

Cheesecake giapponese ai 3 cioccolati



Cheesecake giapponese ai 3 cioccolati

Gaetano Mignano



Cheesecake giapponese ai 3 cioccolati

Tortiera in alluminio alta 15 cm diametro 16 cm
Resa: 1 torta

PREPARAZIONI E INGREDIENTI

CHEESECAKE GIAPPONESE AI 3 CIOCCOLATI

- 160 g formaggio cremoso
- 20 g burro a pomata
- 50 g latte
- 40 g farina debole
- 80 g tuorli
- 160 g albumi
- 80 g zucchero
- 25 g **Cubetti di Cioccolato Bianco**
Icam Professional Cod. 8358
- 25 g **Cubetti di Cioccolato al Latte**
Icam Professional Cod. 8357
- 25 g **Cubetti di Cioccolato Fondente**
Icam Professional Cod. 8356

Cheesecake giapponese ai 3 cioccolati

PROCEDIMENTO E MONTAGGIO

CHEESECAKE GIAPPONESE AI 3 CIOCCOLATI

Scaldare leggermente il formaggio in modo da poterlo mescolare con il burro e aggiungere delicatamente il latte. Unire la farina setacciata e i tuorli continuando a mescolare a velocità media. Montare a parte gli albumi con lo zucchero, incorporare alla massa e per ultimo aggiungere i Cubetti di Cioccolato. Versare il tutto in una tortiera alta 15 cm, precedentemente imburata e rivestita di carta forno, lasciar riposare almeno 2 ore in frigo per far sì che la massa si stabilizzi e non si depositino i Cubetti di Cioccolato sul fondo. Immergere la tortiera in un contenitore con acqua calda fino ad 1 terzo. La cottura sarà a bagno maria suddivisa in 2 step: 20 minuti a 160°C poi altri 60 minuti a 110°C-100°C. Raffreddare e decorare con trucioli di cioccolato bianco e frutta fresca.

SELEZIONI PRODOTTI



Cubetti di Cioccolato Bianco
Icam Professional



Cubetti di Cioccolato al Latte
Icam Professional



Cubetti di Cioccolato Fondente
Icam Professional

I CONSIGLI PER REALIZZARE LA CHEESECAKE PERFETTA

Cheesecake cotta

- 1) Cottura a bagno maria per avere una cottura omogenea e costante.
- 2) Uso di tortiere con fondo chiuso.
- 3) Non far areare troppo la massa durante la fase di impasto per non farla sviluppare troppo in cottura. Il rischio sarebbe che in fase di raffreddamento l'impasto collassi su se stesso.
- 4) Mettere la carta da forno intorno alle tortiere per facilitare lo smodellamento dalla tortiera.
- 5) Eventuale cottura a forno molto bassa, non oltre i 110°C perchè la massa si danneggerebbe nella struttura.

Cheesecake fredda

- 1) Nella produzione della meringa quando si cuoce lo zucchero va versato nell'albume montato al 70%, altrimenti si rischia di granire l'albume.
- 2) Nella realizzazione della gelée di lamponi se si usa la pectina, premiscelarla prima con lo zucchero e quando la polpa raggiunge i 40°C, versare il composto a pioggia, per evitare che si creino grumi di pectina. La massa non deve essere troppo calda max 40°C. Per capire la giusta densità della gelée si versa una goccina sul banco, se rimane sferica è pronta.
- 3) Nella gelatina alla fragola (frutti sensibili alla cottura) si preferisce usare la gelatina animale in fogli come addensante perché se la temperatura supera i 40°C ci dà la sensazione della frutta cotta e diventa anche di colore più scura.
- 4) La crema di formaggio deve essere intorno ai 27/28°C altrimenti quando si inserisce la gelatina animale si rischia che si creino i grumi.
- 5) Quando usiamo la gelatina animale per avere un prodotto standard di idratazione bisogna calcolare che 1g di gelatina assorbe 5g di acqua (5 volte il suo peso).
- 6) La versione su stecco è stata realizzata con un semifreddo al posto di una mousse, per renderla il più possibile simile ad un gelato cheesecake.
- 7) Nella versione mousse abbiamo pure uno stabilizzante (la gelatina animale) che tiene la struttura anche a temperature positive; mentre nel semifreddo come in un gelato non c'è stabilizzante e quindi deve essere consumato ad una temperatura negativa.