

Cheesecake japonez (patiserie Takumi)

Ingrédients

- 147g de lapte integral
- 147g de cream cheese
- 94g de albu uri (aproximativ 3 albu uri)
- 70g de zahăr cristal
- 67g de unt
- 57g de gelatină (aproximativ 3 g gelatină)
- 56g de făină

Préparation

1. Uite o rețetă care era pe lista mea „de testat” de foarte mult timp, dar pe care nu am avut niciodată timp să o încerc!
2. Celebru cheesecake japonez, mult mai ușor decât versiunea americană, cu o textură foarte aerisită și spumoasă.
3. Când am dat peste rețeta de la patisieria Takumi în ultimul număr al revistei Fou de pâtisserie, m-am apucat în sfârșit, și nu am fost dezamăgit!
4. Mi-au trebuit câteva încercări pentru a ajunge la coacerea pe care o doream în cuptorul meu (totul este detaliat în rețetă) dar rezultatul m-a convins: un tort delicios și foarte ușor, perfect în această sezon cu câteva clipe bune. Material: Tava pentru cheesecake Timp de preparare: 30 de minute + 1 oră minim de coacere + 10 minute de odihnă Pentru un tort de 18cm diametru Ingrediente: de lapte integral de cream cheese de albuuri (aproximativ 3 albuuri) de zahăr cristal de unt de gelatină (aproximativ 1benuuri) de făină Rețetă : Tapetați tava cu hârtie de copt.
5. Pe un bain-marie, amestecați untul și cream cheese-ul fierbinte la 40°C.
6. Adăugați laptele, apoi făina și apoi gelatina.
7. Mixați cu un mixer de imersie, apoi lăsați să se odihnească timp de 5 minute.
8. Bateți alburile spumă, adăugați zahărul, bateți încă 4 minute.
9. Amestecați cele două preparate cu grijă.
10. După mai multe încercări, am realizat că indicațiile date în rețeta originală nu se potriveau cu cuptorul meu; așa că vă dau mai întâi indicațiile originale, iar apoi modul meu de a face, voi trebuie să vă adaptați la cuptorul vostru. Rețetă originală : Preîncălziți cuptorul la 200°C.
11. Umpleți un vas cu apă caldă la 90°C (suficient de mare pentru a putea pune tava), și introduceți-l în cuptor, scăzând temperatura cuptorului la 180°C.
12. umpleți tava cu aluat.
13. Introduceți în cuptor scăzând temperatura la 165°C pentru 40 de minute de coacere.
14. Apoi, creșteți temperatura la 185°C pentru 10 minute de coacere suplimentară, și în final creșteți temperatura la 200°C pentru 5 până la 10 minute (dacă cheesecake-ul se rumenește prea mult, îl puteți acoperi cu o folie de aluminiu pentru finalul coacerii).
15. Opriți cuptorul, deschideți ușa și lăsați să se odihnească 5 minute.
16. Rețetă adaptată : iată modul meu de a face (cu tehnica anterioară, tortul meu era prea rumen pe deasupra și se lăsa la ieră din cuptor): preîncălziți cuptorul la 190°C.
17. Când introduceți tortul (ca mai sus, într-un bain-marie), scădeți temperatura cuptorului la 160°C și coaceți timp de 45 de minute.
18. Scădeți temperatura la 140°C și continuați coacerea timp de 15 minute.

19. În final, crește temperatura la 190°C pentru 5 minute.
20. Deschide ușa cuptorului și lăsați tortul în untru timp de aproximativ 15 minute.
21. Apoi, scoateți tortul din cuptor și demoulați-l.
22. Lăsați-l să se răcească complet, apoi bucurați-vă !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com