



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003432 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 30 Nov 2020 alle ore 17:12

da DAVIDE VEZZOLI

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Semifreddo cheesecake allo strudel e gelatina al miele

Semifreddo simil cheesecake al gusto strudel con gelatina di miele

Tempo di preparazione: 2 ore

Ingredienti per 8 persone

Crumble strudel:

130 g Farina "00"

25 g Acqua fredda

11 g Olio di semi di girasole

17 g Zucchero semolato

1 Uovo intero

Base del dolce:

250 g Biscotti Digestive

100 g Burro morbido

40 g Zucchero semolato

3 g Cannella un polvere

Crema :

250 g Mascarpone

200 ml Panna fresca

200 g Formaggio spalmabile Philadelphia

100 g Zucchero semolato

5 g Cannella un polvere

250 g Mela Smith

50 g Uvetta sultanina

10 g Colla di pesce

10 ml Whisky

Gelatina al miele:

70 g Miele millefiori

4 g Colla di pesce

30 g Acqua fredda

Caramello:

100 g Zucchero

20 g Acqua fredda

Strumenti di cottura

Forno e fornello

Preparazione

Per ulteriori informazioni visita il nostro sito web www.mysocialrecipe.com
oppure scrivere un messaggio all'indirizzo info@mysocialrecipe.com

Preparazione crumble: mescolare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una palla liscia e morbida. Lasciare riposare al freddo per 1 ora circa, preriscaldare il forno a 220 °C, stendere la pasta molto sottile, circa 2 mm posizionare su carta da forno e cuocere per 9 minuti. Lasciar raffreddare e tritare nel mixer fino ad ottenere delle briciole.

Preparazione base: tritare i biscotti, aggiungere il burro fuso e la cannella, stendere il composto ottenuto in una tortiera da 18 cm rotonda foderata con carta forno e mettere in frigorifero per 25 minuti.

Preparazione crema: mettere ammollo l'uvetta in acqua calda e la colla di pesce in acqua fredda. Montare la panna fresca tranne 20 ml, aggiungere mascarpone, philadelphia, zucchero e whisky e la colla di pesce strizzata e fatta sciogliere nei 20 ml di panna. Dividere la crema ottenuta in 2 parti uguali, in una aggiungere la cannella e nell'altra le mele tagliate a cubetti da 4 mm circa, i pinoli e l'uvetta che avremo fatto saltare in padella con 20 g di zucchero e lasciato raffreddare. Togliere dal frigorifero la base stendere la crema alla cannella e il crumble formando uno strato leggero, rimettere per 10 minuti in frigo, lasciata riposare ripetere l'operazione con la crema alle mele e far riposare altri 20 minuti.

Gelatina al miele: mettere in padella acqua e miele e in ammollo la colla di pesce in acqua fredda, quando il composto inizierà il bollore e aggiungere la colla di pesce strizzata, fare raffreddare a temperatura ambiente e versare il composto sulla crema alle mele, e far riposare altri 30 minuti.

Caramello: mettere in padella zucchero e acqua e far sciogliere fino ad ottenere un caramello dorato, aiutandosi con un cucchiaino far cadere dall'alto il caramello su carta forno per ottenere dei filamenti o delle sfere.

Sformare la torta prestando attenzione a staccare i bordi aiutandosi con un coltello, posizionare il caramello sopra la torta come decorazione. Servire intera o a fette, conservare coperta in frigorifero al massimo 2 giorni.

Vino consigliato

Vino bianco di Ornella o vino bianco da vendemmia tardiva preferibilmente Gewurztraminer