

Japansk ýcheesecake (cukrárna Takumi)

Ingrédients

- 147g de lait entier
- 147g de cream cheese
- 94g de blancs d'œuf (environ 3 blancs)
- 70g de sucre cristal
- 67g de beurre
- 57g de jaunes d'œufs (environ 3 jaunes)
- 56g de farine

Préparation

1. Sur un bain-marie, mélangez le beurre et le cream cheese sans dépasser 40°C.
2. Ajoutez le lait, puis la farine et ensuite les jaunes d'œufs.
3. Mixez au mixeur plongeant, puis laissez reposer pendant 5 minutes.
4. Montez les blancs en neige, ajoutez le sucre, fouettez pendant encore 4 minutes.
5. Mélangez les deux préparations délicatement.
6. Après plusieurs essais, j'ai réalisé que les indications données dans la recette originale ne convenaient pas à mon four ; je vous donne donc d'abord les indications originales, et ensuite ma façon de faire, à vous de vous adapter à votre four Recette originale : Préchauffez le four à 200°C.
7. Remplissez un plat d'eau chaude à 90°C (assez grand pour pouvoir y mettre votre moule), et enfournez-le en baissant la température du four à 180°C.
8. remplissez le moule avec la pâte.
9. Enfournez en baissant la température à 165°C pour 40 minutes de cuisson.
10. Ensuite, remontez la température à 185°C pour 10 minutes de cuisson supplémentaire, et enfin remontez la température à 200°C pour 5 à 10 minutes (si le cheesecake brunit trop, vous pouvez le recouvrir d'une feuille d'aluminium pour la fin de la cuisson).
11. Eteignez le four, entrouvrez la porte et laissez reposer 5 minutes.
12. Recette adaptée : et voilà ma façon de faire (avec la technique précédente, mon gâteau était trop bruni sur le dessus et retombait à la sortie du four) : préchauffez le four à 190°C.
13. Quand vous enfournez le gâteau (comme dessus, dans un bain-marie), baissez la température du four à 160°C et faites cuire 45 minutes.
14. Baissez la température à 140°C et poursuivez la cuisson pendant 15 minutes.
15. Enfin, remontez la température à 190°C pour 5 minutes.
16. Entrouvrez la porte du four et laissez le gâteau dedans pendant une quinzaine de minutes.
17. Ensuite, sortez le gâteau du four et démoulez-le.
18. Laissez-le refroidir totalement puis régalez-vous !