

Cheese Cake camembert

Por **JORDI FARRÉS**
SWEETS MASTER

Mermelada de cerezas

Ingredientes:

- **400g.** Cerezas frescas
- **33g.** Pulpa de albaricoque
- **16g.** Zumo de limón
- **160g.** Azúcar
- **50g.** Glucosa líquida
- **16g.** Azúcar (pectina)
- **1g.** Ácido cítrico
- **3,3g.** **Pectina NH Nappage Ingredíssimo (ref.608703)**
- **100g.** **Cereza liofilizada Ingredíssimo (ref.608201)**

Proceso:

1. Deshuesar las cerezas e ir mezclando con el zumo de limón para evitar la oxidación. Añadir la pulpa de albaricoque y triturar con túrmix.
2. Juntar la pulpa y el azúcar en un cazo y llevar a ebullición.
3. Seguidamente añadir la glucosa y, cuando se disuelva, incorporar la mezcla del azúcar (pectina) con la Pectina NH Nappage.
4. Hervir el conjunto a una temperatura de 105°C o 65° Brix. Al retirar el cazo del fuego añadir, removiendo bien, el ácido cítrico y la Cereza liofilizada*.
*La cereza liofilizada potenciará mucho más el sabor de cereza natural sin perderlo por la cocción. También transforma y aumenta la densidad de la mermelada. En esta elaboración se añade principalmente para que se convierta en un relleno estable y horneable a 180°C en el interior de la tarta de queso.
5. Dejar enfriar para después rellenar el núcleo de nuestras tartas de queso, o bien enfrascar, tapar y esterilizar al vapor durante unos 30min.

ingredíssimo

Sablé Bretona

Ingredientes:

- **160g.** Mantequilla
- **40g.** Azúcar moreno
- **30g.** Azúcar
- **15g.** Impulsor
- **3g.** Sal
- **80g.** Yemas
- **225g.** Harina floja
- **C.S.** Vainilla natural en polvo
- **15g.** **Leche caramelizada en polvo Ingredíssimo (ref.608553)**
- **50g.** **Trisol (dextrina) Ingredíssimo (ref.656712)**

Proceso:

1. Trabajar la mantequilla a 30°C y dejarla con una textura pomada.
2. Juntar todos los ingredientes en la batidora con la pala y trabajar enérgicamente hasta obtener una masa semi blanda.
3. Dosificar 1cm de grosor de masa en la base de moldes de acero redondos de unos 12cm. De diámetro. Con papel de horno en la base.
4. Pre cocer en horno de aire a 180°C durante unos 10 minutos aprox. Retirar del horno y presionar con un marcador el centro de la masa bretona precocida con tal de crear una especie de recipiente que albergará la mermelada.
5. Volver a cocer unos 10 minutos a 160°C.
6. Retirar las bases de Bretona de los moldes e introducirlos de nuevo en los mismos moldes ya rellenos en el centro de mermelada de cerezas, pero ahora con una camisa de papel de horno que cubra suelo y paredes del molde. Es importante que el papel quede bien apretado contra la pared del molde redondo creando así unas arrugas que nos permitirán dar el efecto deseado posteriormente.

ingredíssimo

Cheese Cake

Ingredientes:

- **120g.** Huevos frescos
- **200g.** Leche fresca
- **266g.** Queso Camembert
- **10g.** Queso tipo Azul*
- **33g.** Mantequilla fundida
- **50g.** Azúcar
- **33g.** Almidón de maíz
- **40g.** **Yogpols Ingredíssimo (ref.608550)**

* La introducción del queso azul en la receta es opcional, sirve solo para dar un sabor mucho más intenso a queso y así diferenciarse del sabor suave de la mayoría de tartas de queso fresco.

Proceso:

1. Mezclar todos los ingredientes en una jarra grande para medir y pasar por túrmix hasta obtener una mezcla muy fina.
2. Dejar madurar en el frigorífico durante unas 12 h.
3. Rellenar los moldes que teníamos preparados con la Bretona y la mermelada en la base, llenar con la mezcla de tarta de queso unos 3 cm y cocer al horno a una temperatura de 180°C unos 20 min.
4. Al salir del horno, dejar disminuir la temperatura y desmoldar con sumo cuidado para facilitar la separación del papel de horno.
5. Una vez estén bien frías, bañarlas con una mezcla de chocolate blanco y pasta de almendras crudas en una proporción de 80-20.
6. Extraer el exceso con la ayuda de una espátula y dejar cristalizar.

También podemos espolvorear sobre la tarta de queso bañada en chocolate ya cristalizado un poco de azúcar lustre y retirar el exceso con un pincel limpio. En este caso lo que conseguimos es imitar la conocida forma del queso Camembert.