



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002072 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 27 Apr 2018 alle ore 09:29

da LAURA ROSSI

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Biscotto di cheesecake al pomodoro

La pasticceria è la mia grande passione! Interpretare sotto forma di dolce degli ingredienti tipicamente "salati" è sempre stimolante e regala spesso risultati inattesi. Queste cheesecake monoporzione alla stracciatella di bufala appoggiano sopra una frolla all'olio extravergine di oliva e sono insaporite da una gelatina dolce/piccante a base di pomodoro. Le erbe aromatiche sono perfette per continuare la passeggiata nell'orto e assaporare il gusto soffice delle spugne al pomodoro e delle gocce di gelatina morbida all'aceto balsamico, sgranocchiando una meringhetta croccante o una cialda di nuovo al pomodoro!

Tempo di preparazione: 3 ore

Ingredienti per 8 persone

Per le cialde di pomodoro:
50 g passata di pomodoro

Per la gelatina morbida di pomodoro all'aceto balsamico:
85 g passata di pomodoro
15 g aceto balsamico
25 g zucchero semolato
1 g agar-agar

Per la spugna al pomodoro:
n. 2 uova
60 g passata di pomodoro
45 g zucchero semolato
40 g farina 00
20 g olio extravergine di oliva
n. 1 cucchiaino di miele di finocchio

Per le meringhe:
50 g albumi a temperatura ambiente
100 g zucchero semolato
poche gocce di succo di limone

Per la gelatina di pomodoro alla vaniglia e peperoncino:
85 g passata di pomodoro
25 g zucchero semolato
15 g acqua
1 g agar-agar
peperoncino q.b.
3 centimetri di baccello di vaniglia - i semi

Per la cheesecake di stracciatella di bufala:
125 g stracciatella di bufala

65 g panna da montare + un cucchiaino
40 g zucchero a velo
mezzo limone - il succo
3,3 g gelatina in fogli

Per la frolla al limone e olio extravergine di oliva:

135 g farina per frolla
50 g olio extravergine di oliva
50 g zucchero semolato
20 g tuorli
10 g acqua
1 limone - la buccia, grattugiata
1 pizzico di cristalli di sale Maldon

Per comporre il piatto:

foglioline di basilico e di verbena

Preparazione

Per le cialde di pomodoro: stendere la passata su di un tappetino in silicone allo spessore di 2 millimetri ed essiccare a 60° per 8 ore. Spezzare in maniera irregolare.

Per la gelatina morbida di pomodoro all'aceto balsamico: scaldare 50 g di passata a 30°C e unire a pioggia l'agar-agar, precedentemente mescolato con lo zucchero. Portare a bollore e continuare la cottura per 2'. A parte unire la restante passata con l'aceto balsamico. Versare il liquido caldo su quello freddo, mescolare e lasciar riposare in frigorifero per almeno 6 ore.

Prima dell'utilizzo, montare con un mixer ad immersione per aerare e trasferire in un sac à poche.

Per la spugna al pomodoro: con il mixer ad immersione frullare le uova con lo zucchero. Aggiungere la passata, l'olio, il miele e frullare ancora. Unire la farina ed emulsionare di nuovo. Trasferire in un sifone da mezzo litro, inserire una carica con il sifone capovolto e lasciar riposare in frigorifero per 3 ore, scuotendo periodicamente per distribuire uniformemente il gas.

Praticare alcuni fori in un contenitore di plastica (tipo vasetto dello yogurt) e riempirlo per metà con il composto. Cuocere al microonde a 900 W per 30/50" - in base alle dimensioni del contenitore. Lasciare intiepidire e consolidare con il vasetto capovolto, prima di staccare la spugna con l'aiuto di una spatola.

Per le meringhe: montare gli albumi con le fruste insieme al limone e ad un terzo dello zucchero. Al raddoppio unire un altro terzo dello zucchero. Quando la massa sarà ben soda aggiungere lo zucchero rimanente e continuare a lavorare finché il composto risulterà consistente e lucido.

Trasferire in un sac à poche con la bocchetta desiderata e formare le meringhette direttamente sulla placca del forno ricoperta di carta forno. Asciugare in forno per 3 ore a 100° o finché risulteranno ben asciutte.

Per la gelatina di pomodoro alla vaniglia e peperoncino: scaldare 50 g di passata di pomodoro con il peperoncino e la vaniglia a 30°C e unire a pioggia l'agar-agar, precedentemente mescolato con lo zucchero. Portare a bollore e continuare la cottura per 2'. A parte unire la restante polpa con l'acqua. Versare il liquido caldo su quello freddo, mescolare e colare sul fondo di 8 stampi ad anello da 50 ml. Abbattere.

Per la cheesecake di stracciatella di bufala: ammolare la gelatina in acqua.

In un blender frullare la stracciatella di bufala con lo zucchero e il limone.

Strizzare la gelatina e scioglierla per 10" al microonde con un cucchiaino di panna, poi unire al composto di stracciatella.

Montare la restante panna a consistenza ferma, ma non compatta, e aggiungere delicatamente alla stracciatella.

Distribuire il composto negli stampi, sopra la gelatina. Abbattere.

Per la frolla al limone e olio extravergine di oliva: sulla spianatoia formare una fontana con la farina setacciata; nel centro mettere lo zucchero, la buccia del limone e il sale.

Con il frullatore ad immersione montare i tuorli con l'acqua, versando gradualmente l'olio a filo per ottenere una sorta di maionese. Versarla nel centro della fontana, amalgamarla con lo zucchero, poi incorporare la farina, poco alla volta, finché sarà completamente assorbita e l'impasto risulterà lucido e liscio.

Avvolgere la frolla nella pellicola per alimenti e lasciarla riposare 30' in frigorifero.

Infarinare la spianatoia e stendere la frolla a 3 millimetri di spessore. Trasferirla su di un tappetino in silicone e cuocere in forno preriscaldato a 170° fino a colorazione - ci vorranno circa 15'.

Sfornare e cappare 8 dischi di diametro leggermente superiore rispetto agli stampi ad anello. Lasciare raffreddare.

Per comporre il piatto: in ogni piatto sistemare un disco di frolla, appoggiarvi l'anello di cheesecake e attendere alcuni minuti in modo che si scongeli? eventualmente passare brevemente al microonde, a bassa potenza. Completare con qualche pezzo di spugna, le meringhette e le erbe aromatiche. Realizzare sul piatto qualche punto di gelatina morbida al balsamico, appoggiare le cialde di pomodoro e servire.