



## Italian Cheesecake (Fresa, Tomate seco Bonnyssa y Albahaca)

Hoy os presentamos una receta de Mar Marquez participante del I Concurso Bonnyssa, muchas gracias por compartir tu receta con todos nosotros.

### Composición

- Streussel de parmesano
- Bizcocho de hierbas
- Mousse de queso y albahaca
- Gelificado de tomate, fresa y albahaca

### Streussel de parmesano

#### Ingredientes:

- 75 g Mantequilla fría a dados
- 25 g Parmesano en polvo
- 1 g Sal
- 25 g Azúcar moreno
- 50 g Azúcar normal
- 60 g Polvo de almendra
- 65 g Harina de fuerza
- 20 g Palette Feuillentine

#### Elaboración

- Mezclar todos los ingredientes en la batidora con la pala hasta arenar.
- Reservar en nevera durante una hora.
- Engrasar los aros de 18cm y disponer el streussel en su interior.
- Hornear a 160°C durante 12 minutos aproximadamente.
- Al salir del horno, retirar los aros y dejar enfriar a temperatura ambiente.

### Bizcocho de Hierbas

#### Ingredientes

- 45 g Aceite de oliva
- 45 g Aceite de girasol
- 120 g Azúcar
- 120 g Leche
- 7 g Impulsor
- 120 g Harina
- 1 Huevo L
- 15 g Albahaca fresca
- 10 g Hierbabuena

#### Elaboración

- Blanquear la menta y la albahaca en agua hirviendo. Enfriar rápidamente en agua con hielo.
- Triturar las hojas en un procesador de alimentos con un poco de leche de la receta hasta obtener una pasta y reservar.
- Montar los huevos con la sacarosa.
- Añadir a harina junto al impulsor.
- Incorporar la pasta de menta y albahaca y por último, la leche y los aceites emulsionando poco a poco.
- Estirar en una bandeja a 1cm de altura.
- Hornear durante 12 minutos a 180°C.

### Mousse de chocolate blanco y queso

#### Ingredientes

- 65 g Nata
- 90 g Crema de queso

- 180 g Chocolate blanco
- 2 hojas de Gelatina
- 225 g Nata semimontada
- 5 g Leche

#### Elaboración

- Hidratar la gelatina con agua fría.
- Fundir el chocolate.
- Por otro lado, calentar la nata a 30°C y mezclar con el queso crema.
- Mezclarlo con el chocolate emulsionando con la ayuda de un túrmix.
- Añadir la gelatina hidratada y fundida en la leche y terminar de emulsionar.
- Incorporar la nata semimontada.

### Gelificado de tomate, fresa y albahaca

#### Ingredientes

- 30 g Fresas (Cortadas en 1/2)
- 50 g Tomates Secos Bonnyssa
- 110 g Puré de fresa
- 55 g Puré de tomate Bonnyssa
- 2 g Albahaca picada
- 4 g Pectina NH
- 50 g Azúcar
- 11 g Glucosa
- 2 hojas de Gelatina
- 7 g Vinagre de Módena
- 1 g Ácido cítrico
- C.s Sal y pimienta

#### Elaboración

- Hidratar la gelatina en agua fría.
- Mezclar los purés y la glucosa calentar a 40°C.
- Añadir la pectina y la sacarosa, mezclados previamente, sin dejar de mezclar e incorporar los cubos de tomate y fresa y la albahaca.
- Arrancar el hervor y añadir la gelatina hidratada, el ácido cítrico, el vinagre, la pimienta y la sal.
- Repartir sobre la superficie de la tarta congelada.

### ITALIAN CHEESECAKE (FRESA, TOMATE Y ALBAHACA)

#### Montaje

- Preparar los aros utilizados para la cocción del streussel con acetato, y el streussel cocido en su interior.
- Rellenar 1/3 del aro con la mousse e introducir el bizcocho en el centro.
- Cubrir con el resto de mousse dejando 0,5cm de margen sin rellenar.
- Congelar.
- Una vez preparado el gelificado, disponerlo en la superficie de la tarta, sobre la mousse.
- Congelar.
- Retirar los aros y el acetato y pistolear con spray de terciopelo blanco.
- Colocar la decoración de chocolate alrededor de la tarta.
- Decorar con un bouquet de fresas, tomate secos, y unas pipetas con aceite de oliva.
- Acabar con brotes frescos de albahaca.

Podéis encontrar el tomate seco Bonnyssa en supermercados Mercadona.

¡Muchas gracias por tu participación! Os animamos a todos/as a compartir vuestra receta Bonnyssa.