



## Modern Cheese Cake

7-10 Settembre

1. Namelaka cheese
2. Lampone in gel
3. Fondo croccante  
"double  
chocolate" alle noci



## Materiali e utensili

Frusta o mestolo (anche un cucchiaio)  
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 cucchiaio che compatta il tutto, oppure potete usare un anello da teglia con cerniera, oppure crearlo voi con del cartone rivestito di pellicola)  
Sac à poche con bocchette lisce e rigate varie  
Vassoio da portata per la torta

## Per il lampone gel (more, fichi, fragole)

### Ingredienti

160 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 il 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**

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 semi 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.



## Per il decoro

### Ingredienti

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.



Qui trovi Modern Cheese Cake sul mio sito:  
<https://davideselogna.it/modern-cheesecake/>



# Davide Selogna

*La mia missione è rendere la pasticceria alla portata di tutti.*

GRAZIE ALLA PASTICCERIA  
AIUTO LE PERSONE A RAGGIUNGERE  
I PROPRI OBIETTIVI PROFESSIONALI  
E PERSONALI.



## Dove mi trovi

Il mio sito [davideselogna.it](https://davideselogna.it)

- **Pagina FB:** segui le Live e creiamo insieme in diretta le creazioni che ho pensato per voi
- **Gruppo FB** "[Davide Selogna - La famiglia](#)" dove confrontarti con tantissime altre persone e trovare le risposte che cerchi
- Canale **Telegram** "[Davide Selogna - News](#)" con tips in anteprima
- [Instagram](#)

📖 Qui trovi i **PDF** di tutte le ricette fatte insieme in LIVE  
<https://davideselogna.it/ty/videolive-ricette/>

😊 [Qui trovi tutti i miei corsi online](#)

Ti sei già iscritto al percorso gratuito di 8 lezioni video estratte dal mio corso "Le creme e le basi della pasticceria italiana"?

✅ [Clicca qui e accedi subito ai video!!](#)