

"Cheesecake"

Resa:15

Streusel

225 g di burro
225 g di farina
225 g di farina di mandorle
165 g di zucchero di canna chiaro
75 g di corn flakes

Tagliare il burro a cubetti. Mescolare tutti gli ingredienti nel mixer equipaggiato con la foglia fino ad ottenere un composto "sbricioloso". Far riposare in frigo qualche ora. Cuocere 12 minuti a 160°C.

Sablé pressata

675 g di streusel
45 g di burro di cacao fuso
60 g di burro chiarificato fuso
75 g di feuilletine
265 g di cioccolato bianco Ivoire fuso

Mescolare il tutto fino a quando lo streusel e le feuilletine sono coperti dal cioccolato, dal burro di cacao e dal burro chiarificato. Preparare dodici stampi rotondi da 5 cm. Versare un cucchiaino del composto e premere verso il basso in modo uniforme. Tenere in freezer fino a quando non è pronto per l'uso.

Composta di frutta esotica

50 g di purea di frutto della passione
10 g di purea di litchi
12 g di purea di mango
45 g di purea di guava
8 g di zucchero
4,5 g di fogli gelatina argento
180 g di mango a dadini
90 g di banana a dadini

Immergere la gelatina in acqua ghiacciata fino ad ammorbidirla, spremere l'acqua in eccesso e mettere da parte.

Portare le puree e lo zucchero a bollore, aggiungere il mango a dadini e cuocere a fuoco lento fino ad ammorbidirlo, aggiungere la banana a dadini e la gelatina. Versare nello stampo dell'inserito. Coprire e congelare.

Mousse al formaggio cremoso

18 g di fogli gelatina argento
840 g di formaggio cremoso (temperatura ambiente)
120 g di acqua
140 g di zucchero
340 g di albumi pastorizzati

Immergere la gelatina in acqua ghiacciata fino ad ammorbidire; spremere l'acqua in eccesso e mettere da parte. Portare a ebollizione l'acqua e aggiungere la gelatina idratata e strizzata. Aggiungere alla crema di formaggio e mescolare fino a che sarà liscia. Montare gli albumi con lo zucchero a media velocità fino a raggiungere la consistenza a "becco d'uccello". Incorporare la meringa nella crema di formaggio.

Spray al cioccolato bianco

300 g di cioccolato bianco Ivoire
200 g di burro di cacao
2,5 g di colorante alimentare bianco (biossido di titanio)

Sciogliere cioccolato e burro di cacao a 45°C, aggiungere il colorante alimentare e mescolare con il mixer a immersione. Utilizzare a 40°C.

Procedura di assemblaggio

Mettere l'inserito con la composta al centro della sablé pressata. Riempire completamente con la mousse e congelare. Quando congelato, sformare e spruzzare con la miscela di cioccolato bianco con l'aerografo. Guarnire con frutta e fetta di lime.