



**Сан-Себастьян: фисташка-малина**

**Чизкейк диаметром 20  
см Весом 1,6-1,7 кг**

**Сырный слой**

Творожный сыр – 600 гр  
Сахар – 140 гр  
Яйца – 3 шт. (категория С0)  
Кукурузный крахмал – 10 гр  
Сливки 33% – 280гр  
Фисташковая паста– 80 гр

**Малиновый конфи в прослойке**

Малина пюре - 170 гр  
Сахар – 10 гр  
Сок лимона – 1ч.л.  
Крахмал - 1 ст.л  
Вода в крахмал – 2 ст.л.

**Приготовление конфи**

В сотейнике довести до кипения пюре малины, и влить струйкой крахмал разведенный с водой, активно помешивая до загустения. Остудить.

**Приготовление:**

**Все ингредиенты должны  
быть холодные**

1. В сотейнике соединить пюре малины, сахар, сок лимона. Довести до кипения. Влить струйкой крахмал разведенный с водой, активно помешивать до загустения. Остудить.
2. Объединить в чаше миксера, творожный сыр, сахар, яйца, сливки, кукурузный крахмал, фисташковую пасту.
3. В пиале смешать сливки с кофе и разогреть в микроволновке, влить в чашу миксера. С помощью лопатки (весло) перемешать на минимальной скорости до объединения ингредиентов, одну минуту.
4. Затем насадкой (венчик) 4 минуты взбить на скорости (2).
5. Застелить кольцо пергаментной бумагой, поставить на противень.
6. Половину полученной массы вылить в форму.
7. Выложить савоярди, затем вторую часть сырного слоя.
8. Отправить выпекаться в заранее разогретую духовку при 240-250 градусах (режим верх/низ без конвекции) от 25 до 28 минут до золотистой шапочки. **(Каждая духовка печет индивидуальн**

Готовому чизкейку дать полностью остыть при комнатной температуре.

9. Отсадите крем на стабильный чизкейк.

### **Крем**

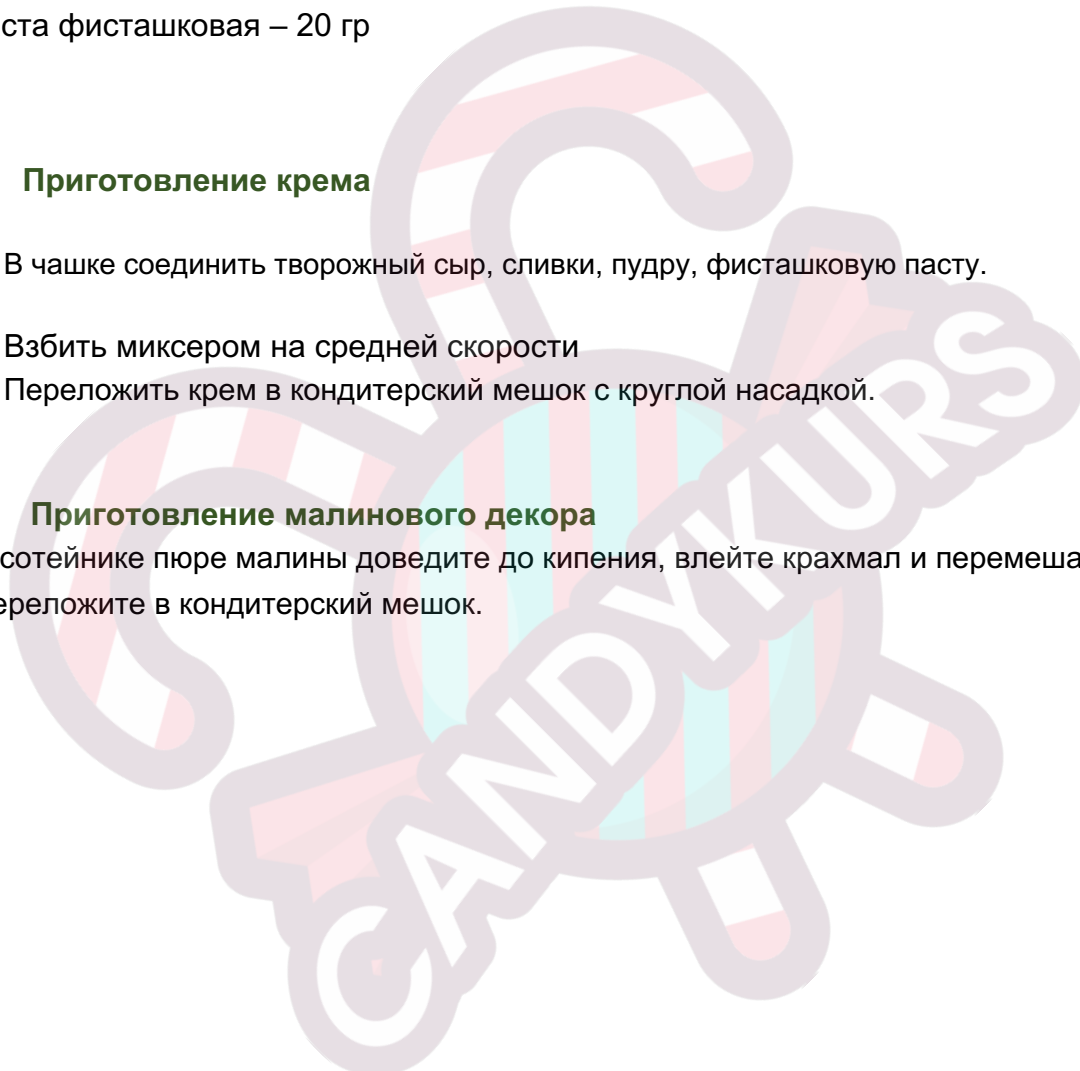
Творожный сыр – 180 гр  
Сливки 33% - 100 гр  
Сахарная пудра – 40 гр  
Паста фисташковая – 20 гр

### **Приготовление крема**

1. В чашке соединить творожный сыр, сливки, пудру, фисташковую пасту.
2. Взбить миксером на средней скорости
3. Переложить крем в кондитерский мешок с круглой насадкой.

### **Приготовление малинового декора**

В сотейнике пюре малины доведите до кипения, влейте крахмал и перемешайте, остудите и переложите в кондитерский мешок.



### Калькуляция себестоимости по продуктам

Наименование	Количество	Цена	Сумма
<b>Сырный слой</b>			
Творожный сыр	600гр	520	312
Сахар	140 гр	80	11,2
Яйца	3 шт	14	140
Сливки 33%	280гр	560	156,8
Фисташковая паста	80	3800	304
Кукурузный крахмал	10 гр	140	1,4
<b>Крем</b>			
Сливки 33%	220 гр	560	123
Манго пюре	120 гр	800	96
Сахар	30 гр	80	2,4
Сыр маскарпоне	180 гр	450	81
<b>В прослойку конфи</b>			
Малина пюре	170	800	136
Сахар	10 гр	80	0,08
Крахмал	1 ст.л	140	1,4
Сок лимона	1 ч.л.		
<b>Малина для декора</b>	50 гр	800	40
<b>Итого себестоимости по продуктам</b>			<b>1405,28</b>