Iginio Massari The Sweetman, la mini cheesecake rosa. VIDEO

massari-17-dac685cc

MINI CHEESECAKE ROSA

Ingredienti

Crumble
50 gr di farina
40 gr di zucchero di canna
30 gr di burro freddo
20 gr di cacao in polvere
1 pizzico di sale.
Crema
500 g di formaggio spalmabile
300 g di panna da montare
10 g di gelatina
100 g di zucchero a velo
½ cucchiaino di estratto di vaniglia
purè di ½ barbabietola cotta sottovuoto
Guarnizione
½ barbabietola cotta sottovuoto tagliata a cubetti
25 g di burro
50 g zucchero
scaglie di cioccolato fondente q. b.
decorazioni di zucchero q.b.

Preparazione

Crumble

Versare la farina e il cacao setacciati in una ciotola e unire lo zucchero di canna. Aggiungere poi il burro freddo e creare delle briciole con le mani. Infornare il crumble per 15 min a 160°.

Crema

Mettere a bagno i fogli di gelatina in una ciotola di acqua fredda per circa 5 minuti; quindi strizzarli. Prelevare dalla ricetta g 50 di panna in una ciotola e farla scaldare nel microonde a 60°C, farvi sciogliere i fogli di gelatina ben drenati; mescolare la preparazione fino a completo raffreddamento. In una bacinella mescolare lo zucchero e la crema di formaggio per circa 3 minuti fino ad ottenere un composto omogeneo.

Montare la panna rimanente con uno sbattitore elettrico, aggiungendo 3 cucchiai di zucchero.

Unire la miscela di panna e gelatina raffreddata alla crema di formaggio e zucchero. Il mix sembrerà separarsi all'inizio quindi usare una frusta per amalgamare. Frullare la barbabietola con un frullatore a immersione, setacciarla e aggiungerla alla miscela.

Composizione

Mettere la crema pronta di cheesecake sul fondo della tortiera con un disco di carta da cottura e sopra mettete uno strato di biscotti secchi sbriciolati, pressateli con il fondo di un bicchiere.

Coprire con un involucro di plastica e mettere in frigorifero a raffreddare per 4 ore. Una volta pronta rimuovere il bordo della tortiera e trasferirla su un piatto.

Guarnizione

Sciogliere lo zucchero in un tegame scaldato a fiamma moderata, quando caramella toglierlo dal fuoco, aggiungere il burro e i dadini di barbabietola mescolando delicatamente. Servire le mini cheesecake dopo averle estratte dolcemente dalla base. Guarnire con i cubetti di barbabietola caramellata e le scaglie di cioccolato fondente.

Iginio Massari The Sweetman