

Cheesecake do Piemonte (Ottolenghi)

Ingrédients

- 250g de avelãs em pó
- 35g de farinha
- 160g de chocolate amargo picado grosseiramente
- 100g de amêndoa em pó
- 225g de manteiga sem sal em pomada
- 250g de açúcar em pó
- 6 ovos grandes
- 400g de ricota
- 2 colheres de chá de extrato de baunilha
- 50g de avelãs torradas picadas
- 100g de chocolate amargo a 70%
- 40g de açúcar em pó
- 40g de xarope de glicose
- 70g de água
- 40g de manteiga sem sal à temperatura ambiente

Préparation

1. Um cheesecake sim, mas não qualquer um: sua versão "italiana", imaginada por Ottolenghi, à base de ricota em vez de cream cheese, chocolate e avelã, daí o seu nome de cheesecake do Piemonte.
2. Trata-se de um bolo fácil de fazer, muito guloso e com uma textura derretida. No seu livro, ele propõe cheesecakes individuais, mas dá todas as técnicas para realizá-lo em versão para compartilhar, o que eu decidi fazer, mas dou as duas maneiras de fazer abaixo.
3. Receita tirada do livro Sweet.
4. Material: Círculo de 22cm Batedor Ingredientes: Usei as farinhas de avelã e amêndoa Koro: código ILETAITUNGATEAU para 5% de desconto em todo o site (não afiliado).
5. Usei o extrato de baunilha Norohy e o chocolate Guanaja da Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
6. Ottolenghi, nesta receita, faz seu próprio pó de avelã; para isso, torra as avelãs a 180°C por 10 minutos, depois deixe-as esfriar completamente antes de triturar-las para obter um pó.
7. Misture o pó de avelã, o pó de amêndoa, a farinha e o chocolate picado.
8. Separe as claras das gemas de ovos.
9. Bata a manteiga em pomada com o açúcar, depois adicione uma a uma as gemas de ovos, misturando bem entre cada adição.
10. Em seguida, incorpore as farinhas, depois a ricota, o sal e a baunilha.
11. Bata as claras em neve, depois incorpore-as delicadamente à massa anterior.
12. Despeje a massa na(s) forma(s).
13. Depois leve ao forno pré-aquecido a 170°C por 35 minutos de cozimento para cheesecakes individuais ou 1 hora para um cheesecake para compartilhar.
14. Deixe esfriar totalmente antes de desenformar.
15. Derreta o açúcar e o xarope de glicose, mexendo regularmente até que a mistura tome uma cor levemente âmbar.
16. Descongele aos poucos com água e deixe em fogo baixo até obter um líquido homogêneo (sem pedaços de açúcar).

17. Adicione a baunilha, deixe repousar por 5 minutos e depois despeje a mistura sobre o chocolate picado.
18. Emulsione com uma espátula ou um mixer de imersão, depois adicione a manteiga cortada em cubos aos poucos, mexendo sempre.
19. Quando a ganache estiver lisa e brilhante, está pronta.
20. Na hora de servir, despeje a ganache sobre o cheesecake (você pode reaquecer alguns segundos no micro-ondas se tiver preparado antecipadamente) e decore com as avelãs torradas e picadas antes de se deliciar!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com