



RICETTA BONUS

Cheesecake Basca



@lubovicveti

Ciao!



Sono Lyuba Kuzmicheva, pasticcera e blogger, e sono felice di condividere con voi un bonus esclusivo! Appositamente per i miei iscritti, ho preparato una ricetta unica per la cheesecake San Sebastian, che non è mai stata pubblicata prima sul mio canale. Questa ricetta è una vera scoperta per gli amanti dei dolci e sono sicura che vi piacerà. Non perdetevi l'occasione di preparare la cheesecake perfetta seguendo le mie istruzioni dettagliate e i miei consigli!

Attualmente la cheesecake San Sebastian è molto popolare!

Tra tutte le cheesecake, questa è la più insolita. La sua particolarità è che non ha base. All'esterno ha la caratteristica crosticina bruciata, mentre all'interno ha una consistenza cremosa incredibilmente delicata. A proposito, la crosticina non è affatto amara! Questa cheesecake non ha eguali, vale assolutamente la pena provarla!

Ingredienti

Diametro 18 cm, peso 1,3 kg

Panna fresca liquida (33-35%)	350 g
Uova (4 grandi)	230 g
Formaggio spalmabile	600 g
Zucchero	120 g
Amido di mais (Maizena)	25 g
Succo di limone (1/2 limone)	15 g

Preparazione

Tutti gli ingredienti devono essere a temperatura ambiente. Mescolare lo zucchero con l'amido di mais. In un bicchiere, sbattere le uova con una frusta fino a unire albume e tuorlo, ottenendo una massa uniforme. Aggiungere il mix di zucchero e amido al formaggio spalmabile e lavorare bene. Versare il composto di uova un po' alla volta, mescolando bene ogni volta fino ad ottenere un composto omogeneo. Infine, aggiungere il succo di limone e mescolare.



Rivestire l'interno dello stampo con un grande foglio di carta forno in modo che il fondo e le pareti siano completamente coperti. Se si utilizza un anello da pasticceria,

creare prima un fondo con la carta stagnola e poi inserire la carta forno all'interno. In pratica, la cottura avviene in una sorta di stampo di carta posto all'interno dello stampo metallico. Versare il composto nello stampo preparato.

La cottura è forse il momento più importante e difficile, da cui dipenderà molto il risultato! Il risultato desiderato è una crosticina bruciata, un sottile strato di consistenza soda sopra e sotto, e un cuore cremoso e delicatissimo. La difficoltà sta proprio nel riuscire a ottenere la crosticina bruciata mantenendo la consistenza cremosa. Se si cuoce troppo, diventerà un normale sformato dolce dalla consistenza densa e poco particolare. Se si cuoce troppo poco, non si otterrà quella crosticina famosa per la quale la cheesecake San Sebastian è nota e che nasconde al suo interno una prelibatezza delicatissima.



Quindi, per ottenere il risultato corretto, è necessario trovare il giusto equilibrio tra temperatura e tempo di cottura, che dipenderà molto dalle caratteristiche del proprio forno. Potrebbe volerci più di un tentativo! La cheesecake viene cotta ad alte temperature, 230 °C*. Il tempo non dovrebbe superare i 30-35 minuti. In questo arco di tempo bisogna riuscire a ottenere la crosticina bruciata. Il mio schema è il seguente: 20 minuti in modalità statica sopra-sotto e 10 minuti in modalità ventilata o grill. Potrebbe essere necessario meno tempo. All'apparenza la cheesecake sembrerà cruda perché sarà molto instabile (traballante). È fondamentale non aver paura e non cercare di cuocerla ancora, altrimenti diventerà soda come una frittata. Durante la cottura la cheesecake si gonfierà molto, ma si abbasserà nuovamente una volta raffreddata.

Lasciarla raffreddare completamente a temperatura ambiente e poi riporla in frigorifero per circa 6 ore. La cheesecake è pronta.

La cheesecake viene servita con vari topping, salse ai frutti di bosco o al cioccolato, ecc.

Ma è splendida anche al naturale, quando nulla distoglie dalla sua consistenza unica e dal delicato sapore di crema!

* Tutte le temperature sono indicate in gradi Celsius (°C).

Per convertirle in Fahrenheit (°F), basta moltiplicare il numero per 1,8 e aggiungere 32.

Seguimi sui social



YouTube

@LyubaKuzmicheva



Telegram

Blog



Bot Calcolatore

Ricalcolo stampi



Instagram

@lubovicveti

Lyuba

LYUBA KUZMICHEVA