

FRIGO WEEKLY 156

CHEESECAKE



Ruggeri

Il Cartizze Brut Millesimato 2023 è pura eleganza, un vino che affascina per il suo carattere floreale, con quelle inconfondibili note minerali e sapide che lo rendono unico. Al palato è vellutato, con un perlage fine e persistente che conquista sorso dopo sorso. Le sue note aromatiche e i profumi fragranti di pere estive, petali di fiori bianchi ed erbe di campo regalano un'esperienza sensoriale indimenticabile. Perfetto per brindisi sofisticati, si esalta durante l'aperitivo e accompagna con classe piatti di pesce, crostacei, molluschi e verdure. E perché no, anche un risotto ai frutti di mare o una ceviche dai profumi internazionali.

Con questo primo Cartizze Brut Millesimato, Ruggeri dimostra ancora una volta la sua audacia nel cercare la massima espressione del territorio. È la sintesi perfetta tra innovazione e fedeltà a quei valori che da sempre ne fanno un'icona di qualità.



Il mondo è una torta piena di dolcezza.

CHARLES BAUDELAIRE

A LEZIONE DI SOSTENIBILITÀ Non esageriamo con gli addobbi ed evitiamo di cambiarli tutti gli anni. Conservare i più belli, da riproporre di anno in anno, contribuisce ad alimentare il rito natalizio.

DIVERSAMENTE CHEESECAKE

Esploriamo il mondo della cheesecake in tutte le sue forme! Dalla versione salata con salmone a un'idea creativa per riciclare il panettone avanzato dalle feste. E per chi ha poco tempo, un prodotto che aiuta a prepararla in pochi minuti. Un viaggio goloso da non perdere!

Pre-dessert sano e bilanciato con Mowwi Essential

Ingredienti

100 g di salmone affumicato MOWI Essential
80 g di cracker salati o biscotti salati
40 g di burro
200 g di formaggio spalmabile
50 g di yogurt greco
1 cucchiaino di succo e scorzette di limone
Sale e pepe g.b.
Aneto fresco
Bacche di pepe rosa

Preparazione

Iniziate preparando la base delle cheesecake: sbriciolate finemente i cracker e mescolateli con il burro fuso fino a ottenere un composto omogeneo. Distribuite il composto sul fondo di 4 anelli o stampini rotondi (8 cm di diametro), posizionati su un piatto rivestito con carta forno. Premete bene con il dorso di un cucchiaio per compattare la base e riponetevi gli stampini in frigorifero a rassodare. Proseguite con la preparazione della crema: mescolate il formaggio spalmabile con lo yogurt greco, l'aneto tritato, un pizzico di sale e pepe, e il succo di limone fino a ottenere una crema liscia. Distribuite quindi la crema nei 4 anelli sopra la base di cracker, livellando bene la superficie. Riponetevi gli anelli in frigorifero a riposare per almeno un'ora, affinché la crema si rassodi. Al momento di servire, rimuovete delicatamente le mini cheesecake dagli anelli e disponete sopra ciascuna una fetta di salmone affumicato MOWI Essential, adagiandola in modo elegante. Decorate poi con aneto fresco, qualche bacca di pepe rosa e delle scorzette di limone. Con questo piatto goloso, i vostri commensali resteranno senza parole



Cheesecake yogurt di capra e cioccolato per un riciclo scenografico

Decine di chili e centinaia di euro ogni anno: sono queste le cifre dello spreco alimentare nelle case degli italiani, che vedono in testa alla categoria dei cibi destinati alla pattumiera anche latte e yogurt[1]. Con le Feste in arrivo e le abbuffate alle quali tutti ci prepariamo, Latte Arborea, terzo player del settore latte UHT presente sul mercato del caprino con il brand Girau, consiglia alcune ricette semplici e gustose per non sprecare gli avanzi dei numerosi panettoni e pandori che costellano le vetrine e presto faranno capolino sulla tavola. Per realizzare una cheesecake con alla base l'impasto del panettone, con il gusto dei canditi e delle uvette a "spezzare" quello degli altri strati, è necessario spezzettare il panettone o tritarlo in un mixer, aggiungere del burro fuso e in seguito trasferire in uno stampo a cerniera. Mettere quindi la colla di pesce a bagno. In una ciotola amalgamare poi della ricotta, zucchero integrale di canna e yogurt di capra, mescolando. In seguito montare della panna liquida, e in un altro recipiente mescolare dell'altra panna liquida tiepida e la colla di pesce insieme all'acqua di idratazione. Unire successivamente la colla di pesce e la panna al composto di yogurt, poi aggiungere anche la panna liquida montata e versare nello stampo, lasciando riposare in frigo per 6 ore oppure in freezer per due ore. Per la glassa, scaldare del latte di capra e del glucosio, e, una volta che il punto di ebollizione sarà vicino, aggiungere panna liquida e cioccolato tritato, mescolando e spegnendo la fiamma una volta che il cioccolato si sarà sciolto. Lasciare intiepidire la glassa, poi distribuirla in modo omogeneo sulla torta, e rimettere in frigo per il tempo rimanente.



Cheesecake pronta in pochi minuti senza rischio di fallimento

Galbani Santa Lucia, il marchio storico che conosci e ami, ha pensato proprio a te con due straordinarie novità che rivoluzioneranno i tuoi momenti in cucina: Tiramisù Perfetto e Cheesecake Perfetta, le creme dolci pronte all'uso che semplificano la preparazione dei dessert e ti permettono di ottenere risultati impeccabili. Con queste creme, creare dolci deliziosi diventa un gioco da ragazzi, anche nei giorni più impegnativi come le festività natalizie. Cheesecake Perfetta è la crema che mancava nella tua cucina: dolce, soffice, leggera e con un fresco sapore di latte, ideale per dare vita a qualsiasi ricetta. Sia che tu voglia preparare una cheesecake classica o sperimentare con una versione originale, sarà il tuo alleato segreto per stupire amici e parenti durante i pranzi e le cene di Natale. E non dimentichiamo la praticità! Il formato con beccuccio dosatore richiudibile ti consente di utilizzare solo la quantità necessaria e conservare il resto in frigorifero, fresco come appena aperto. Ogni confezione è perfetta per preparare 3-4 porzioni di dolci o tante monoporzioni da sfoggiare come un vero pastry chef. Ti basterà spremere la crema sulla base che preferisci, decorare con creatività e il gioco è fatto. Con Cheesecake Perfetta e Tiramisù Perfetto, non solo risparmi tempo prezioso, ma puoi concentrarti sulla parte più divertente: decorazioni originali, abbinamenti unici e presentazioni da applauso. Galbani Santa Lucia ti accompagna passo dopo passo per un risultato sempre impeccabile, rendendo i tuoi dolci protagonisti delle Feste, anche nei giorni più frenetici.

