

Cheesecake del Piamonte (Ottolenghi)

Ingrédients

- 250g de avellanas en polvo
- 35g de harina
- 160g de chocolate negro al 70% picado grueso
- 100g de polvo de almendra
- 225g de mantequilla suave
- 250g de azúcar en polvo
- 6 huevos grandes
- 400g de ricotta
- 2 cucharaditas de extracto de vainilla
- 50g de avellanas tostadas picadas
- 100g de chocolate negro al 70%
- 40g de azúcar en polvo
- 40g de jarabe de glucosa
- 70g de agua
- 40g de mantequilla suave a temperatura ambiente

Préparation

1. Un cheesecake sí, pero no cualquier tipo: su versión "italiana", imaginada por Ottolenghi, a base de ricotta en lugar de queso crema, de chocolate y avellana, de ahí su nombre de cheesecake del Piamonte.
2. Se trata de un pastel fácil de hacer, muy delicioso con una textura suave. En su libro, propone cheesecakes individuales pero da todas las técnicas para realizarlo en versión para compartir, lo cual decidí hacer, pero les doy las dos maneras de hacerlo a continuación.
3. Receta extraída del libro Sweet.
4. Material: Molde de 22cm Batidor Ingredientes: Utilicé polvos de avellana y almendra de Koro: código ILETAITUNGATEAU para un 5% de descuento en todo el sitio (no afiliado).
5. Utilicé el extracto de vainilla Norohy y el chocolate Guanaja de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para un 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
6. Para un pastel de 23 cm de diámetro o 10 cheesecakes individuales de 8 cm de diámetro: El cheesecake: de avellanas en polvo de harina de chocolate negro al 70% picado grueso de polvo de almendra de mantequilla suave de azúcar en polvo 6 huevos grandes de ricotta 2 cucharaditas de extracto de vainilla de cucharadita de sal de avellanas tostadas picadas Ottolenghi, en esta receta, realiza su propio polvo de avellana; para esto, tuesta las avellanas a 180°C durante 10 minutos, luego déjalas enfriar completamente antes de mezclarlas para obtener un polvo.
7. Mezcla el polvo de avellana, el polvo de almendra, la harina y el chocolate picado.
8. Separa las claras de las yemas de los huevos.
9. Creamos la mantequilla suave con el azúcar, luego agregamos una a una las yemas de huevo, mezclando bien entre cada adición.
10. Incorpora luego los polvos, la ricotta, la sal y la vainilla.
11. Montamos las claras de huevo a punto de nieve, luego las incorporamos delicadamente a la masa anterior.
12. Vierte la masa en el/los molde(s).
13. Luego hornea en el horno precalentado a 170°C durante 35 minutos para cheesecakes individuales o 1 hora para un cheesecake para compartir.

14. Déjalo enfriar completamente antes de desmoldar.
15. Un poco de vainilla de mantequilla suave a temperatura ambiente Funde el azúcar y el jarabe de glucosa removiendo regularmente hasta que la mezcla tome un color ligeramente ámbar.
16. Desglasea poco a poco con el agua y deja a fuego lento hasta tener un líquido homogéneo (sin trozos de azúcar).
17. Agrega la vainilla, deja reposar 5 minutos y vierte la mezcla sobre el chocolate picado.
18. Emulsiona con una espátula o una batidora de mano, luego agrega la mantequilla cortada en cubos poco a poco, mezclando siempre.
19. Cuando la ganache esté lisa y brillante, estará lista.
20. Al momento de servir, vierte la ganache sobre el cheesecake (puedes recalentarla unos segundos en el microondas si la preparaste con antelación) y decora con las avellanas tostadas y picadas antes de disfrutarlo!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com