

Gaetano Mignano

**CHOCO CUBE**<sup>®</sup>  
CULTURE · COMPETENCE · CREATIVITY

## Stecco Cheesecake



**Stecco Cheesecake**

**stampo e stecchini per gelato  
stecco pavoni cod KTPL08  
Resa: 12 stecchi circa**

## PREPARAZIONI E INGREDIENTI

### CRUMBLE ALLE MANDORLE

100	g	Farina biscotto
100	g	Farina di mandorle
100	g	Zucchero
100	g	Burro
2	g	Sale

### GLASSA PER STECCO

500	g	Cioccolato Bianco Edelweiss Icam Professional Cod. 8372
100	g	Burro di Cacao in gocce Icam Professional Cod. 7852
q.b.	g	Crumble alle mandorle

### CRUNCH AL CIOCCOLATO BIANCO

100	g	Crumble alle mandorle
20	g	Cioccolato Bianco Edelweiss Icam Professional Cod. 8372
30	g	Crema Edelweiss Icam Professional Cod. 7563

### GELÉE AL LAMPONE

210	g	Purea di lamponi
65	g	Zucchero
35	g	Sciroppo di glucosio
7	g	Pectina inversa

### MERINGA ITALIANA

300	g	Albume
600	g	Zucchero
200	g	Acqua

### SEMIFREDDO AL FORMAGGIO CREMOSO

150	g	Formaggio spalmabile
150	g	Meringa cotta
200	g	Panna semi montata

## PROCEDIMENTO E MONTAGGIO

---

### CRUMBLE ALLE MANDORLE

Impastare tutto insieme e cuocere la massa sbriciolata per 15 min. a circa 150-160°C.

### CRUNCH AL CIOCCOLATO BIANCO

Sciogliere il Cioccolato Bianco Edelweiss con la Crema Bianca Edelweiss ed aggiungere il crumble. Stendere tra due fogli di carta da forno allo spessore di 2 mm e tagliare alle dimensioni desiderate. Abbattere.

### GELÉE AL LAMPONE

Scaldare la purea di frutta, glucosio e g 50 di zucchero a circa 40°C. Aggiungere poi il resto dello zucchero miscelato con la pectina e cuocere fino alla densità desiderata.

### MERINGA ITALIANA

Mentre monta l'albume cuocere acqua e zucchero a 121°C. Di seguito versare il decotto nell'albume e continuare a montare fino al raffreddamento.

### SEMIFREDDO AL FORMAGGIO CREMOSO

Mescolare il formaggio con la meringa, incorporare delicatamente la panna lucida.

### GLASSA PER STECCO

Scogliere separatamente a 45°C il Burro di Cacao e il Cioccolato Bianco Edelweiss, poi mischiare tutto insieme, aggiungere il crumble. Utilizzare subito o riscaldare tra i 25/28°C.

### MONTAGGIO

Posizionare nello stampo in silicone lo stecco, dressare il semifreddo con sac à poche con bocchetta 3 per ultimo dressare al centro il gelée al lampone. Adagiare sulla superficie il crunch al Cioccolato Bianco. Abbattere, sformare e glassare nella glassa al Cioccolato Bianco.

## SELEZIONI PRODOTTI

---



### **Cioccolato Bianco Edelweiss Icam Professional**

Il cioccolato bianco: prima qualità, aroma intenso di latte cremoso e vaniglia, gusto pulito, colore avorio brillante, perfetta fluidità.



### **Crema Edelweiss Icam Professional**

Crema base morbida al taglio. Gusto di latte che ben si presta ad essere aromatizzato con aromi e paste grasse caratterizzanti. Per una struttura più soffice, può essere montata in planetaria. Come ripieno da utilizzare in purezza o addizionato con cioccolato per conferirgli maggiore struttura. Ottimo con l'aggiunta di inclusioni. Vaste possibilità di impieghi: farcitura, aggiunta di paste aroma/crema al burro/meringa, glassatura, decorazioni. Ottima montata per decorare cup cakes.



### **Burro di cacao in gocce Icam Professional**

Burro di cacao di prima pressione, ottenuto dalla spremitura di cacao di ottima qualità e successivamente deodorizzato. È un grasso vegetale nobile, senza colesterolo. Modellato in piccole gocce.

## 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 collasi 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.