MAKE CAKE

ПОРЦИОННЫЙ ЧИЗКЕЙК «ВИШНЕВЫЙ РАФ»



*Рецепт рассчитан на 20–24 основы.

ФОРМА:

Купить на Wb

ШОКОЛАДНАЯ ПЕСОЧНАЯ ОСНОВА

ИНГРЕДИЕНТЫ:



мука пшеничная	220 гр
какао-порошок	30 гр
сахарная пудра	100 гр
сливочное масло 82,5%	150 гр
миндальная мука	30 гр
яйцо	60 гр
соль	2 гр

МЕТОД:

(1)

Сливочное масло нарезать мелкими кубиками и убрать в холодильник. В чаше миксера смешать сухие ингредиенты: муку, миндальную муку, сахарную пудру, какао и соль.

(2)

Ввести холодное масло и дождаться образования крошки (песка), температура массы 20–22 градуса.

(3)

Ввести яйцо частями и смешать до образования комка. Разделить готовое тесто на 2 части.

(4)

Каждую часть теста раскатать между листами пергамента до толщины 3 мм и убрать в холодильник минимум на 4 часа.

(5)

Вырезать максимальное количество печенья круглой или рельефной формой диаметром 9 см и переложить на перфорированный коврик. Выпекать 15 минут при температуре 160 градусов.

(6)

По готовности снять печенье с коврика и остудить на решётке.

ХРАНЕНИЕ:

Готовое тесто

- Можно оставить на ночь в холодильнике, если выпекать планируете на следующий день, плотно обернув пищевой плёнкой.
- Можно хранить в морозилке до 1 месяца, плотно обернув пищевой плёнкой.

Выпеченные основы

- При комнатной температуре до 14 дней в герметичном контейнере.
- В холодильнике до 1 месяца в герметичном контейнере.
- В морозилке до 2 месяцев в герметичном контейнере.

Подготовка выпеченных основ после морозилки

Разморозить при комнатной температуре 30 минут, затем подсушить в духовке при 120°C примерно 5–7 минут, чтобы основы снова стали хрустящими, как свежевыпеченные.

*Рецепт рассчитан на 6 чизкейков.

ФОРМА:

Купить на Wb

ОСНОВА С КОФЕ И ВАНИЛЬЮ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

творожный сыр	460 гр
сахарная пудра	60 гр
ванильный сахар	20 гр
инвертный сахар	30 гр
кофе растворимый (Egoiste / Bushido)	7 гр
сливки 33%	165 гр
желатин (200–220 блюм)	9,5 гр
вода для желатина	57 гр

МЕТОД:

(1)

Творожный сыр заранее достать из холодильника, чтобы он стал комнатной температуры (20–22°C). Желатин залить холодной водой и оставить до полного набухания.

(2)

Соединить сливки, сахарную пудру, кофе, инвертный сахар и ванильный сахар и прогреть в микроволновке до 60–65°C.

(3)

Добавить набухшую желатиновую массу, перемешать до однородности и пробить блендером, чтобы кофе хорошо разошёлся в массе.

(4)

Остудить смесь ниже 40°C и вылить на творожный сыр комнатной температуры.

(5)

Пробить массу погружным блендером до полностью гладкой, однородной и блестящей текстуры. Держать блендер под углом, не поднимая его над поверхностью, чтобы не насыщать массу воздухом.

(6)

Сразу распределить сырную массу по ячейкам силиконовой формы. Хорошо обстучать форму, чтобы удалить пузырьки воздуха и равномерно распределить массу.

(7)

Убрать чизкейки в морозилку до полной заморозки минимум на 4 часа.

ВИШНЕВАЯ НАЧИНКА

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- вишня 300 гр
- сахар 50 гр
- пектин NH 7 гр

МЕТОД:

(1)

Сахар смешать с пектином. Вишню разрезать пополам.

(2)

Вишню прогреть в сотейнике до 40 градусов, ввести сахар с пектином дождиком, постоянно помешивая венчиком.

(3)

Довести массу до кипения и прокипятить 15–20 секунд.

(4)

Снять массу с огня и остудить.

(5)

Распределить начинку по ячейкам сырной основы примерно по 50 гр и разровнять.

(6)

Отправить чизкейки в морозилку минимум на 1–2 часа.

ГЛАЗУРЬ ДЛЯ ПОКРЫТИЯ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- шоколад (любой) 300 гр
- растительное масло 60 гр

МЕТОД:

(1)

Шоколад растопить в микроволновке импульсами по 10–15 секунд.

(2)

Ввести растительное масло и перемешать до однородности.

(3)

Рабочая температура глазури 35–40 градусов.

ВАЖНЫЕ МОМЕНТЫ:

- После покрытия даём глазури хорошо стечь с чизкейка и тщательно очищаем дно от глазури.
- Размораживаем обязательно через холодильник, лучше в закрытом контейнере, минимум 4 часа.
- В глазурь можно добавлять:
  - дроблёный орех
  - вафельную крошку
  - сублимированные ягоды
  - кокосовую стружку
- Пропорции зависят от самих добавок. В среднем это 10% от веса шоколада для орехов и 3–5% для лёгких сыпучих добавок (сублимат, вафельная крошка, кокосовая стружка).
- Готовые чизкейки лучше хранить в морозилке без глазури, так как на покрытии могут появиться трещины. Это зависит от вашей морозилки: попробуйте заморозить 1 чизкейк в глазури, разморозить через холодильник и посмотреть, как ведёт себя покрытие.
- На покрытие 1 чизкейка уходит примерно 17–20 гр глазури, учитывайте это при расчёте себестоимости.

КОФЕЙНО-ВАНИЛЬНЫЙ ГАНАШ ДЛЯ ДЕКОРА

ИНГРЕДИЕНТЫ:

сливки 33% (1)	60 гр
желатин (200–220 блюм)	2 гр
вода для желатина	12 гр
кофе растворимый	2 гр
белый шоколад	80 гр
сироп глюкозы	10 гр
холодные сливки 33% (2)	120 гр
ванильный сахар	10 гр

МЕТОД:

(1)

Желатин залить холодной водой и оставить до полного набухания.

(2)

Прогреть сливки (1) с кофе, сиропом глюкозы и ванильным сахаром в микроволновке до 60–65°C.

(3)

Добавить набухшую желатиновую массу и перемешать до однородности. Добавить белый шоколад и пробить блендером 1–2 минуты до однородной эмульсии.

(4)

Добавить холодные сливки (2) и снова пробить блендером 1–2 минуты до полной однородности.

(5)

Перелить ганаш в другую ёмкость, чтобы масса стала плоской, накрыть плёнкой в контакт и убрать на стабилизацию в холодильник минимум на 5–6 часов, лучше на ночь.

(6)

После стабилизации взбить миксером на средней скорости: масса увеличится в объёме, посветлеет и начнёт держать форму. Взбивать очень осторожно, можно перевзбить! Переложить в кондитерский мешок с насадкой и приступить к декору шапочек.

СБОРКА:

(1)

Подготовить сырную основу и распределить по ячейкам силиконовой формы примерно по 130 гр. Хорошо обстучать форму и отправить в морозилку минимум на 4 часа.

(2)

Подготовить начинку и распределить в ячейки сырной основы примерно по 50 гр.

(3)

Отправить чизкейки в морозилку минимум на 1–2 часа.

(4)

Покрыть чизкейк глазурью, полностью закрыв бока, и сразу переложить на шоколадную песочную основу.

(5)

Отправить чизкейк на разморозку в холодильник на 4–6 часов.

(6)

Сверху отсадить ганаш, полностью закрыв верх чизкейка.

ВАЖНЫЕ МОМЕНТЫ:

- Готовые чизкейки храним до 72 часов в холодильнике, до 1 месяца в морозилке без песочной основы.