

Cheesecake japonês (pastelaria Takumi)

Préparation : 30 min • Cuisson : 1h

Ingrédients

- 147g de leite integral
- 147g de cream cheese
- 94g de claras de ovo (cerca de 3 claras)
- 70g de açúcar cristal
- 67g de manteiga
- 57g de gemas de ovo (cerca de 3 gemas)
- 56g de farinha

Préparation

1. Eis aqui uma receita que estava na minha lista "a testar" há muito tempo, mas que nunca tinha tomado o tempo de experimentar!
2. O famoso cheesecake japonês, muito mais leve do que o seu primo americano, com uma textura muito aérea e espumosa.
3. Quando eu deparei com a receita da confeitaria Takumi na última revista Fou de pâtisserie, finalmente me aventurei, e não fiquei decepcionada!
4. Cubra sua forma com papel manteiga.
5. Em banho-maria, misture a manteiga e o cream cheese sem ultrapassar 40°C.
6. Adicione o leite, depois a farinha e em seguida as gemas de ovo.
7. Bata com um misturador de imersão e deixe descansar por 5 minutos.
8. Bata as claras em neve, adicione o açúcar e bata por mais 4 minutos.
9. Misture as duas preparações delicadamente.
10. Após várias tentativas, percebi que as indicações dadas na receita original não eram adequadas para o meu forno; dou-lhe primeiro as indicações originais, e depois a minha maneira de fazer, adapte-se ao seu forno. Receita original: Pré-aqueça o forno a 200°C.
11. Encha uma tigela com água quente a 90°C (suficientemente grande para colocar sua forma) e coloque-a no forno, abaixando a temperatura para 180°C.
12. Encha a forma com a massa.
13. Coloque no forno, baixando a temperatura para 165°C por 40 minutos de cozedura.
14. Em seguida, aumente a temperatura para 185°C por mais 10 minutos de cozedura, e finalmente aumente a temperatura para 200°C por 5 a 10 minutos (se o cheesecake dourar demais, você pode cobri-lo com uma folha de alumínio no final da cozedura).
15. Apague o forno, abra a porta e deixe descansar por 5 minutos.
16. Receita adaptada: e aqui está a minha maneira de fazer (com a técnica anterior, meu bolo ficou muito dourado na parte superior e caiu quando saiu do forno): pré-aqueça o forno a 190°C.
17. Quando colocar o bolo (como acima, em banho-maria), abaixe a temperatura do forno para 160°C e asse por 45 minutos.
18. Abaixar a temperatura para 140°C e continue a cozer por 15 minutos.
19. Finalmente, aumente a temperatura para 190°C por 5 minutos.
20. Abra a porta do forno e deixe o bolo dentro por cerca de quinze minutos.
21. Em seguida, retire o bolo do forno e desenforme.

22. Deixе esfriar completamente e desfrute!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com