

## چیز کیک نیویورک

اندازه قالب ۱۶ سانت



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

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 در بیاید. 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 لابه پنیری در فریز قرار می دهیم .

### لایه پنیری:

مواد لازم	میزان
پنیر خامه ای	۵۵۰ گرم
خامه ۳۳ درصد	۱۱۰ گرم
پودر قند	۱۱۰ گرم
تخم مرغ	۶۰ گرم ( بدون پوست)
نشاسته ذرت	۲۰ گرم
وانیل	به دلخواه

### طرز تهیه:

برای لایه پنیری مواد باید هم دمای محیط باشند .  
پنیر ، پودر قند ، نشاسته ذرت و وانیل را با دور کم همزن به مدت کم میزنیم تا بافت پنیر باز شود و یکدست شود .  
تخم مرغ را اضافه میکنیم و در انتها هم خامه . نیاز به زدن زیاد نیست چون نباید حباب وارد لایه پنیری شود .  
داخل قالب ریخته و روی آن را با قاشق صاف میکنیم . 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 انبه :

مواد لازم	میزان
پوره انبه	۸۰ گرم
انبه خرد شده	۸۰ گرم
آب پرتقال طبیعی	۶۰ گرم
شکر	۲۰ گرم
نشاسته ذرت	۶ گرم
ژلاتین (۲۲۰ بلوم)	۴ گرم
آب برای ژلاتین	۲۴ گرم

## طرز تهیه:

ژلاتین را با آب مخلوط کرده تا پف کند.

نشاسته را با کمی آب حل میکنیم.

در ظرفی پوره انبه ، آب پرتقال و انبه های ریز خرد شده و شکر را میریزیم و 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 بر میداریم.

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 می توان از قالب خارج کرد و سرو کرد.



Sara Cake School

