

CURSO DE CONFEITARIA PROFISSIONAL

ECO - Escola de Culinária Online

CONFEITARIA

Marcos Ripp Cozzella



Cheesecake



Definitivamente o Cheesecake é um típico creme assado. Os ingredientes contribuem para esse perfil e, por isto, está nessa aula sobre cremes da confeitaria.

Nos dias atuais, a maioria dos cheesecakes que encontramos passa longe da clássica receita e são feitos de modo a não haver forno envolvido na receita.

Essas receitas se utilizam da cremosidade do(s) queijos e manteigas envolvidos, da temperatura fria e não usam espessantes, como ovos que participam da receita clássica.

O Cheesecake sem cozimento (No-Bake) é uma mistura de Cream Cheese com leite condensado ou evaporado, mais raspas de limão sobre uma base, normalmente feita com farelos de biscoitos prontos, manteiga e açúcar.

Alguns são aromatizados com baunilha ou mesmo licores, como o Limoncello.

A clássica receita é bem diferente.

Colocamos 600 gramas de Creme Cheese que tenha boa consistência na batedeira e batemos até ficar um creme macio. Adicionamos 150 gramas de açúcar, aos poucos, enquanto continuamos a bater.

Extrato e essência de baunilha, além do suco de meio limão, são colocados ao fim.

Quando tudo estiver homogêneo, coloque três ovos, um a um e continue batendo até incorporá-los perfeitamente à essa massa.

Para fazer a massa de suporte, fazemos igual ao Cheesecake no-bake acima.

Em um processador, coloque 150 gramas de biscoito, tipo maisena ou algo que lhe agrade mais, como os biscoitos italianos de amêndoas, no meu caso.

Some 75 gramas de manteiga em cubos e, se quiser, gotas de essência de baunilha.

Processe até virar uma pasta grosseira.

Use uma forma de fundo removível de 20 a 22 centímetros, para essas quantidades descritas acima.

Coloque a massa dentro da forma e espalhe no fundo e laterais.

- Uma dica é usar um copo de fundo reto para pressionar a massa.

Pré-aqueça o forno a 150°C.

Coloque o creme de queijo e ovos dentro da forma forrada com a massa.

Asse a 150 graus por 15 minutos, reduza para 100 graus e asse por mais 30 minutos.

Retire, deixe amornar e leve para gelar por 4 horas.

É muito comum, assim como na Panna Cotta, os cheesecakes terem como cobertura geleias ou caldas de frutas, de chocolate, de caramelo, etc.

- O sabor dessa receita é infinitamente melhor do que o cheesecake no-bake.
- A validade é de 72 horas, mantido refrigerado, sem a colocação da cobertura.
- Pode parecer desleixo nas apresentações, mas é comum, ao colocarmos as caldas, deixá-las escorrer um pouco. Tradição.
- Todos ingredientes devem estar sempre na temperatura ambiente para montar a massa.
- Para desenformar, após retirar da geladeira, use um maçarico culinário para aquecer as laterais e o fundo da forma, se não for mantê-lo.

Links:

<https://eco.coursify.me>

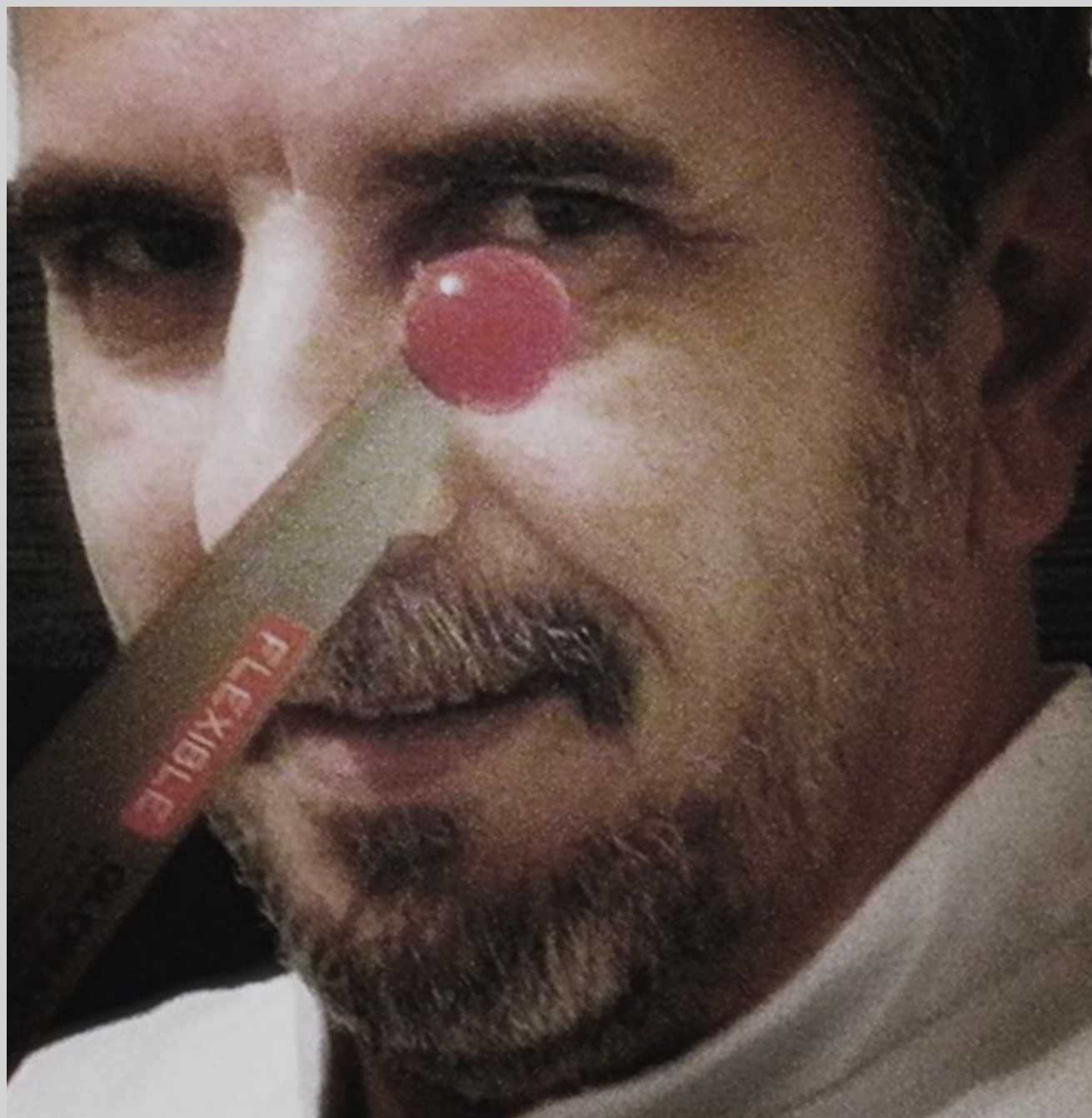
<https://gastronomia-descomplicada.webnode.com>

https://www.instagram.com/ripp_cozzella

<https://www.facebook.com/ripp.cozzella.gastronomia.descomplicada/>

<https://www.facebook.com/groups/chefsdoBrasil>

ripp.cozzella@gmail.com



Ripp Cozzella® | © 2020 | gastronomia-descomplicada.webnode.com/
Todos os direitos reservados.

Proibida sua reprodução ou utilização total ou parcial a qualquer título sem
autorização do autor, sob as penas da lei.

ECO

**Escola de Culinária
Online**



eco.coursify.me



TODOS DIREITOS RESERVADOS