

Cheesecake japonés (pastelería Takumi)

Préparation : 30 min • Cuisson : 1h

Ingrédients

- 147g de leche entera
- 147g de queso crema
- 94g de claras de huevo (aproximadamente 3 claras)
- 70g de azúcar cristal
- 67g de mantequilla
- 57g de yemas de huevo (aproximadamente 3 yemas)
- 56g de harina

Préparation

1. ¡Aquí hay una receta que estaba en mi lista "para probar" durante mucho tiempo, pero que nunca había tomado el tiempo de intentar!
2. El famoso cheesecake japonés, mucho más ligero que su primo americano, con una textura muy aireada y espumosa.
3. Cuando me topé con la receta de la pastelería Takumi en la última edición de Fou de pâtisserie, finalmente me animé, ¡y no me decepcionó!
4. Me tomó algunos intentos lograr la cocción que deseaba en mi horno (todo está detallado en la receta) pero el resultado me convenció: un pastel delicioso y muy ligero, perfecto en esta temporada con algunas fresas
Material: Molde de cheesecake Tiempo de preparación: 30 minutos + 1 hora mínimo de cocción + 10 minutos de reposo Para un pastel de 18 cm de diámetro Ingredientes: de leche entera de queso crema de claras de huevo (aproximadamente aras) de azúcar cristal de mantequilla de yemas de huevo (aproximadamente 3 yemas) de harina Receta: Forra tu molde con papel sulfurizado.
5. En un baño maría, mezcla la mantequilla y el queso crema sin superar los 40°C.
6. Agrega la leche, luego la harina y después las yemas de huevo.
7. Mezcla con la batidora de inmersión, luego deja reposar durante 5 minutos.
8. Monta las claras de huevo a punto de nieve, agrega el azúcar, bate durante otros 4 minutos.
9. Mezcla las dos preparaciones delicadamente.
10. Después de varios intentos, me di cuenta que las indicaciones dadas en la receta original no eran adecuadas para mi horno; por lo tanto, primero te doy las indicaciones originales, y luego mi modo de proceder, ¡adáptalo a tu horno Receta original: Precalienta el horno a 200°C.
11. Llena un recipiente con agua caliente a 90°C (lo suficientemente grande como para colocar tu molde), y mételo al horno bajando la temperatura a 180°C.
12. Llena el molde con la masa.
13. Hornea bajando la temperatura a 165°C durante 40 minutos.
14. Luego, sube la temperatura a 185°C durante 10 minutos adicionales, y finalmente sube la temperatura a 200°C durante 5 a 10 minutos (si el cheesecake se dora demasiado, puedes cubrirlo con una hoja de aluminio para el final de la cocción).
15. Apaga el horno, entreabre la puerta y deja reposar 5 minutos.
16. Receta adaptada: y aquí está mi modo de proceder (con la técnica anterior, mi pastel se doraba demasiado en la parte superior y se hundía al sacarlo del horno): precalienta el horno a 190°C.
17. Cuando metas el pastel (como arriba, en un baño maría), baja la temperatura del horno a 160°C y cocina durante 45 minutos.

18. Baja la temperatura a 140°C y continúa cocinando durante 15 minutos.
19. Finalmente, sube la temperatura a 190°C durante 5 minutos.
20. Entreabre la puerta del horno y deja el pastel dentro durante unos quince minutos.
21. Luego, saca el pastel del horno y desmóldalo.
22. Déjalo enfriar completamente ¡y disfruta!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com