***Japanese Cotton Cheese Cake***

***Ingredientes:***

60 ml (\*\*\*\*\*\*\*) Leche entera.
140 g (\*\*\*\*\*\*\*) Queso Crema tipo philadelphia. (Temp. Ambiente)
40 g (\*\*\*\*\*\*\*) Mantequilla. (Temp. Ambiente)
50 g (\*\*\*\*\*\*\*) Harina de trigo.
15 g (\*\*\*\*\*\*\*) Fécula de maíz.
\*\*\*\*\* (5 Piezas) Huevo. (Claras y yemas por separado)
100 g (\*\*\*\*\*\*\*) Azúcar.
C/N (\*\*\*\*\*\*\*) Aùcar glass.

***Procedimiento:***

Molde de 18 cm no desmontable. Preparar el molde en el que se realizara la recta con papel encerado en la base.

Precalentar el horno a 120ºC, colocar la charola con 1 centímetro de agua (temperatura ambiente). Ver sugerencias.

En una cacerola pequeña, agregar la leche, el queso crema y la mantequilla. Llevar a fuego bajo, mezclar constantemente con ayuda de un batidor globo resistente al calor hasta incorporar perfectamente los ingredientes sin observar grumos. Retirar la preparación del fuego.

Agregar a la preparación anterior la harina y la fécula de maíz previamente cernidas, mezclar bien los ingredientes hasta obtener una pasta sin grumos. Agregar las yemas de huevo y mezclar perfectamente obteniendo un color amarillo uniforme y sin tener grumos. Reservar.

Batir las claras de huevo con ayuda de la batidora a velocidad media, una vez que comiencen a elevar su volumen y tomar color más blanco, agregar en 3 partes el azúcar, batir hasta obtener picos firmes, detener la batidora.

Agregar la mitad de la mezcla de claras a la preparación con las yemas, he incorporar de manera suave y con movimientos envolventes, mezclar perfectamente, continuar con la otra mitad de claras y repetir el proceso. Evitar mezclar en exceso.

Verter la preparación al molde previamente forrado con papel encerado, dar 2 ligeros golpes al molde para retirar burbujas de aire entre el molde y la preparación.

***Hornear a 120ºC por 20 minutos.***

Una vez trascurridos los 20 minutos, ***Sin abrir el horno***, subir la temperatura a ***150ºC y continuar horneando por 15 minutos más.***

Transcurridos los 15 minutos, ***abrir la puerta del horno solo por 10 segundos***, posteriormente cerrar la puesta del horno y ***ajustar la temperatura a 100ºC y seguir horneando por 40 minutos más.***

Transcurrido este tiempo, ***abrir la puerta del horno y dejar enfriar por al menos 10 minutos dentro del horno.***

Retirar del horno. Colocar papel encerado en la parte superior del pastel y dar vuelta sobre la mano (para evitar que la parte superior se marque), retirar el papel encerado de la base del cheese cake y colocar con el que se dará la presentación final.

Decorar con azúcar glass.

***Sugerencias:***

La charola que se colocara el agua, no debe sobrepasar la altura del molde del pastel, ya que puede impedir que tome el color característico.

Es de suma importancia realizar la combinación de claras y yemas de manera suave y con movimientos envolventes para maximizar la estructura de suavidad del producto final. Si al combinar ambas mezclas tu preparación pierde volumen en lugar de aumentarlo, significa que el proceso lo has he hecho mal.

Recuerda que al separar las yemas de las claras, estas últimas no deben tener restos de yema, ya que esto hará que no dobles su volumen al batirlas.

Seguir las instrucciones de horneado perfectamente ayudara a obtener la consistencia, movimiento característico y la superficie perfecta característico de este cheesse cake.

**Cada horno es diferente, por lo que los tiempos de cocción pueden variar significativamente. El tiempo de cocción aproximado es de 45 minutos, lo que si de debe respetar son las temperaturas de cocción.
Deberás conocer el punto máximo que crecerá tu pastel en la primera cocción, obtener un color dorado en la superficie en la segunda cocción, calcular el tiempo necesario en la tercera cocción y enfriarlo de manera correcta.**

El Cheese cake al estar a balo maría, no se quemará siempre y cuando tenga agua.