

Cheesecake giapponese (pasticceria Takumi)

Préparation : 30 min • Cuisson : 1h

Ingrédients

- 147g di latte intero
- 147g di cream cheese
- 94g di albumi (circa 3 albumi)
- 70g di zucchero cristallino
- 67g di burro
- 57g di tuorli (circa 3 tuorli)
- 56g di farina

Préparation

1. Ecco una ricetta che era sulla mia lista "da provare" da molto tempo, ma che non avevo mai trovato il tempo di testare!
2. Il famoso cheesecake giapponese, molto più leggero del suo cugino americano, con una consistenza molto aerea e spumosa.
3. Quando mi sono imbattuta nella ricetta della pasticceria Takumi nell'ultimo numero di Fou de pâtisserie, mi sono finalmente messa all'opera, e non sono rimasta delusa!
4. Foderate il vostro stampo con carta da forno.
5. A bagnomaria, mescolate il burro e il cream cheese senza superare i 40°C.
6. Aggiungete il latte, poi la farina e quindi i tuorli.
7. Frullate con il frullatore a immersione, quindi lasciate riposare per 5 minuti.
8. Montate gli albumi a neve, aggiungete lo zucchero, sbattete per altri 4 minuti.
9. Mescolate le due preparazioni delicatamente.
10. Dopo diversi tentativi, mi sono resa conto che le indicazioni date nella ricetta originale non si adattavano al mio forno; quindi, vi do prima le indicazioni originali e poi il mio metodo, sta a voi adattarvi al vostro forno
Ricetta originale : Pre-riscaldate il forno a 200°C.
11. Riempite una teglia con acqua calda a 90°C (abbastanza grande da potervi mettere il vostro stampo) e infornatelo abbassando la temperatura del forno a 180°C.
12. riempite lo stampo con l'impasto.
13. Infornate abbassando la temperatura a 165°C per 40 minuti di cottura.
14. Poi, alzate la temperatura a 185°C per 10 minuti di cottura aggiuntiva, infine alzate di nuovo a 200°C per 5-10 minuti (se il cheesecake si scurisce troppo, potete coprirlo con un foglio di alluminio per la fine della cottura).
15. Spegnete il forno, socchiudete la porta e lasciate riposare per 5 minuti.
16. Ricetta adattata : ed ecco il mio metodo (con la tecnica precedente, la mia torta era troppo scura in superficie e collassava uscendo dal forno): preriscaldate il forno a 190°C.
17. Quando infornate la torta (come sopra, a bagnomaria), abbassate la temperatura del forno a 160°C e cuocete per 45 minuti.
18. Abbassate la temperatura a 140°C e continuate la cottura per 15 minuti.
19. Infine, alzate la temperatura a 190°C per 5 minuti.
20. Socchiudete la porta del forno e lasciate il dolce dentro per una quindicina di minuti.
21. Poi, togliete la torta dal forno e sformatela.

22. Lasciatela raffreddare completamente e godetevela!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com