



**Клубничный ОРЕО**

## Чизкейк диаметром 20 см

### Сырный слой

Творожный сыр – 500 гр  
Сахар – 100 гр  
Яйца – 2 шт. (категория С0)  
Сливки 33% – 150 гр  
Клубничное печенье орео – 10 шт  
Клубника пюре – 60 гр

### Крем

Желатин 5 гр  
Вода - 3ч.л.  
Пюре клубники – 50 гр  
Сливки – 100гр(1), 90гр(2).  
Шоколад белый – 110 гр  
Сироп глюкозы – 15 гр

### Приготовление крема

В пиале разведите желатин с водой,  
Оставьте набухать.  
В глубокой чашке соедините,  
Шоколад, сливки (1), глюкозу и пюре  
клубники. Разогрейте в  
микроволновке и перемешайте.  
Набухший желатин разогрейте 10 сек и  
влейте в шоколад, добавьте вторую  
часть сливок (2). Перемешайте,  
накройте пленкой, уберите в  
холодильник на стабилизацию на 6  
часов.  
Взбейте крем миксером на средней  
скорости.

### Конфи для прослойки

Пюре клубники – 100 гр  
Кукурузный крахмал 1ст.л.  
Сахар – 10 гр  
Вода – 2 ст.л.

### Приготовление:

**Все ингредиенты должны быть  
холодные**

1. Творожный сыр растереть с сахаром, добавить поочередно яйца и перемешать. Влить сливки и перемешать венчиком.
2. Получившуюся массу разделите на две части. В одну добавьте клубнику 60 гр. Во вторую клубничное печенье.
3. В основу из печенья выложите слой с печеньем, а затем половину клубничного слоя. Выложите клубничный конфи и снова клубничный сырный слой, разровняйте.
4. Выпекать на водяной бане в режиме (верхниз) от 110-130 градусов.  
1 час 25 ми.
5. Готовый чизкейк оставьте остывать при комнатной температуре, а затем поставьте в холодильник на стабилизацию на 10 часов.  
Отсадите крем на стабильный чизкейк
- 6.

### **Приготовление конфи**

В сотейнике доведите до кипения пюре с сахаром, влейте струйкой крахмал разведенный с водой.

В чашку отделите 60гр пюре.

Оставьте остывать, остальную часть переложите в кондитерский мешок.



## Калькуляция себестоимости по продуктам

Наименование	Количество	Цена	Сумма
<b>Сырный слой</b>			
Творожный сыр	500 гр	520	260
Сахар	100 гр	80	8
Яйца	2 шт	14	28
Сливки 33%	150гр	560	84
Клубничное пюре	60 гр	800	48
Печенье орео	10 шт	140	140
<b>Крем</b>			
Сливки 33%	190 гр	560	106,4
Шоколад белый	110 гр	1200	132
Пюре клубники	50 гр	800	40
Сироп глюкозы	15	480	7,2
Желатин	5 гр	760	3,8
<b>Конфи клубничный</b>			
Крахмал	1 ст.л	140	1,4
Пюре клубники	100 гр	800	80
Сахар	10 гр	80	0,8
<b>Итог себестоимости по продуктам</b>			939,6

Данный рецепт является авторским и не дает права на преподавание.