



Сан-Себастьян Tiramisu

Чизкейк диаметром 20 см

Весом 1,5 кг

Сырный слой

Творожный сыр – 650гр

Сахар – 160 гр

Яйца – 3 шт. (категория С0)

Кукурузный крахмал – 10 гр

Сливки 33% – 280гр

Кофе – 3гр

Сливки в кофе 33% – 20 гр

Кофе и савоярди

Савоярди – 8шт

Кофе растворимый – 3 гр

Вода -100 мл

Сахар - 10 гр

Заварите эспрессо и оставьте остывать

Крем

Маскарпоне сыр – 180 гр

Сливки 33% - 130 гр

Сахар – 40 гр

Приготовление крема

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

Приготовление:

Все ингредиенты должны быть холодные

1. Объединить в чаше миксера, творожный сыр, сахар, яйца, сливки, кукурузный крахмал.
2. Сливки с кофе 20гр, разогреть в микроволновке и влить в чашу миксера. С помощью лопатки (весло) перемешать на минимальной скорости до объединения ингредиентов, одну минуту.
3. Затем насадкой (венчик) 4 минуты взбить на скорости (2).
4. Застелить кольцо пергаментной бумагой, поставить на противень.
5. Половину полученной массы вылить в форму.
6. Выложить савоярд, затем выложить второй слой сырной массы.
7. Отправить выпекаться в заранее разогретую духовку при 240-250 градусах (режим верх/низ без конвекции) от 23 до 28 минут до золотистой шапочки. **(Каждая духовка печет индивидуально)**

Готовому чизкейку дать полностью остыть при комнатной температуре.

8. **Убрать в холодильник в форме не менее чем на 8 -10 часов.**

9. Отсадите крем на стабильный чизкейк. Посыпьте какао.



Калькуляция себестоимости по продуктам

Наименование	Количество	Цена	Сумма
Сырный слой			
Творожный сыр	650гр	520	338
Сахар	160 гр	80	12,8
Яйца	3 шт	14	140
Сливки 33%	300гр	560	168
Кофе растворимый	6гр	3000	22
Кукурузный крахмал	10 гр	140	1,4
Крем			
Сливки 33%	130 гр	560	72,8
Сахар	40 гр	80	3,2
Сыр маскарпоне	180 гр	450	81
Савоярди 8 шт	8шт	300	50
Сахар	10 гр	80	0,08
Сок лимона	1 ч.л.		
Итог себестоимости по продуктам			889,28