

Deli Cheesecake

Ricettario a cura del Maestro Boris Willo



Cheesecake cioccolato e arancia

INGREDIENTI:

Cake

Tegral Belgian Chocolate Cake	500g
Olio	200g
Uova intere	200g
Acqua	100g

Cheesecake 1

Deli Cheesecake	250 g
Belcolade Origin Grenada	50 g

Cheesecake 2

Deli Cheesecake	250 g
Deli Orange	50 g

Miroir	q.b.
--------	------

PROCEDIMENTO:

Cake: Mescolare tutti gli ingredienti con frusta a velocità media per 6 minuti. Creare uno strato di 6 mm sul silpat o carta forno. Cuocere a 180 °C per circa 10 minuti. Tagliare 3 cerchi da 5/18 cm.

Cheesecake 1: Mescolare i due ingredienti.

Cheesecake 2: Mescolare i due ingredienti.

Cheesecake cioccolato ed arancia: Imburrare un cerchio di acciaio di 5/18 cm. Mettere uno strato di Tegral Belgian Chocolate Cake. Disporre uno strato di Cheesecake 1, alternare con un altro strato di Cake, pressare per un'ottima distribuzione del prodotto e mettere uno strato di Cheesecake 2. Infornare a 160°C per circa un'ora. Mettere il terzo strato di cake al cioccolato subito dopo l'uscita dal forno e pressare. Lasciar raffreddare ed abbattere.

Decorazione: Glassare con una ganache di cioccolato e ricoprire con Miroir.



Charlotte

INGREDIENTI

Biscuit cuilliere (pasta tipo savoiardi)

Tegral Biscuit	1000 g
Uova	500 g
Zucchero a velo	q.b.

Mousse al litchi

Chantypak	1000 g
Salsa di litchi	600 g
Bavaois Neutre	200 g
Lampone congelato	150 g
Essenza di rosa	10 g

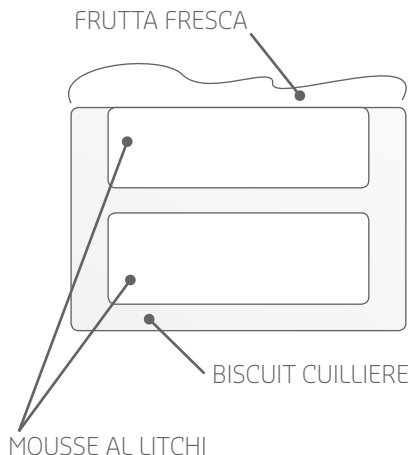
Sublimo	q.b.
---------	------

PROCEDIMENTO

Biscuit cuilliere: Mescolare con una frusta il Tegral Biscuit e le uova. Versare con sac-a-poche su un vassoio e spolverare con zucchero a velo. Cuocere in forno a 210 ° per 6 min.

Mousse al litchi: Montare la Chantypak e lasciarla morbida. Riscaldare la salsa di litchi a 40 °C e aggiungere il Bavaois Neutre, mescolare delicatamente con la Chantypak, l'essenza di rosa ed i pezzi di lampone congelati.

Charlotte: Finire decorando la Charlotte con frutta fresca e glassare con Sublimo.



Monoporzione gianduia

INGREDIENTI:

Cake

Tegral Belgian Chocolate Cake	500 g
Olio	200 g
Uova intere	200 g
Acqua	200 g

Ganache gianduia

Belcolade Pralinè hazelnut	500 g
Chantypak	250 g
Belcolade Lait Selection	250 g
Panna	150 g
Nocciole tostate	120 g
Aristo Primeur Crema	100 g

Mousse gianduia

Chantypak	450 g
Belcolade pralinè hazelnut	280 g
Bavarois Neutre	80 g
Latte	60 g
Panna	60 g
Tuorli d'uovo	30 g

PROCEDIMENTO:

Cake: Mescolare tutti gli ingredienti per 4 minuti e disporre uno strato sottile nello stampo. Cuocere a 180°C per 15 min.

Ganache gianduia: Riscaldare Chantypak, panna e versare sul cioccolato Belcolade Lait Selection e sulla pralinata Belcolade. Mescolare. Aggiungere Aristo Primeur Crema e mescolare ancora per ottenere un composto omogeneo. Mettere in frigorifero per riposare. Tenere da parte 450 g del composto per decorare. Ammorbidire il composto che resta ed aggiungere le nocchie tostate.

Mousse gianduia: Fare una crema inglese con latte, panna e tuorlo d'uovo. Aggiungere la Bavarois Neutre.

Versare sulla pralinata e mescolare per ottenere una ganache.

A 35°C incorporare la Chantypak montata.

Monoporzione Gianduia:

Tagliare 3 quadrati di Cake (35 cm x 26 cm). Sul primo strato distribuire con sac-a-poche uno strato di ganache gianduia. Coprire con un secondo strato di cake. Distribuire con sac-a-poche uno strato di mousse gianduia e finire con l'ultimo strato di cake. Mettere in frigorifero. Una volta raffreddata ammorbidire a 35°C la ganache messa da parte per decorare e finire il dolce. Tagliare in piccoli rettangoli monoporzioni o come si preferisce.

Cuor di lampone

INGREDIENTI:

Macaron

Patis'Macaron	1000 g
Acqua	200 g
Colorante	q.b

Crema

Acqua	500 g
Cremyvit 4x4	200 g

Crema Mousse

Crema di Cremyvit	500 g
Polvere di mandorla	100 g
Aristo Primeur Crema	50 g
Zucchero	50 g

Ripieno di lampone

Polpa di lampone	200 g
Bavarois Neutre	100 g

PROCEDIMENTO:

Macaron: Mettere il Patis' Macaron in una ciotola. Aggiungere il colore desiderato. Usando colori liquidi diminuire la quantità di acqua. Aggiungere acqua (min. 50°C) e mescolare con mixer per 4 minuti ad alta velocità. Versare su un tappetino di silicone o carta forno disegnando una forma a cuore. Cuocere a 140°C per 20 minuti.

Crema: Mescolare il Cremyvit 4x4 con acqua fredda per 3 min.

Crema Mousse: Mescolare Aristo con la polvere di mandorla e lo zucchero. Aggiungere la crema precedentemente preparata e mescolare per qualche minute fino ad ottenere un composto omogeneo.

Ripieno di lampone: Riscaldare la polpa di lampone e mescolare con Bavarois Neutra.

Cuor di lampone: Mettere dei lamponi freschi intorno alla prima base di macaron con la Crema Mousse ed il ripieno al lampone. Finire con la parte superiore del macaron.



Rollè California

INGREDIENTI

Pan di Spagna

Tegral Biscuit 500 g

Uova 375 g

Acqua 50 g

Mousse allo yogurt

Deli Cheesecake 250 g

Chantypak 250 g

Bavaois Neutre 125 g

Latte 125 g

Topfil Lampone q.b.

Sublimo q.b.

PROCEDIMENTO:

Pan di Spagna: Mescolare ad alta velocità per 6 minuti tutti gli ingredienti. Distribuire su un tappeto silpat di 3 mm e cuocere a 210°C per 7 min.

Mousse allo yogurt: Riscaldare il latte a 40°C e mescolare Bavaois neutre e Deli Cheesecake. Aggiungere la Chantypak montata.

Rollè California: Versare uno strato sottile di Topfil lampone e di mousse allo yogurt sul Pan di Spagna. Spolverare sopra della menta fresca. Arrotolare e glassare con Sublimo. Passare su petali di violetta secchi e semi di sesamo.



Cake Contadino

INGREDIENTI:

Cake alle prugne

Tegral Satin Crème Cake	500 g
Uova	175 g
Olio	150 g
Acqua	125 g
Prugne	125 g
Rum	45 g

Crumble

Tegral Patacrout	500 g
Zucchero	300 g
Mandorle in polvere	200 g
Aristo Primeur Cake	250 g
Aroma di mandorle amare	5 g

PROCEDIMENTO:

Cake alle prugne: Mescolare tutti gli ingredienti a velocità media per 5 minuti. Mettere 280 g in uno stampo da plumcake, e completare con il crumble e le prugne. Cuocere a 180°C per 30 min.

Crumble: Mescolare gli ingredienti insieme



VARIANTI DEL CAKE CONTADINO

Cake alle mele

Sostituire:

- Rum con Calvados
- Prugne con mele in piccoli pezzi

Cake alle mandorle

Sostituire

- Rum con Amaretto
- Prugne con Mandorle intere

Cake alle ciliege

Sostituire:

- Tegral Satin Crème Cake con Tegral Belgian Chocolate Cake
- Rum con Kirsch
- Prugne con ciliege

www.puratos.it

Puratos Italia S.p.A - Via Lumière Fratelli 37/A - 43122 Parma (PR)

T. + 39 0521 16 0231 - F. +39 0521 387950 - info@puratos.it

