

Práctica 5. Tarta de Queso con gelatina o grenetina.

Introducción

El agar-agar como hemos visto en dos de los temas del curso, Gelatinas y Cocina Molecular, es un gelificante natural. Se puede utilizar para gelificar flanes entre otras preparaciones. Sin embargo, una de las recetas que más éxito tienen a nivel casero es la obtención de golosinas caseras.

Objetivo

El objetivo de esta práctica es analizar el procesado de una tarta a la que se le añade gelatina observando la consistencia obtenida de la misma.

Ingredientes y materiales

- 100 g galletas tipo María
- 50 g de mantequilla
- 500 g queso crema (estilo Philadelphia)
- 500 g nata para montar (crema de leche)
- 100 g azúcar (estevia o cualquier edulcorante)
- 6 láminas de gelatina neutro o sin sabor
- mermelada

Metodología

1. Preparar un molde desmontable de unos 25 cm de diámetro, engrasándolo con mantequilla sin sal o aceite.
2. Para hacer la base de galletas, deposita las galletas en la licuadora o procesador de alimentos y tritura hasta pulverizarlas. Mezcla las galletas trituradas con mantequilla a temperatura ambiente o derretida hasta crear una especie de arenilla fina. Echa la arenilla de galleta dentro del molde y, con la ayuda de un vaso, aplasta la galleta de forma uniforme por toda la base. Reserva en la nevera durante 15 minutos para que se compacte.
3. Para hacer la tarta de queso sin horno, coloca en un bol agua para hidratar la gelatina neutra. A parte, en la cazuela calienta la nata para montar con el queso crema y azúcar. Calienta la mezcla a fuego suave, removiendo constantemente y sin que llegue a hervir. Cuando todo quede integrado y sin grumos, incorpora la gelatina neutra escurrida y mezcla hasta disolverla. Como se trata de una tarta de queso sin horno, es necesaria la gelatina para hacer que tenga consistencia.
4. Finalmente, retira el molde del refrigerado con la base de galletas y vacía la mezcla de queso en él. Déjalo reposar unos 10 minutos hasta que tome temperatura ambiente y entonces deja que cuaje en la nevera durante al menos 5 hora.
5. ¡Pasado este tiempo, se puede retirar de la nevera y añadir la mermelada deseada...y a comer!

Resolución práctica

<https://www.youtube.com/watch?v=bZbO90CmuCg>

Bases químicas de la práctica

Puedes consultar los conceptos trabajados en esta práctica en el Tema 4 Las gelatinas en la página 10 (La Grenetina).