



Сан-Себастьян: манго-маракуйя

Чизкейк диаметром 20 см

Весом 1,6 кг

Сырный слой

Творожный сыр – 630 гр
Сахар – 130 гр
Яйца – 3 шт. (категория С0)
Кукурузный крахмал – 10 гр
Сливки 33% – 250 гр
Манго пюре – 80 гр

В прослойку

Манго - 90 гр,
Маракуйя с семечками – 70 гр
Сахар – 25 гр
Крахмал 1 ст.л
Вода в крахмал – 2 ст.л.

Крем

Сыр маскарпоне – 180 гр
Сливки 33% - 60 гр
Манго пюре – 50 гр
Сахар – 30 гр

Крахмал - 1 ч.л.
Вода 2ч.л.

Приготовление крема

1. В сотейнике довести до кипения пюре манго, влить крахмал разбавленный с водой, активно помешивая. Остудить манго.
2. В чашке соедините ингредиенты: сыр маскарпоне, сливки, сахар, манго. Взбить.

Приготовление:

Все ингредиенты должны быть холодные

1. В сотейнике соединить пюре манго и маракуйи, сахар. 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, пюре манго.
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 слой мангового конфи, затем вторую часть сырного слоя.
7. Отправить выпекаться в заранее разогретую духовку при 240-250 градусах (режим верх/низ без конвекции) от 25 до 30 минут до золотистой шапочки. **(Каждая духовка печет индивидуально)**
8. Готовому чизкейку дать полностью остыть при комнатной температуре.

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

11. Выложите крем на стабильный чизкейк.

Калькуляция себестоимости по продуктам

Наименование	Количество	Цена	Сумма
Сырный слой			
Творожный сыр	630гр	520	327,6
Сахар	140 гр	80	11,2
Яйца	3 шт	14	140
Сливки 33%	250гр	560	173,6
Манго пюре	80 гр	800	64
Кукурузный крахмал	10 гр	140	1,4
Крем			
Сливки 33%	220 гр	560	123
Манго пюре	120 гр	800	96
Сахар	30 гр	80	2,4
Сыр маскарпоне	180 гр	450	81
В прослойку			
манго	90	800	72
Маракуйя с семечками	70	1000	70
Сахар	25	80	2
Крахмал	1 ст.л	140	1,4
Итог себестоимости по продуктам			1165,6 сом