



Дубайский Сан-Себастьян

Чизкейк диаметром 18 см

Весом 1,5 кг

высотой 6 см

Сырный слой

Творожный сыр – 600 гр

Сахар – 60 гр

Яйца – 3 шт. (категория C0)

Кукурузный крахмал – 10 гр

Сливки 33% – 290 гр

Молочный шоколад – 150 гр

Для ручного миксера:

Все ингредиенты должны быть комнатной температуры

- 1.** Творожный сыр смешать с сахаром при помощи венчика.
- 2.** Добавить поочередно яйца, перемешать до однородной массы без комочков.
- 3.** Добавить крахмал и сливки, всё тщательно перемешать венчиком, а затем в течение 3 минут взбить ручным миксером на средней скорости. Так у нас будет воздушный чизкейк.
- 4.** Полученную массу разделить на две части поровну.
- 5.** В отдельной чаше растопить молочный шоколад в микроволновке или на водяной бане 15-30 секунд и перемешать до однородности.
- 6.** В одну половину влить растопленный шоколад, перемешать венчиком.
- 7.** Застелить кольцо пергаментной бумагой, поставить на противень, вылить шоколадную массу, затем оставшуюся массу, отправить выпекаться в заранее разогретую духовку при 240-250 градусах (режим верх/низ без конвекции) 20-22 минуты до золотистой шапочки.
- 8.** Готовому чизкейку дать полностью остыть при комнатной температуре.
- 9.** Убрать в холодильник в форме не менее чем на 8-10 часов.

Для планетарного миксера:

Все ингредиенты лучше холодные

1. Творожный сыр, сахар, яйца объединить в чаше миксера, с помощью лопатки (весло) перемешать на минимальной скорости до объединения ингредиентов.
2. Затем 5 минут взбить на скорости (2). И 3 минуты на скорости (3)
3. Полученную массу разделить на две части поровну.
4. В отдельной чаше растопить молочный шоколад в микроволновке или на водяной бане 15-30 секунд и перемешать до однородности.
5. В одну половину влить перемешать.
6. Застелить кольцо пергаментной бумагой, поставить на противень, вылить шоколадную массу, затем оставшуюся массу, отправить выпекаться в заранее разогретую духовку при 240-250градусах (режим верх/низ без конвекции) 20-22 минуты до золотистой шапочки.
7. Готовому чизкейку дать полностью остыть при комнатной температуре.
8. Убрать в холодильник в форме не менее чем на 8 -10 часов.
- 9.

Хрустящий слой

Тесто «Катаифи» - 70 гр

Паста фисташковая – 70 гр

Белый шоколад «Sicao» - 20 гр

Хрустящий слой

10. Тесто «Катаифи» мелко нарезать ножом или ножницами длиной примерно 1 см.
11. Обжарить в духовке на противне, как остынет тесто, влейте фисташковую пасту и растопленный шоколад, перемешайте и выложите на стабильный чизкейк.

ШОКОЛАДНЫЙ СЛОЙ

Молочный шоколад «Callebaut» - 120 гр
Масло подсолнечное- 20гр

ШОКОЛАДНЫЙ СЛОЙ

Шоколад растопить в микроволновке и
смешайте с растительным маслом.

Калькуляция себестоимости по продуктам

Наименование	Количество	Цена	Сумма
Сырный слой			
Творожный сыр	600 гр	514	308,4
Сахар	60 гр	4,8	4,8
Яйца	3 шт	12	36
Сливки	290гр	460	133,4
Молочный шоколад	130 гр	1300	169
Кукурузный крахмал	10 гр	140	1,4
Хрустящий слой			
Тесто «Катаифи»	70 гр	280-300	21
Паста фисташковая	70 гр	3800	266
Белый шоколад «Sicao»	20 гр	1400	28
Ганаш			
Молочный шоколад «Callebaut»	120 гр	1800	216
Масло подсолнечное	20гр	180	3,6
ИТОГ СЕБЕСТОИМОСТИ ПО ПРОДУКТАМ			1187,6