

ИДЕАЛЬНЫЙ ЧИЗКЕЙК



Маруся



Манько

О Г Л А В Л Е Н И Е

| | |
|---|----|
| О Марусе | 3 |
| Теория | 4 |
| Раздел 1. Песочное тесто | 5 |
| 1.1. Разбор ингредиентов | 5 |
| 1.2. Техника замеса и восстановления песочного теста | 9 |
| 1.3. Способы и сроки хранения | 12 |
| Раздел 2. Сырный слой | 13 |
| 2.1. Разбор основных ингредиентов | 13 |
| 2.2. Техника замеса | 17 |
| 2.3. Базовые вкусы | 20 |
| 2.4. Консистенция сырной массы. Слои | 21 |
| Раздел 3. Выпекание и хранение | 23 |
| 3.1. Режим и время выпекания. Водяная баня | 23 |
| 3.2. Готовность и остужение | 26 |
| 3.3. Сроки и условия хранения | 27 |
| Крем-брюле | 28 |
| Нью-Йорк | 32 |
| Пряная тыква-карамель | 35 |
| Ореховый латте | 40 |
| Кофе-Бейлиз | 44 |
| Лесная ягода | 48 |



Т Е О Р И Я

РАЗДЕЛ 1

песочное тесто

1.1 Разбор ингредиентов

Основой для чизкейка могут служить:

- восстановленное песочное тесто (используется чаще всего);
- обычное песочное тесто (без восстановления);
- брауни;
- классический, шифоновый, кексовый или любой другой вид бисквита;
- чизкейк без основы.

Обязательные составляющие песочного теста:

- жир;
- мука;
- сахар.

Дополнительные составляющие песочного теста:

- яйца;
- разрыхлители, эмульгаторы;
- вкусовые добавки.

Жир. В составе муки есть крахмал, который при замесе имеет свойство слипаться. Функция жира состоит в том, чтобы обволакивать и разделять гранулы крахмала. Жир препятствует активному развитию клейковинной сети, в результате чего тесто получается рассыпчатым. Иными словами, одной из основных функций жира явля-



ется разрыхление.

Классификация жира по происхождению:

- животный жир: сливочное масло;
- жир с комбинированным составом: спред (разные соотношения растительного и животного жира);
- растительный жир: маргарин, пальмовое / рапсовое и т.д. масло в чистом виде.

Классификация сливочного масла по массовой доле жира:

- 63% – бутербродное;
- 72% – крестьянское;
- 82% – вологодское.

По ГОСТу в кондитерском производ-

стве используется сливочное масло, спред или маргарин с массовой долей жира не менее 82%. То есть, если в составе у нас 82% жира, то оставшиеся 18% – вода. Один из вариантов увеличения сроков годности – использование топленого масла, в котором содержание жира 100%.

Виды сливочного масла:

- Кислосливочное или «европейское масло»

Состав: сливки, кисломолочные бактерии.

Температура плавления:
34 – 35°C.

Бренды (в основном европейские производители): «President» «Elle&Vire» (Франция), «De Luxe» (Германия), «Valio» (Финляндия).

- Сладкосливочное масло

Состав: сливки.

Температура плавления:
32 – 33°C.

Бренды (практически все производители сливочного масла России, Украины, Белоруссии): «Яготинське», «Селянське» и т. д.

Для песочного теста лучше всего использовать не сладкосливочное, а кислосливочное масло 82 – 83% по причине более высокой температуры плавления.

Мука – это каркас, основа теста. Основной критерий, по которому выбираем муку для изделия – сила. Сила муки определяется содержанием в ней клейковины.

Клейковина (глютен) представляет собой группу белков, называемых проламинами и глютелинами, которые находятся совместно с крахмалом в эндосперме различных зерновых злаков. Эти белки составляют 75 – 85% от общего содержания белка в пшенице. Глютен обладает характерными вязкоупругими и клейкими свойствами, которые придают тесту эластичность, помогают ему подниматься при заквашивании и сохранять свою форму. Клейковина имеет большое значение в хлебопекарной промышленности, определяя такие характеристики теста, как эластичность и упругость при смешивании с водой, и служит одним из критериев определения качества муки.



Классификация муки по сортам в зависимости от степени помолки зерна и очистки его от оболочек (количество клейковины по ГОСТу):

- первый сорт – 30%;
- экстра и высший сорт – 28%;
- второй сорт – 25%;
- обойная – 20%.

Сильную муку с высоким содержанием клейковины более 30% используют для слоеного, заварного и сдобного теста. Идеальной для песочного теста является мука со средним содержанием клейковины – 26 – 28%.

Для домашних кондитеров определить силу муки можно по количеству белка (протеина) в составе, который обычно указан производителем на упаковке:

- 6 – 8% белка – очень слабая мука;
- 8 – 10% белка – слабая мука;
- 10 – 12% – средней силы мука;
- 12 – 14% – сильная мука;
- 14% и выше – экстра сильная мука.

Крахмал. Если мы хотим повысить рассыпчатость песочного теста (под киши, тарталетки, чизкейки) и максимально предотвратить размокание в процессе хранения, можно до 35% массы муки заменить крахмалом. Крахмал также предотвращает активную миграцию влаги внутри изделия, таким образом увеличивая сроки хранения.

Для кондитерских изделий предпочтительно использовать кукурузный крахмал. Заменять кукурузный крах-



мал картофельным не рекомендовано. С кукурузным крахмалом текстуры получаются более нежные, так как картофельный крахмал намного плотнее.

Кукурузный крахмал:

- дает более вязкую текстуру;
- не имеет привкуса;
- клейстер получается мутным;
- не изменяет цвет блюда.

Картофельный крахмал:

- дает более текучую текстуру;
- имеет характерный привкус;
- клейстер получается прозрачным;
- может придать синюшный оттенок некоторым видам блюд.

Виды кукурузного крахмала:

- обычный кукурузный крахмал – не содержит примесей и имеет белый цвет;
- модифицированный крахмал – безопасный продукт, который обработан для лучшего усвоения организмом.

Сахар. Функции:

- придает сладость;
- увеличивает сдобность.

Сахар склонен к кристаллизации и вызывает брожение (микробиологическая порча) в процессе хранения. Поэтому на производствах для увеличения сроков хранения, особенно под заморозку, сахар частично (на 20 – 30% от массы) или полностью заменяет-



ся патокой или глюкозным сиропом. Вместо сахара можно использовать сахарную пудру.

Яйцо. Основная функция – придает тесту пластичность. Таким образом, уменьшая или увеличивая количество яичной массы в песочном тесте, мы можем регулировать его пластичность, которая важна, например, при отсадке узорного песочного печенья.

Предпочтительно использовать желток из-за повышенного содержания жира и пониженного содержания воды по сравнению с белком.

Вкусовые добавки. В качестве вкусовых добавок в песочное тесто можно использовать:

- измельченные орехи или ореховую муку (фисташку, фундук, миндаль и т.д.) – заменяем 20 – 30% массы муки;
- кокосовая стружка – добавляем 10 – 20% от массы муки;
- кунжут целый – добавляем 10 – 20% от массы муки;
- семечки (тыквенные, подсолнечные и т. д.) 10 – 15% от массы муки;
- сублимированные измельченные фрукты и ягоды – добавляем 10 – 20% от массы муки;
- соль – в небольшом количестве по вкусу для контраста вкусов соленое / сладкое.

Замена части обычной муки на ореховую кроме улучшения ароматических и вкусовых качеств песочного теста также значительно улучшает текстуру конечного изделия и продлевает сроки хранения в связи с повышен-

ным содержанием жира в орехах.

Вместо ореховой муки предпочтительно использовать орехи, измельченные до состояния муки с очень мелкой крошкой, так как это не только снизит себестоимость продукта, но и еще больше повысит вкусовые качества конечного изделия – улучшить текстуру и рассыпчатость, а также увеличит хрустящие свойства.



1.2 Техника замеса и восстановления песочного теста

Основное требование в процессе замеса песочного теста – температура теста не должна превышать 15 – 20°C. Повышение температуры негативно влияет на жиры в составе теста, происходит засаливание и, как следствие, потеря потребительских свойств продукта.

Учитывая этот факт, нужно обращать внимание на ряд таких факторов как:

- температура используемых продуктов, в первую очередь масла;
- температура воздуха в помещении;
- объем и способ замеса теста (длительность и способ механического воздействия на тесто).

Для замеса песочного теста желательно использовать холодные продукты. Сливочное масло в зависимости от способа замеса и температуры воздуха в помещении можно использовать:

- холодное (3 – 6°C) – замес ножами по технике рубленого теста, подойдет сладко- и кисломолочное масло, температура воздуха в помещении – любая, хорошо подойдет для температуры выше 26 °C, объем – любой;
- прохладное (8 – 12°C) – замес насадкой весло или лопатка, возможен замес ручным миксером – насадка венчик, подойдет сладко- и кисломолочное масло, температура воздуха в помещении – 22 – 26°C, объем – любой (1-4 порции);
- помадное масло (14 – 16°C) – замес насадкой весло или лопатка, возможен замес ручным миксером – насадка венчик, лучше подойдет кисломолочное масло, температура воздуха в помещении – до 22 – 24°C, объем – маленький (1-2 порции).

Последовательность действий при замесе песочного теста:

1. растереть сливочное масло вместе с сахаром или сахарной пудрой;
2. ввести яйцо или желток, если есть в рецепте;
3. ввести сухие ингредиенты (мука, крахмал, орехи, какао).

Схема замеса больших порций песочного крамбла в профессиональном миксере:

1. насадка лепесток с резиновыми вставками для замеса масла, сахара и яиц;
2. насадка лопатка или весло для замеса сухих ингредиентов.

Добавление измельченных орехов:

- в сырое тесто при его замесе вместе с мукой (используем сырые или слегка подсушенные / поджаренные орехи);
- в готовое тесто перед реструктуризацией (используем хорошо поджаренные до сильного аромата орехи).

Важно не вымешивать песочное тесто слишком долго, а сразу же прекращать месить, как только образовалась крошка и вобралась вся мука!

Песочное тесто в крошке высыпаяем на противень или любую другую удобную поверхность, распределяем тонким равномерным слоем и замораживаем минимум 30 мин. в морозилке.

Классическая формула песочного теста для тортов и пирожных:

- мука – 3 части
- жир – 2 части
- сахар – 1 часть
- + яйцо – 40 г на 1 кг теста

Формула песочного теста для тарта-леток:

- мука – 3 части
- жир – 2 части
- + небольшое количество разрыхлителя, соль



Формула пряного песочного теста для кишей и пирогов:

- мука – 2 части
- жир – 1 части
- сахар – 1 часть
- яйцо (для пластичности) – 80-120 г на 1 кг теста

Выпекаем замороженное песочное тесто в разогретой до 170 – 180°C духовке около 8–16 минут, в зависимости от количества порций. После чего горячее тесто тщательно измельчаем в крошку с помощью шпателя, перемешиваем и отправляем обратно в духовку для подсушивания еще на 10-20 минут при температуре 150 – 170°C до появления равномерного золотистого цвета.

Восстановленное тесто – это тесто, которое получается из готового песочного печенья после того, как его измельчили в крошку и добавили небольшое количество сливочного или кокосового масла.

Реструктуризация песочного теста – процесс создания нового «теста» из уже готового песочного печенья путем измельчения его в крошку и соединения полученной крошки с небольшим количеством сливочного или другого масла до образования рассыпчатой массы, которая при этом хорошо лепится и держит форму при сжатии.

Для восстановления песочного теста крамбл нужно измельчить до состояния очень мелкой крошки. Измельчаем готовый крамбл только после полного охлаждения и 15–20 минут в морозилке (для полной стабилизации масла) или же на следующий день после выпекания.

Измельчаем крамбл небольшими порциями (100–300 г в зависимости от диаметра чаши) в фудпроцессоре короткими импульсами для предотвращения нагревания и таяния сливочного масла в процессе интенсивного

механического воздействия.

В измельченную крошку добавляем небольшое количество помадного или же комнатной температуры сладкосливочного и / или кокосового масла (25-50 г на 1 порцию) для реструктуризации.



Восстановленное песочное тесто должно хорошо лепиться и держать форму при сжатии, оставаясь при этом рассыпчатым. Для формирования песочной корзинки с небрежными бортиками лучше использовать менее рассыпчатое восстановленное тесто, добавив в него большее количество масла.

При желании, для реструктуризации песочного теста можно использовать только сливочное масло или же только кокосовое. В последнем случае ос-

нова будет более рассыпчатая и хрустящая, а также гораздо легче отойдет от стенок формы / кольца.

Формируя основу чизкейка, стараемся распределить крошку по дну и бокам ровным слоем. Обязательно обратите внимание на то, чтобы толщина бортиков снизу доверху была одинаковой. Также не забудьте проследить за тем, чтобы не образовался толстый слой теста между дном и стенками. Дабы избежать последнего, вначале полностью формируем бортики, а уже потом заполняем крошкой и уплотняем дно.



1.3 Способы и сроки хранения

Способы хранения песочного крамбла:

- сырой крамбл – помещаем в

зип-пакеты и храним в морозилке (-18°C) до 3 месяцев;

- выпеченный крамбл – помещаем в герметическую упаковку и храним до 1 месяца при комнатной температуре.

Изменения в рецептуре при заморозке для производств:

- сахар заменяем патокой;
- 35% муки заменяем на крахмал;
- добавляем пищевое волокно – 0,5 – 1,0% к массе муки;
- добавляем эмульгатор (лецитин) – 0,3 – 0,5% к массе муки.

Добавление крахмала, патоки, пищевого волокна и лецитина:

- увеличивает сроки годности;
- удерживает воду в продукте в процессе дефростации;
- препятствует прогорканию жиров;
- обеспечивает однородный состав.

РАЗДЕЛ 2

сырный слой

2.1. Разбор основных ингредиентов

Сливочный сыр. Для приготовления чизкейков мы используем сливочный сыр по типу Филадельфии. Сливочные и творожные сыры относятся к свежим – не выдержанным. В зависимости от технологии, их получают путем коагуляции белков молочного сырья под воздействием кислоты, кислоты и нагрева, кислоты и молокозвертывающего фермента.

Чем отличается сливочный сыр от творожного сыра? Сложно провести четкую грань с точки зрения технологии производства, свежие сыры весьма вольно именуют сливочными, творожными и творожно-сливочными. Важная черта классических сливочных сыров – высокая жирность, которая составляет 60 – 80%, а также выраженный характерный сливочный вкус.

Сыр Маскарпоне и Рикотта не подходят для приготовления чизкейков!

Сливочный сыр можно лишь в некоторых случаях частично заменять сыром Маскарпоне, но не более 40 – 45% от общей массы сыра в чизкейке. Классический итальянский Маскарпоне, по сути, не является сыром, поскольку для его приготовления не применяют специальные ферменты и кислomолочные бактерии. Поэтому название “сыр” является условным.



Отличия между Маскарпоне и Филадельфией:

- жирность Маскарпоне составляет до 80%, Филадельфии – до 69%;
- для изготовления Маскарпоне используется уксус, винная кислота, либо лимонный сок, для Филадельфии – традиционная кислomолочная закваска.

По вкусу и по текстуре творожные сыры не сильно отличаются, поэтому в некотором плане они полностью взаимозаменяемы. А вот что касается консистенции (плотности), то здесь сыры разных производителей могут кардинально отличаться. Повлияет ли это как-то на конечный вид / вкус кондитерского изделия? Безусловно! Так откуда происходит это кардинальное

отличие в консистенции сливочных сыров, если технология приготовления у них плюс-минус одинаковая? Разный состав. И в первую очередь это качественное и количественное содержание загустителей и стабилизаторов.

К примеру, в состав Филадельфии в качестве стабилизатора входит только камедь рожкового дерева, а в состав Креметте – крахмал (загуститель), камедь рожкового дерева и гуаровая камедь (стабилизаторы). Все, кто работал с этими сырами, должны были заметить, что на Креметте крем всегда получается более стабильным и лучше держит форму. Вот именно отсюда и происходит не полная взаимозаменяемость сливочных сыров разных производителей. Всегда нужно делать корректировку рецепта, опираясь на консистенцию используемого сыра.

А теперь давайте разберем некоторые бренды сливочных сыров:

- Cremette (немецкий) – идеально подходит для чизкейков;
- Cremette (польский) – повышенное содержание крахмала – плотные чизкейки, нужно сокращать время выпекания или же увеличивать количество сливок в рецепте;
- President – отличный сыр хорошего качества;
- Cooking Chef – высокое содержание крахмала – очень плотные чизкейки, нужно сокращать время выпекания и увеличивать количество сливок в рецепте;
- Arla – очень нежный сыр без загустителей – увеличиваем время выпекания и сокращаем количе-

ство сливок / жидких ингредиентов в рецепте;

- Philadelphia – в Украине – это очень нежный сыр с низким содержанием загустителей – увеличиваем время выпекания и сокращаем количество сливок / жидких ингредиентов в рецепте.

Тест сыра на количество крахмала в составе – оцениваем шелковистость и глянец среза:

- глянцевый срез – полное отсутствие крахмала;
- матовый срез в крупинку – высокое содержание крахмала.

Сахар. Используем белый или коричневый кристаллический сахар в количестве 10 – 15% от общей массы чизкейка. Если в состав сырного слоя



входят ингредиенты с повышенным содержанием сахара (молочный или белый шоколад, сгущенка, мед), количество сахара сводим до минимума (2 – 5%) или же не используем сахар вовсе.

Яйца. Отличие домашних и фабричных яиц – разное содержание воды и сухого вещества. В домашних яйцах содержание сухих веществ выше, нежели в фабричных, поэтому чизкейки, заварные кремы и курды на домашних яйцах всегда получаются более плотными / густыми.

Сливки / молоко / сметана. Благодаря возможностям сепарации сливки производят с разной жирностью:

- жирные 30 – 35%;
- средние 20 %;
- легкие 10 – 12%.

10 – 12% сливки – это смесь из сливок и цельного молока равными частями. Их добавляют в чай, кофе, какао. В них можно запечь курицу или мясо, например. Эти сливки можно использовать для заливки киш или заливного пирога, можно варить на них кашу или добавлять в суп-пюре.

20% сливки – довольно густые, но даже если взобьются, то быстро осядут. Поэтому для крема эти сливки не подходят. Зато из них получают прекрасные соусы и подливки, их тоже можно добавлять в крем-суп. В основном добавляются в кофе, а также используются для выпечки.

30 – 35% сливки – самая густая и питательная разновидность. Эти сливки используются для кремов, муссов, десертов, а также мороженого.

Идеальными для взбивания считаются сливки с жирностью не менее 33%. Для кремов и чизкейков я предпочитаю пользоваться сливками с жирностью 36% – любой крем выходит гораздо более стабильным, нежели на 30 – 33%. Сливки с жирностью 30 – 33% использую исключительно для муссов и взбитых сливок и ганашей для декорирования изделий.



Чем выше жирность молочных продуктов, которые мы используем, тем более насыщенный вкус будет у конечного изделия, так как именно молекулы жира являются переносчиками вкуса до вкусовых рецепторов. Высокая жирность продуктов также придает повышенную плотность / стабильность изделию и увеличивает сроки годности.

Можно ли работать с домашними

сливками? Категорически сказать «нет» не могу, но и работать с ними не советую. Почему? Давайте разберёмся.

Во-первых. Кроме разной жирности, сливки также можно поделить на категории по способу термической обработки:

- не подвергшиеся никакой обработке – натуральные;
- пастеризованные – нагретые до $80 \pm 2^\circ\text{C}$ с выдержкой 20 с, а затем охлажденные до $4 \pm 2^\circ\text{C}$;
- стерилизованные – обработанные при $137 \pm 2^\circ\text{C}$ с выдержкой в течение 4 с, а затем охлажденные до 20°C .

Для всех очевидно, что домашние сливки продаются совершенно све-

жими, не подвергшимися какой-либо тепловой обработке, что существенно сокращает сроки их хранения. Срок хранения домашних сливок – от 12 часов до нескольких дней в зависимости от их жирности. Поэтому торт, приготовленный на свежих домашних сливках, нужно съесть на следующий день после сборки, не позднее.

Во-вторых. Чаще всего жирность домашних сливок, которые можно приобрести на рынке, составляет около 50 – 60%. Это не очень удобно, но работать можно, если разбавить их цельным молоком. Вот здесь и возникает ещё одна проблема. Так как вы не знаете точной жирности ваших домашних сливок, всегда можете промахнуться при разведении их молоком – сделать слишком жидкими или оставить чересчур жирными.

Делаем выводы. Использовать свежие домашние сливки для приготовления крема в торт можно, но исключительно для домашнего чаепития. Работать с ними, выпекая торты на заказ, я категорически не рекомендую!

Зачем сливки нужно сильно охлаждать перед взбиванием? Именно и благодаря этому этапу жиры кристаллизуются. В другом случае, сливки быстро осядут или не взобьются вовсе. Помимо этого, рекомендуется охлаждать также всю посуду, участвующую в работе со сливками, т. е. венчик и миску. Я подобные махинации уже давным-давно не проделываю. Почему? Потому что сейчас практически любые сливки в составе содержат разные пищевые добавки, а именно стабилизаторы, загустители и не редко консерванты. Благодаря этим добавкам сливки хорошо взбиваются и



прекрасно держат форму.

Как в домашних условиях проверить качество сливок? Для этого достаточно просто нагреть сливки до кипения и посмотреть на их консистенцию. Если ваши сливки в горячем состоянии стали жидкими, как молоко — все нормально, можно работать. Если же, наоборот, стали ещё гуще, почти как сметана — больше их не покупайте, так как состав этих сливок в лучшем случае комбинированный, а в худшем — 100% растительный.



Почему сливки в пакете с нормальным сроком годности иногда попадают густые, как домашняя жирная сметана? Да, иногда такое случается. Винить в этом нужно недобросовестных поставщиков, которые нарушили условия хранения продукта и подвергли сливки перепадам темпера-

тур, к которым последние крайне чувствительны.

Замена сливок молоком или сметаной. Если хотим сделать консистенцию чизкейка более нежной, допускается замена сливок на молоко в пропорции 2:1. Но не советую делать подобную замену в классических вкусах чизкейков – Нью-Йорке, сливочно-ванильном и крем-брюле, к примеру. Замена сливок молоком будет весьма кстати в шоколадных чизкейках, особенно с использованием темного или горького шоколада.

Допускается заменять сливки также на сметану. На вкусовые характеристики изделия такая замена особо сильно не влияет.

2.2. Техника замеса

Температура ингредиентов. На вкус, текстуру или внешний вид будущего чизкейка температура используемых ингредиентов никак не влияет. Небольшое значение может иметь только температура сливочного сыра, который при комнатной температуре становится намного мягче и поэтому сырную массу будет легче вымесить до однородности, избежав при этом комочков.

Я настоятельно не рекомендую держать молочные продукты длительное время при комнатной температуре, так как это способствует активному размножению патогенной микрофлоры, поэтому для замеса сырной массы используем холодные молочные продукты. Если правильно соблюдать технику замеса, никаких комочков сыра в ней не будет.

В случае если сливочный сыр в сво-

ем составе содержит большое количество загустителей и стабилизаторов и в следствии имеет очень плотную текстуру, его предварительно можно слегка подогреть на водяной бане или импульсами в микроволновой печи. Если делаете замес кухонной машиной с индукцией, можно включить подогрев на 35 – 45°С для размягчения плотного сыра или же с целью убрать уже образовавшиеся комочки сыра.

Насадка для соединения ингредиентов. Сырную массу для чизкейка нужно просто перемешать до однородности, а не взбить до пышного состояния. Поэтому работаем на низких скоростях, используя насадку «лопатка / весло». Но идеальнее всего для замеса сырной массы подойдет «лесток» с резиновыми вставками, так как только эта насадка в процессе работы постоянно снимает массу со стенок чаши. При работе с «лопаткой/веслом» вам придется периодически останавливать миксер и самостоятельно снимать неоднородные комки сыра со стенок чаши и самой насадки.

Последовательность добавления ингредиентов. Если не хотите на выходе получить сырную массу с комочками сыра, крайне важно придерживаться правильной последовательности добавления ингредиентов:

- сливочный сыр
- сахар
- яйца
- вкусовые добавки (пюре, ганаш, пасты)
- сливки, молоко, алкоголь

В первую очередь в чашу миксера



всегда добавляем сливочный сыр, можно сразу с сахаром, если он значится в рецепте, и ставим вымешиваться на минимальной скорости до тех пор, пока сыр полностью не размягчиться и не приобретет пастообразную консистенцию без комочков. Далее вводим яйца. Их в сырный слой нужно вводить по одному, каждый раз вымешивая массу до однородности и не забывая периодически останавливать миксер и снимать неоднородные комочки со стенок и самой насадки. Далее вводятся в массу пюре, ганаш и прочие вкусовые добавки. В последнюю очередь добавляем самые жидкие ингредиенты – сливки, молоко, алкоголь и т. д.

Если вкусовые добавки имеют очень густую консистенцию, например вареная сгущенка, густая ореховая паста,

их лучше добавлять в сырную массу сразу же после размягчения сыра, перед тем, как начнете вводить яйца.

Базовый рецепт сырной массы:

- 300 г сливочного сыра
- 60 г сахара
- 50 г яиц
- 70 г сливок.

Замес ручным миксером. Если у вас нет в наличии профессионального миксера, замес сырной массы можно делать и обычным ручным, используя венчики. В этом случае работаем на минимальных или средних скоростях до объединения сыра с сахаром в пастообразную массу, далее вводим яйца по одному, также соединяя массу до однородности на минимальной скорости миксера, после чего вводим вкусовые добавки и жидкие ингредиенты, перемешивая вручную силиконовой лопаткой.

Воздух в сырной массе. В процессе соединения ингредиентов, не зависимо от способа замеса, воздух всегда попадает в сырную массу. Само по себе наличие воздуха не критично, но его количество сильно влияет на некоторые немаловажные факторы:

- объем сырной массы;
- глубину ложбинки в центре чизкейка после охлаждения.

Итак, чем больше воздуха попадет в сырную массу в процессе замеса, тем больший объем сырной массы мы получим на выходе, и как результат – сырная масса не помещается в корзинку-основу, а после стабилиза-

ции образуется глубокая ложбинка по центру чизкейка.

Факторы, которые влияют на количество воздуха в сырной массе:

- температура ингредиентов – чем холоднее молочные продукты, тем лучше они взбиваются. Особенно это касается сливок. Поэтому после добавления сливок, венчиком больше не работаем – делаем замес вручную лопаткой.
- насадка и скорость замеса – сильнее всего воздух в массу набивается на высокой скорости и при использовании венчика, так как он именно с этой целью и был создан. Поэтому, если не хотим много воздуха в сырной массе, замес делаем на малых скоростях лопаткой или лепестком.

Если хотим на выходе получить аб-



совершенно ровный чизкейк без ложбинки по центру, нужно придерживаться следующих пунктов:

- сырную массу в процессе замеса подогреть до теплого состояния и жидкой консистенции (термомикс или индукция);
- высота чизкейка не должна превышать 4–5 см в зависимости от диаметра.



2.3. Базовые вкусы

При помощи вкусовых добавок и ароматизации сливок или молока, мы легко можем получить разнообразные вкусы сырных слоев.

В качестве вкусовых добавок мы можем использовать:

- ягодные или фруктовые пюре, курды;
- целые ягоды и кусочки фруктов;
- карамель, вареную сгущенку;
- шоколад, ганаш, нутеллу;
- орехи и ореховые пасты;
- растворимый кофе, чай матча;
- ликеры, коньяк и др. алкогольные напитки.

Для использования вкусовых наполнителей нужно иметь уже готовый рецепт или же выводить этот рецепт самостоятельно экспериментальным путем. Просто заменить в рецепте пюре смородины на пюре манго, к примеру, не получится, так как у каждого из этих наполнителей разное содержание воды и сахара. Самое важное при использовании пюре или же ягод или кусочков фруктов – предварительная термическая обработка!

Пюре, ягоды или фрукты перед добавлением в сырную массу обязательно нужно загустить кукурузным крахмалом, доведя до кипения. Для этого добавляем в пюре крахмал (4–8 г на 100 г в зависимости от густоты пюре) и, помешивая, доводим до кипения – должна получиться густая кашица по консистенции.

Также можно загустить пюре или ягоды с фруктами при помощи пектина NH Narpage – подогреваем пюре/ягоды / кусочки фруктов до теплого состояния и, постоянно активно помешивая, дождиком вводим пектин (1–2 г на 100 г), предварительно смешанный с сахаром. Доводим до кипения.

Если добавляете алкоголь, то уменьшайте сливки / молоко в рецепте на то

же количество, если не хотите, чтобы чизкейк получился очень нежным.

Ароматизировать сливки или молоко можно:

- палочкой корицы, стручком ванили, шафраном, бадьяном, кардамоном или любыми другими специями;
- цветами лаванды, фиалки, лепестками чайной розы;
- листьями мяты, мелиссы, базилика, тимьяна и т. д.;
- кофейными зёрнами;
- бобами тонка;
- цедрой лимона, апельсина, лайма;
- зелёным, чёрным, молочным и любым другим чаем;
- сырами с плесенью и не только.

Существует два способа ароматизации – холодный и горячий. Для холодного способа достаточно добавить в сливки / молоко ароматизатор и оставить на ночь, а ещё лучше на сутки в холодильнике. Для горячего способа сливки / молоко вместе с ароматизатором доводим до кипения, накрываем крышкой и даем остыть, после чего процеживаем через сито или несколько слоев марли.

2.4. Консистенция сырной массы. Слои

Консистенция / густота готовой сырной массы будет зависеть:

- от плотности сыра, а точнее от количества загустителей и стабилизаторов в его составе;

- от температуры сырной массы и соответственно длительности замеса (чем дольше месим, тем теплее становится масса – сила трения);
- от наличия вкусовых добавок и их густоты.



Идеальная консистенция готовой сырной массы – слабый узор на поверхности, который легко растекается, превращаясь в гладкую глянцевую поверхность от легкого встряхивания формы.

Жидкая консистенция – полное отсутствие узора на поверхности массы:

- теплые ингредиенты / длительный замес (растопленный шоколад);
- специфика рецепта (большое ко-

личество сливок / молока).

Слишком плотная консистенция – четкий узор, который не хочет растекаться вовсе:

- очень плотный сыр с большим количеством крахмала в составе;
- густые вкусовые добавки (сильно уваренное пюре с большим количеством крахмала, густые ореховые пасты, охлажденные в холодильнике шоколадные начинки).

Работа со слоями. При работе со слоями следует учитывать несколько простых правил:

- второй сырный слой всегда добавляем при помощи кондитерского мешка спиралевидным движением, начиная от центра



и двигаясь к краю, постепенно, слой за слоем, наполняя корзинку до краев;

- на низ всегда заливаем более густой сырный слой, сверху – более жидкий;
- если оба сырных слоя получились очень жидкими, их нужно поместить на несколько часов в холодильник для стабилизации.



РАЗДЕЛ 3

выпекание и хранение

3.1. Режим и время выпекания. Водяная баня

Формы для выпекания чизкейков.

Чизкейки можно выпекать как в разъёмной круглой форме, так и в цельных кольцах для выпечки. Если с первой все понятно, то в случае использования колец возникает ряд вопросов. Как формировать основу, а также переносить чизкейк в кольцо без дна, ведь после выпекания десерт нестабильный и требует бережного обращения? Чтобы легко перенести чизкейк в духовку, а затем и в холодильник, можно поставить кольцо на дно от старой разъёмной формы чуть большего диаметра, положив на него кусок пергамента.

Я пользуюсь другим способом – дно кольца плотно заворачиваю в несколько слоев фольги, а затем ставлю его на плотную подложку. Можно, конечно, положить кольцо сразу на противень, при условии идеально ровного дна, но в таком случае вы не сможете пользоваться этим противнем, пока чизкейк полностью не охладится.

Водяная баня. Выпекать чизкейк можно на водяной бане, в водяной бане и вовсе без использования воды. Давайте для начала разберёмся, что такое выпекание на водяной бане, в водяной бане и какая между ними разница, так как не все в достаточной мере понимают, каким образом происходят эти процессы.

Водяная баня — это способ кули-



нарной обработки продуктов, при котором происходит нагрев жидкости без прямого контакта емкости с огнем. Данный метод используется в том случае, когда необходима температура готовящейся массы, которая не превышает 100°C.

Приготовление на водяной бане – это когда в нижнюю емкость наливается вода, а в верхнюю помещается продукт, который будет подвергаться приготовлению на водяной бане. При этом верхняя емкость по высоте должна быть гораздо меньше для того, чтобы оставалось место для кипящей воды. В процессе кипения пар от воды в первой емкости нагревает жидкость во второй. Причем вода в большей посуде не должна бурлить – в идеале приготовление на водяной бане предусматривает кипение понемногу при умеренном огне. Эта конструкция,

как правило, используется для приготовления на плите.

Приготовление в водяной бане

– это когда маленькая емкость ставится непосредственно в большую по размерам посуду, в которую заливается горячая вода, при этом вода должна доходить до середины высоты внутренней емкости. Эта конструкция, как правило, чаще всего используется для выпечки в духовом шкафу.

При выпекании на водяной бане чизкейк ставится на противень / решетку в верхней части духовки, тогда как на низ помещается второй противень или любая другая емкость, заполненная горячей водой. При выпекании в водяной бане форма с чизкейком ставится непосредственно в большую емкость, заполненную горячей водой.

Выпекать чизкейк в водяной бане я не советую, так как слишком высока вероятность того, что вода попадет в форму и дно чизкейка размокнет!

Температура выпекания. На самом деле, температурный режим выпекания полностью зависит от особенностей вашей духовки. Чизкейки можно выпекать как при 90 - 100°C, так и при 160-170 °C. Для среднестатистической электрической духовки идеально подойдет температура 110 - 120°C.

Если выпекать чизкейк при очень низкой температуре (90 - 100°C), то водяная баня, скорее всего, не понадобится. Но бывают случаи, когда духовка оказывается настолько мощной, что даже при 90°C чизкейк поднимается и румянится. В таком случае ставим

водяную баню – она понижает жар в духовке и одновременно повышает влажность, что также немаловажно.



Когда я только начала выпекать чизкейки, то всегда делала это на водяной бане и строго выставляла температуру не более 120°C. Мои чизкейки выпекались не менее 3-4 часов и я долго не могла понять, что же делаю не так. Немного позже меня посетила гениальная идея купить градусник для духовки. Оказалось, что 120°C + водяная баня = 80 - 90°C реальной температуры. Теперь, выпекая чизкейк с водяной баней, выставляю температуру не менее 150°C и градусник показывает ровно 120°C. За 1,5 часа чизкейк готов.

В последнее время также практикую выпекание чизкейков при 125 - 130°C без использования водяной бани. Та-

ким образом, время выпекания одного чизкейка составляет не более 60-70 минут.



Режим выпекания. Здесь всё зависит от ситуации и, опять-таки, от особенностей духовки. В большинстве случаев следует использовать режим выпекания «верх / низ». Если очень сильно печёт верх духовки, значит, включаем режим «низ». Если нужно приготовить несколько противней одновременно, остаётся только режим «конвекция».

При сложностях с температурным режимом и равномерностью запекания, можно затянуть верх чизкейка фольгой. Это позволит сохранить светлый цвет десерта и избежать «загара».

Можно ли открывать духовку в процессе выпекания? Так как чизкейк

выпекается на низких температурах, то от того, что вы откроете духовку, ничего плохого не случится. Я наоборот советую периодически открывать духовку и смотреть, как выпекается чизкейк.

Признаки слишком высокой температуры выпекания:

- чизкейк поднимается вверх «шапочкой» – внутри чизкейка образовалось большое количество пара, который стремится выйти на поверхность, поднимая за собой и сырную массу;
- трещины на поверхности чизкейка – образовавшийся в большом количестве пар внутри чизкейка вышел наружу, разорвав корочку на поверхности чизкейка, которая образовалась от слишком высокой температуры выпекания.

Время выпекания. На самом деле, время выпекания будет зависеть от множества факторов – особенностей духовки, температуры выпекания, наличия водяной бани, высоты чизкейка, ингредиентов, которые входят в его состав, а также количества выпекаемых чизкейков (два чизкейка одновременно будут выпекаться на 20-30 минут дольше, к примеру).

Время выпекания чизкейка 18 см в диаметре и 6 см высотой при 120°C и наличии водяной бани – в среднем около 90-100 минут.

Причины образования трещин в стенке корзинки и между стенками корзинки и сырной массой:

- очень крупный и плохо утрамбованный в верхней части стенок

крамбл или недостаточное количество сливочного масла в основе (трещина в стеночке);

- корочка на поверхности чизкейка – неправильный режим выпекания (слишком высокая температура выпекания, сильный жар в верхней части духовки, отсутствие пара), высокое содержание крахмала в чизкейке;
- передержанный в духовке и, соответственно, сильно перепеченный чизкейк (большая трещина между сырным слоем и стенками корзинки).



3.2. Готовность и остужение

Готовность чизкейка. Чизкейк готов, когда при легком движении формы вперед-назад слегка дрожит, подобно пудингу, серединка сырного слоя.

Насколько сильно она должна дрожать, будет зависеть от ингредиентов, которые входят в состав сырной массы. К примеру, серединка у шоколадных и ореховых чизкейков может дрожать едва заметно, в то время как у сливочного, крем-брюле или Нью-Йорка дрожание будет более выраженным. Также сила дрожания зависит от желаемой консистенции готового чизкейка – чем сильнее дрожит серединка, тем нежнее будет чизкейк и наоборот.

Почему в процессе выпекания на противень вытекает много масла? Потому что добавили слишком много сливочного масла для реструктуризации песочного теста.

Не стоит переживать, если вытекает совсем немного масла. Вы смазали им кольцо, естественно, что оно при высокой температуре тает. Это абсолютно нормально.

Остужение чизкейка. Готовый чизкейк достать из духовки и оставить при комнатной температуре хотя бы на 40-60 минут, можно на несколько часов. Далее убрать в холодильник для стабилизации минимум на 10-12 часов.

На производстве готовые чизкейки сразу же из печи без остывания подвергаются шоковой заморозке до -17°C . Далее помещаются в низкотемпературную камеру для длительного хранения.

Извлечение чизкейка из кольца. Для того, чтобы чизкейк легко вышел из формы, перед формированием основы нужно смазать стенки кольца тонким слоем масла. Я предпочитаю в этих целях использовать кокосовое

масло.

Если подержать чизкейк при комнатной температуре 15-20 минут, масло слегка подтаит и вам нужно будет только осторожно поднять кольцо вверх, а чизкейк при этом останется на подложке, ведь именно застывшее масло держит изделие в кольце. Чтобы ускорить процесс извлечения чизкейка из кольца, я предпочитаю предварительно прогреть стенки последнего феном.

Кольцо снимаем только после полной стабилизации изделия в холодильнике в течении минимум 8-10 часов. Покрывать чизкейк разнообразными начинками и декором можно также только после его полного охлаждения.



3.3. Сроки и условия хранения

Сроки хранения чизкейков. Срок годности любого продукта зависит от способа его приготовления, продуктов, которые вы использовали, температуры хранения. В среднем срок хранения выпечных чизкейков без дополнительного декора (взбитые крем, ганаш, ягоды и т. д.) не более 3-5 дней в холодильнике.

Проблемы и виды порчи при длительном хранении:

- структурные: отсутствие однородности состава;
- микробиологическая порча: плесень;
- химическая порча: прогоркание жиров;
- потребительские: потеря внешнего вида, кристаллизация сахара, потеря аромата в процессе хранения.

Замораживание чизкейков. Заморозка в сухой морозильной камере без посторонних запахов. Храним не более 20-30 дней.

Текстура идеального чизкейка. Здесь все индивидуально – у каждого он свой, идеальный. Чизкейк в первую очередь должен нравиться вам. Любите, чтобы был похож на крем, или больше нравится плотный как кусочек сыра? На хрустящей основе или, наоборот, на мягкой бисквитной? Все зависит исключительно от вашего вкуса и никак иначе.



Marusya Manko



Ч И З К Е Й К

к р е м - б р ю л е



Основа

d=18 cm h=6 cm

95 г сливочного масла (1)

80 г сахарной пудры

18 г желтка

150 г муки

10 г кукурузного
крахмала

70 г измельченного
фундука/миндаля

2 г соли

10-15 г мягкого
сливочного масла (2)

15-25 г кокосового масла

Мягкое сливочное масло (1) смешать с сахарной пудрой до объединения. Добавить желток, соединить. Добавить просеянную вместе с крахмалом муку, измельченный орех, соль и смешать в течении 30-40 с до образования крошки.

Выложить крошку из песочного теста на противень, застеленный пергаментом, равномерно распределить и убрать в морозильник минимум на 30 минут. Выпекать в заранее разогретой до 160-170 °С духовке около 15-18 мин. Запеченная песочная крошка должна быть хрустящей и иметь золотистый цвет.

Полностью остудить и измельчить импульсами с помощью кухонного комбайна. Добавить 10-15 г мягкого сливочного масла (2), 15-25 г кокосового масла, перемешать.

Смазать кокосовым маслом стенки кольца, дно которого следует заранее плотно покрыть фольгой. Сформировать основу чизкейка в кольце, прижимая крошки песочного теста к стенкам и дну. Высоту стенок желателно сформировать слегка ниже высоты кольца – около 4-5 см. Выровнять ложкой. Убрать в морозильник минимум на 30 минут.

Сырный слой «Crème Brûlée»

500 г сливочного сыра

100 г сахара

1 ст. л. ванильной пасты

220 г сливок 33-36 %

130 г желтков

Используя насадку «лопатка» или «лепесток», смешать сыр с сахаром до объединения, добавить ванильную пасту, снова соединить.

Сливки поместить в сотейник и нагреть до горячего состояния, но не кипятить. Желтки взбить миксером до высветления и увеличения массы в объеме. Продолжая взбивать, постепенно влить горячие сливки. Затем смесь сливок и желтков медленно влить в чашу со сливочным сыром. Соединить до однородности.

Достать из морозильника кольцо с основой для чизкейка. Вылить в нее сырную массу. Выпекать чизкейк около 80-110 минут на водяной бане, при температуре 100-120 °С.

Готовый чизкейк должен слегка дрожать в середине, как пудинг. После выпечки остудить при комнатной температуре, а после убрать в холодильник минимум на 12-14 часов.

Нагреть бока кольца при помощи промышленного или обычного фена, после чего очень аккуратно поступательным движением вверх снять кольцо с десерта.

40-60 г сахара для
карамельной корочки

Перед подачей посыпать поверхность чизкейка тонким слоем
мелкого сахара и карамелизировать при помощи кулинарной
горелки.





Maruzya Manko



Ч И З К Е Й К

Н Ь Ю - Й О Р К



Основа

d=18 cm h=6 cm

75 г сливочного масла (1)
50 г сахарной пудры
20 г желтка
2 г соли
140 г муки
60 г молотого миндаля /
фундука
10-15 г сливочного масла
(2)
15-25 г кокосового масла

Мягкое сливочное масло (1) смешать с сахарной пудрой до объединения. Добавить желток, соединить. Добавить соль, муку, смешать в течении 30-40 с до образования крошки.

Выложить крошку из песочного теста на противень, застеленный пергаментом, равномерно распределить и убрать в морозильник минимум на 30 минут. Выпекать в заранее разогретой до 160-170 °С духовке около 14-18 мин. Запеченная песочная крошка должна быть хрустящей и иметь золотистый цвет.

Полностью остудить и измельчить импульсами с помощью кухонного комбайна. Добавить молотый орех, 10-15 г мягкого сливочного масла (2), 15-25 г кокосового масла, перемешать.

Смазать кокосовым маслом стенки кольца, дно которого следует заранее плотно покрыть фольгой. Сформировать основу чизкейка в кольце, прижимая крошки песочного теста к стенкам и дну. Выровнять ложкой. Убрать в морозильник минимум на 30 минут.

Сырный слой

700 г сливочного сыра
160 г сахара
3 яйца (~ 180 г)
2 желтка (~ 40 г)
70 г сливок 33-36 %
20-30 г лимонного сока
(~2 ст. л.)
цедра одного лимона

Используя насадку «лопатка» или «лепесток», смешать сливочный сыр с сахаром до объединения, добавить яйца и желтки по одному, соединить. Добавить сливки, соединить. Влить лимонный сок, добавить цедру и перемешать до однородности.

Достать из морозильника кольцо с основой. Вылить в нее сырную массу. Выпекать чизкейк 80-120 минут на водяной бане, при температуре 110-130 °С. Готовый чизкейк должен слегка дрожать в середине, как пудинг. Остудить при комнатной температуре, а после убрать в холодильник минимум на 10-12 часов.

Нагреть бока кольца при помощи промышленного или обычного фена, после чего очень аккуратно поступательным движением вверх снять кольцо с десерта. Украсить свежими ягодами.



Marusya Manko



ЧИЗКЕЙК

пряная тыква-карамель



Основа

d=18 cm h=6 cm

95 г сливочного масла (1)

80 г сахарной пудры

18 г желтка

150 г муки

10 г кукурузного
крахмала

70 г измельченного
фундука

2 г соли

15-25 г кокосового масла

10-15 г мягкого
сливочного масла (2)

Мягкое сливочное масло (1) смешать с сахарной пудрой до объединения. Добавить желток, соединить. Добавить просеянную вместе с крахмалом муку, измельченный орех, соль и смешать в течении 30-40 с до образования крошки.

Фундук можно частично или полностью заменить пеканом.

Выложить крошку из песочного теста на противень, застеленный пергаментом, равномерно распределить и убрать в морозильник минимум на 30 минут. Выпекать в заранее разогретой до 160-170 °С духовке около 14-18 мин. Запеченная песочная крошка должна быть хрустящей и иметь золотистый цвет.

Полностью остудить и измельчить импульсами с помощью кухонного комбайна. Добавить 10-15 г мягкого сливочного масла (2), 15-25 г кокосового масла, перемешать.

Смазать кокосовым маслом стенки кольца, дно которого следует заранее плотно покрыть фольгой. Сформировать основу чизкейка в кольце, прижимая крошки песочного теста к стенкам и дну. Выровнять ложкой. Убрать в морозильник минимум на 30 минут.

Сырный слой «Карамель»

200 г сливочного сыра

120 г вареной сгущенки

45 г яиц

20 г сливок 33-36 %

При помощи ручного миксера на небольшой скорости смешать сливочный сыр со сгущенкой до объединения. Добавить яйцо, снова соединить. Влить сливки и тщательно объединить до однородности лопаткой вручную.

Сырный слой «Пряная тыква»

240 г пюре запеченной
тыквы

Пюре тыквы поместить в сотейник и поставить на небольшой огонь. Крахмал развести 2-3 ложками тыквенного пюре или воды и добавить в сотейник. Постоянно помешивая, проварить

4-8 г кукурузного
крахмала
360 г сливочного сыра
80 г сахара
60 г яиц
30 г сметаны 25-30 %
1/4 ч. л. молотой корицы
2-3 щепотки молотого
кардамона
2 щепотки молотого
мускатного ореха
1 щепотка молотого
бадьяна

до загустения, затем перелить в отдельную емкость, накрыть пищевой пленкой в контакт и дать слегка остыть.

Для приготовления пюре около 800 г тыквы очистить, нарезать на кусочки и запечь в духовке около 40-80 минут при 150-170 °С до мягкости. Затем тыкву поместить в чашу фуд-процессора и тщательно измельчить. Использовать 240 г для сырного слоя, а оставшееся пюре отложить для приготовления мармелада.

Используя насадку «лопатка» или «лепесток», смешать сыр с сахаром до объединения, добавить яйца, снова соединить. Ввести тыквенное пюре, вымешать до гладкости. Добавить сметану, тщательно объединить. Добавить специи по вкусу.

Достать из морозильника кольцо с основой. Вылить в нее карамельную сырную массу. Затем осторожно при помощи кондитерского мешка выложить сверху тыквенный сырный слой. Выпекать чизкейк 80-120 минут на водяной бане, при температуре 110-130 °С. Готовый чизкейк должен слегка дрожать в середине, как пудинг. Остудить при комнатной температуре, а после убрать в холодильник на 10-12 часов.

Нагреть бока кольца при помощи промышленного или обычного фена, после чего очень аккуратно поступательным движением вверх снять кольцо с десерта.

Мягкий тыквенный мармелад

180 г пюре запеченной
тыквы
8 г меда
10 г лимонного сока
специи по вкусу
15 г сахара
2 г пектина NH Narpage

Пюре запеченной тыквы поместить в сотейник, добавить мед, лимонный сок, специи и, помешивая, подогреть до 35-40 °С. Всыпать дождиком сахар, предварительно смешанный с пектином, активно при этом помешивая.

Довести до кипения и проварить 1-2 минуты. Дать слегка остыть, после чего вылить сверху на хорошо охлажденный чизкейк, равномерно распределить при помощи маленькой угловой палетки.

Взбитая соленая карамель

2,5 г желатина 200-220 ВІ
+ 15 г холодной воды

180 г сливок 33-36 % (1)

110 г сахара

25 г глюкозного сиропа

50 г сливочного масла

2 г соли

35-45 г сливок 36 % (2)

Желатин замочить в холодной воде и оставить набухать. В сотейнике 180 г сливок (1) довести до кипения на слабом огне.

Пока сливки греются, в сотейнике с толстым дном растопить сахар вместе с глюкозным сиропом до янтарного цвета. Как только сухая карамель готова, активно помешивая, осторожно влить горячие сливки.

Снять карамель с огня, добавить мягкое сливочное масло и соль. Вымешать до однородности и ввести набухший желатин, хорошо перемешать. При желании, карамель можно пробить блендером. Перелить в отдельную емкость, накрыть пищевой пленкой в контакт и поместить в холодильник на 10-12 часов, лучше на ночь.

Стабилизированную карамель слегка взбить миксером, затем добавить 35-45 г холодных сливок (2) и взбивать до образования четкого узора от венчиков и стабильных пиков.

Взбитую карамель поместить в кондитерский мешок и при помощи большой насадки закрытая звезда (Ateco 849) отсадить по кругу двойные завитки поверх застывшего мармелада.





Marusya Manko



ЧИЗКЕЙК

ореховый латте



Основа

d=18 cm h=6 cm

95 г сливочного масла (1)

80 г сахарной пудры

18 г желтка

130 г муки

70 г измельченного фундука

30 г какао порошка

1-2 г соли

20-40 г сливочного масла (2)

Мягкое сливочное масло (1) смешать с сахарной пудрой до объединения. Добавить желток, соединить. Добавить муку, измельченный фундук, какао, соль, и быстро вымесить пока тесто не соберется в крошку.

Выложить крошку из песочного теста на противень, застеленный пергаментом, равномерно распределить и убрать в морозильник минимум на 30 минут. Выпекать в заранее разогретой до 170-180 °С духовке около 12-16 мин. Запеченная песочная крошка должна быть хрустящей.

Полностью остудить и измельчить песочную крошку импульсами с помощью кухонного комбайна. Добавить 20-40 г мягкого сливочного масла (2), тщательно перемешать.

Смазать маслом стенки кольца, дно которого следует заранее плотно покрыть фольгой. Сформировать основу чизкейка в кольце, прижимая крошки песочного теста к стенкам и дну. Выровнять ложкой. Верхнюю часть бортика не утрамбовываем, а оставляем небрежной на 0,2-0,3 см выше стенок кольца. Убрать в морозильник минимум на 30 минут.

Сырный слой

580 г сливочного сыра

110 г сахара

2 яйца (~100-110 г)

110 г молочного шоколада

80 г фундучной пасты

160 г сливок 33-36 %

щепотка соли

3,5 г растворимого кофе эспрессо

60 г фундука кусочками

Используя насадку «лопатка» или «лепесток», смешать сыр с сахаром до объединения, добавить яйца по одному, снова соединить. Ввести растопленный молочный шоколад, фундучную пасту, вымесить до гладкости. Влить сливки, добавить соль и растворимый кофе, тщательно объединить. Добавить кусочки слегка поджаренного ореха, перемешать до однородности.

Достать из морозильника кольцо с основой. Вылить в нее сырную массу. Выпекать чизкейк 80-120 минут на водяной бане, при температуре 110-130 °С. Готовый чизкейк должен слегка дрожать в середине, как пудинг. Остудить и поместить в холодильник на 10-12 часов.

Нагреть бока кольца при помощи промышленного или обычного фена, после чего очень аккуратно поступательным движением вверх снять кольцо с десерта.

Орехово-кофейный ганаш

60 г молочного шоколада

25 г фундучной пасты

80 г сливок 33-36 %

0,5 ч.л. растворимого кофе

В чашу для блендера поместить шоколад и фундучную пасту.

В сотейник влить 80 г сливок, добавить растворимый кофе и, помешивая, довести до кипения, но не кипятить, после чего вылить поверх шоколада и фундучной пасты. Оставить на пару минут.

Соединить ганаш до однородности, тщательно вымесив лопаткой или при помощи эмульсионного блендера, затем вылить поверх охлажденного чизкейка. Поместить в холодильник на 2 часа для стабилизации. Украсить половинками жаренного фундука и ореховыми шкурками.





M

Marusya Manko

ЧИЗКЕЙК

кофе - бейлиз



Основа

d=18 cm h=6 cm

75 г сливочного масла (1)

50 г сахарной пудры

20 г желтка

1 г соли

100 г муки

70 г миндальной муки

25 г какао порошка

20-30 г сливочного масла
(2)

Положить в чашу миксера мягкое сливочное масло и сахарную пудру, соединить до однородности. Добавить желток, соединить еще раз. Добавить обычную и миндальную муку, какао, соль и смешать в течении 30–40 с до образования крошки.

Выложить крошку из песочного теста на противень, застеленный пергаментом, равномерно распределить и убрать в морозильник минимум на 30 минут. Выпекать в заранее разогретой до 170 °С духовке примерно 14-16 минут. Готовое сабле должно быть хрустящим.

Полностью охладить и измельчить в крошку импульсами с помощью фудпроцессора. Добавить 20-30 г мягкого сливочного масла, тщательно перемешать.

Смазать кокосовым маслом стенки кольца, дно которого следует заранее плотно покрыть фольгой. Сформировать основу чизкейка в кольце, прижимая крошки песочного теста к стенкам и дну. Выровнять ложкой. Убрать в морозильник минимум на 30 минут.

Кофейный сырный слой

520 г сливочного сыра

100 г сахара

1 яйцо

120 г сливок 33 – 36%

2 ч. л. молотого кофе

50 г ликера «Бейлиз»

Сливки поместить в небольшой сотейник, добавить свежемолотый кофе и, помешивая, довести до кипения. Накрыть крышкой и дать остыть до комнатной температуры. Кофейные сливки пропустить через 4-5 слоев марли, чтобы убрать кофейный жмых.

Используя насадку «лопатка» или «лепесток», смешать сыр с сахаром до объединения, добавить яйцо, снова соединить. Добавить кофейные сливки и ликер «Бейлиз». Перемешать до однородности.

Шоколадный сырный слой

150 г сливочного сыра

100 г молочного шоколада

Сливки поместить в небольшой сотейник и, помешивая, довести до кипения, но не кипятить. Шоколад залить горячими сливками, хорошо перемешать и дать остыть.

75 г сливок 33-36 %
1 желток
35 г ликера «Бейлиз»

Используя насадку «лопатка» или «лепесток», сыр смешать с желтком до однородности, добавить шоколадный ганаш, соединить. Затем влить ликер и снова перемешать до однородности.

Достать из морозильника кольцо с основой. Сырные массы поместить в кондитерские мешки. Вылить на дно кофейную сырную массу слоем около 2 см и выложить небольшой бортик по краям (около 2 см). Середину заполнить шоколадной сырной массой. Снова выложить по краям формы бортик из кофейной сырной массы, а середину заполнить шоколадной, и так до тех пор, пока не закончится шоколадная сырная масса. Наверх аккуратно выложить остатки кофейной массы так, чтобы слои не смешались.

Выпекать чизкейк 80-120 минут на водяной бане, при температуре 110-130 °С. Готовый чизкейк должен слегка дрожать в середине, как пудинг. Остудить при комнатной температуре, а после убрать в холодильник на 10-12 часов.

Нагреть бока кольца при помощи промышленного или обычного фена, после чего очень аккуратно поступательным движением вверх снять кольцо с десерта.

Ганаш «Бейлис»

60 г сливок 33-36 % (1)
120 г молочного шоколада
20 г ликера «Бейлиз»
150 г сливок 33-36 % (2)
какао порошок для

В сотейник поместить 60 г сливок (1) и, помешивая, довести до кипения, но не кипятить, после чего вылить поверх шоколада, оставить на пару минут и соединить до однородности.

При желании, можно пробить эмульсию погружным блендером, но при этом следите за тем, чтобы воздух не попал внутрь.

Добавить оставшиеся холодные сливки (2), ликер, перемешать и накрыть пищевой пленкой в контакт. Поместить в холодильник для стабилизации минимум на 12 часов.

Взбить до образования пышной кремовой массы. Поверх охлажденного чизкейка отсадить крупные капли из ганаша при помощи открытой круглой насадки или же вовсе без нее, сделав большой надрез около 2,5 см. Посыпать сверху какао порошком.

Будьте осторожны, ганаш очень легко перевзбить и он станет зернистым.



Marusya Manko



муссовый невыпечной

ЧИЗКЕЙК

лесная ягода



Основа

d=18 cm h=6 cm

60 г мягкого сливочного масла (1)

50 г сахарной пудры

12 г желтка

100 г муки

6 г кукурузного крахмала

45 г измельченного фундука

1 г соли

6-12 г мягкого сливочного масла (2)

10-16 г кокосового масла

Мягкое сливочное масло (1) смешать с сахарной пудрой до объединения. Добавить желток, соединить. Добавить просеянную вместе с крахмалом муку, измельченный фундук, соль и смешать в течении 30-40 с до образования крошки.

Выложить крошку из песочного теста на противень, застеленный пергаментом, равномерно распределить и убрать в морозильник минимум на 30 минут. Выпекать в заранее разогретой до 160-170 °С духовке около 12-16 мин. Запеченная песочная крошка должна быть хрустящей и иметь золотистый цвет.

Полностью остудить и измельчить импульсами с помощью кухонного комбайна. Добавить 6-12 г мягкого сливочного масла (2), 10-16 г кокосового масла, перемешать.

Дно кольца плотно обтянуть фольгой, а вдоль стенок проложить ацетатную пленку. Сформировать основу чизкейка в кольце, плотно прижимая восстановленное песочное тесто ко дну. Выровнять и утрамбовать ложкой. Убрать в морозильник минимум на 30 минут.

Голубичный / черничный мармелад

85 г пюре голубики и / или черники

10 г лимонного сока

20 г сахара

1,2 г пектина NH Nappage

В сотейник с толстым дном поместить пюре голубики/черники, лимонный сок и, помешивая, подогреть до 35-40 °С. Всыпать дождиком сахар, предварительно смешанный с пектином, активно при этом помешивая. Довести до кипения и снять с огня.

Земляничный / малиновый мармелад

85 г пюре земляники и / или малины

В сотейник с толстым дном поместить пюре голубики / черники, лимонный сок и, помешивая, подогреть до 35 - 40°С. Всыпать дождиком сахар, предварительно смешанный с

10 г лимонного сока
20 г сахара
1,2 г пектина NH Nappage

пектином, активно при этом помешивая. Довести до кипения и снять с огня.

Сырный слой «Голубика / черника»

5 г желатина 200-220 ВI +
30 г холодной воды
250 г сливочного сыра
60 г сахара
~90 г голубичного/
черничного мармелада
125 г сливок 33-36 %

Желатин замочить в холодной воде и оставить набухать. Используя насадку «лопатка», смешать сливочный сыр с сахаром до объединения. Добавить горячий голубичный/черничный мармелад, перемешать до однородности.

Холодные сливки взбить до очень мягких пиков. Набухший желатин растопить на водяной бане или в микроволновой печи и ввести в сырную смесь. Тщательно перемешать. Ввести взбитые сливки, осторожно соединить при помощи лопатки.

Достать из морозильника кольцо с основой для чизкейка, вылить в него голубичный/черничный сырный слой и поставить в холодильник на 30 минут для стабилизации.

Сырный слой «Земляника / малина»

5 г желатина 200-220 ВI +
30 г холодной воды
250 г сливочного сыра
60 г сахара
~90 г земляничного/
малинового мармелада
125 г сливок 33-36 %

Желатин замочить в холодной воде и оставить набухать. Используя насадку «лопатка», смешать сливочный сыр с сахаром до объединения. Добавить горячий земляничной/малиновый мармелад, перемешать до однородности.

Холодные сливки взбить до очень мягких пиков. Набухший желатин растопить на водяной бане или в микроволновой печи и ввести в сырную смесь. Тщательно перемешать. Ввести взбитые сливки, осторожно соединить при помощи лопатки.

Достать из холодильника кольцо с основой для чизкейка, вылить в него земляничной/малиновый сырный слой и поставить в холодильник на 30 минут для стабилизации.

Конфи «Лесная ягода»

2 г желатина 200-220 ВІ +
12 г холодной воды

100 г пюре земляники и
малины

30 г пюре черники или
голубики

10 г лимонного сока

25 г сахара

2 г пектина NH Page

Желатин замочить в холодной воде и оставить набухать. В сотейнике с толстым дном подогреть пюре с лимонным соком до 35-40 °С. Постоянно помешивая, дождиком постепенно всыпать сахар, заранее смешанный с пектином. Довести до кипения.

Помешивая, проварить полминуты и снять с огня. Дать слегка остыть и ввести набухший желатин, тщательно перемешать до полного растворения последнего.

Вылить еще очень теплое конфи поверх хорошо охлажденного сырного слоя, поместить в холодильник на 3-5 часов для полной стабилизации. Украсить лесными ягодами.

