



Дубайский фисташка - шоколад

**Чизкейк диаметром 18 см
весом 1,4 кг**

**Все ингредиенты должны быть
холодные**

Сырный слой

Творожный сыр – 400 гр
Сахар – 50 гр
Яйца – 2 шт (С1)
Сливки 33% – 100 гр
Молочный шоколад «Sicao» - 130 гр
Паста фисташковая – 60 гр

Сырный слой приготовление

1. Творожный сыр перетереть с сахаром.
2. Добавить яйца, перемешать до однородной массы, влить сливки и хорошо перемешать.
3. В чашку отделить 350 гр сырной массы и добавьте фисташковую пасту, все перемешайте.

**Печенье для дна чизкейка - 220 гр
Сливочное масло – 50 гр**

4. Во вторую часть влейте растопленный шоколад, перемешайте.
5. На дно формы выложите фисташковую массу, а затем шоколадную.

ДЛЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ДУХОВКИ:

Выпекать при 110-130 градусах 1 час 20 минут, режим «верх-низ» без конвекции. На нижний уровень поставить углубленный противень с водой.

6. Достать из духовки и дать полностью остыть при комнатной температуре в кольце. Убрать в холодильник не менее чем на 10 часов.
7. Затем снять кольцо, выложить хрустящий слой, поверх вылить шоколад, убрать в холодильник на 30 минут для стабилизации.

Хрустящий слой

Тесто «Катаифи» обжаренное - 70 гр
Паста фисташковая – 140 гр
Сахарная пудра- 25 гр
Подсолнечное масло – 18 гр

Хрустящий слой

1. Тесто «Катаифи» мелко нарезать ножом или ножницами длиной примерно 1 см.
2. Обжарить в духовке на противене при 160 градусах до золотистого цвета.
3. Соедините ингредиенты: влейте фисташковую пасту, масло, сахарную пудру, перемешайте и выложите на чизкейк.

Шоколадный слой

Молочный шоколад «Sicao» - 70 гр
Масло подсолнечное - 13 гр

Шоколадный слой

1. Растопить шоколад и влить масло, все перемешать венчиком.

Калькуляция себестоимости по продуктам

Наименование	Количество	Цена	Сумма
Сырный слой			
Творожный сыр	400 гр	520	208
Сахар	50 гр	80	4
Яйца	2 шт	14	28
Сливки	100 гр	560	56
Молочный шоколад	130 гр	1200	156
Фисташковая паста	60	3800	228
Хрустящий слой			
Сахарная пудра	25 гр	150	3,75
Тесто «Катаифи»	70 гр	400	28
Паста фисташковая	140 гр	3800	532
Масло подсолнечное	18 гр	150	2,7
Шоколадный слой			
Молочный шоколад «Callebaut»	70 гр	1200	96
Подсолнечное масло	13 гр	150	1,95
ИТОГ СЕБЕСТОИМОСТИ ПО ПРОДУКТАМ			1344,4