



БОНУС РЕЦЕПТ

Баскский Чизкейк



@lubovicveti

Привет!



Я, Люба Кузьмичева, шеф-кондитер и блогер, рада поделиться с вами эксклюзивным бонусом! Специально для моих подписчиков я подготовила уникальный рецепт чизкейка Сан-Себастьян, который ранее нигде не публиковался у меня на канале. Этот рецепт — настоящая находка для любителей десертов, и я уверена, что он придется вам по вкусу. Не упустите шанс приготовить идеальный чизкейк, следуя моим подробным инструкциям и советам!

Сейчас чизкейк Сан Себастьян очень популярен! Из всех чизкейков этот самый необычный. Его особенность состоит в том, что он не имеет никакой основы. Снаружи он имеет характерную сгоревшую корочку, а внутри невероятную кремовую нежнейшую текстуру. Кстати, корочка совершенно не горчит! Этот чизкейк не сравним ни с чем, его обязательно стоит попробовать!

Ингредиенты

Чизкейк диаметр 18 см, вес 1,3 кг

Сливки 33%	350 г
Яйца (4 СО)	230 г
Творожный сливочный сыр	600 г
Сахар	120 г
Крахмал	25 г
Сок лимона (1/2 лимона)	15 г

Приготовление

Все продукты должны быть комнатной температуры. Сахар смешать вместе с кукурузным крахмалом. Яйца в стакане взболтать венчиком до объединения белка с желтком, чтобы масса стала единой. К творожному сыру добавить смесь сахара с крахмалом и хорошо растереть. Влить яичную смесь частями, каждый раз хорошо перемешивая до однородности. В конце добавить сок лимона и перемешать.



Внутри формы для выпечки выложить большой лист пергаментной бумаги и распределить его таким образом, чтобы дно и стенки формы были полностью

покрыты бумагой. При использовании кулинарного кольца сначала нужно сделать дно из фольги, а затем внутрь вложить пергамент. Получается, что выпечка проходит как бы в бумажной форме, которая находится внутри формы для выпечки. Массу вылить в подготовленную форму.

Выпечка - это, пожалуй, самый важный и самый непростой момент, от которого очень сильно будет зависеть результат! А результат – это подгоревшая корочка, небольшой слой плотной текстуры сверху и снизу чизкейка, и нежнейшая, кремовая середина. Сложность именно в том, чтобы успеть получить зажаренную корочку и при этом сохранить кремовую текстуру. Стоит чизкейк немного передержать, и он превратится в запеканку. Будет плотная текстура, ничем особо не примечательная. А если его не додержат, то не получится той самой корочки, которой так знаменит чизкейк Сан Себастьян, и которая прячет под собой нежнейшее лакомство.



Итак, чтобы прийти к нужному результату, нужно подобрать баланс температуры и времени выпечки чизкейка, который во многом будет зависеть от особенностей конкретной духовки. Возможно, понадобится не одна попытка! Чизкейк выпекается на высоких температурах, 230 °С*. По времени должно быть не дольше 30-35 минут. И за это время нужно успеть получить горелую корочку. Моя схема получилась такой: 20 минут я выпекаю на обычном режиме верх-низ, и 10 минут с режимом аэрогриль. Также это может быть режим конвекции, или режим верхнего жарения. Как только корочка уверенно зажарилась, чизкейк готов. Может времени понадобится меньше. По внешнему виду будет казаться, что чизкейк сырой, потому что он будет очень нестабильным. Но главное этого не бояться и не пытаться его еще допечь,

иначе получится запеканка. Во время выпечки чизкейк сильно поднимается, но после остывания вновь осядет.

Сначала ему нужно дать полностью остыть при комнатной температуре, а затем убрать в холодильник часов на 6. Чизкейк готов.

Чизкейк подают с различными топингами, ягодными и шоколадными соусами, и тд.

Но он прекрасен и в чистом виде, когда ничего не отвлекает от его неповторимой текстуры и нежного сливочного вкуса!

* Все температуры указаны в градусах Цельсия (°C).

Для перевода в Фаренгейты (°F), просто умножьте число на 1.8 и прибавьте 32.

Присоединяйтесь



YouTube

@LyubaKuzmicheva



Telegram

Блог



Бот-
Калькулятор

Пересчет форм



Instagram

@lubovicveti

Lyuba

ЛЮБА КУЗЬМИЧЕВА