



چیز کیک رزبری

اندازه قالب ۱۶ سانت

ارتفاع چیز کیک حدود ۷ سانت



مواد لازم	میزان
تخم مرغ	۵۰ گرم بدون پوست
پودر قند	۱۱۰ گرم
آرد قنادی	۲۱۰ گرم
آرد بادام	۵۰ گرم
نشاسته ذرت	۱۵ گرم
کره	۱۲۰ گرم
شکر	۴۰ گرم
کره	۴۰ گرم
نمک	یک پینس

طرز تهیه پایه چیز کیک:

آرد، شکر، پودر قند، آرد بادام و نمک را در ظرفی ریخته و مخلوط میکنیم. کره مکعبی که ده دقیقه در دمای محیط بوده را اضافه میکنیم و سعی میکنیم با دست مخلوط کنیم طوری که به صورت خمیر و گلوله در نیاید بلکه کره ها در بین آرد کوچک شوند و حالت شنی طور به خود بگیرند. سپس تخم مرغ را اضافه کرده و سریع هم میزنیم و مخلوط میکنیم تا به شکل یک گلوله سفت دربیاید. زیاد نیاز به ورز دادن نیست. روی کاغذ روغنی خمیر را باز میکنیم تا حدود ضخامت ۳-۴ میلی متر.

در فر از قبل گرم شده میگذاریم با دمای ۱۶۰ درجه تا اینکه تغییر رنگ دهد و طلایی شود ، بسته به ضخامتی که پهن میکنید این زمان ممکن است متفاوت باشد. بعد از سرد شدن ، آن ها را پودر میکنیم ، با کره آب شده و شیر مخلوط میکنیم . در دست ، مقداری از این پودر ، گلوله میکنیم، اگر خوب جمع شد و بعد به راحتی از هم باز شد یعنی میزان مایعاتش اندازه بوده. اگر خوب جمع نمیشد مقداری شیر اضافه کنید. در قالبی که از قبل فویل پیچیدیم و روی سینی یا پایه ای گذاشتیم شروع به شکل دادن دیواره ها میکنیم ، با یک لیوان دیواره ها را فشار میدهیم و بعد کف ظرف را فرم میدهیم . اگر سینی یا ظرفی نگذارید ، تکان دادن و در فر گذاشتنش سخت میشود و ممکن است فویل پاره شود. تا آماده شدن لایه پنیری در فریز قرار می دهیم.

لایه پنیری:

مواد لازم	میزان
پنیر خامه ای	۳۰۰ گرم
خامه ۲۳ درصد	۷۵ گرم
شکر	۱۱۰ گرم
تخم مرغ	۲ عدد (بدون پوست ۱۰۰ گرم)
نشاسته ذرت	۱۴ گرم
پوره رزبری یا توت فرنگی	۱۵۰ گرم

طرز تهیه:

برای لایه پنیری مواد باید هم دمای محیط باشند.

پنیر رو با لیسک باز میکنیم تا بافتش نرم بشه. شکر رو اضافه میکنیم و هم میزنیم با لیسک و بعد هم نشاسته ذرت. از همزن استفاده نمیکنیم تا حباب هوای اضافی وارد نکنیم. در ادامه به ترتیب تخم مرغ، خامه و پوره رو اضافه میکنیم و مخلوط میکنیم تا یکدست بشند. مواد رو داخل قالب می ریزیم، شما میتونید میزان مواد رو بیشتر کنید و یکدست تا سر چیز کیک تون فقط همین لایه باشد.

داخل قالب ریخته و داخل فر از قبل گرم شده با دمای ۱۱۰ درجه میگذاریم. فقط المنت پایین روشن و یه کاسه آب هم داخل فر می گذاریم.

زمان آماده سازی حدود ۱/۵ ساعت. وقتی به قالب ضربه میزنیم، کناره ها گرفتن و لی وسط چیز کیک کمی باید تکان بخورد. . بعد از تمام شدن پخت، ابتدا در فر خاموش اجازه میدیم تا از داغی بیفتد ، بعد در دمای محیط و بعد سلفون کشیده و در یخچال می گذاریم به مدت شب تا صبح .

فیلمینگ رزبری :

مواد لازم	میزان
پوره رزبری یا توت فرنگی	۱۸۵ گرم گرم
شکر	۳۵ گرم
نشاسته ذرت	۷ گرم
ژلاتین ۲۲۰ بلوم	۳ گرم
آب برای ژلاتین	۱۵ گرم

طرز تهیه:

ژلاتین را با آب مخلوط کرده تا پف کند.

نشاسته را با کمی آب حل میکنیم.

در ظرفی پوره رزبری و شکر را روی حرارت میگذاریم. وقتی کمی گرم شد و به دمای حدود ۴۰ درجه رسید، نشاسته را اضافه میکنیم، مدام هم میزنیم تا به نقطه جوش برسد و حدود ۱۵ ثانیه هم بعد از رسیدن به نقطه جوش ادامه میدهیم به حرارت دادن، از روی حرارت برمیداریم. کمی که از داغی افتاد و به دمای زیر هشتاد رسید، ژلاتین پف کرده را اضافه میکنیم و هم میزنیم تا ژلاتین آب شود.

حدود یک ربع زمان میدهیم تا فیلمینگ از داغی بیفتد و بعد روی چیز کیکی که شب تا صبح در یخچال استراحت کرده میریزیم. به یخچال منتقل کرده به مدت ۳ ساعت تا فیلمینگ خودش را بگیرد. بعد از این می‌توان از قالب خارج کرد و سرو کرد.



Sara Cake School

