CHEESECAKE

Geleia de tomate, praliné de sementes de tomate e sableede casca de tomate

INGREDIENTES

• Sablé

- Manteiga	120 g
- Açúcar	80 g
- Casca de Tomate	60 g
- Ovos	20 g
- Farinha de Trigo	230 g

• Creme de queijo

- Cream cheese (marca Philadelphia)	280 g
- Açúcar	80 g
- Tomate Confit	60g
- Farinha	10 g
- Ovos inteiros	60 g
- Gemas	10 g
- Creme de leite fresco	20 g

• Glaçage

- Creme de leite fresco	320 g
- glicose	40 g
- gelatina	4 g
- Baunilha	1 fava

• Geleia de Tomate

- TomateDebora	2un
- Açúcar	100g

Praliné de Sementes de Tomate

- Sementes de tomate de 2 tomates	
- Açúcar	50g
-Sal.	5g

Preparação do creme de queijo

Na batedeira, misturar o cream cheese com o açúcar e a farinha e em seguida acrescentar o creme de leite, os ovos e as gemas. Adicionar no creme os tomates confit picados.
Despejar o creme em um molde de silicone (flexipan).
Assar à 85ºC durante mais ou menos 40 minutos.

Preparação da glaçage

Deixar a gelatina de molho em água fria.
Em uma panela, ferver a metade do creme de leite com os grãos da baunilha.
Fora do fogo, acrescentar em seguida o resto do creme de leite e a gelatina escorrida e seca.
Misturar para dissolver a gelatina e deixar esfriar.
Para utilização da glaçage nos cheesecakes, o creme não deve estar quente. A temperatura ideal é quando o creme está frio, mas ainda está líquido, antes dele começar a gelificar.
Glaçear o cheesecake descongelado.

Preparação da Geleia de Tomate

Tirar as cascas e sementes do tomate, cortar em cubos pequenos e espremer para tirar o suco.
Reserve esse suco e os tomates picados.
Cozinhar o açúcar na panela (sem água) até que se transforme em caramelo.
Acrescentar o suco espremido do tomate e os cubos de tomate.
Cozinhar para compotar um pouco.
Reservar na geladeira.

Praliné de sementes de tomate

Lavar as sementes do tomate, com a ajuda de uma peneira. Secar e reservar. Numa panela, derreter o açúcar e fazer um caramelo, adicionar as sementes e o sal. Colocar num silpate deixar esfriar. Depois picar com uma faca.

Apresentação

Colocar a cheesecake sobre a sable de tomate.
Glaçar.
Colocar o cheesecake no prato, a geleia de tomate e o praliné de sementes.

Bases necessários para a preparação da receita

Preparação do sabléede casca de tomate

Branquear a manteiga com o açúcar, acrescentar os ovos, a farinha e as cascas de tomate picadas. Reservar na geladeira.
Abrir a massa, cortar e assar a160ºC por 20min.
Resfriar.