



CHEESE CAKE: L'INARRESTABILE BOOM DEL FORMAGGIO „TRAVESTITO“ DA DOLCE DESSERT

(Milano, 9 agosto 2011) **Milioni di fans su Facebook, centinaia di ricette sul web e applicazioni per cellulari: il cheese cake conquista gli italiani, aggiudicandosi il titolo di re dell'estate 2011. Così i formaggi sbarcano anche nel mondo del dessert**

E' l'emblema della pasticceria statunitense, ma in realtà le sue radici sono profondamente mediterranee, visto che già i Greci e i Romani realizzavano i dolci a partire dal formaggio fresco e che a portare questa tradizione negli Usa sono stati gli emigranti provenienti dall'Europa centrale. Dunque, il cheese cake è un piatto che accomuna almeno due continenti e che, negli ultimi tempi, sta letteralmente facendo impazzire gli italiani.

Un boom che è sotto gli occhi di tutti. [Assolatte ha condotto una ricerca](#), scoprendo tanti fenomeni curiosi: al cheese cake sono dedicati oltre 100 profili di Facebook con oltre 500.000 fans e due videogiochi online. Su Youtube si possono vedere oltre 18.000 video dedicati a questo dolce e altri 280 si trovano su

Myspace, mentre digitando "cheese cake" su Google si ottengono quasi 33 milioni di risultati. Oltre 10 volte di più rispetto a quelli relativi a un classico della pasticceria italiana come il tiramisù.

L'aspetto divertente e coinvolgente del cheese cake, che ne sta trainando il successo nel mondo, è sta in un mix felice di ingredienti: è un dessert fresco e leggero, delicato ma saporito, facile da realizzare e che può essere declinato in mille modi. Infatti c'è chi lo cucina con il cream cheese e chi con altri formaggi freschi, chi utilizza i biscotti al burro e chi i frollini ai cereali, chi lo farcisce con la frutta o con le spezie, chi lo prepara a freddo e chi lo mette in forno. Il cheese cake è il trionfo della fantasia degli chef, anche quelli alle prime armi.

Ma su un aspetto non si transige: la qualità degli ingredienti. Per ottenere un cheese cake da urlo ci vuole il formaggio giusto. [L'ingrediente classico della ricetta anglosassone è il cream cheese](#). Questo formaggio morbido e cremoso, dal sapore delicato e fresco, è ottenuto da una miscela di latte e panna a cui vengono aggiunti fermenti lattici selezionati. [La versione italiana del cheese cake si prepara con il mascarpone](#), un latticino tipico del nostro paese che si prepara a partire dalla crema di latte. Burroso e avvolgente, dall'intenso aroma di panna, il mascarpone è ideale per la preparazione di squisiti dessert. [Per chi ama la leggerezza l'ingrediente giusto è la ricotta](#), un latticino fresco, ottenuto dal siero di latte (eventualmente addizionato di latte o crema), che si caratterizza per il sapore leggermente dolce e che rende il cheese cake ancora più fresco e leggero.



TRE RICETTE, TUTTE DA PROVARE

Cheese cake al cream cheese con frutti di bosco

Tagliare a dadini 80 g di burro e farlo sciogliere a fuoco molto basso. Spezzare 200 g di frollini al cioccolato, tritarli nel mixer e intanto versare a filo il burro sciolto. Mettere il composto così ottenuto sul fondo di uno stampo rotondo a cerniera di 16 cm di diametro, foderato con carta da forno, compattarlo con il dorso di un cucchiaio e lasciarlo raffreddare in frigorifero per 15 minuti. Ammorbidire in acqua fredda 15 g di gelatina in fogli, versare mezzo dl di panna in un pentolino e scaldarlo su fiamma bassa. Unire la gelatina sgocciolata e strizzarla, mescolando e fino a quando si scioglie. Incidere un baccello di vaniglia nel senso della lunghezza, prelevarne i semini con l'aiuto di un cucchiaino e mescolarli in una ciotola con 250 g di [cream cheese](#) e con 80 g di zucchero a velo, fino ad ottenere un composto soffice e cremoso. Amalgamare la gelatina al composto. Montare 1,5 dl di panna e unirla al composto mescolando con movimento dal basso verso l'alto. Infine versare il tutto sopra la base di biscotti. Lasciate solidificare il cheese-cake in frigorifero per almeno 4 ore, poi toglierlo dallo stampo e completarlo con 200 g di lamponi frullati con 120 g di zucchero a velo e con il succo di mezzo limone. Infine decorare con 250 g di frutti di bosco lavati e asciugati.

Cheese cake alla ricotta con gocce di cioccolato

Far fondere 130 g di burro. Lasciar raffreddare. Tritare finemente con il mixer 270 g di biscotti secchi, poi impregnarli con il burro. Stenderli, pressandoli bene, sul fondo e sui lati di una tortiera a fondo mobile da 26 cm di diametro. Mettere in frigo per un'ora.

Sbattere con il mixer 1 uovo, 1 tuorlo, 1 bustina di vanillina e 100 g di zucchero. Quindi unire 30 g di amido di mais. Infine aggiungere anche 570 di ricotta fredda, ben amalgamata.

Aromatizzare con una scorzetta dell'agrume grattugiata, 3 cucchiaini di succo d'arancia e 25 g di gocce di cioccolato, poi mescolare bene rendendo la massa omogenea e cremosa. Diluire il composto aggiungendo 60 g di panna.

Versare la massa nello stampo e livellare. Porre in forno preriscaldato a 180° per 30 minuti, poi ancora per 10 minuti abbassando la temperatura a 160°.



Cheese cake al mascarpone con frutti tropicali

Far sciogliere a bagnomaria 100 g di cioccolato fondente e 50 g di burro.

Togliere dal fuoco e unire 50 g di cornflakes. Mescolare bene e versare i cornflakes in una tortiera a cerniera di 20 cm di diametro, schiacciarli bene sul fondo e riporre in frigo. Mettere in una ciotola 375 g di mascarpone, 80 g di zucchero, il succo di un lime e 300 ml di

yogurt. Mescolare bene. Aggiungere 4 fogli di gelatina già ammorbidita e 250 g di frutti tropicali misti tagliati a dadini. Versare il composto nella tortiera sopra i cornflakes. Rimettere il tutto in frigorifero per almeno due ore. Sformare la torta e decorarla ai lati con cocco grattugiato e sopra con fettine e dadini di frutti tropicali e qualche fogliolina di menta.

Si ringraziano Galbani, Kraft e Parmalat.

PER SCARICARE GRATUITAMENTE LE IMMAGINI

http://www.assolatte.it/assolatte/pressAreaDetail.jsp?download_id=27&selectedPage=1&ct=1312554316372

Per maggiori informazioni:

Carmen Besta Assolatte tel.02-72021817
Elena Vincenzi Ufficio stampa Assolatte c/o Fruitecom tel.059-7863894
www.Assolatte.it - www.AssolatteYogurt.it - www.premiogiornalisticoassolatte.it

PARTECIPA ANCHE TU AL PREMIO GIORNALISTICO ASSOLATTE L'ATTENDIBILE
www.premiogiornalisticoassolatte.it

Nata nel 1945, Assolatte è l'associazione delle industrie italiane che operano nel comparto lattiero caseario. Le imprese che oggi aderiscono ad Assolatte rappresentano, in termini di fatturato, oltre il 90% dell'intero comparto industriale nazionale del settore lattiero caseario.