

Polo Cheesecake



Polo Cheesecake

PREPARACIÓN E INGREDIENTES

Molde y palos para polos Pavoni cód. KTPL08
Receta para unos 12 polos

CRUMBLE DE ALMENDRA

- 100 g Harina para galletas
- 100 g Harina de almendra
- 100 g Azúcar
- 100 g Mantequilla
- 2 g Sal

GLASEADO PARA EL POLO

- 500 g Chocolate Blanco Edelweiss
Icam Professional Cód. 8372
- 100 g Manteca de Cacao en gotas
Icam Professional Cód. 7852
- c/n g Crumble de almendra

CRUJIENTE DE CHOCOLATE BLANCO

- 100 g Crumble de almendra
- 20 g Chocolate Blanco Edelweiss
Icam Professional Cód. 8372
- 30 g Crema Edelweiss
Icam Professional Cód. 7563

GELÉE DE FRAMBUESA

- 210 g Puré de frambuesas
- 65 g Azúcar
- 35 g Jarabe de glucosa
- 7 g Pectina invertida

MERENGUE ITALIANO

- 300 g Clara de huevo
- 600 g Azúcar
- 200 g Agua

SEMIFRÍO DE QUESO CREMOSO

- 150 g Queso unttable
- 150 g Merengue cocido
- 200 g Nata semimontada

PROCEDIMIENTO Y MONTAJE

CRUMBLE DE ALMENDRA

Amalgamar todo a la vez y cocer la masa desmenuzada durante 15 minutos a unos 150-160 °C.

CRUJIENTE DE CHOCOLATE BLANCO

Derretir el Chocolate Blanco Edelweiss con la Crema Blanca Edelweiss y añadir el crumble. Extender entre dos hojas de papel de horno con un grosor de 2 mm y cortar del tamaño deseado. Abatir.

GELÉE DE FRAMBUESA

Calentar el puré de fruta, la glucosa y 50 g de azúcar a unos 40 °C. Después, añadir el resto del azúcar mezclado con la pectina y cocer hasta conseguir la densidad deseada.

MERENGUE ITALIANO

Cocer agua y azúcar a 121 °C mientras monta la clara de huevo. A continuación, verter la decocción sobre la clara de huevo y seguir montando hasta que se enfríe.

SEMIFRÍO DE QUESO CREMOSO

Mezclar el queso con el merengue e incorporar delicadamente la nata brillante.

GLASEADO PARA EL POLO

Disolver por separado a 45 °C la manteca de cacao y el Chocolate Blanco Edelweiss. Después, mezclar todo y añadir el crumble. Usar enseguida o calentar a 25-28 °C.

MONTAJE

Poner el polo en el molde de silicona, colocar el semifrío con una boquilla n.º 3 para manga pastelera y, por último, el gelée de frambuesa en el centro. Poner sobre la superficie el crujiente de chocolate blanco. Abatir, desmoldar y glasear con el glaseado de chocolate blanco.

Polo Cheesecake

SELECCIÓN DE PRODUCTOS



Chocolate Blanco Edelweiss Icam Professional

Chocolate blanco de primera calidad, con un intenso aroma a leche cremosa y vainilla, y un sabor preciso. De color marfil brillante con una fluidez perfecta.



Crema Edelweiss Icam Professional

Crema de base suave al cortar. Sabor a leche perfecto con aromas y pastas grasas características. Se puede montar en la batidora amasadora para conseguir una estructura más esponjosa. Puede utilizarse como relleno en estado puro o enriquecida con chocolate para conseguir mayor estructura. Perfecta con inclusiones. Amplias posibilidades de uso: rellenos, con pastas aromatizantes, crema de mantequilla o merengue, glaseados y decoraciones. Óptima montada para decorar cupcakes.



Manteca de Cacao en gotas Icam Professional

Manteca de cacao de primera presión, obtenida mediante el prensado de cacao de la mejor calidad y posteriormente desodorizada. Se trata de una grasa vegetal noble, sin colesterol. Moldeada en pequeñas gotas.

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.