

## *Ambasciata del Gusto*

*Chef Ambassador Luca Sacchi*

### **Cheese cake**

#### *Ingredienti:*

#### Cheese cake

150gr mascarpone  
50gr zucchero a velo  
300gr crescenza  
200gr panna  
Gel lampone  
200gr purea lampone  
2gr agar agar  
5gr zucchero  
Polline  
Lamponi freschi  
Pistacchi verdi pelati  
Sablè bianco  
120gr Burro  
120 gr Zucchero  
60 gr Farina  
50gr Uova  
65gr Farina di mandorle  
2gr Sale  
175gr farina 00  
300gr “sabbia”  
100gr cioccolato bianco 33%

#### Per la crema di formaggio:

Montare in planetaria a velocità sostenuta il mascarpone, la crescenza, la panna e lo zucchero a velo. Conservare in sac à poche, se necessario passare al setaccio.

#### Gel di lampone

Scaldare la purea di lampone con il glucosio, aggiungere l'agar e portare a bollore.

Raffreddare a lasciar stabilizzare in frigorifero per almeno 4 ore.

Una volta stabile frullare sino ad ottenere un gel liscio ed omogeneo

#### Per il sablé

Ammorbidire il burro poi metterlo in planetaria con la foglia, aggiungere lo zucchero e lavorarlo solo per amalgamarlo. Poi aggiungere le uova, amalgamare ancora e infine mettere la farina e la farina di mandorle.

Il restante della farina aggiungerla a mano all'impasto senza lavorarlo troppo.

Stendere in placche 60x40 e cuocere per 18-20minuti a 160°C.

Una volta cotto tritarlo al bimby o nel frullatore per ottenere una polvere.

Per questa ricetta aggiungiamo il cioccolato bianco 33%, sciogliamo il cioccolato e lo impastiamo con il sablé.

Montare nel piatto gli elementi secondo necessità.

Se possibile integrare con un sorbetto al lampone, fragola o frutti rossi.

Terminare il piatto con qualche cima di basilico.