



[TECNICA PASTICCERA]

CHEESECAKE ALLE PERE E CIOCCOLATO

A CURA DI ROBERTO PUMA E ANNA PICCOLINI*

INGREDIENTI

(per una tortiera da 24 cm)

PER LA BASE

- 150 g di biscotti tipo "Digestive"
- 80 g di burro
- 20 g di zucchero semolato
- 2 g di cannella


PER LA CREMA CHEESECAKE


- 400 g di formaggio cremoso
- 300 g di pere Kaiser o Abate
- 3 uova
- 150 g di zucchero
- ½ bacca di vaniglia
- ½ limone (il succo)

PER LA GLASSA AL CIOCCOLATO

- 175 g di acqua
- 150 g di panna da montare
- 225 g di zucchero
- 75 g di cacao amaro in polvere
- 8 g di gelatina in fogli

 **Difficoltà**
media

 **Tempo**
25 min. la preparazione
30 min. la cottura
2 ore e 30 min. circa il riposo

 **Calorie**
345 ogni 100 g



SCUOLA DEI SAPORI PRESENTA I NUOVI CORSI DI CUCINA E PASTICCERIA PER L'ANNO 2011

Nella sede di Treviglio in provincia di Bergamo, Scuola dei Sapori organizza i corsi per il nuovo anno, proponendo oltre ai classici corsi base e tematici per amatori e a quelli per Personal Chef, un corso di pasticceria base. Il corso è articolato su dieci lezioni, spaziando dalle basi classiche, ai lievitati, passando per creme e cioccolato. La preparazione fornita è in grado di soddisfare le necessità di quanti vogliono avvicinarsi o approfondire il mondo della pasticceria classica e moderna, con un occhio di riguardo anche alle intolleranze e alle allergie alimentari.

Per informazioni:
Tel. +39 0363 67 30 85 - info@scuoladeisapori.it - www.scuoladeisapori.it



* Roberto Puma, Executive Chef e Anna Piccolini, formatore professionista, hanno fondato nel 2006 a Treviglio, in provincia di Bergamo, la Scuola dei Sapori. Propongono corsi per amatori, professionisti e aspiranti Personal Chef, oltre ad offrire consulenze nel mondo della ristorazione. Roberto Puma è il presidente di Aicf "Associazione Italiana Cuochi Formatori" (www.aicf.it) e responsabile del progetto formazione e coordinamento scuole di Fnpc "Federazione Nazionale Personal Chef" (www.federpersonalchef.it).

Scuola dei Sapori Srl - Via Mazzini 15/e 24047 - Treviglio (BG) - Tel. +39 0363 673085 - info@scuoladeisapori.it - www.scuoladeisapori.it



[TECNICA PASTICCERA]

PREPARAZIONE

1. Tritare finemente i biscotti e unire il burro fuso, lo zucchero e la cannella. Mescolare bene e utilizzare il composto per rivestire il fondo di una tortiera a cerniera, formando una base compatta e liscia. Lasciar raffreddare in frigorifero per alcuni minuti, nel frattempo preparare il ripieno.

2. Per il ripieno sbucciare le pere, togliere torsolo e semi e frullare con un frullatore ad immersione. Unire alla purea ottenuta il formaggio cremoso e mescolare bene per ottenere un composto omogeneo. Unire le uova, lo zucchero, i semi della bacca di vaniglia e il succo di limone.

3. Disporre il ripieno sulla base di biscotto preparata in precedenza, livellare bene la superficie e cuocere in forno a 160° C per circa 25 minuti. Se durante la cottura la superficie dovesse colorare troppo, porre sulla tortiera un foglio di carta di alluminio.

4. A fine cottura spegnere il forno e lasciar riposare il cheesecake per 10 minuti con la porta del forno aperta. Trascorso il tempo, far raffreddare in frigorifero, lasciandola ancora nella teglia.

5. Nel frattempo preparare la glassa al cioccolato. In una casseruola mettere l'acqua, la panna, lo zucchero e il cacao, portando a bollore. Lasciar cuocere a fuoco basso per 3 minuti mescolando continuamente. Lasciar intiepidire.

6. Preparare la gelatina facendola ammolare in acqua fredda per alcuni minuti. Unire la gelatina ormai pronta e ben strizzata alla glassa che si sarà intiepidita. Mescolare bene e far raffreddare ancora sino a circa 35° C. Colare la glassa sul cheesecake raffreddato e lasciarla rapprendere mettendo la tortiera in frigorifero per almeno un paio di ore. Togliere la torta dalla tortiera e decorare a piacere.



ASTUZIE DI CHEF...

Potete sostituire le pere con albicocche o pesche, ottime in questa stagione. Se volete è possibile anche sostituire il fondo di biscotti tritati con un disco di pan di Spagna o biscuit al cacao. Otterrete un cheesecake poco classico, ma personalizzato a vostro piacere.

DESCRIZIONE, TECNICHE E VARIANTI

Il cheesecake è una torta a base di biscotti e formaggio ormai famosa e preparata in tutto il mondo. Ne esistono decine di versioni, dalle più tradizionali alle più fantasiose. Si può realizzare in versione a crudo o attraverso cottura, come nel nostro caso. Fra le varianti più classiche troviamo le versioni con una glassa di panna acida e frutti rossi e quelle con gelatine di frutta. La nostra ricetta sfrutta l'abbinamento classico di gusti come pere e cioccolato con la classica base di questo dolce semplice e gustoso.

La preparazione del dolce è facile e non prevede l'uso di tecniche complesse. La glassa al cioccolato descritta in ricetta è del tipo "a specchio", ovvero lucida e brillante. La sua struttura è adatta al taglio e consente di ottenere una presentazione elegante delle porzioni.



[TECNICA PASTICCERA]
FOCUS

CAKE DESIGN ITALIAN FESTIVAL

L'obiettivo è stato raggiunto: gli appassionati della sugar art hanno potuto finalmente incontrarsi in terra italiana. Ed è stato un successo

DI FEDERICA VISCONTI | Foto di Franco Russo

Come un picco glicemico che aumenta vertiginosamente per raggiungere un apice di felicità e soddisfazione per poi calare e scemare lentamente in un ricordo piacevole che aleggia nella mente, così il Cake Design Italian Festival ha lasciato un segno indelebile nella mente di tutti gli appassionati per questa particolare arte del dolce.

Primo vero evento tutto italiano dedicato al mondo della sugar art, della quale finora ci giungevano notizie solamente dagli Stati Uniti e da oltre Manica, il Cake Design Italian Festival ha riscosso un successo straordinario con numeri da capogiro. Oltre 2300 i visitatori provenienti da ogni angolo della penisola: partecipazioni che hanno superato di gran lunga le previsioni delle stesse organizzatrici dell'evento. Quale può essere il segreto di tanto successo? Senz'altro l'unicità di questo Festival e l'essere il primo nel suo genere in territorio italiano sono l'elemento principale che ha spinto molti a decidere di curiosare assistendo alla kermesse, ma non solo. Un'organizzazione attenta, dinamica ed invitante ha rappresentato una scelta in grado di decidere definitivamente le sorti, più che positive, del Cake Design Italian Festival, incoronando Silovoglio come leader nazionale del Cake Design. Grazie anche all'apporto di molti importanti partner, tra i quali anche la rivista A Tavola, nell'incantevole location del "The Westin Palace" di Milano, l'alternanza di spazi espositivi e aree didattiche ha dato modo ai partecipanti di guardare e imparare, senza mai annoiarsi visto un programma davvero intenso. Tra show, presentazioni, vendita al pubblico, corsi e workshop, i visitatori non hanno potuto far altro che lanciarsi in questa esperienza dai tratti quasi "fiabeschi". Capitolo davvero interessante è stato quello dedicato all'area "I wanna be a Cake Boss": con un'esposizione di creazioni a tema libero, cake designer non professionisti si sono sfidati all'ultima torta nel tentativo di vincere un ambizioso primo premio che prevedeva un anno di corsi gratuiti al prossimo Cake Design Italian Tour by Silovoglio, in partenza dal prossimo settembre. Insomma, come detto, un evento che davvero ha lasciato il segno, tanto che in molti hanno già chiesto il bis. L'appuntamento, dunque, è per il prossimo anno! ■

