vinetur

Cheesecake & vino, maridaje apto para golosos

Porque el vino va con todo y ¡hasta muchas veces algunos lo prefieren en lugar del postre! Vamos a disfrutar con un bocado dulce las distintas propuestas de maridajes para todos los paladares

miércoles 31 de julio de 2019

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



El cheesecake o la tarta de queso es una de las especialidades más conocidas de la pastelería americana. En los últimos años vivió un ascenso y fama que trascendió todas las fronteras y se popularizó en todo el mundo.

Pero, ¿sabían que el origen de esta famosa tarta se remonta a la antigua Grecia? Dice la historia que la receta que dio origen al cheesecake se remonta a 4000 años antes de Cristo, en la isla de Samos. Considerada una auténtica fuente de energía era el alimento predilecto de los primeros atletas de los juegos olímpicos, allá por el año 776 a.C. Aunque si tenemos que viajar en el tiempo para tratar de encontrar la primera receta de cheesecake deberíamos abordar un transportador que nos lleve directamente hasta el año 230 d.C. cuando el escritor Ateneo, dicen que, escribió la receta en la que entre los ingredientes fundamentales se encontraba la miel y la harina, además del queso triturado.

Una de las curiosidades de la historia de la tarta de queso es que fue ¡motín de guerra! Dice la historia que cuando Grecia fue conquistada por los romanos se disputaron la receta ya que aportaba mucha vitalidad. Ya con la receta en sus manos, los romanos hicieron algunos ajustes que incluyeron la presencia del huevo y, a diferencia de la receta griega que cocía los ingredientes dentro de una olla, ellos cambiaron la forma de elaboración horneándola entre ladrillos calientes. Con la extensión del Imperio Romano la receta comenzó a viajar y a modificarse tantas veces como cocineros haya encontrado. Y recién en el siglo XIII la receta empezó a parecerse a la versión que conocemos actualmente.



Una vez con la receta del otro lado del océano la llegada de la crema modificó radicalmente el alma de la tarta y es hoy el sello de la receta al estilo neoyorquino. Allí hay lugares donde los menús ofrecen decenas de variaciones del cheesecake en donde la tarta puede presentarse con frutillas, chocolate por qué no frambuesas o banana, caramel latte, dulce de leche, tiramisú, vainilla, almendras o hasta licores.

RECETA ORIGINAL

Si no ponemos más conservadores deberíamos decir que la receta original precisa solamente cuatro ingredientes para elaborar la **base de la tarta**:

- 150 gramos de bizcochos dulces,
- 30 gramos de azúcar impalpable,
- 50 gramos de mantequilla y
- agua.

Para el **corazón de la tarta** se necesitan:

- 750 gramos de queso crema,
- 160 gramos de azúcar,
- 10 gramos de almidón de maíz (Maicena),
- 3 huevos,
- 50 gramos de crema de leche,
- una pizca de esencia de vainilla y
- jugo de medio limón.

Para el **topping clásico** se puede sumar mermelada de fresas o alguna variedad de frutos rojos a elección.

Ahora sí, ¡manos a la obra!

PREPARACIÓN

Para elaborar la base primero vamos a derretir la mantequilla e incorporar todos los ingredientes en la procesadora; en la que se harán polvo los bizcochos dulces y se deberá formar una masa húmeda (agregando el agua a medida que fuera necesario).

Luego, ¡a esparcir la mezcla sobre la base del molde que se vaya a utilizar! Siempre es preferible que sea sin base, forrado con papel aluminio o papel vegetal de horno, para facilitar el posterior desmoldado.



Para el relleno de la tarta vamos a mezclar el queso con el azúcar, hasta sentir que se disolvieron todos los cristales del azúcar.

Después vamos a mezclar el almidón de maíz con la esencia de vainilla y el jugo de limón; e incorporarlo a la preparación del queso.

Luego, vamos a agregar la crema de leche y, por último, incorporar los huevos con espátula, tratando de no agregar demasiado aire a la mezcla.

Una vez todo listo, vamos a volcar la preparación sobre la base de galletas y llevarla a horno bajo (a unos 150°C aproximadamente).

El tiempo de cocción dependerá del horno, pero suele llevar una hora de cocción. Para darse cuenta del punto justo, los bordes de la tarta se deberán notar firmes pero el centro no debe estar completamente firme.

Finalmente, debemos dejar enfriar el cheesecake en el horno apagado por una o dos horas. Y recién ahí lo podremos refrigerar.



¡Decorar con mermelada o frutos rojos antes de disfrutarlo! Y ¡listo! Un tip importantísimo: al momento de hacer la mezcla de queso, incorporar la menor cantidad de aire posible ya que sino en el momento de la cocción el cheesecake puede tender a agrietarse.



MARIDAJES

Una vez lista la tarta podemos hablar de maridajes.

Para quienes tengan paladares a prueba de azúcar pueden elegir vinos dulces: ya sea algún **moscatel** o por qué no un **PX andaluz**. Con estas elecciones vamos a subrayar las notas más dulces del postre inundando el paladar con sabores que nos recordarán a la miel o al almíbar.

Quienes prefieran equilibrar los sabores en boca podrán elegir **vinos secos** y un tanto **ácidos**, así el dulzor del plato se verá compensado por la elección del vino.

Un **Cava** será ideal para acompañar y hasta limpiar el paladar con sus burbujas.

Algún **rosado seco** también será una muy buena compañía para el cheesecake.

Vino y comida siempre van por el mismo sendero. Y lo más fascinante de ese viaje es que cada uno de nosotros puede elegir la aventura que más disfrute.