



Сан-Себастьян ОРЕО

Чизкейк диаметром 20 см

Весом 1,7-1,8 кг

Сырный слой

Творожный сыр – 630 гр

Сахар – 140 гр

Яйца – 4 шт. (категория С0)

Кукурузный крахмал – 10 гр

Сливки 33% – 310 гр

Печенье орео 10шт

Приготовление:

Все ингредиенты должны быть холодные

1. Объединить в чаше миксера, творожный сыр, сахар, яйца, сливки, кукурузный крахмал. С помощью лопатки (весло) перемешать на минимальной скорости до объединения ингредиентов, одну минуту.
2. Затем насадкой (венчик) 4 минуты взбить на скорости (2).
3. Застелить кольцо пергаментной бумагой, поставить на противень.
4. Половину полученной массы вылить в форму.
5. Выложить слой из печенья, а затем вторую часть сырной массы.
6. Отправить выпекаться в заранее разогретую духовку при 240-250 градусах (режим верх/низ без конвекции) от 23 до 25 минут до золотистой шапочки. **(Каждая духовка печет индивидуально)**
7. Готовому чизкейку дать полностью остыть при комнатной температуре.
8. **Убрать в холодильник в форме не менее чем на 8 -10 часов.**
10. Выложите крем на стабильный чизкейк.

Крем:

Белый шоколад - 120 гр

Сливки 33% - (1) 110гр, (2) 110г

Желатин – 3 гр

Сироп глюкозы – 15 гр

Вода – 3 ч.л.

Приготовление крема

В пиале замочите желатин водой и оставьте набухать.

В глубокой чашке соедините, шоколад, сливки (1), сироп глюкозы и разогрейте в микроволновке.

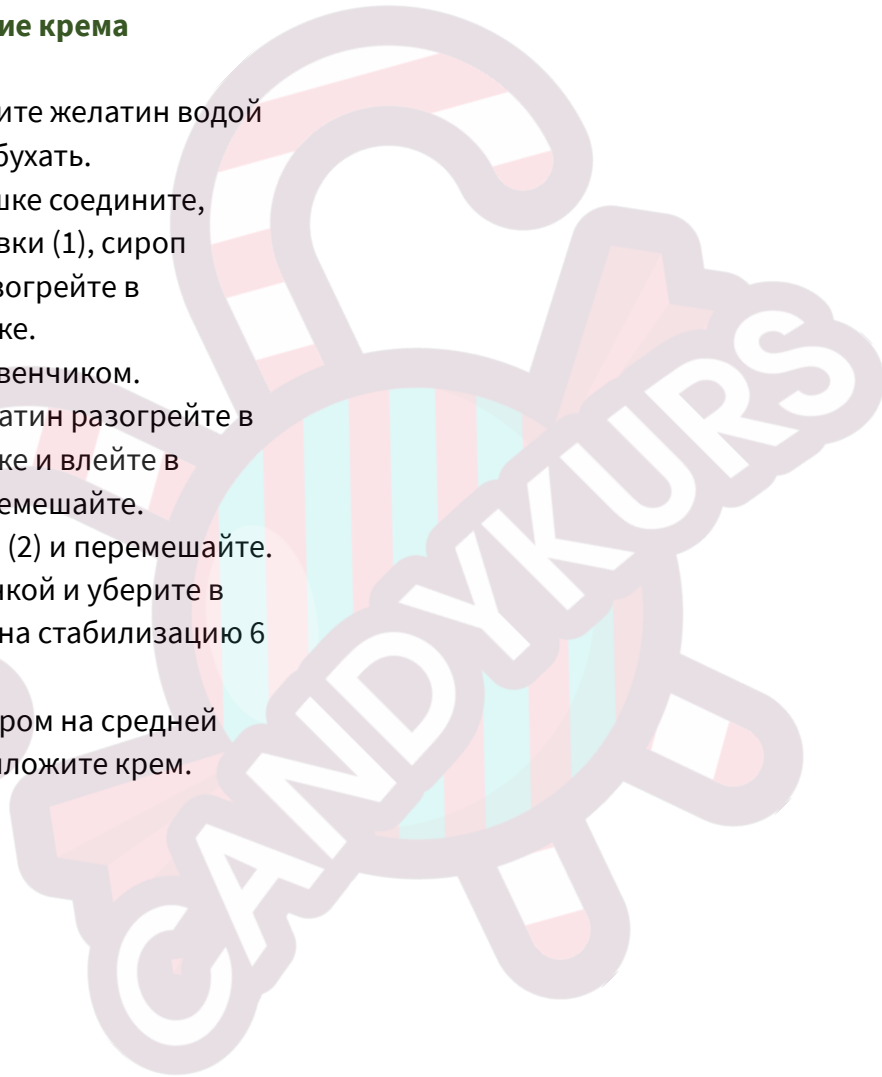
Перемешайте венчиком.

Набухший желатин разогрейте в микроволновке и влейте в шоколад, перемешайте.

Влейте сливки (2) и перемешайте.

Накройте пленкой и уберите в холодильник на стабилизацию 6 часов.

Взбейте миксером на средней скорости и выложите крем.



Калькуляция себестоимости по продуктам

Наименование	Количество	Цена	Сумма
Сырный слой			
Творожный сыр	630гр	520	327,6
Сахар	140 гр	80	11,2
Яйца	4 шт	14	56
Сливки 33%	310гр	560	173,6
Печенье орео	10 шт	140	140
Кукурузный крахмал	10 гр	140	1,4
Крем			
Сливки 33%	220 гр	560	123
Белый шоколад «Sicao»	120 гр	1200	144
Желатин	3 гр	760	2,28
Сироп глюкозы	15 гр	480	7
ИТОГ СЕБЕСТОИМОСТИ ПО ПРОДУКТАМ			986,08 сом