Mantequilla ablandada
- 50 g Leche
- 40 g Harina de poca fuerza
- 80 g Yemas
- 160 g Claras de huevo
- 80 g Azúcar
- 25 g **Chunks Chocolate Blanco**
Icam Professional Cód. 8358
- 25 g **Chunks Chocolate con Leche**
Icam Professional Cód. 8357
- 25 g **Chunks Chocolate Negro**
Icam Professional Cód. 8356

Cheesecake japonesa de 3 chocolates

PROCEDIMIENTO Y MONTAJE

CHEESECAKE JAPONESA DE 3 CHOCOLATES

Calentar un poco el queso para poder mezclarlo con la mantequilla y añadir suavemente la leche. Agregar la harina tamizada y las yemas sin dejar de mezclar a velocidad media. Montar aparte las yemas con el azúcar, incorporar a la masa y, por último, añadir los chunks de chocolate. Verter todo en un molde para tartas de 15 cm de alto, previamente untado con mantequilla y revestido con papel de horno. Dejar reposar mínimo 2 horas en el frigorífico para que la masa se estabilice y no se depositen los chunks de chocolate en el fondo.

Sumergir un tercio del molde en un recipiente con agua caliente. La cocción será al baño maría y se dividirá en dos pasos: 20 minutos a 160 °C y otros 60 minutos a 110-100 °C. Enfriar y decorar con rizos de chocolate blanco y fruta fresca.

SELECCIÓN DE PRODUCTOS



Chunks Chocolate Blanco
Icam Professional



Chunks Chocolate con Leche
Icam Professional



Chunks Chocolate Negro
Icam Professional

CONSEJOS PARA HACER LA CHEESECAKE PERFECTA

Cheesecake cocida

- 1) Cocción al baño maría para obtener una cocción homogénea y constante.
- 2) Utilizar moldes para tartas con el fondo cerrado.
- 3) No dejar airear demasiado la masa durante la fase de amasado para que no se expanda demasiado en la cocción. Existe el riesgo de que se desmordone la masa al enfriarse.
- 4) Poner papel de horno alrededor de los moldes para que sea más fácil desmoldarla.
- 5) En caso de cocer al horno, la temperatura no debe superar los 110 °C porque se dañaría la masa en la estructura.

Cheesecake fría

- 1) Al cocer el merengue, el azúcar se debe verter en la clara montada al 70 %, ya que de lo contrario se corre el riesgo de granular la clara de huevo.
- 2) Al elaborar el gelée de frambuesa, si se usa la pectina, mezclarla antes con el azúcar y, cuando la pulpa alcance los 40 °C, verter el compuesto esparciéndolo para evitar que se formen grumos de pectina. La masa no debe estar demasiado caliente, máx. 40 °C. Para saber cuál es la densidad que debe tener el gelée, se vierte una gotita en la mesa y, si se mantiene esférica, estará lista.
- 3) En la gelatina de fresa (una fruta sensible a la cocción), es preferible usar la gelatina animal en láminas como espesante porque si la temperatura supera los 40 °C tendremos la sensación de que está cocida y además el color se vuelve más oscuro.
- 4) La crema de queso debe estar entre 27-28 °C, ya que de lo contrario se corre el riesgo de que se formen grumos al introducir la gelatina animal.
- 5) Cuando usemos la gelatina animal para tener un producto estándar de hidratación, es necesario calcular que 1 g de gelatina absorbe 5 g de agua (5 veces su peso).
- 6) La versión en polo se ha elaborado con un semifrío en lugar de una mousse para que sea lo más parecida posible a un helado de cheesecake.
- 7) En la versión de la mousse, tenemos un estabilizante (la gelatina animal) que mantiene la estructura también a temperaturas positivas; mientras que en el semifrío, como en un helado, no hay estabilizante y, por tanto, se debe consumir a una temperatura bajo cero.