

Чизкейки на палочке.pdf Olala Macarons



ЧИЗКЕЙКИ

Порционные десерты на палочке в авторском прочтении

КРАМБЛ: ПЕСОЧНАЯ ОСНОВА

Если планируете готовить большое количество на продажу, можно данные пропорции смело умножать на 5 - так вы сэкономите своё время.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

сливочное масло | 75 г
сахар | 31 г
сахарная пудра | 31 г
желток | 1 шт (С1)
мука пшеничная | 140 г
соль | щепотка

**Сырое тесто можно хранить в холодильнике 24 часа (после развивается клейковина и тесто меняет свою текстуру), в морозилке — месяц.*

Выпеченное сабле хранится в закрытом контейнере при комнатной температуре до месяца, достаем при необходимости.

1 Просеять муку.

2 Мягкое сливочное масло промешать с сахаром и сахарной пудрой насадкой «весло» в течение 1-2 минут. Добавить желток, а затем и все остальные ингредиенты. Перемешать смесь до объединения ингредиентов (максимум 30 секунд).

Быстро растереть между пальцев в крошку и отправить в холодильник минимум на 1 час, прикрыв пищевой пленкой.

3 Выпекать при температуре 180°C в течение 10-15 минут до золотистого цвета.

В процессе выпекания необходимо пару раз перемешать крамбл для более равномерного приготовления. Остудить и перемолоть в блендере в мелкую крошку.

ЯГОДНЫЙ ЧИЗКЕЙК



Для ОСНОВЫ 2*20 см диаметра:

песочная основа | 500 г
растопленное слив. масло | 80-100 г

Для СЫРНОЙ ОСНОВЫ:

творожный сыр | 700 г
яйцо (категория С1) | 3 шт
белый шоколад | 180 г
сахар | 70 г
сливки 33% | 180 г
вишневое пюре | 150 г
крахмал | 1 ч.л.

ВИШНЕВАЯ НАЧИНКА:

Вишню можно заменить на любую другую ягоду

вишня (замороженная) | 250 г
сливочное масло | 20 г
сахар | 90 г
пектин NH | 8 г
корица | 1,5 ч.л.

МАЛИНОВЫЙ ГАНАШ:

белый шоколад | 360 г
сливки 33% | 70 г
малиновое пюре | 150 г
пудра йогурта | 15 г
сливочное масло | 15 г

ДЕКОР

- Малиновый ганаш
- Покрытие: глазурь с вафлей и сублимированной малиной

1 Форму для выпечки чизкейка обернуть фольгой. Бока формы смазать тонким слоем сливочного масла.

В песочную основу (крамбл) добавить растопленное сливочное масло.

Разделить смесь при помощи весов на 2 кольца диаметром 20 см и сформировать дно чизкейков ложкой.

Убрать основу в морозильник на 1-1,5 часа для стабилизации.

2 СЫРНАЯ ОСНОВА

В чаше миксера соединить творожный сыр комнатной температуры с сахаром. Промешать получившуюся смесь на медленной скорости до однородного состояния. **Скорость не больше 3!**

3 Добавить к сырной смеси яйца и продолжить взбивать на медленной скорости.

4 В шоколад добавить горячие сливки. Вмешать в чиз растопленный шоколад со сливками.

5 Из полученной массы отложить в отдельную миску 300 г и добавить заваренное с крахмалом вишневое пюре.

Полученную массу необходимо разделить на 2 кольца.

1 ВИШНЕВАЯ НАЧИНКА

Сахар соединить с пектином и корицей.

2 На сковороде растопить сливочное масло, выложить вишню.

Всыпать дождиком сахар с пектином и корицей. Кипятить смесь **20 секунд**. Остудить.

3 МАЛИНОВЫЙ ГАНАШ ДЛЯ ПИК

Растопить шоколад в высоком стакане. Добавить к нему сливки и промешать.

ГЛАЗУРЬ:

белый шоколад | 500 г
какао-масло | 100-150 г
диоксид титана
(для плотности покрытия)
жирорастворимый краситель

4 Добавить к шоколадной смеси горячее малиновое пюре, пробить блендером.

5 Вмешать 15 г пудры Йогурта и сливочное масло. Пробить блендером и перелить в кондитерские мешки.

Убрать на стабилизацию на 8-12 часов.

СБОРКА

1 На песочную основу (после стабилизации) выложить вишневую начинку. Далее - распределить вишневый чиз и белый чиз.

2 Чизкейк выпекать при 110°C в течение 50 мин - 1,20 ч. Время выпекания будет зависеть от вашей духовки.

Готовность чизкейка можно проверить следующим образом: после соприкосновения с поверхностью, палец должен остаться чистым. При этом весь чизкейк должен дрожать как пудинг (не быть жидким, а дрожать!).

Готовые чизкейки охлаждаем при комнатной температуре, а затем убираем в холодильник на стабилизацию минимум на 6 часов.

НАРЕЗКА, СБОРКА И ХРАНЕНИЕ

1 Готовые, охлажденные чизкейки нарезаем острым ножом на то количество треугольников, которое вам нужно. Мы делим 20 диаметр на 12 кусочков. То есть из двух чизкейков диаметром 20 см выходит 24 готовых десерта на палочке.

2 Далее в каждый чизкейк вставляем палочку, смоченную в шоколаде и убираем в морозилку на 2-3 часа.

3 После того, как основа замерзла, формируем пики из ганаша и снова убираем в морозилку до полного застывания.

4 После застывания заготовки окунаем ее в глазурь и украшаем.

Готовые чизкейки (в глазури), замораживать не желательно. Лучше доставать необходимое количество заготовок и оформлять.

Дефрост в течение 2 часов в холодильнике.

Хранение заготовок, не покрытых шоколадной глазурью, до 1 месяца в морозильной камере. Покрытых - не более 72 часов в холодильнике.

В данном случае мы используем белый шоколад + какао-масло, диоксид титана (для плотности покрытия) и розовый жирорастворимый краситель + присыпаем сублимированной малиной.

ШОКОЛАДНЫЙ ЧИЗКЕЙК С КАРАМЕЛЬЮ И ФУНДУКОМ



ОСНОВА 2*20 см диаметра:

шоколадная песочная основа | 500 г
(к песочной основе добавить 1,5 ст.л. какао)
растопленное слив. масло | 80-100 г

ДЕКОР

- Карамель и обжаренный фундук
- Глазурь и фундучная мука

ДЛЯ СЫРНОЙ ОСНОВЫ:

творожный сыр | 900 г
яйцо (категория С1) | 3 шт
сахарная пудра | 90 г
сахар | 50 г
сливки 33% | 150 г
растопленный темный шоколад | 100 г
шоколадные капли | 50 г

СОЛЕНАЯ КАРАМЕЛЬ:

сахар | 250 г
сливки 33% | 250 г
сироп глюкозы | 20 г
соль | 5 г
сливочное масло | 200 г
листовой желатин 180 Блюм | 1,5 листа

ГЛАЗУРЬ:

белый шоколад | 460 г
молочный шоколад | 40 г
какао-масло | 100-150 г

1 Форму для выпечки чизкейка обернуть фольгой. Бока формы смазать тонким слоем сливочного масла.

В песочную основу (крамбл) добавить сливочное масло и какао.

Разделить смесь при помощи весов на 2 кольца диаметром 20 см и сформировать дно чизкейков ложкой.

Убрать основу в морозильник на 1-1,5 часа для стабилизации.

2 СЫРНАЯ ОСНОВА

В чаше миксера соединить творожный сыр комнатной температуры с сахаром и сахарной пудрой. На медленной скорости перемешать смесь до однородного состояния.

3 Добавить яйца и продолжать взбивать на медленной скорости.

4 Влить холодные сливки и продолжить взбивать сырную смесь, не увеличивая скорость миксера.

При необходимости - промешайте лопаткой со дна.

5 Разделить полученную массу на 2 равные части. В одну часть добавить растопленный теплый темный шоколад, а во вторую - шоколадную крошку.

1 СОЛЕНАЯ КАРАМЕЛЬ

Сироп глюкозы поместить на плиту на среднюю мощность и, постепенно всыпая сахар, растопить карамель до золотистого цвета.

2 Параллельно подогреть сливки в микроволновой печи до кипения.

3 Как только растворится весь сахар, влить к смеси частями сливки и, помешивая, уварить карамель.

4 Снять карамель с плиты, добавить соль и желатин.

5 Процедить через сито, добавить сливочное масло и пробить смесь блендером.

Убрать карамель в холодильник для стабилизации на 4-6 часов.

СБОРКА

1 На охлажденную песочную основу (крамбл) выложить белую сырную основу с шоколадной крошкой, а сверху - шоколадную сырную основу.

2 Выпекать чизкейк при 110°C в течение 45-50 мин. Шоколадный чизкейк не трясется как пудинг, готовность проверяем способом прикосновения пальца. Даем полностью остыть.

3 Разрезаем и формируем чизкейк. На каждый порционный десерт отсаживаем змейкой карамель и выкладываем сверху цельный обжаренный фундук.

4 Покрываем глазурью. Пропорции примерно такие (вы можете сами варьировать цвет): 460 г белого и 40 г молочного шоколада (для того, чтобы получить нежно-коричневый оттенок) + 100-150 грамм какао-масла.

5 В качестве декора присыпаем десерт фундучной мукой.

МАКОВЫЙ ЧИЗКЕЙК С ЛИМОНОМ



ОСНОВА 2*20 см диаметра:
песочная основа | 500 г
сливочное масло | 80-100 г
мак | 2 ст.л.

1 Форму для выпечки чизкейка обернуть фольгой. Бока формы смазать тонким слоем сливочного масла.

В песочную основу (крамбл) добавить растопленное сливочное масло и мак.

Разделить смесь при помощи весов на 2 кольца диаметром 20 см и сформировать дно чизкейков ложкой.

Убрать основу в морозильник на 1-1,5 часа для стабилизации.

2 СЫРНАЯ ОСНОВА

Соединить творожный сыр комнатной температуры с сахарной пудрой. Миксером перемешать смесь до однородного состояния. Скорость не больше 3!

3 Добавить яйца и продолжать взбивать на медленной скорости.

ДЛЯ СЫРНОЙ ОСНОВЫ:

творожный сыр | 800 г
яйцо (категория С1) | 3 шт
белый шоколад | 180 г
сахарная пудра | 70 г
сливки 33% | 180 г
мак | 2-3 ст.л.

ЛИМОННЫЙ ГАНАШ:

белый шоколад | 300 г
сливки 33% | 120 г
сок лимона | 80 г
глюкоза | 15 г
сливочное масло | 45 г

ГЛАЗУРЬ:

- белый шоколад | 500 г
- какао-масло | 100 г
- мак | 1 ст.л.
- желтый краситель (жирорастворимый)
- диоксид титана

ДЕКОР

- Лимонный ганаш
- Глазурь с маком

3 В шоколад влить горячие сливки. Дать смеси остыть, а затем вмешать чуть теплый растопленный шоколад в чиз.

4 Всыпать мак и перемешать.

5 Разделить массу на 2 кольца.

ЛИМОННЫЙ ГАНАШ ДЛЯ ПИК

1 В высоком стакане растопить шоколад. Залить его горячими сливками с глюкозой. Добавить горячий сок лимона.

2 Добавить сливочное масло кусочками и пробить смесь блендером.

3 Переложить ганаш в кондитерский мешок и стабилизировать в холодильнике 8-12 часов.

СБОРКА

1 В охлажденную основу выложить сырно-маковую массу.

2 Выпекать чизкейк при 110°C в течение 45-50 минут.

3 Разрезать и сформировать порционные чизкейки. Отсадить лимонный ганаш в виде пик. Покрыть десерты глазурью.

ЧИЗКЕЙК МАНГО-ФИСТАШКА

1 Форму для выпечки чизкейка обернуть фольгой. Бока формы смазать тонким слоем сливочного масла.

В песочную основу (крамбл) добавить растопленное сливочное масло.

Разделить смесь на 2 кольца диаметром 20 см и сформировать дно чизкейков ложкой.

Убрать основу в морозильник на 1-1,5 часа для стабилизации.

2 СЫРНАЯ ОСНОВА

Сливочный сыр смешать с сахаром и сахарной пудрой, объединить и добавить манговое пюре, предварительно уваренное с крахмалом.

3 Поочередно добавлять в смесь желток и яйца, каждый раз хорошо ее перемешивая.



ОСНОВА 2*20 см диаметра:

песочная основа | 500 г
сливочное масло | 80-100 г

ДЛЯ СЫРНОЙ ОСНОВЫ:

творожный сыр | 800 г
яйцо (категория С1) | 2 шт + 1 желток
сахарная пудра | 125 г
сахар | 125 г
сливки 33% | 220 г
пюре манго | 250 г
кукурузный крахмал | 14 г

ФИСТАШКОВЫЙ ГАНАШ:

белый шоколад | 280 г
сливки 33% | 250 г
фисташковая паста | 1 ст.л.
щепотка соли

ГЛАЗУРЬ:

- белый шоколад | 500 г
- фисташковая паста | 1 ст.л.
- какао-масло | 100 г
- дробленая фисташка (опционально)
- диоксид титана (по желанию для плотности)

ДЕКОР

- Фисташковый ганаш
- Глазурь с дробленой фисташкой

4 В самом конце влить в сырную смесь сливки и перемешать до однородности.

5 Разделить массу на 2 равные части.

ФИСТАШКОВЫЙ ГАНАШ

1 Залить шоколад горячими сливками. Добавить к смеси 1 ст.л. фисташковой пасты, всыпать щепотку соли и пробить блендером.

2 Накрыть пленкой «в контакт» и поставить ганаш на стабилизацию в холодильник на 8-12 часов.

СБОРКА

1 В охлажденную основу выложить сырную массу. Выпекать при температуре 110°C в течение 1-1,20 ч. Готовый чизкейк будет дрожать как пудинг. Остудить десерт.

2 Взбить ганаш и отсадить пики на стабилизированный чизкейк.

3 Еще раз заморозить десерты и покрыть глазурью перед подачей. В глазурь по желанию добавить диоксид титана. Дробленую фисташку всыпать опционально.

ЧИЗКЕЙК ПИНА-КОЛАДА



1 Форму для выпечки чизкейка обернуть фольгой. Бока формы смазать тонким слоем сливочного масла.

В песочную основу (крамбл) добавить растопленное сливочное масло.

Разделить смесь на 2 кольца диаметром 20 см и сформировать дно чизкейков ложкой.

Убрать основу в морозильник на 1-1,5 часа для стабилизации.

2 СЫРНАЯ ОСНОВА

Соединить творожный сыр комнатной температуры с сахаром. Миксером перемешать смесь до однородного состояния. Скорость не больше 3!

ОСНОВА 2*20 см диаметра:

песочная основа | 500 г
сливочное масло | 80-100 г

ДЛЯ СЫРНОЙ ОСНОВЫ:

творожный сыр | 750 г
яйцо (категория С1) | 3 шт
белый шоколад | 180 г
сахар | 70 г
сливки 33% | 180 г

кокосовая паста | 1 стл.
ананасовое пюре | 150 г
кукурузный крахмал | 8 г

КУЛИ ИЗ АНАНАСА:

пюре ананаса | 100 г
сахар | 30 г
кукурузный крахмал | 8 г

КОКОСОВЫЙ ГАНАШ:

белый шоколад | 280 г
сливки 33% | 250 г
кокосовая паста | 1 стл.
соль | щепотка

ГЛАЗУРЬ:

- молочный шоколад | 500 г
- какао-масло | 100 г
- кокосовая стружка (для посыпки)

ДЕКОР

- Кокосовый ганаш
- Ананасовый кули
- Глазурь и кокосовая стружка

3 Добавить яйца и продолжать взбивать на медленной скорости.

4 В шоколад влить горячие сливки. Дать смеси остыть, а затем вмешать чуть теплый растопленный шоколад в чиз.

5 От полученной массы отложить 300 г и добавить заваренное с крахмалом ананасовое пюре.

6 В оставшуюся сырную основу добавить кокосовую пасту и промешать.

КУЛИ ИЗ АНАНАСА

1 Пюре ананаса с сахаром довести до кипения.

2 Добавить крахмал, разбавленный в небольшом количестве воды.

КОКОСОВЫЙ ГАНАШ ДЛЯ ПИК

1 Залить шоколад горячими сливками. Добавить к смеси кокосовую пасту, всыпать щепотку соли и пробить блендером.

2 Накрыть пленкой «в контакт» и поставить ганаш на стабилизацию в холодильник на 8-12 часов.

СБОРКА

1 В охлажденную основу выложить сначала ананасовый чиз, а сверху - кокосовую сырную основу.

2 Выпекать чизкейк при 110°C в течение 50 мин - 1,20 ч.

3 Взбить ганаш и отсадить пики на стабилизированный чизкейк. Между пиками отсадить каплями кули ананаса.

4 Еще раз заморозить порционные десерты на палочке, покрыть глазурью перед подачей и присыпать кокосовой стружкой.

ГЛАЗИРОВКА

На один чизкейк уходит примерно 30 гр глазури.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

шоколад белый/молочный | 500 г

какао-масло | 100 - 150 г

вафельная крошка/орехи/мак | 30-50 г

ПО ЖЕЛАНИЮ:

- жирорастворимый краситель
- диоксид титана (белый краситель)

ДЛЯ УКРАШЕНИЯ:

- кокосовая стружка
- сублимированная малина
- фундучная мука
(либо мелко порубленный фундук)

1 Растопите шоколад и какао-масло. Пробейте смесь блендером.

2 Окрасьте получившуюся глазурь в нужный вам цвет.

3 Добавьте в глазурь при желании бельгийскую вафлю, мак, порубленный орех.

ВАЖНО! Остаток шоколадной глазури можно использовать повторно.