

Mini pastís de formatge basc fàcil



Aquest mini pastís de formatge basc fàcil i cremós amb una part superior “cremada” (supercaramelitzada) només requereix cinc ingredients i es pot barrejar i coure en mitja hora. És el postre perfecte per a un (o dos)!

Aquesta és la meva opinió sobre el famós pastís de formatge basc clàssic de somni que podeu obtenir al restaurant La Viña de Sant Sebastià aquí a Espanya. És súper cremós, igual que l'original, i no necessita aroma addicional.

Fer un mini pastís de formatge basc no podria ser més fàcil. Només has de mesurar els ingredients, barrejar-los bé, coure i després coure fins que la part superior estigui fosca i caramel·litzada. Deliciós.

Per què t'encantarà:

- És increïblement fàcil i ràpid de fer.
- És súper cremós sense textura d'ou ni de suflé.
- La part superior caramel·litzada va tan bé amb la crema de formatge que no cal cap aroma.
- És sense crosta.
- Es pot preparar per endavant.
- Està fet en un ramequin sense necessitat de paper de folre.
- És vegetarià!
- Es pot gaudir com una sola ració o compartir amb una altra persona (romàntica!).

Ingredients i substitucions:

Aquest mini pastís de formatge basc només necessita cinc ingredients, de manera que en realitat no hi ha gaire espai per a substitucions. Fem una ullada als ingredients i, a continuació, veiem si es pot ometre, substituir o afegir alguna cosa.

Farina per a tot ús : Això és realment per ajudar el pastís de formatge a mantenir-se unit, es pot substituir per farina de blat de moro. Com a avantatge addicional, utilitzar farina de blat de moro també garantirà que aquest pastís de formatge no tingui gluten!

Sucre : La necessitem definitivament i no canviem la quantitat, ja que canviarà molt la textura. El sucre de taula granulat blanc normal és el que es necessita per a aquesta recepta. No es pot substituir per cap altra cosa.

Ou : Heu d'utilitzar ou en aquesta recepta. No sóc un fan dels ous i, per tant, estic treballant per provar una versió sense ous, però encara no he tingut èxit, així que de moment, feu servir ou!

Crema de formatge : És completament necessària. No utilitzeu formatge crema lleuger o baix en greix. Com millor sigui la qualitat del formatge cremós, més saborós serà el vostre mini pastís de formatge basc, prefereixo utilitzar el formatge cremós Kraft Philadelphia per a aquesta recepta.

Crema : Ha de ser nata doble, espessa o per muntar, la fresca refrigerada amb un alt contingut en greixos (30% o més). En un pessic, diria que es pot substituir per crema agra o crema fresca sempre que tinguin almenys 30 grams de greix per cada cent grams, però encara no he provat aquesta substitució.

També només per informació, he vist moltes receptes que afegeixen vainilla per “contrarestar” qualsevol sabor a ou, però realment no és necessari amb la petita quantitat d’ou d’aquest plat i és completament inautèntic. Si els pastissos de formatge al forn tenen un sabor a ou, normalment vol dir que s’han cuinat massa.

Heu fet aquest mini pastís de formatge basc? Fes-me saber quant t’ha agradat amb una puntuació, una ressenya i/o un comentari a continuació.

Sense gluten, vegetarià

Com fer un mini pastís basc fàcil

Per 1 o 2 pastissos individuals

Temps: 30 minuts

Ingredients:

- 1 tassa de formatge cremós sencer (120 g)
- 1 cullerada d’ou batut
- $\frac{1}{2}$ tassa de sucre (40 g)
- $\frac{1}{4}$ de tassa rassa de crema espesa (55 ml)
- 1 culleradeta de farina de blat de moro
- Mantega o margarina per untar



Elaboració:

PAS 1: Preescalfeu el forn a 200°C.

PAS 2: Mesureu tots els ingredients en un bol i bateu o barregeu fins que quedi suau. Per obtenir els millors resultats, sigueu molt precís a l'hora de mesurar, preferiblement amb bàscules de cuina.

Per mesurar l'ou, trobo que és més fàcil posar l'ou ben batut en una cullerada mesuradora i després afegir-lo al bol.

Això es deu al fet que si intenteu obtenir una cullerada d'ou batut submergint la cullera mesuradora en un bol, la meitat se n'escaparà!

PAS 3: Unteu un motlle de 250 ml. Tingueu en compte que podeu utilitzar un ramequin que sigui una mica més gran però no més petit o el pastís de formatge es desbordarà. Aboqueu la mescla cremosa a la cassola untada.

PAS 4: Ara bateu la barreja fins que quedi llisa i no quedi cap grumoll. Podeu fer servir una forquilla o una batedora manual si esteu molt diligents a l'hora d'esclafar els petits grumolls, o una batedora elèctrica o una batedora de mà (que és molt més fàcil).

Només assegureu-vos de batre només fins que estigui suau i no afegiu molt aire i volum.

PAS 5: Ara, agafa el teu ramequin. La clau per fer aquest pastís de formatge s'utilitza una cassola esmaltada de al menys la capacitat 240ml. També podeu utilitzar una tassa apta per al forn si pot contenir almenys la mateixa quantitat.

Necessitareu una mica de mantega o margarina per untar-lo, i

si el vostre ramequin té una vora prima com el meu, assegureu-vos d'untar-lo molt bé.

PAS 6: Ara aboqueu la barreja cremosa llisa batuda al motlle untat. Veureu que gairebé omplirà el ramequin , no us preocupeu, aquest pastís de formatge no puja gaire.

PAS 7: Col·loqueu el vostre motlle al mig del forn preescalfat i coure durant uns vint minuts.

Segons els gustos de cadascún, li agrada el seu pastís de formatge cremat ennegrit quan té un centre encara líquid. L'únic que no serà tant estable.

Després de moltes proves, vint minuts és el meu preferit, ja que el pastís de formatge estarà completament cuit, però encara bastant cremós per dins. Vint-i-cinc minuts de cocció donaran un pastís de formatge més ferm amb una consistència lleugerament més intensa, i una consistència d'ou no és una cosa que m'agrada.

Enforneu fins a la consistència desitjada i, a continuació, moveu el pastís de formatge al prestatge de dalt per sota del grill i feu-ho a la brasa entre cinc i vuit minuts fins que la part superior estigui agradable i ennegrida.

És perfectament normal que el pastís de formatge s'enfili una mica per les vores i després es desinfla una mica, igual que el pastís de formatge basc gran en què es basa.

No us preocupeu, el pastís de formatge no tindrà gust cremat. L'alta quantitat de sucre significa que la part superior tindrà gust com una capa de deliciós caramel enganxós!

PAS 8: Traieu el pastís de formatge del forn i immediatament (i amb cura) passeu un ganivet per la vora superior per separar els trossos caramel·litzats dels costats del ramequin.

Això evitarà que s'enganxi. No cal que enganxeu el ganivet cap

avall, només el suficient per separar la capa superior.

PAS 9: Ara és el moment de començar a refredar el vostre mini pastís de formatge. Podeu menjar-lo calent o tebi i seria saborós, però com la majoria de pastissos de formatge al forn, tindria més gust de suflé que d'un pastís de formatge cremós, així que suggereixo deixar-lo refredar.

Deixeu refredar sobre una reixeta a temperatura ambient a la cuina durant aproximadament una hora o fins que estigui prou fred per tocar-lo.

Si teniu pressa per menjar-lo (qui no ho faria?), podeu transferir-lo al congelador durant uns 45 minuts fins que es refredi, i després menjar-lo o retirar-lo a la nevera (tapat amb paper saran o similar).) fins que sigui necessari.

Si no teniu pressa per menjar, us recomano tapar la part superior (per evitar que s'assequi a la nevera) un cop estigui a temperatura ambient i posar-la a la nevera almenys durant la nit fins que estigui ben refredat. Com la majoria de pastissos de formatge al forn, aquest millora amb l'edat.

Només un cop estigui ben refredat, heu d'intentar treure el pastís de formatge del motlle. Feu lliscar un ganivet prim per les vores i assegureu-vos que els costats s'han separat del motlle, després inverteix-lo i toqueu la part inferior, ha de lliscar suaument.

De vegades és possible que hàgiu d'introduir el ganivet un cop invertit i aplicar una suau pressió cap avall als costats per ajudar-lo a lliscar-se. A continuació, simplement col·loqueu un plat a sobre del pastís de formatge invertit a la mà i gireu les mans perquè el plat i el pastís de formatge estiguin cap amunt.

He d'afegir que menjar el pastís de formatge del ramequin també està perfectament bé! Normalment ho faig amb els meus fills, ja que no sempre poden acabar-ne un sencer sols i així

es poden tapar fàcilment i guardar-los a la nevera per al dia següent.

✖ Notes

Aquest pastís de formatge es conservarà a la nevera un màxim de cinc dies, però té el millor gust després d'un o dos dies.

La nata ha de tenir un contingut de greix d'almenys el 30% i ser fresca, no del tipus estable de conservació en caixa. Si no trobeu nata gruixuda, doble o per muntar, es pot substituir la crema fresca o la crema agra.

Per fer sense gluten, canvieu la farina universal per farina de blat de moro.

Bon Profit!

LA MEVA CUINA



