



"Credo di non aver mai assaggiato una cheesecake più buona di quelle di Hannah. È la prima cosa che ha cucinato per me a MasterChef".

Gregg Wallace

cheesecakes

60 ricette classiche e originali
per dessert paradisiaci

Hannah Miles

fotografie di Steve Painter

Guido Tommasi Editore

A Gregg Wallace e John Torode, straordinari giudici di
Masterchef UK ed estimatori delle basi di biscotto burrose!

© Edizione italiana: Datanova S.r.l.
(Guido Tommasi Editore), 2014
Via De Togni 27
20123 Milano
www.guidotommasi.it

Prima edizione con il titolo "Cheesecake" di
Ryland Peters & Small, 2013
20-21 Jockey's Fields
London WC1R 4BW
e
519 Broadway, 5th Floor
New York, NY 10012

Testi © Hannah Miles 2013
Grafica e fotografie © Ryland Peters & Small 2013
Traduzione: Prisca Destro
Revisione: Laura Tosi

ISBN: 978 88 67530 229

Tutti i diritti riservati. Escluse brevi citazioni per scopi di studio,
ricerca o recensione, è vietata ogni riproduzione, totale o parziale,
su qualsiasi supporto, senza l'esplicita autorizzazione dell'editore.

Stampato e rilegato in Cina

NOTE

- I cucchiari si intendono rasi, se non diversamente specificato.
 - Le uova si intendono grandi, se non diversamente specificato.
- Uova crude o poco cotte non dovrebbero essere servite ad anziani, bambini,
donne in gravidanza e persone di salute cagionevole o con problemi del
sistema immunitario.
- Quando usate la pellicola durante la cottura in forno, assicuratevi che sia
resistente al calore e adatta a questo genere di utilizzo.
 - Il forno dovrebbe essere preriscaldato alle temperature indicate nelle
ricette, per cui suggeriamo l'utilizzo di un termometro da forno. Se usate un
forno ventilato, regolate la temperatura in base alle istruzioni del produttore.



sommario

- 6 introduzione
- 10 cheesecakes classiche
- 32 cheesecakes alla frutta
- 56 cheesecakes super golose
- 76 cheesecakes da gourmet
- 102 cheesecakes per le feste
- 124 cheesecakes dal mondo
- 142 indici
- 144 ringraziamenti

introduzione



Cheesecake, *käsekuchen*, *tarta de queso*, *gâteau au fromage*... in qualsiasi modo la si chiami, una cosa è certa: la cheesecake ha un fascino universale. Quasi ogni Paese del mondo ha la sua torta tradizionale a base di formaggio, che è poi uno dei dolci più antichi del mondo, le cui tracce risalgono al 200 a.C. A essere sinceri, non conosco nessuno che non gradisca una bella fetta di cheesecake! Questo libro ne comprende una grande varietà, con ingredienti e stili diversi: c'è davvero qualcosa per tutti i gusti. Chi ama le cheesecakes cariche e sontuose può assaggiare la *cheesecake rocky road* a pag. 61 o la *cheesecake al croccante d'arachidi* a pag. 58, entrambe decorate con golosissime coperture. Per gli avventurieri del gusto, la *cheesecake al miele salato* a pag. 84 o la *cheesecake pie con marshmallow tostati* a pag. 118 sono bizzarre ma buonissime! Per chi invece preferisce la cara vecchia versione tradizionale, c'è il capitolo "cheesecakes classiche", con le ricette della *cheesecake semplice alla vaniglia* e della *New York cheesecake* e anche un tuffo indietro nel tempo, con la *cheesecake ai frutti di bosco*, un classico degli anni Settanta. Se cercate un dessert stravagante, perché non servire la *cheesecake con profiteroles* a pag. 96, ispirata al classico francese *croquembouche* e con tanto di corona di fili di caramello, o andare a pag. 83 per la *cheesecake con melagrana, lamponi e ibisco*, decorata in modo spettacolare con fiori di ibisco e riccioli di zucchero caramellato? Qualsiasi sia il vostro gusto preferito, in questo libro troverete una ricetta di una deliziosa cheesecake perfetta per voi.

TIPI DI CHEESECAKE

Esistono tre tipi principali di cheesecake. La cheesecake classica è un **dolce da forno**, si cuoce a bassa temperatura in forno ed è "legata" dalle uova. Ne risulta un dessert ricco e denso, per cui sarà sufficiente una fettina per porzione. La popolare *New York cheesecake* (che ormai si mangia in tutto il mondo), come quella della ricetta a pag. 19, è l'esempio perfetto di cheesecake al forno.

Il secondo tipo di cheesecake comprende quelle con la **gelatina**, molto diverse da quelle appena descritte: sono leggere e spumose, e non necessitano di cottura. Spesso ci si lascia intimidire dalla gelatina, ma non è il caso, perché usarla è davvero semplice. Se si impiega la gelatina insieme al formaggio spalmabile e alla panna si ottiene una cheesecake delicata dalla consistenza cremosa, nient'affatto pesante, così se ne può mangiare una porzione più

grande! La mia ricetta preferita di questo libro (la *cheesecake con crumble di prugne* a pag. 49) è con la gelatina, e potrei mangiarne una intera, fetta dopo fetta!

Il terzo tipo di cheesecake, la cheesecake "**da frigo**", è di gran lunga la più facile: basta mescolare il formaggio spalmabile e la crème fraîche con l'ingrediente che la aromatizza e lasciarla solidificare in frigo per una notte. Queste cheesecakes sono meno leggere di quelle con la gelatina, ma sono davvero deliziose, in particolare quelle agli agrumi, come la *cheesecake al limone e mirtillo* a pag. 15. E per una cheesecake natalizia, perché non provare la *cheesecake peppermint bark* a pag. 73?

Tradizionalmente tutte queste cheesecakes hanno una base biscottata preparata con biscotti sbriciolati e burro fuso. In genere si usano i biscotti tipo digestive o integrali, ma come vedrete nelle ricette di questo libro,

si può usare quasi qualsiasi tipo di biscotto secco o frollino: alle nocciole con gocce di cioccolato, Oreo, con crema alla vaniglia o d'avena al cioccolato: vanno tutti bene, e la base della *cheesecake con crema e gelatina* a pag. 114 è fatta addirittura con i wafer rosa! Si possono tuttavia preparare cheesecake anche senza la base di biscotto, il che è ottimo soprattutto per chi è intollerante al glutine. Per ricreare la croccantezza delle briciole di biscotto si può usare uno strato di frutta secca tostata, come nella *cheesecake croccante alle mandorle* a pag. 99. Alcune cheesecakes di questo libro sono state preparate con una base di pan di Spagna, che dà una consistenza più morbida ma è altrettanto delizioso. Ne sono esempi la *cheesecake giapponese con fiori di ciliegio* a pag. 134, che ha una delicata base di pan di Spagna aromatizzato al tè verde, e la *cheesecake con fragole e panna* a pag. 54, con una base di pan di Spagna alle mandorle senza glutine. Una volta padroneggiate le ricette delle cheesecakes di base, potrete sperimentare con basi varie a piacimento.

INGREDIENTI PER LA CHEESECAKE CLASSICA

Gli ingredienti per preparare la cheesecake sono molto semplici e di facile reperibilità. Come si può immaginare, tutte le cheesecakes sono a base di formaggio, ma se ne possono usare tanti tipi diversi.

Il **formaggio spalmabile** è il formaggio più usato nelle cheesecakes e si trova in tutti i supermercati. È importante portarlo a temperatura ambiente prima di utilizzarlo in modo che si mescoli più facilmente e non si formino grumi nel composto.

Il **mascarpone** è un formaggio ricco e cremoso. È lievemente più dolce del formaggio spalmabile ed è l'ingrediente di base del tiramisù. È perfetto per le cheesecakes da frigo, mescolato con la crème fraîche.

La **ricotta** non è un formaggio, tecnicamente, perché è ricavata dal siero, un residuo della lavorazione del formaggio. È più solida del

formaggio spalmabile e deve essere sbattuta bene per diventare abbastanza liscia da essere usata nelle cheesecakes. Si utilizza di frequente nei dolci e compare in numerose ricette di questo libro.

Il **quark** è un formaggio con caglio molto popolare in Germania, ma si trova anche in alcuni supermercati ben forniti (eventualmente si può sostituire con un formaggio fresco, tipo fiocchi di latte). Ha una consistenza cremosa e un sapore acidulo, molto rinfrescante.

Il **twaróg** è un formaggio polacco simile a una ricotta particolarmente saporita, usato per il *sernik*, popolare dolce polacco. Viene venduto in versione light e intera nei negozi di gastronomia polacca. È piuttosto solido e va passato al setaccio o lavorato nel robot da cucina prima dell'uso, per evitare che la cheesecake abbia una consistenza granulosa.

Le **uova** sono un elemento essenziale delle cheesecakes al forno, perché tengono insieme la torta facendola solidificare. Usate sempre le uova migliori che potete permettervi, perché fanno la differenza nel sapore e nel colore di una cheesecake. Nelle ricette di questo libro le uova sono sempre grandi (63-73 g).

La **gelatina**: come capita a tanti, l'idea di usare la gelatina mi incuteva timore. Timore infondato, perché la gelatina è facile da usare ed è un agente solidificante perfetto per le cheesecakes non cotte al forno. Le ricette di questo libro prevedono l'uso della gelatina in fogli, facilmente reperibile nei supermercati, che si ammolta in acqua, poi si strizza e infine si scioglie in un liquido caldo. È importante che il liquido sia appena caldo e non bollente, altrimenti le proprietà addensanti della gelatina sarebbero alterate. Se volete usare quella in polvere nelle ricette di questo libro tenete presente che, in linea di massima, 4 fogli di gelatina corrispondono a 25 g di gelatina in polvere; dipenderà dal tipo di gelatina, perciò controllate sempre la confezione, dove saranno riportate le equivalenze. La gelatina in polvere non necessita di ammollo, basta cospargerla sul liquido caldo previsto dalla ricetta e mescolare bene.

Dolcificanti: tutte le cheesecakes devono essere dolcificate; per farlo, le ricette di questo libro prevedono l'uso di zucchero semolato, di canna e muscovado, sciroppo d'acero e di mais, golden syrup, latte condensato, miele e zucchero a velo. Il grado di dolcezza di una cheesecake è questione di gusti, perciò se non amate i dessert troppo dolci aggiungete l'ingrediente dolcificante poco alla volta e assaggiate prima di aggiungere altro.

PREPARARE CHEESECAKES "LIGHT"

Non lo nego: le cheesecakes classiche hanno un bel carico di calorie. I puristi potrebbero sostenere che usando sostituti a basso contenuto di grassi il risultato non è altrettanto buono, ma anche se in parte è vero, in queste ricette è assolutamente possibile sostituire il formaggio spalmabile, la panna densa, la ricotta e il mascarpone con il loro corrispondente "light", se lo si preferisce. Si può anche ridurre la quantità di zucchero, o usare un sostituto, se volete. L'unica cosa che eviterei è la sostituzione del burro nella base con grassi vegetali o versioni "light", perché il gusto ne risentirebbe. Piuttosto eliminate del tutto il burro sostituendo la base di biscotti con uno strato di frutta secca tostata, che richiederà solo un po' di burro per ungere la tortiera.

ATTREZZATURA DI BASE

Per preparare una cheesecake serve pochissima attrezzatura. Vi occorreranno uno sbattitore elettrico, una frusta o un robot da cucina per mescolare il composto a base di formaggio senza che restino grumi e un robot da cucina o un mattarello per sbriciolare i biscotti per la base. Vi servirà anche una tortiera con bordo apribile di buona qualità, che semplifica l'operazione di sfornare la cheesecake e trasferirla sul piatto da portata. La tortiera non deve essere più grande della vostra cheesecake, perché se questa non aderisce bene allo stampo il composto potrebbe fuoriuscire, oppure (se state cuocendo a bagnomaria) l'acqua potrebbe entrare nella torta. Per verificare che la tortiera sia ben sigillata, versateci

un po' d'acqua prima di imburrrarla, per vedere che non perda. Avvolgendo la tortiera in uno strato di pellicola, si eviterà che vi entri l'acqua (vedi "Cottura delle cheesecakes al forno").

Preparare la tortiera per la cheesecake

Data la natura piuttosto fragile delle cheesecakes, soprattutto di quelle con la gelatina, sfornarle può essere piuttosto complicato. Usate sempre una tortiera con bordo apribile e passate la lama di un coltello tutt'intorno alla cheesecake prima di aprire il bordo. Rivestite la base della tortiera con la carta forno in modo da poter sollevare facilmente la torta. Nel farlo, mettete vicinissimo il piatto di portata affinché la cheesecake non debba percorrere un lungo tragitto. Se fate scivolare un coltello a punta tonda sotto la base del dolce, si staccherà dalla tortiera.

COTTURA DELLE CHEESECAKES AL FORNO

Un elemento essenziale della cottura al forno delle cheesecake è la temperatura costante, perché i cambiamenti di temperatura possono provocare delle crepe (vedi "Soluzione dei problemi"). Uno dei modi migliori per evitarlo è cuocere la cheesecake a bagnomaria, per essere sicuri che cuocia tutta a una temperatura uniforme. Per il bagnomaria vi serve una teglia profonda più grande del vostro stampo. Ricoprite la parte esterna della tortiera con un bello strato di pellicola resistente al calore per evitare che l'acqua bagni il dolce. Se nella tortiera entra l'acqua, la base della cheesecake diventerà molle, cosa da evitare. Preparate la cheesecake nella tortiera rivestita, poi mettetela nella teglia e riempite d'acqua la teglia fino a metà altezza della tortiera. Infornate e cuocete finché la cheesecake si è solidificata ma è un po' molle al centro.

SOLUZIONE DEI PROBLEMI

Le cheesecakes sono facili da preparare e non succede spesso che si rovinino, ma ecco qualche problema che potrebbe verificarsi:

La cheesecake non si è solidificata

Se è una cheesecake con gelatina, dovete dosare gli ingredienti con grande attenzione, perché la gelatina si solidifica solo con una certa quantità di liquido. Usate una brocca graduata o gli appositi misurini per dosare accuratamente tutti i liquidi. Bisogna anche controllare le confezioni di gelatina che sono in dispensa da un po', perché se la gelatina è scaduta potrebbe non agire bene.

Se una cheesecake al forno non si è solidificata, non è stata cotta abbastanza a lungo. Il tempo di cottura dipende dalla temperatura effettiva del forno, che varia da un modello all'altro (potrebbe valere la pena spendere qualcosina per un termometro da forno). È meglio valutare la cottura della cheesecake a occhio: deve essersi quasi completamente solidificata, ma avere ancora una piccola zona molle al centro. La cheesecake continuerà a cuocere con il calore della tortiera, perciò una volta raffreddata sarà cotta al punto giusto. Se tutta la cheesecake è molle, non è abbastanza cotta. Rimettetela in forno e cuocetela ancora un po', poi ricontrollate.

Si formano crepe sulla cheesecake

Se la cheesecake viene cotta a temperatura troppo alta o è sottoposta a un brusco cambiamento di temperatura, si possono formare delle crepe sulla superficie. È meglio cuocere la cheesecake a lungo a bassa temperatura, piuttosto che ad alta temperatura per un lasso di tempo più breve. Quando la cheesecake è cotta potete spegnere e lasciarla raffreddare nel forno, perché la graduale diminuzione della temperatura è perfetta per raffreddare la cheesecake e aiuta a prevenire le crepe. Per ridurre il rischio di crepe, prima che si raffreddi passate la lama di un coltello arrotondato lungo il bordo della cheesecake. Raffreddandosi, la cheesecake si restringe e, se è attaccata al bordo, si può crepare. In ogni modo, le crepe non alterano il sapore della cheesecake e si possono nascondere facilmente con una copertura.

Grumi nell'impasto della cheesecake

Come già detto, è importante portare il formaggio spalmabile a temperatura ambiente prima dell'uso, per prevenire la formazione di grumi. Lavorate sempre bene gli ingredienti, mescolando con vigore. Se il composto è ancora grumoso, passatelo al setaccio, schiacciate i grumi con il dorso di un cucchiaino e unite al composto.

CONSERVARE E SURGELARE LE CHEESECAKES

Le cheesecakes si conservano bene e in verità trovo che siano più buone il giorno dopo, perché i sapori hanno il tempo di svilupparsi. È importante raffreddare bene la cheesecake prima di servirla, perché le cheesecakes tiepide non sono per niente buone. Tutte le torte di questo libro andrebbero conservate in frigo (in un contenitore chiuso o avvolte nella pellicola) perché contengono latticini, e si conservano per una settimana al massimo; quelle ricoperte con panna o frutta fresca vanno mangiate entro 2-3 giorni.

Alcune cheesecakes si possono surgelare, e sono quindi perfette da preparare in anticipo o tenere di scorta. La gelatina non si surgela bene, perciò vi sconsiglio di surgelare le ricette contenenti gelatina. Invece le cheesecakes da forno e quelle "da frigo" (che non contengono gelatina) si congelano bene. Dovrete preparare la cheesecake seguendo la ricetta ma non decorarla. Quando la cheesecake si è raffreddata completamente e si è solidificata, sformatela e trasferitela su un piatto o una teglia. Avvolgetela in diversi strati di pellicola e mettetela in freezer. Quando è surgelata, potete togliere il piatto o la teglia, riavvolgere la torta e rimetterla in freezer, dove si conserva per un mese al massimo. In alternativa, potete tagliare a fette una cheesecake al forno e surgelarla in porzioni individuali. Surgelate la cheesecake sempre senza copertura. Per scongelarla, mettetela su un piatto in frigo per una notte, poi preparate la copertura seguendo la ricetta.

cheesecake semplice alla vaniglia

Questa cheesecake è semplice ma ha sempre grande successo con gli amici e in famiglia: un dolce senza fronzoli, che sfoggia solo la cara vecchia vaniglia. È deliziosa servita con frutti di bosco freschi, del tipo che si preferisce, e un po' di panna liquida.

PER IL GUSCIO DI BISCOTTO

300 g di biscotti secchi tipo digestive o integrali

150 g di burro, fuso

PER IL RIPIENO

600 ml di crème fraîche

750 g di formaggio spalmabile

4 uova

400 g di latte condensato

2 cucchiaini di farina 00, setacciata

1 baccello di vaniglia

PER SERVIRE

frutti di bosco freschi a scelta

panna liquida

una tortiera di 26 cm di diametro con bordo apribile, imburata e rivestita con carta forno

PER 12

Scaldate il forno a 170°C.

Per preparare il guscio, tritate i biscotti fino a ridurli in briciole fini nel robot da cucina, oppure infilandoli in un sacchetto di plastica e passandoci sopra un mattarello. Versate in una ciotola e unite il burro fuso. Premete il composto nella tortiera, facendolo aderire bene al fondo e alle pareti con il dorso di un cucchiaio. Il bordo deve essere alto 3-4 cm, così da creare un guscio per il ripieno. Avvolgete la tortiera nella pellicola e mettetela in una teglia riempita d'acqua fino a metà, verificando che l'acqua non sia troppo alta e rischi di fuoriuscire. Mettete da parte.

Per il ripieno, lavorate la crème fraîche, il formaggio spalmabile, le uova, il latte condensato e la farina. Aprite in due il baccello di vaniglia con un coltello affilato, raschiate i semi da entrambe le parti e uniteli al composto, scartando il baccello (vedi consiglio sotto). Mescolate in modo che siano ben distribuiti, poi versate il composto nel guscio. Infornate la cheesecake, nel bagnomaria, e cuocetela per 1 ora-1 ora e ¼, finché è ben dorata in superficie e ancora un po' molle al centro. Togliete la cheesecake dal bagnomaria e fate scorrere un coltello intorno al bordo per staccare la cheesecake dalla tortiera ed evitare che si formino crepe. Lasciate raffreddare, poi mettete in frigorifero per almeno 3 ore o, meglio, per tutta la notte. Servite con frutti di bosco e panna liquida.

Consiglio: potete conservare il baccello di vaniglia vuoto in un vasetto di zucchero, per avere lo zucchero vanigliato per le torte.



cheesecake ai pinoli

In passato, quando ho servito questa cheesecake ad amici, ha provocato un po' di discussioni. Ad alcuni piaceva come in questa ricetta, mentre altri l'avrebbero preferita un po' più dolce. Di questa cheesecake amo il fatto che sia fresca ma non troppo dolce; se voi preferite i dessert molto dolci, aumentate la quantità di miele nel ripieno. I pinoli nella base e sopra alla cheesecake danno una croccantezza deliziosa.

PER LA BASE DI BISCOTTO

200 g di biscotti secchi tipo digestive o integrali

100 g di burro, fuso

100 g di pinoli

PER IL RIPIENO

600 g di formaggio spalmabile

600 ml di crème fraîche

la scorza grattugiata e il succo di 2 limoni e 1 lime, spremuti al momento

60 ml di miele liquido (o più, a piacere)

50 g di zucchero

4 uova

2 cucchiaini di farina

PER LA COPERTURA

60 g di pinoli

3 cucchiaini di miele

una tortiera di 23 cm di diametro con bordo apribile, imburata e rivestita con carta forno

PER 12

Scaldate il forno a 170°C.

Per la base di biscotto, tritate i biscotti fino a ridurli in briciole fini nel robot da cucina, oppure infilandoli in un sacchetto di plastica e passandoci sopra un mattarello. Versate in una ciotola e unite il burro fuso e i pinoli. Premete il composto nella tortiera, facendolo aderire bene al fondo con il dorso di un cucchiaio. Avvolgete la tortiera nella pellicola e mettetela in una teglia piena d'acqua fino a metà, verificando che l'acqua non sia troppo alta e rischi di fuoriuscire. Mettete da parte.

Per il ripieno, lavorate il formaggio spalmabile, la crème fraîche e il succo e la scorza dei limoni e del lime in una ciotola capiente. Incorporate il miele, lo zucchero e le uova, poi la farina. Versate il composto sulla base di biscotto e mettetela nella cheesecake, nel bagnomaria, nel forno già caldo. Cuocete per 1 ora - 1 ora e ¼, finché è ben dorata in superficie e ancora un po' molle al centro. Toglietela dal bagnomaria e passate la lama di un coltello lungo il bordo della cheesecake per staccarla ed evitare che si formino crepe. Lasciatela raffreddare, poi mettetela in frigorifero per almeno 3 ore o, preferibilmente, per tutta la notte.

Per la copertura, tostate i pinoli in un pentolino senza grassi finché sono coloriti e cospargeteli sulla cheesecake. Scaldate il miele, versatelo sulla cheesecake e servite.





€25,00 IVA inclusa

ISBN 978 88 67530 229



9 788867 530229



Guido Tommasi Editore

www.guidotommasi.it