

Cheesecake del Piemonte (Ottolenghi)

Ingrédients

- 250g di nocciole in polvere
- 35g di farina
- 160g di cioccolato fondente al 70% tritato grossolanamente
- 100g di polvere di mandorle
- 225g di burro morbido
- 250g di zucchero a velo
- 6 uova grandi
- 400g di ricotta
- 2 cucchiaini di estratto di vaniglia
- 50g di nocciole tostate tritate
- 100g di cioccolato fondente al 70%
- 40g di zucchero a velo
- 40g di sciroppo di glucosio
- 70g di acqua
- 40g di burro morbido a temperatura ambiente

Préparation

1. Un cheesecake sì, ma non uno qualsiasi: la sua versione "italiana", ideata da Ottolenghi, a base di ricotta invece del cream cheese, di cioccolato e nocciola, da cui il suo nome di cheesecake del Piemonte.
2. Si tratta di un dolce facile da realizzare, super goloso con una consistenza fondente. Nel suo libro, propone cheesecake individuali ma fornisce tutte le tecniche per realizzarla in versione da condividere, cosa che ho deciso di fare, ma vi do entrambi i modi di fare qui sotto.
3. Ricetta tratta dal libro Sweet.
4. Materiale: Cerchio di 22cm Frusta Ingredienti: Ho usato le polveri di nocciola e mandorla Koro: codice ILETAITUNGATEAU per il 5% di sconto su tutto il sito (non affiliato).
5. Ho usato l'estratto di vaniglia Norohy e il cioccolato Guanaja di Valrhona: codice ILETAITUNGATEAU per il 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).
6. Ottolenghi, in questa ricetta, prepara la sua polvere di nocciola; per farlo, tostate le nocciole a 180°C per 10 minuti, poi lasciatele raffreddare completamente prima di tritarle fino a ottenere una polvere.
7. Mescolate la polvere di nocciola, la polvere di mandorle, la farina e il cioccolato tritato.
8. Separate i tuorli dagli albumi.
9. Cremate il burro con lo zucchero, poi aggiungete uno alla volta i tuorli mescolando bene ad ogni aggiunta.
10. Incorporate poi le polveri, poi la ricotta, il sale e la vaniglia.
11. Montate a neve gli albumi, poi incorporateli delicatamente alla pastella precedente.
12. Versate la pastella nello/i stampo/i.
13. Poi infornate nel forno preriscaldato a 170°C per 35 minuti per i cheesecake individuali o 1 ora per un cheesecake da condividere.
14. Lasciate raffreddare completamente prima di sformare.
15. Fate sciogliere lo zucchero e lo sciroppo di glucosio mescolando regolarmente fino a quando il composto assume un colore leggermente ambrato.
16. Dégacez poco a poco con l'acqua e lasciate a fuoco lento fino a ottenere un liquido omogeneo (senza pezzi di zucchero).
17. Aggiungere la vaniglia, lasciare riposare 5 minuti e versare il composto sul cioccolato tritato.

18. Emulsionare con una spatola o un frullatore a immersione, quindi aggiungere il burro tagliato a cubetti lentamente, mescolando continuamente.
19. Quando la ganache è liscia e brillante, è pronta.
20. Al momento di servire, versare la ganache sul cheesecake (può essere riscaldata alcuni secondi nel microonde se preparata in anticipo) e decorare con le nocciole tostate e tritate prima di deliziarsi!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com