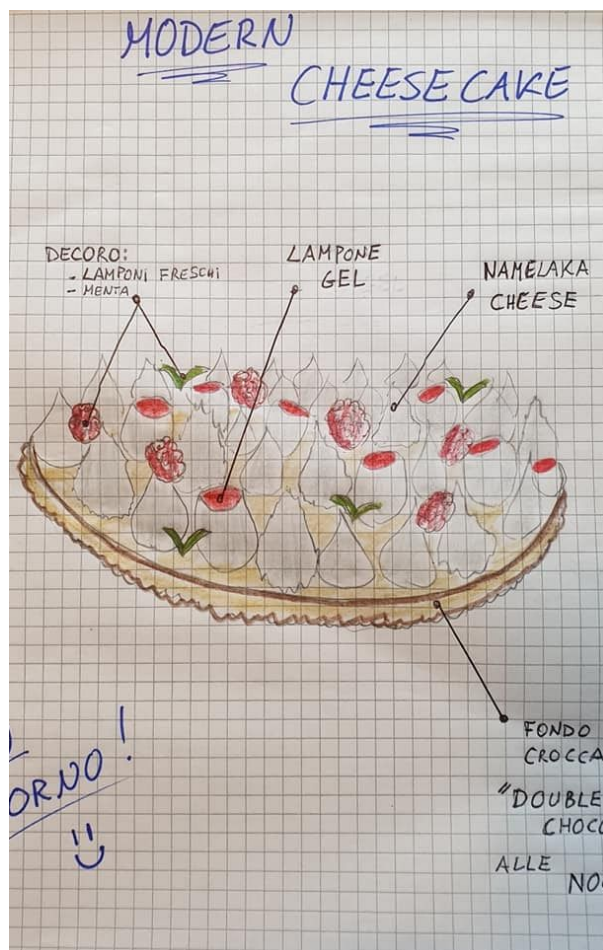




...MODERN CHEESECAKE..

LUNEDÌ 7 SETTEMBRE
ore 21:00

Iniziamo a creare una una
cheesecake diversa dal solito,
moderna e super facile da fare ma
al contempo strepitosa.

Oggi prepariamo:

- NAMELAKA CHEESE
- LAMPONE IN GEL
- FONDO CROCCANTE "DOUBLE CHOCOLATE" ALLE NOCI

MATERIALE / UTENSILI (per una creazione da 18 cm di diametro - 6/8 porzioni)

- Piano cottura
- Frusta o mestolo (anche un cucchiaino)
- ciotole di varie misure
- pentolini medi (deve contenere almeno 1/2 lt)
- 1 colino o passino
- Frullatore a immersione
- 1 caraffa o brocca
- Vassoio dove posizionare la torta
- Microonde (o bagnomaria)
- Carta forno
- Un anello da 18 cm di diametro per formare il disco di fondo croccante

(facoltativo, va bene anche un cucchiaino che compatta il tutto, oppure potete usare un anello da teglia con cerniera, oppure crearlo voi con del cartone rivestito di pellicola).

- Per il LAMPONE IN GEL (in alternativa: Fragole, More, Fichi)*

INGREDIENTI:

- 60 g Purea di lampone*
(circa 100 g di lamponi, frullati e passati al colino/setaccio)
- 10 g Zucchero semolato
- 2 g Amido di mais

PROCEDIMENTO:

In un pentolino versate la purea di lampone, lo zucchero e l'amido di mais. Mescolate bene il composto e sciogliete gli eventuali grumi che potrebbero formarsi. Ponete il composto su fiamma (o induzione) e, appena avrà raggiunto l'ebollizione, spegnete la fonte di calore. Procedete a filtrare il tutto. Appena il gel di lampone sarà freddo lo potrete utilizzare come meglio credete. Conservare in frigorifero per circa 2/3 giorni.

- Per FONDO CROCCANTE “DOUBLE CHOCOLATE” ALLE NOCI

INGREDIENTI FONDO BIANCO:

- 45 g Cioccolato Bianco
- 20 g Riso soffiato sbriciolato grossolanamente
- (o fiocchi di mais - Corn flakes)
- 20 g Noci a granella
- 7 g Burro (meglio se chiarificato)

INGREDIENTI FONDO FONDENTE:

- 45 g Cioccolato Fondente
- 20 g Riso soffiato sbriciolato grossolanamente
- (o fiocchi di mais - Corn flakes)
- 20 g Noci a granella
- 7 g Burro (meglio se chiarificato)

PROCEDIMENTO (identico per entrambi i fondi, bianco e fondente):

In una ciotola inserite il cioccolato con il burro e sciogliete il tutto a microonde (o bagnomaria). In seguito inserite il riso soffiato e le noci, mescolando e amalgamando molto bene il tutto. Formate un disco sopra un pezzo di carta da forno e lasciate riposare in frigorifero per circa 30 minuti (oppure in congelatore per 10 minuti).

- Per la NAMELAKA CHEESE

INGREDIENTI

- 150 g Latte intero
- 250 g Cioccolato bianco tritato
(consiglio Opalys di Valrhona essendo meno dolce e più delicato)
- 9 g Gelatina animale (spezzettata)
(160 Bloom. Per le conversioni, vedi il PDF nel mio sito internet)
- 45 g acqua fredda per la gelatina
- 190 g panna fresca 35% Massa Grassa
- 75 g Mascarpone (consiglio Galbani o Optimus)
- 75 g Philadelphia (o simile)
- ½ bacca di vaniglia (i semini interni)

PROCEDIMENTO

Fate idratare la gelatina nella sua acqua fredda. In un pentolino portate a bollore il latte con la vaniglia. Sciogliete la gelatina idratata nel latte (il tutto lontano dalla fonte di calore - fiamma o induzione). In una caraffa inserite il cioccolato bianco tritato e versatevi sopra il latte e gelatina ancora caldo. Mescolate con un cucchiaino fino a far sciogliere il cioccolato. Versate all'interno la panna, il mascarpone e il formaggio philadelphia il tutto freddo da frigorifero. Emulsionate per 15/20 secondi con il frullatore ad immersione. Lasciate riposare e cristallizzare per almeno 6/7 ore in frigorifero. Utilizzare al bisogno o, per un maggiore sostegno, montare come fosse una panna montata evitando di far impazzire il composto. Conservate in frigorifero per circa 3/4 giorni.

GIOVEDÌ 10 SETTEMBRE ore 21:00

- **Componiamo la nostra creazione**
- **Decoriamo il tutto**

MATERIALE / UTENSILI

- Cucchiaini
- ciotoline varie
- Frullino elettrico o Planetaria
- Sac à poche con bocchette lisce e rigate varie
- Vassoio da portata per la torta

- Per il DECORO

- Lamponi freschi (o altra frutta)
- Menta fresca a ciuffetti
- Gherigli di Noci colorate con colorante argento
(sia spray, sia polvere. Il tutto facoltativo)

COMPOSIZIONE

Ponete il disco di fondo croccante su un vassoio da portata. Mediante la sac à poche create tanti spuntoni con la namelaka cheese alternando le varie bocchette (differenti tra loro). Create inoltre alcuni spuntoni con la bocchetta liscia n.16 (da 15 a 22), quasi delle palline di 1/1,5 cm. Con un cucchiaino bagnato di acqua create un leggero avvallamento nelle palline di namelaka (schiacciando leggermente le punte tondeggianti. L'intento è creare una sorta di piccolo contenitore. L'acqua con la quale avrete bagnato (semplicemente immerso) il cucchiaino, vi permetterà di non far attaccare la namelaka al dorso dello stesso.

Dressate nell'avvallamento delle palline il gel di lampone (attenzione a non farlo fuoriuscire per un risultato ottimale). Decorate a piacere con lamponi freschi (anche questi possono essere riempiti con il proprio gel), menta fresca a piccoli ciuffi, e noci (possibilmente spruzzate di colorante argento). Conservate in frigorifero per 2/3 giorni al massimo.