

- *Чизкейк*-блюдо европейской и американской кухни, представляющее собой сырсодержащий десерт от творожной запеканки до пирожного суфле. Чизкейки готовят из сыра рикотта, хаварти, творога или, чаще всего, из сливочного сыра. Также используют сахар, яйца, сливки и фрукты. Смесь из этих ингредиентов кладётся на основание из печенья или сладких крекеров. Часто добавляют приправы — ваниль, шоколад, и украшения из фруктов, например, клубники.

Самая распространённая проблема при приготовлении чизкейка — появление трещины в начинке при охлаждении. Есть несколько методов избежать этого. Один из них заключается в выпечке пирога в водяной бане, чтобы обеспечить равномерный прогрев. Другой — в поддержании невысокой температуры в течение времени выпечки. Затем надо медленно охлаждать чизкейк, приоткрыв дверцу духовки. Третий — через 10-15 минут после изъятия из духовки, для уменьшения натяжения поверхности, чизкейк аккуратно отделяют от стенок формы ножом. В таком виде чизкейк оставляют в форме до полнейшего остывания (примерно 1.5 — 2 часа). Если эти способы не помогают, творожную массу украшают фруктами, взбитыми сливками или крошкой из печенья.



# Чизкейк



Ванильный чизкейк



Творожный чизкейк



Шоколадный



Клубничный чизкейк

# Чизкейк «Классика»

Чизкейк. Основа для чизкейка: смешивают ингредиенты для песочного теста: мука (165 г), разрыхлитель (3 г), мягкое сливочное масло (135 г), желток (40 г), соль (3 г), сахар (60 г), фундучная мука (85 г). Вымешивают тесто до однородного состояния. Тесто распределяют на пергаменте или силиконовом коврикe толщиной 2мм. Выпекают в жарочном шкафу при температуре 165°C 14-15 минут, до появления равномерного румянца. Крошат песочное тесто на куски. Куски печенья и сахар (50 г) блендируют до образования мелкой крошки. Понемногу добавляют размягченное сливочное масло (50 г) и вымешивают тесто.

Подготавливают разъемную форму. Смачивают форму водой, вылаживают пищевую пленку, снаружи оборачивают кольцо несколькими слоями фольги (зеркальная сторона внутрь). Третью теста вылаживают в центр кольца, распределяют. Из оставшейся части теста вылаживают борта. Убирают заготовку в холодильник.

Пока основа для чизкейка будет охлаждаться в холодильнике, готовят начинку для чизкейка.

Работают миксером на минимальной скорости.

В творожный сыр добавляют сок и цедру лимона. Когда сыр станет мягче вводят нежирный творог, яйца и сахарную пудру. Вливают сливки (36 г) и молоко (15 г) Взбивают сливки (170 гр) на средней скорости миксера. Перелаживают взбитые сливки в творожную массу, аккуратно перемешивают. Ставят форму на водяную баню с кипятком (кипяток должен покрывать 2/3 высоты формы). Вливают начинку. Ставят форму в жарочный шкаф разогретый до 90-110°C. Выпекают 2,5-3 часа.

Сложный гарнир.

Подготовленные клубнику, вишню и грушу карамелизуют.

<b>Основа для чизкейка</b>			
Мука	11	11	
Разрыхлитель	0,2	0,2	
Масло сливочное 82,5%	9	9	
Яйца (желток)	1/15 шт.	3	
Соль	0,2	0,2	
Сахар	4	4	
Фундучная мука	6	6	
Сахар	3	3	
Масло сливочное 82,5%	3	3	
Масса основы:	36	36	
<b>Начинка</b>			
Маскарпоне	28	28	
Творог 0%	6	6	
Цедра лимона	0,2	0,2	
Сок лимона	0,3	0,3	
Пудра сахарная	5	5	
Яйца	1/5 шт.	9	
Молоко	1	1	
Сливки 33%	2/12	2/12	
Готовый чизкейк	90	90	
<b>Сложный гарнир</b>			
Груша	12	10	
Клубника	2	2	
Вишня	6	6	
Сахар	3	3	
Масло сливочное 82,5%	1	1	
Масса гарнира:	-	20	
<b>Декор</b>			
Чипс из груши	4	4	
Шоколад	1	1	
<b>Соусы</b>			
Соус клубничный (рец. 902)	15	15	
Сироп шоколадный (рец. 911)	15	15	
<b>Выход готового продукта:</b>			145

# Чизкейк «Классика»



<b>Внешний вид, форма</b>	Треугольная, на поверхности золотистая корочка
<b>Консистенция</b>	Нежная, хрустящая – основы
<b>Цвет</b>	Соответствует продуктам входящим в состав
<b>Вкус и запах</b>	Творожного сыра, орехов

Температура подачи: + 6 градусов. Сроки реализации: 62 часа в холодильнике с момента приготовления ( 15 суток в замороженном виде).

- Чизкейк «Нью-Йорк»

Ингредиенты для основы

Бисквитное печенье - 400 гр.

Сливочное масло - 113 гр.

Ингредиенты для крема

Яйцо - 4 шт.

Сыр Филадельфия - 450 гр.

Мука - 1.5 ст. ложки

Сахар -  $\frac{3}{4}$  стакана

Сметана - 1 ст. ложка сметаны,

- Ванилин - 0.5 ч. ложки



Для приготовления основы смешать бисквитное печенье и сливочное масло (вымесить руками до однородной массы). Выложить в форму плотным слоем с бортиком.

Для приготовления крема взбить вместе все компоненты и выложить получившуюся массу в основу из печенья, прикрывая все бортики. Выпекать 50-60 минут при температуре 160-175 градусов. Во время выпечки дверцу духовки не открывать. Пирог готов, когда сверху появилась светло-коричневая корочка, и при прокалывании зубочисткой нет следов сырого теста. Готовый пирог остудить в холодильнике перед подачей на стол.



- **Чизкейк ванильно - шоколадный**

Печенье, масло сливочное, сыр сливочный (филадельфия), сливки 35 %, яйца, ванилин, шоколад горький.

Масло растопить, печенье измельчить, пропустить через мясорубку, перемешать с маслом. Печенье выложить в форму, утрамбовать и охладить.

Сыр перемешать с сахаром, добавить сливки и хорошо перемешать, добавить яйца и ванилин, выложить на корж. Шоколад растопить и нанести узор на поверхность чизкейка. Выпекать 1 час при т 180 гр.

# ИМБИРНО-ШОКОЛАДНЫЙ ЧИЗКЕЙК

Наименование сырья	Расход сырья на 1 п.	
	Брутто, г	Нетто, г
<b>Имбирное печенье</b>	200	200
Сливочное масло	80	77
Маскарпоне	250	245
Творог	205	200
Яйца	2шт	80
<b>Имбирь</b>	40	32
Сахарная пудра	60	60
Горький шоколад	170	168
Имбирь молотый	0.3	0.3
Сметана	200	200
Сахар	50	50
<b>Вода</b>	100	100
Выход готовой продукции		1000



Имбирное печенье измельчают в блендере, и соединяют с размягченным сливочным маслом, выкладывают в формочку и разравнивают основу. Выпекают при температуре 190° в течении 5 минут

Для начинки: шоколад растапливают на водяной бане, соединяют с молотым имбирём, и охлаждают, маскарпоне соединяют с протертым творогом, сахарной пудрой , и яйцами . тщательно перемешивают, соединяют с остывшим шоколадом и аккуратно замешивают.

Начинку выкладывают на корж из печенья , и разравнивают.

Выпекают при температуре 160° в течении 30 минут , после допекают при температуре 130° до готовности.

Дают остыть в выключенной духовке , ставят в холодное места и накрывают пергаментным листом до созревания в течении 8 часов

Декор для подачи: имбирь отваривают в сахарном сиропе с добавлением бадьяна , корицы и гвоздики. Имбирь шинкуют соломкой. Полученный сироп смешивают со сметаной.

Чизкейк нарезается на 8 частей, оформляется имбирём и соусом из сметаны и имбиря.

При температуре ниже 0 может храниться до полугода.

# Чизкейк ванильно-шоколадный

Сырье	Брутто	Нетто
Печенье	200	200
Сливочное масло	100	100
Сыр маскарпоне	430	430
Сливки 33%	140	140
Яйца	100	100
Сахар	80	80
Ванильный сахар	23	23
Шоколад	100	100
Мороженое:		
Сыр маскарпоне	60	60
Сливки 33 %	50	50
Ванильный сахар	8	8
Виски	4	4
Выход мороженого	-	40
Выход:	-	100/40



Печенье измельчают в блендере, добавляют сливочное масло, перемешивают. Массу выкладывают в форму, разравнивают, делают бортики, ставят в холодильник. Сыр перемешать с сахаром, добавить яйца, сливки, ванильный сахар перемешивают. Полученную массу выливают на корж. Шоколад топят, выливают на сырую массу в виде рисунка. Форму ставят на глубокий противень наливают воду до середины формы и выпекают при температуре 100-130 градусов 3,5 часа.

# Ванильно - шоколадный чизкейк

Печенье 200

Масло сливочное 100

Сыр сливочный 250

Яйца 50

Сахар 75

Ванилин 15

Шоколад 100



Способ приготовления: масло растопить. Печенье измельчить в блендере. Перемешать масло и печенье. Выложить в форму основу и убрать в холодильник. Сыр перемешать с маслом, добавить сливки и хорошо перемешать. Добавить яйца и перемешать, добавить ванилин. Полученную массу выложить на корж. Растопить шоколад и вылить его на крем, палочкой сделать узоры. Форму с чизкейком поставить в глубокую форму и налить горячую воду до половины высоты чизкейка. Выпекать при температуре 110 градусов в течении 2 - 3 часов. Чизкейк полностью остудить.

Требования к качеству: Вкус сливочный, теста - сладковатый. Цвет на поверхности золотистый, в середине - белый. Консистенция нежная

# Чизкейк

- Печенье 200
- Масло сл 100
- Сливки 33% 100
- Яйца 80
- Шоколад 100
- Сахар 75\



- Печенье измельчают в блендере добавляют растопленное сливочное масло, яйца взбивают с сахаром, добавляют сыр маскарпоне и сливки. В форму укладывают печенье тонким слоем, ставят в морозилку для застывания. Сверху заливают кремом чиз, растопленным шоколадом, и выпекают при температуре 110 градусов 3 часа. Затем достают чизкейк дают остыть и ставят в холодильник на ночь.

# *Чизкейк-Нью-Йорк*



# ***Ингредиенты***

- **грамм 600 сыра «Филадельфия»;**
- **½ стакана сливок 30%;**
- **3 куриных яйца;**
- **цедра лимона;**
- **½ стакана сахара;**
- **2 пачки песочного печенья по 100г;**
- **½ пачки сливочного масла;**
- **ванилин.**

# ***Способ приготовления***

**Сначала приготовим корж-основу: печенье нужно размолоть в крошку, используя блендер. Соединим крошку с расплавленным сливочным маслом. Получившуюся пластичную массу выложим в разъёмную форму для выпекания. Форму поставим в духовой шкаф и будем выпекать 10 минут при температуре 160° С. Пока печётся основа, готовим крем. Сыр «Филадельфия» выложим в миску, добавим сливки и размолотый в пудру сахар, ванилин или ванильный сахар. Осторожно соединим всё в однородную массу, взбивая венчиком или миксером (на самой медленной скорости). Затем по одному добавим яйца и лимонную цедру. Получится нежный, довольно жидкий крем. Выльем его в форму. Установим всё в духовой шкаф и будем выпекать 1-1,5 часа при температуре 90°С, а затем при 100°С. Чизкейк готов, если при лёгком покачивании дрожит только серединка. Оставим десерт остывать в открытом духовом шкафу на час, затем убирают в холодильник на 12 часов. Осторожно вынем десерт из формы и подаем. При подаче украшают свежими ягодами , горячим шоколадным соусом или фруктово-ягодным соусом.**

# Чизкейк ванильно-шоколад

## для основы

400 гр. печенья  
200 гр сливочного масла

## для начинки

600 гр сыра Филадельфия  
200 мл сливок 33-35%  
3 яйца

## Приготовление:

150 гр сахара  
ванильная палочка или 2 ч.л. ванильного сахара  
200 гр шоколада

*Вместо сыра Филадельфия можно использовать сыр Риккота или сыр Маскарпоне.*

*В моем случае использовался сыр Маскарпоне, так как*

*в родном городке у родителей сыр Филадельфия считается большой редкостью*

Печенье измельчить в блендере или пропустить через мясорубку. Растопить сливочное масло. В печенье добавить масло, перемешать. Печенье с маслом выложить в форму (я использовала диаметром 26 см, но советую брать поменьше 20-24 см), хорошо утрамбовать, сделать бортики, поставить в холодильник, на то время, пока готовим начинку.

Сыр перемешать с сахаром (взбить миксером на небольшой скорости).



Добавить яйца. Так же все тщательно перемешать (миксером на небольшой скорости). Палочку ванили разрезать. Вынуть семена и добавить их в сырную массу (я использовала ванильный сахар). Полученную массу выложить на корж. Растопить шоколад. Я его плавлю на паровой бане (ставлю миску с кусочками шоколада на кастрюльку с кипящей водой). *И тут начинается самое интересное.* Вылить шоколад на сырную массу. Старайтесь, чтобы струйка была тоненькой, иначе шоколад "уйдет на дно" ( у меня так и получилось). При помощи палочки, ножечка сделать узоры-разводы. Форму обернуть фольгой так, чтобы бока были плотно закрыты (это делается для того, чтобы не просочилась вода). Форму с чизкейком поставить в глубокий противень или в форму большего размера. В противень налить горячую воду так, чтобы она доходила до середины формы с чизкейком. Поставить в разогретую до 180 градусов духовку. Выпекать в течение часа. Готовый чизкейк полностью остудить, и лишь потом разрезать на порции. Желательно, перед подачей поставить его в холодильник на 3-4 часа.

# Чизкейк с карамелью

## Ингредиенты:

сливочный сыр (например маскарпоне) – 230г

сахар – 1/2 стакан

яйцо – 3 шт.

сметана – 1/2 стакана

## для карамели:

светлый кукурузный сироп – 6 ст.л.

сахар – 1/2 стакана + 2 ст.л.

сливочное масло – 2 ст.л.

сливки (жирные) – 1/2 чашки



# Способ приготовления

Разогреть духовку до 160С. В большой миске взбить сливочный сыр с сахаром. Добавить яйца по одному, каждое тщательно взбивая. В конце ввести сметану. Разлить тесто в чашечки для суфле.

Чашечки с массой оставить в противень с высокими краями, и осторожно влить в противень горячую воду, так чтобы чашечки были на половину в воде. Поставить чизкейки в духовку на 20 минут. Затем выключить духовку, и оставить формочки остывать ещё на 1 час, до полного остывания духовки.

Готовим карамель. В средней по величине кастрюле положить сахар и кукурузный сироп, довести до кипения, помешивая круговыми движениями, сахар должен раствориться. Как только смесь закипит, больше не трогать – не мешать, и довести карамель до янтарного цвета это займет примерно 9 минут. Главное следить за карамелью и вовремя снять её с огня, так как даже когда снимешь кастрюльку с конфорки, карамель продолжает готовиться.

Положить в карамель масло кусочками и осторожно размешать. Тоненькой стружкой влить сливки. Если во время этого процесса карамель станет чуть трудно размешивать, пугаться не надо, продолжать помешивать до консистенции очень густой, но льющейся карамели.

Распределить карамель по чашечкам и поставить чизкейки в холодильник минимум на 3 часа, лучше на ночь

# Чизкейк с яблоками (Apple cheesecake)



## Ингредиенты:

### для основы:

сахар – 1/4 стакана

масло сливочное – 1/4 стакана

жир (для придания рассыпчатости) – 1 ч.л.

ванилин – 1/4 ч.л.

соль – 1/4 ч.л.

мука – 1 стакан

### для начинки:

яблоки – 6-8 шт.

сыр сливочный (cream cheese) – 500г

сахар – 1/2 стакана

ванилин – 1/2 ч.л.

яйца – 2 шт.

### для украшения:

сахар – 1/4 стакана

корица – 1 ч.л.

миндаль – 1/4 стакана.

# Способ приготовления

Смешать при помощи миксера все ингредиенты основы для пирога и положить тесто в форму.

Яблоки очистить, порезать тонкими ломтиками, разложить в один слой на неглубоком противне и запечь в духовке при 200°C в течение 15 минут, накрыв фольгой.

Для получения начинки смешать при помощи миксера размягченный сыр, сахар и ванилин, после чего добавить яйца и выложить начинку на поверхность теста. Сверху положить печеные яблоки, посыпать смесью сахара и корицы, украсить миндалем. Выпекать при 160°C до появления румяной корочки. Подавать охлажденным.

# Шоколадный фондан

- Яйца 158
- Сахар 79
- Мука 30
- Масло сл 150
- Шоколад 150
- Груша 144
- Сок яблочный 200



Яйца взбивают с сахаром, шоколад растапливают с маслом сливочным, в шоколад растопленный и охлажденный вводят яйца и муку. Формочки смазывают сливочным маслом и выкладывают тесто. Выпекают при температуре 170 градусов 9 минут. Грушу карамелизуют с сахаром маслом и соком яблочным.

# Шоколадный фондан

Шоколад горький(не менее 70%) – 90 г

размягченное масло

яйцо – 1 шт

яйца(только желтки) – 1 шт

тертый шоколад

сахар – 3 ст. л.

Масло сливочное – 90 г

мука кукурузная – 1, 5 ст.л.

Разогреть духовку до 180 °С. Растопить на водяной бане масло и шоколад. Отдельно взбить желтки с сахаром, белки взбить до крепкой пены. Желтки добавить в шоколадно-маслянную смесь, не снимая с водяной бани. Всыпать муку, тщательно вымесить. Снять миску и понемногу добавляя белки, аккуратно перемешивая лопаткой смешать их с тестом. В смазанные и присыпанные тертым шоколадом формы выложить немного теста, положить шоколадный трюфель или дольку шоколада. Заполнить форму тестом и поставить в духовку на 5-7 мин. Следить за выпечкой, дабы не перепечь фондан. При разрезе теплая шоколадная масса должна течь из середины.



# Шоколадный брауни с фисташками

Сырье	Брутто	Нетто
Шоколад горький 70%	42	42
Масло сливочное	33	33
Яйцо	½ шт.	20
Сахар	50	50
Мука пшеничная	25	25
Соль	0,1	0,1
Ванилин	1	1
Масса шоколадная	-	155
Молочный шоколад	28	28
Фисташки		5
Масса готового изделия	-	110
Выход:	-	110



Горький шоколад топят с сливочным маслом. Сахар взбивают с яйцами до плотной пены, вводят муку. Соль и ванилин, перемешивают. Соединяют с шоколадной массой и выливают в форму, выпекают 20 мин при температуре 160 градусов.

# ШОКОЛАДНОЕ «СЧАСТЬЕ» С ГРУШАМИ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 п.	
	Брутто, г	Нетто, г
Шоколад 70%	38	36
Сливочное масло	25+10*	25+10*
Сахар	15+7*	15+7*
Яйца (белки/желтки)	1шт	10/20
Мука	15	15
Груши	64	52
Яблочный сок	25	25
<b>Выход готовой продукции</b>		115



Яйца взбивают вместе с сахаром и аккуратно замешивают с шоколадом. Массу выкладывают в формы смазанные сливочным маслом и запекают при температуре 180° в течении 7-10 минут, охлаждают в течении 1й минуты и вынимают из формочки

Для груши в карамели, груши очищают от семенного гнезда и кожицы, нарезают на дольки и томят на сливочном масле с добавлением сахара и яблочного сока.

На фондан укладывают карамелированные груши и рядом оформляют тарелку соусом от груши.

# Шоколадное счастье ( фандан)

Горький шоколад 150

Сливочное масло 110

Яйца 80

Сахар 87

Мука 30

Груша 100

Яблочный сок 100



Способ приготовления: сливочное масло и шоколад растопить на водяной бане. Дать остыть. Формочки смазать маслом. Яйца и желтки взбить с сахаром до образования пены. Подмешать растопленный шоколад и муку. Наполнить этой массой формы и выпекать 8 минут при температуре 175 С .

Требования к качеству: Вкус нежный, шоколадный, теста - сладковатый. Цвет коричневый. Консистенция нежная, в середине жидкая.

Наименование	Брутто, г.	Нетто, г.
Классическое сырное суфле п/ф	100	100
Для классического сырного суфле п/ф (на 1000 г.)		
Сыр эмменталь	520	500
Сыр пармезан	280	260
Сливочное масло	30	30
Мука	20	20
Молоко (теплое)	100	100
Яйцо	4 шт.	160
Мускатный орех (свежемолотый)	1	1
Кайенский перец	1	1
Соль	3	3
Для оформления:		
Виноград	17	15
Ядра грецких орехов	5	5
Крекер	10	10

## Классическое сырное суфле

Технология приготовления и оформления:

1. Глубокие жаропрочные формочки смазать сливочным маслом. Немного тертого Пармезана смешать с ч.л. муки, обсыпать смесью стенки формочек. Разогреть духовку до 200 градусов.

2. Оставшееся масло растопить в кастрюле, но не дать потемнеть. Поджарить в нем оставшуюся муку до светло-коричневого цвета, постепенно влить молоко, при этом взбивая смесь венчиком. Соусу дать закипеть, снять с плиты, приправить мускатным орехом, солью и кайенским перцем.

3. Белки отделить от желтков. Желтки добавить в чуть подостывший соус. Белки взбить в крутую пену, ввести вместе с натертым сыром. Массу распределить по формочкам, сразу поставить в духовку и выпекать 25-30 минут. Во время выпечки духовку не открывать.

4. Остудить, при подаче гарнировать виноградом, грецкими орехами и крекерами. (Суфле п/ф хранится 2 дня)

Выход 1 порции: 130 г.

# Творожное суфле с орехами

## Ингредиенты:

500 г творога

- 5 яиц
- 5 ст. ложек сахара
- 4 ст. ложки толченых сухарей
- 100 г изюма
- 50 г орехов
- цедра 1 лимона или апельсина
- 3 ст. ложки сливочного масла
- 1 щепотка соли

**Способ приготовления:** Толченые сухари просеять через сито. Очищенные орехи мелко нарубить, поджарить в духовке до светло-коричневого цвета и растереть в ступке с 2 ст. ложками сахара. Изюм очистить от косточек и промыть в теплой воде. В протертый сквозь сито творог прибавить 2 ст. ложки сахара, растопленное и слегка охлажденное масло, яичные желтки, соль, лимонную цедру и тщательно взбить деревянной лопаточкой. После этого смешать творожную массу с толчеными сухарями, орехами, изюмом и затем добавить взбитые в густую пену яичные белки и снова все тщательно перемешать. Форму для суфле смазать сливочным маслом, посыпать сахарным песком и наполнить творожной массой на три четверти. Закрыть крышкой и поместить в большую кастрюлю с водой (вода должна доходить примерно до половины высоты формы с суфле). На дно кастрюли положить толстую бумагу или сложенную вдвое марлю. Кастрюлю накрыть крышкой и варить суфле примерно 1 ч, подливая понемногу воду по мере того, как она будет выкипать. Равномерная упругость поднявшейся и слегка отставшей от краев творожной массы является признаком готовности суфле. Готовое суфле выложить из формы на блюдо и подать горячим с фруктовым сиропом или со сметаной.

## Суфле из сметаны

Сметана 240 г

1.Мука 50 г

2.Яйца 12 шт

3.Песок 200 г

4.Лимонная цедра 10 г

5.Сахарная пудра 30 г

6.Сливочное масло 15 г

Яичные желтки растереть с сахаром, добавить муку, сметану и, помешивая, варить 5-7 мин, после чего ввести ошпаренную лимонную цедру, все перемешать и соединить со взбитыми белками. Суфле выпекать в смазанной маслом форме. Готовое суфле посыпать сахарной пудрой.