

Piedmont Cheesecake (Ottolenghi)

Ingrédients

- 250g fındık tozu
- 35g un
- 160g %70 kakao oranında siyah çikolata, kabaca doğranmış
- 100g badem tozu
- 225g yumuşak tereyağı
- 250g toz şeker
- 6 büyük yumurta
- 400g ricotta
- 2 çay kaşığı vanilya özütü
- 50g kavulmuş, doğranmış fındık
- 100g %70 kakao oranında siyah çikolata
- 40g toz şeker
- 40g glikoz urubu
- 70g su

Préparation

1. Bir cheesecake evet, ama herhangi bir cheesecake değil: Ottolenghi tarafından tasarlanan, krem peynir yerine ricotta, çikolata ve fındık esaslı "talyan" versiyonu, dolayısıyla onun adı "Piedmont cheesecake".
2. Bu, yapmak kolay, çok lezzetli ve eriyen bir dokuya sahip bir kek. Kitabında, bireysel cheesecakeler öneriyor ama paylaştığı için yapması gereken tüm teknikleri veriyor, benim yapmayı seçtiğim şey, ama burada size iki yapım yöntemi de veriyorum.
3. Tarif, Sweet kitabından alınmıştır.
4. Ekipman: 22 cm çapında halka Çırpıcı Malzemeler: Koro fındık ve badem tozlarını kullandım: site genelinde %5 indirim için ILETAITUNGATEAU kodunu kullanabilirsiniz (balantılı değil).
5. Norohy vanilya özütü ve Valrhona Guanaja çikolatasını kullandım: site genelinde %20 indirim için ILETAITUNGATEAU kodunu kullanabilirsiniz (balantılı).
6. Ottolenghi, kendi fındık tozunu yapıyor; bunun için, fındıkları 180°C'de 10 dakika kavurun, sonra tamamen soğumalarına izin verin ve toz haline gelene kadar karıştırın.
7. Fındık tozu, badem tozu, un ve doğranmış çikolatayı karıştırın.
8. Yumurta aklarını ve sarılarını ayırın.
9. Yumuşatılmış tereyağını şekerle krema kıvamına gelene kadar çırpın, sonra yumurta sarılarını birer birer ekleyin ve her ekledikten sonra iyice karıştırın.
10. Daha sonra tozları, ardından ricotta, tuz ve vanilyayı ekleyin.
11. Yumurta aklarını kar haline gelene kadar çırpın, ardından önceki karışıma dikkatlice ekleyin.
12. Hamuru kalıba/kalıplara dökün.
13. Sonra önceden ısıtılmış fırında 170°C'de bireysel cheesecakeler için 35 dakika veya büyük bir cheesecake için 1 saat pişirin.
14. Tamamen soğumalarına izin verin, ardından çıkarın.
15. Oda sıcaklığında yumuşak tereyağı, şekeri ve glikoz urubunu düzenli olarak karıştırarak açık kehribar renk alana kadar eritin.
16. Suyu azar azar deglaze yapın ve tamamen homojen bir sıvı elde edene kadar (şekersiz) düşük ateşte bırakın.

17. Vanilyayı ekleyin, 5 dakika dinlendirin ve karı ımı do ranmı çikolatanın üzerine dökün.
18. Bir spatula veya el blenderı ile emülsiyon olu turun, sonra tereya ını kp küp ekleyin, sürekli karı tırarak.
19. Ganaj pürüzsüz ve parlak hale geldi inde hazır.
20. Servis zamanı geldi inde, ganajı cheesecake'in üzerine dökün (nceden hazırladıysanız birkaç saniye mikrodalgada ısıtabilirsiniz) ve kavrulmu ve do ranmı fındıklarla süsleyin ve ardından afiyetle yiyin!

Recette imprime depuis www.iletaitungateau.com