

Keki ya jibini ya Piémont (Ottolenghi)

Ingrédients

- 250g ya unga wa hazelnut
- 35g ya unga
- 160g ya chokoleti nyeusi 70% iliyokatwakatwa
- 100g ya unga wa mlozi
- 225g ya siagi laini
- 250g ya sukari ya unga
- 400g ya ricotta
- 50g ya hazelnut zilizokaangwa na kukatwa
- 100g ya chokoleti nyeusi 70%
- 40g ya sukari ya unga
- 40g ya syrup ya glucose
- 70g ya maji
- 40g ya siagi laini

Préparation

1. Cheesecake, ndio, lakini si yoyote tu: toleo lake "la Kitaliano", lililobuniwa na Ottolenghi, ambalo linatumia ricotta badala ya cream cheese, chokoleti na hazelnut, ndio maana inaitwa cheesecake ya Piedmont.
2. Ni keki rahisi kutengeneza, yenye ladha nzuri sana na yenye muundo laini. Katika kitabu chake, anapendekeza cheesecakes za mtu mmoja mmoja lakini anatoa mbinu zote za kuifanya kwa toleo la kushiriki, ambayo niliamua kufanya, lakini ninakupa njia mbili za kufanya hapa chini.
3. Mapishi yaliyotolewa kutoka kitabu cha Sweet.
4. Vifaa: Kipande cha 22cm Whisk Viungo: Nimetumia unga wa hazelnut na mlozi Koro: nambari ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 5% kwenye tovuti nzima (si mshirika).
5. Nimetumia dondoo la vanilla Norohy na chokoleti Guanaja ya Valrhona: nambari ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 20% kwenye tovuti nzima (mshirika).
6. Ottolenghi, katika mapishi haya, anafanya unga wake wa hazelnut; kwa ajili hii, kaanga hazelnut katika 180°C kwa dakika 10, kisha zipoze kabisa kabla ya kuzisaga ili kupata unga.
7. Changanya unga wa hazelnut, unga wa mlozi, unga na chokoleti iliyokatwakatwa.
8. Tengenisha whites kutoka kwa yellows za mayai.
9. Fanya siagi laini na sukari, kisha ongeza mayai ya njano moja moja ukichanganya vizuri kati ya kila kuongeza.
10. Ongeza kisha unga, kisha ricotta, chumvi na vanilla.
11. Piga whites za mayai hadi ziwe maua, kisha uziongeze taratibu kwenye unga ulotangulia.
12. Mimina unga kwenye chombo/vyombo.
13. Kisha tia ndani ya oveni iliyopashwa moto hadi 170°C kwa dakika 35 kwa ajili ya cheesecakes za mtu mmoja mmoja au saa 1 kwa cheesecake ya kushiriki.
14. Pozesha kabisa kabla ya kutoa kwenye mold.
15. Yeyusha sukari na syrup ya glucose ukichochea mara kwa mara hadi mchanganyiko uwe na rangi ya amber kidogo.
16. Osha kidogo kidogo na maji, na acha juu ya moto mdogo hadi upate kioevu cha homogeneous (bila vipande vya sukari).
17. Ongeza vanilla, acha isubiri kwa dakika 5 na mimina mchanganyiko juu ya chokoleti iliyokatwakatwa.

18. Changanya kwa kutumia maryse au blender ndogo, kisha ongeza siagi iliyokatwakatwa vipande vipande kidogo kidogo, ukichanganya kila mara.

19. Wakati ganache ni laini na ya kung'aa, iko tayari.

20. Wakati wa kutumikia, mimina ganache juu ya cheesecake (unaweza kuipasha moto sekunde chache kwenye microwave ikiwa uliitengeneza mapema) na upambe kwa hazelnuts zilizokaangwa na kukatwa kabla ya kujifurahisha!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com