

КОРОТКОСТРОКОВІ КУРСИ
ДЛЯ ДОРОСЛОГО НАСЕЛЕННЯ І СТУДЕНТІВ

ЧИЗКЕЙК. ВІД КЛАСИЧНОГО ДО АВТОРСЬКОГО



Короткостроковий курс
«ЧИЗКЕЙК. ВІД КЛАСИЧНОГО ДО АВТОРСЬКОГО»

Рецензент:

Вікторія ВАРИБРУС, спеціаліст вищої категорії, викладач-методист ВСП «Харківський фаховий коледж харчової промисловості ДБТУ»

Автори курсу:

Оксана ПАЛАШ, викладач вищої категорії ВСП «Полтавський фаховий коледж НУХТ»;

Олена ДАРЮГА, викладач вищої категорії, викладач-методист ВСП «Полтавський фаховий коледж НУХТ»;

Надія НАДТОЧІЙ, викладач вищої категорії ВСП «Полтавський фаховий коледж НУХТ»

ОПИС КУРСУ

**Чому
варто обрати саме цей
курс?**

**Ви віднайдете свій неповторний стиль, щоб
бути конкурентоздатним на ринку праці.
Навчитися створювати унікальні авторські
чизкейки.**

ПІСЛЯ ЗАКІНЧЕННЯ КУРСУ ВИДАЄТЬСЯ СЕРТИФІКАТ



Скільки і як навчатись?

30 годин занять
дистанційно



Що потрібно для навчання?

приміщення навчальне, виробниче
або житлове, комп'ютер або інший
гаджет, вихід в інтернет, устаткування та сировина



Сфера професійної діяльності

кухар-кондитер, кухар-початківець, для особистісного розвитку. Курс буде корисним як для любителя, так і для професіонала, якому потрібні нові ідеї



Ключові цілі курсу

навчити слухачів курсу виготовлення різних видів чизкейків



Для успішного проходження курсу потрібно:

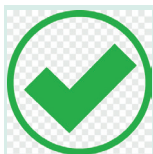
- 1 Опрацювати матеріали усіх розділів.
- 2 Пройти онлайн-оцінювання для одержання сертифіката.



Після проходження курсів слухачі знатимуть:

- закономірності поєднання основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції;

- технологічні процеси виробництва чизкейків із застосуванням сучасного технологічного устаткування;
- характеристики сировини, напівфабрикатів і готової продукції відповідно до вимог та смакових якостей бажаних кондитерських виробів;
- сучасне технологічне устаткування для технічного оснащення борошняного (кондитерського) цеху;
- вади готової продукції та заходи запобігання їм;



уміти:

- раціонально та ефективно організовувати робоче місце для приготування кондитерських виробів;
- дотримуватися потоковості технологічного процесу;
- не допускати браку в роботі;
- визначати якість сировини, напівфабрикатів;
- організувати робоче місце для приготування кондитерських виробів;
- вміти готувати кондитерські вироби, оздоблювати їх, подавати.

Загальнопрофесійні вимоги до слухачів курсів:



- зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності й досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної сфери, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій;
- застосовувати знання у практичних ситуаціях;
- спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово;
- використовувати інформаційні та комунікаційні технології;
- навчатися й оволодівати сучасними знаннями;
- оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.



Курс складається з таких модулів:

Модуль 1. Історія походження десерту «Чизкейк». Види чизкейків

Модуль 2. Підготовка сировини та необхідного устаткування для приготування чизкейків

Модуль 3. Технологічний процес приготування чизкейків

Модуль 4. Оздоблення та подавання десерту

Орієнтовна програма курсу		
Модуль	Назва навчального модуля	Години
Модуль 1. Історія походження десерту «Чизкейк». Види чизкейків	1.1. Вступ. Історія походження десерту «Чизкейк»	2
	1.2. Види чизкейків	2
Всього		4
Модуль 2. Підготовка сировини та необхідного устаткування для приготування чизкейків	2.1. Види сировини, необхідної для приготування чизкейка	2
	2.2. Підготовка сировини до використання	2
	2.3. Устаткування та інвентар для приготування чизкейка	2
Всього		6
Модуль 3. Технологічний процес приготування чизкейків	3.1. Рецепттура чизкейка «Нью-Йорк»	2
	3.2. Технологічний процес виготовлення чизкейка «Нью-Йорк»	5
	3.3. Рецепттура авторського чизкейка «Брауні» з малиновим мусом (порційний)	2
	3.4. Технологічний процес виготовлення чизкейка «Брауні»	5
	3.5. Поширені помилки під час приготування чизкейка	2
Всього		16
Модуль 4. Оздоблення та подавання десерту	4.1. Оздоблення десерту	2
	4.2. Види подачі десерту	2
Всього		4
Загальна кількість годин курсу		30

МОДУЛЬ 1. МОДУЛЬ 1. ІСТОРІЯ ПОХОДЖЕННЯ ДЕСЕРТУ «ЧИЗКЕЙК». ВИДИ ЧИЗКЕЙКІВ

1.1. Вступ. Історія походження десерту «Чизкейк»

Чизкейк – чудовий і надзвичайно популярний десерт. Це один із найпопулярніших пирогів у всьому світі і найулюбленіший американський десерт. Настільки улюблений, що йому навіть присвячено окреме свято, яке відзначають 30 липня.

Чизкейк нині можна знайти у будь-якій кав'ярні – цей ніжний десерт, зазвичай, відрізняється густим, ароматним шаром підсолоджененого сиру і масляною бісквітною подушкою або скоринкою.

Історія

Є декілька версій того, де саме зародилася традиція «сирних пирогів». Історія походження чизкейка йде глибоко в античні часи. Перші згадки про ці ласощі відносять до VII-VI ст. до нашої ери. За деякими відомостями, стародавні греки пригощали цим десертом гостей на весіллі, а також підносили його олімпійським атлетам для підкріплення сил перед змаганнями.

У свою чергу, у греків рецепт цього пирога запозичили римляни, де він став обов'язковою стравою в знатних будинках. Для приготування римського пирога твердий сир товкли в ступці й змішували з борошном і водою.

З Риму мода на цей десерт поширилася і на римські колонії, зокрема і Англію. В англійських рецептах XVI ст. твердий сир тонко нарізали, і замочували в теплому солодкому молоці, після чого перетирали в кашку.

За іншими твердженнями батьківщиною чизкейка є Близький

Схід. Там пращизкейк готували в такий спосіб: молоко зсідалося, додавали мед, цедру лимона і яєчні жовтки, перемішували і випікали в печі. В Європі цей рецепт з'явився разом з іншими трофеями хрестових походів.

Аж до XVIII ст. чизкейки готували на дріжджах, які були єдиним на той час способом для піднімання тіста. Однак в XVIII ст. європейці дізналися, як використовувати збиті яйця для піднімання хлібобулочних виробів, що дозволило видалити дріжджі з чизкейка й уникнути дріжджового аромату.

Але найголовніше перетворення десерту відбулося вже в Америці. Чизкейк у тому вигляді, яким ми його любимо зараз, виник завдяки Уільяму Лоуренсу з Честера (штат Нью-Йорк) і Арнольду Рубену, власнику легендарного ресторану «Turf». Уільям Лоуренс в 1872 році винайшов головний компонент чизкейка – Cream cheese, вершковий сир. Причому, як це часто відбувається, абсолютно випадково. Уільям просто намагався скопіювати французький сир Neufchatel. А вийшло щось особливе. Сир отримав назву «Філадельфія» – PHILADELPHIA Brand Cream Cheese. Арнольд Рубен у 1929 році вирішив внести цей вершковий сир до складу чизкейка. З того часу й походить назва – чизкейк, а також за місцем його походження – «Нью-Йорк». Чизкейк у нью-йоркському стилі за старим рецептом має сильний кремово-молочний присмак з ароматом ванілі й нотками лимонної цедри.

Зараз його готують на основі м'яких вершкових сирів, як-от філадельфія, маскарпоне.

Чизкейк у різних країнах

В Англії десерт не випікають, а додають желатин і залишають у холодильнику. Це набагато спрощує процес, особливо, коли хочеться насолодитися прохолодним і смачним десертом у спекотний літній вечір.

У Франції чизкейки готують із сиру Neufchatel з фруктово-ягідними прикрасами, а у Бразилії чизкейк поливають джемом з гуави. Італійці у своєму рецепті використовують рикоту. У Греції використовують фету, у Німеччині традиційно застосовують звичайний сир. У Бельгії й Голландії чизкейки прийнято посипати товченим печивом і тертим шоколадом. Ізраїльський варіант готують з м'яким сиром і великою кількістю цукру.

Чизкейки роблять навіть в Японії. Азіатські чизкейки часто містять чай, а деякі кухарі використовують навіть тофу – сир зі соєвого молока. Найчастіше японський чизкейк – це трохи змінений американський рецепт з додаванням яскраво-зеленого порошкового чаю Matcha.

Яким має бути на смак чизкейк?

Якщо заплющити очі і відкусити шматочок, то не відразу здогадаєшся, що це за десерт. Завдяки тому, що він майже весь складається із сиру, смак виходить насиченим сирним, вершковим. Цукор врівноважує властиву йому кислотку, а ваніль та лимон додають акцентів. Ще його відрізняє те, що він тане в роті.

Чому він схожий на запіканку?

Запіканка – певний аналог чизкейка. Багато хто плутає ці дві страви. Вони дійсно трохи схожі своїм

сирним смаком. Але різниця є.

Сирний пиріг роблять із вершкового сиру, запіканку – із зернистого сиру. Також запіканка без основи, а в рецептурі використовують манку, сметану. Консистенція неоднорідна, через відсутність основи смак не такий солодкий.

Чизкейк і його види

Усі ми звикли до того, що чизкейк став популярним тортом, який подають у кав'ярнях, кафе й ресторанах. Існують чизкейки без випікання, що потребують лише охолодження у холодильнику, та такі види цього десерту, які потрібно випікати. Головне, що об'єднує безліч видів чизкейків – пісочна основа та сирна кремова начинка, якої дуже багато.

Чизкейк можна смакувати як з гарячими напоями: кава, чай чи какао, так і з прохолодними, і навіть зі спиртовмісними. До чизкейка заведено подавати всілякі соуси, зокрема ягідні, карамельні та шоколадні, а також фрукти.

Рецептів сучасного чизкейка безліч – кожна країна і нація підлаштовує його під свій спосіб життя. Наприклад, ізраїльтяни готують це блюдо із жирного сиру, греки – на основі сиру фета, італійці використовують рикоту, а французи – козячий сир.

Чизкейки умовно можна розділити на дві категорії:

Запечені – вони стали популярними завдяки американському стилю приготування. Класичні запечені чизкейки готують на основі вершкового сиру. Спочатку це була філадельфія, але можна використовувати маскарпоне та інші вершкові сири. Класичний рецепт чизкейка – це суміш вершкового сиру, яєць і цукрової глазури, яка

покриває верхню частину пирога. Основою може бути бісквіт або крихта пісочного печива.

Сирі – давній варіант, його до цього часу використовують у деяких країнах. Холодні чизкейки, батьківщиною яких вважають Англію, теж мають в основі вершковий сир, але їх не випікають. Щоб начинка тримала форму, до неї додають желатин, після чого пиріг охолоджують у холодильнику.

Можна ще розділити чизкейки на ті, які готують з вершкових сирів («Нью-Йорк») і ті, які готують з кисломолочного сиру або домашніх сирів.

Існують і несолодкі чизкейки з блакитним сиром, морепродуктами або з гострим перцем. Їх подають як закуску.

Який сир вибрати для начинки?

У перекладі з англійської

«cheese cake» – «сирний торт». Це означає, що сир в цьому десерті – найважливіший інгредієнт. У класичному рецепті для приготування десерту потрібно взяти м'який сир філадельфія. Однак для чизкейка підійдуть й інші сири:

- маскарпоне;
- буко;
- рикота;
- альметте.

Також для чизкейка можна використовувати і кисломолочний сир. Тільки попередньо його потрібно протерти до однорідної консистенції та додати будь-який загущувач. Можна взяти сир зі зниженою жирністю, тоді на виході ви отримаєте низькокалорійний сирний десерт.

Будь-який з перерахованих варіантів підійде як для рецептів з випіканням, так і для тих, де духовку не використовують.

1.2. Види чизкейків

Чизкейк «Нью-Йорк»

(рецептура та технологія приготування у модулі 3)



Полуничний чизкейк без випікання

Інгредієнти

- 800 г сиру
- 400 мл полуничного йогурту
- 0,5 кг полуниці
- 300 г печива до кави

• 200 г цукру (додавайте на свій смак)

- 100 г масла
- 1 п. (25 г) желатину
- 1-2 пачки желе



Технологія приготування Полуничного чизкейка без випікання

Печиво розтираємо на порошок (у чаші блендера). Розігріваємо масло у мікрохвильовій печі та

змішуємо з печивом до однорідної маси, викладаємо у форму на дно та ставимо в холодильник на 10 хв або у морозилку на 5 хв.

До сиру додаємо йогурт і цукор та збиваємо все блендером.

Желатин розводимо у 250 мл гарячої кип'яченої води. Даємо желатину настоятись. Ретельно розмішуємо та вливаємо до сирної маси і ще раз все перебиваємо.

Виймаємо з холодильника основу, виливаємо сирну масу.

Нарізаємо полуницю, викладаємо її на поверхні чизкейка та ставимо у холодильник до застигання.

Розводимо желе у воді, даємо йому охолонути та виливаємо на поверхню охолодженого чизкейка (раджу розділити желе на два рази, а не одразу все виливати).

Шоколадний чизкейк



Інгредієнти

- 400 г пісочного печива
- 100 г масла
- 4 жовтки
- 200 г цукру
- 900 г сиру
- 1 п. (40 г) пудингу
- ст. л. кукурудзяного крохмалю
- 180 г чорного шоколаду

Технологія приготування шоколадного чизкейка

400 г пісочного печива перемолоти у крихту та вимішати з 100

г розтопленого масла, добре перемішати та викласти у форму діаметром 22 см, покриту пергаментом, поставити у холодильник, це буде основа чизкейка.

4 жовтки збити з 200 г цукру, додати 900 г вершкового сиру, 1 пачку пудингу, 3 ст. л. кукурудзяного крохмалю та 180 г розтопленого чорного шоколаду, все добре вимішати.

Виймаємо з холодильника підготовлену пісочну основу і викладаємо зверху сирну суміш.

Випікаємо у розігрітій духовці за температури 180 °C 40 хв. Готовий чизкейк залишаємо охолонути та ставимо у холодильник на 3 години і лише тоді виймаємо з форми та прикрашаємо за бажанням.

Чизкейк «Брауні» порційний (рецептура та технологія приготування у модулі 3)



Японський бавовняний чизкейк



Тісто:

- 200 г крем-сиру
- 20 г вершкового масла (82 %)
- 60 мл молока (3 ст. л.)
- цедра апельсина
- 40 г борошна (4 ст. л.)
- 10 г кукурудзяного крохмалю
- 80 г жовтка (4 шт.)
- 120 білка (4 шт.)
- 80 г цукру (4 ст. л.)

Технологія виготовлення японського чизкейка

Обгорніть дно форми фольгою, борта прокладіть зсередини смугами пергаменту або тефлоновими. Поставте форму у форму більшого діаметра або глибокий лист.

Увімкніть духовку на 120 °С. Зніміть цедру з апельсина, додайте її у молоко, прогрійте до випаровування та залишіть на 10 хвилин.

Змішайте крем-сир та жовтки, додайте розтоплене вершкове масло, перемішайте. Додайте в масу ароматизоване молоко, пропустивши його через сито.

Змішайте борошно та кукурудзяний крохмаль, використовуючи сито, додайте його до сирної маси.

Збийте білок до появи піни, додайте порціями цукор та збийте до м'яких піків. З'єднайте сирну масу та білок. Викладіть тісто у форму, поставте в духовку.

Налийте окріп у велику форму, щоб вода доходила до середини форми з тістом. Випікайте чизкейк 1 годину за температури 120 °С.

Привідчиніть духовку, зачиніть її та підвищіть градус до 160 °С. Випікайте чизкейк ще 20 хвилин.

Вимкніть духовку і залишіть чизкейк у ній ще на 30 хвилин. Дістаньте форму з чизкейком з води, зніміть форму.

Японський бавовняний чизкейк готовий!

Простий сметанний чизкейк зі згущеним молоком



Інгредієнти

- 300 г пісочного печива
- 150 г масла вершкового
- 200 г сметани
- 350 г згущеного молока
- 400 г сиру кисломолочного
- 10 г желатину

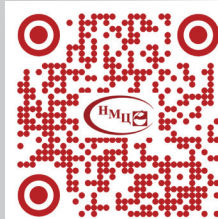
Приготування чизкейка зі згущеним молоком без випікання



Чизкейк без випікання з апельсиновим желе



Технологія приготування чизкейка без випікання з апельсиновим желе



Інгредієнти

- 150 г пісочного печива
- 40 г масла вершкового
- 300 г вершків (33-35 %)
- 400 г сиру рикота
- 100 г цукрової пудри
- 5 г ванільного екстракту
- 15 г желатину та 80 г води для желе
- 200 г апельсинового соку
- 6 г желатину.

Баскський чизкейк

Цей чизкейк є альтернативою класичному чизкейку в нью-йоркському стилі із пісочною основою. Завдяки цукру та приготуванню за високої температури баскський чизкейк має чорну карамелізовану скоринку. Коли дивитися на готовий баскський чизкейк, може здатися, що він пригорів. Це не зовсім так, бо готується він не так довго, аби верхівка могла згоріти. Потемніння відбувається завдяки карамелізації цукру. Саме тому, здавалося б, пригорілий шар зверху такий смачний та ароматний.



Інгредієнти:

- 1 кг кисломолочного сиру 9 %

- 300 г цукру
- 7 яєць
- 200 мл вершків 33 %
- 20 г ванільного цукру
- ст. л. борошна
- 0,5 ч. л. солі.

Технологія приготування баскського чизкейка



Технологія приготування

Викладіть у чашу блендера чи миску 1 кг сиру 9 % та перебийте в однорідну масу до стану крем-сиру. Додайте 300 г цукру, 20 г ванільного цукру і 0,5 ч. л. солі та ще раз перебийте. Влийте 100 мл вершків жирністю 33 %, перебийте сирну масу та потім додайте ще 100 мл. Вбийте у сирну масу 7 яєць. Але вбивати потрібно по одному та кожного разу ще раз перебивати сирну масу. Всыпте у миску 2 ст. л. борошна, ще раз дуже ретельно змішайте.

Форму для запікання вистеліть пергаментним папером. Обережно вилийте сирну масу у форму. Випікайте чизкейк за температури 210 °C 40 хвилин. Коли дістанете готовий чизкейк з духовки, не розрізайте його одразу, бо середина може ще залишитися трохи рідкою. Почекайте приблизно годину, поки він охолоне, а потім поставте в холодильник ще на 2 години.

Чизкейк «Орео»

Інгредієнти

Для тіста

- 80 г вершкового масла
- 2 яйця
- 80 г цукру чи замінника

- 180 г борошна (у мене рисове)
- 20 г какао
- ч. л. розпушувача

Для сирного шару

- 700 г кисломолочного сиру (5 %)
- 4 яйця
- 120 г молока
- 180 г цукру чи замінника
- 2 ч. л. ванільного цукру
- 60 г кукурудзяного крохмалю
- 200 г печива «Орео» або йому

подібного



Технологія приготування

Технологія
приготування
чизкейка «Орео»



У тарілку розбиваємо 2 яйця, додаємо цукор (або замінник) і розтоплене масло. Збиваємо міксером 2-3 хвилини.

До борошна вливаємо яєчну масу, какао, розпушувач і все вимішуємо – виходить густе тісто. Перекладаємо тісто у форму, застелену пергаментом. Вирівнюємо дно з високими бортиками.

Тепер сирний шар. У тарілку викидаємо сир, яйця, молоко, цукор чи замінник, ванільний цукор, кукурудзяний крохмаль. Все перебиваємо блендером і переливаємо у форму. Розламуємо печиво і заки-

даємо в сирну масу. Відправляємо в розігріту до 170 °С духовку на 60-70 хвилин.

Дістаємо, даємо охолонути, і відправляємо на 1-2 год у холодильник, і тільки тоді подаємо.

Відео приготування чизкейка «Орео».

Лимонний чизкейк



Інгредієнти:

- 200 г пісочного печива
- 100 г масла вершкового
- 250 г вершків (33-35 %)
- 300 г лимонного йогурту
- 200 г сиру філадельфія
- 100 г цукрової пудри
- сік одного лимона
- 10 г желатину

Технологія приготування лимонного чизкейка

Печиво розтираємо на порошок (в чаші блендера). Розігріваємо масло у мікрохвильовій печі та змішуємо з печивом до однорідної маси, викладаємо у форму на дно, ставимо в холодильник на 10 хв або у морозилку на 5 хвилин.

До сиру додаємо йогурт і цукор та збиваємо все блендером.

Желатин замочуємо у лимонному соку. Даємо желатину настоятись. Ретельно розмішуємо та вливаємо до сирної маси і ще раз все перебиваємо.

Виймаємо з холодильника осно-

ву, виливаємо сирну масу.

Нарізаємо лимон, викладаємо його на поверхню чизкейка та ставимо у холодильник до застигання.

Чизкейк «Снікерс» із солоною карамеллю



Інгредієнти:

- 500 г печива
- 180 г масла
- 25-30 г какао

Для начинки:

- 600 г сиру кисломолочного
- 150 г пудри цукрової
- 250 г сметани 20 %
- 250 г вершків 33-36 %

- 2 п. ванільного цукру
- 3 яйця
- 3 ст. л. кукурудзяного крохмалю

Для карамелі:

- 160 г цукру
- 150 г вершків 33-36 %
- 40 г масла
- 1 г солі
- 150-180 г смаженого арахісу

Технологія виготовлення чизкейка «Снікерс»

Безперечно найсмачніший чизкейк – це приготовлений власноруч. Саме тому радимо вам після ознайомлення з історією цього смаколика обов'язково приготувати чизкейк самостійно, обираючи один із рецептів, описаних у наступних модулях.

Технологія виготовлення чизкейка «Снікерс»



Тест
до модуля 1.
Історія
походження
десерту Чизкейк.
Види чизкейків



МОДУЛЬ 2. ПІДГОТОВКА СИРОВИНИ ТА НЕОБХІДНОГО УСТАТКУВАННЯ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ЧИЗКЕЙКІВ

2.1. Види сировини, необхідної для приготування чизкейка

Для приготування чизкейка використовують:

- вершкові сири філадельфія, маскарпоне, рикота, альметте
- кисломолочний сир різної жирності
- вершки високожирні
- масло вершкове
- печиво пісочне, галетне, медове або бісквіт

- яйця
- цукор, мед, пудру цукрову, замінник цукру
- сметану
- фрукти і ягоди
- горіхи
- желуючі речовини
- крохмаль
- шоколад та какао-продукти
- ароматичні та пряні спеції

2.2. Підготовка сировини до використання

Вершкові сири промислового виробництва перед виробництвом чизкейків не потребують ніяких механічних процесів, а саме перетирання. Безпосередньо перед використанням їх необхідно витримати декілька годин за кімнатної температури.

Вершковий сир (англ. cream cheese, також м'який сир) – м'який, солодкий, з помірно вираженим смаком сир з молока і вершків (звідси й назва сиру). За французькими джерелами відомий з XVII століття.

Сир має ніжну консистенцію, не вимагає періоду дозрівання і цим відрізняється від інших м'яких сирів типу брі і ньошатель. Найбільш схожими на смак, структурою і консистенцією, а також за способом приготування є бурсен і Маскарпоне.

До вершкових сирів належать і французькі «Chavroux» і «Petit-suisse», а також норвезький «Snofrisk». Склад і жирність може змінюватися залежно від виду сиру.

Сир філадельфія

Найвідоміша в Америці марка цього сиру належить американській компанії Крафт Фудс. Цей сир випускається з 1872 р., назву отримав на честь міста Філадельфія, яке тоді було відомим завдяки відмінній якості їжі.

Цей сир складається зі знежиреного пастеризованого молока і молочного жиру, концентрату сироваткового білка, сирної культури, солі, сироватки, стабілізаторів (ксантанова камедь та/або камедь ріжкового дерева та/або гуарова камедь), сорбінової кислоти (у ролі консерванту), пальмітату вітаміну.

Молоко пастеризують, а потім гомогенізують і охолоджують для початку наступної стадії. Молоко повільно нагрівають перед тим, як проводити ферментацію. Для цього в нормалізовану молочну суміш додають закваску для згортання молочного білка й утворення сирного згустку з виділенням сироватки.

Після цього відокремлюють сироватку від сирного згустку, надають сирній масі потрібну структуру

і додають сіль і стабілізатори. Смакові добавки, як-от часник і трави, додають у вже готовий крем-сир перед упакуванням.

Вершкові сири збивають блендером на малій швидкості.

Вершкові сири також можна приготувати в домашніх умовах.



Кисломолочний сир потрібно перетерти за допомогою блендера до однорідної маси, щоб не було грудочок і додати загущувач.

Кисломолочний сир можна купити в магазині, а можна приготувати в домашніх умовах.



Печиво (пісочне, галетне). Перед використанням печиво подрібнюють до однорідної маси за допомогою блендера або іншого подрібнювача.

Печиво пісочне для чизкейка можна приготувати в домашніх умовах.

Яйця. Яйця мають бути свіжими, цілими, без пошкоджень на шкаралупі. Перед використанням для приготування чизкейків яйця слід ретельно промити теплою водою із додаванням харчової соди. Для цього у 1-3 л води розвести 1 столову ложку соди і витрима-

ти яйця 5-10 хвилин. Після цього їм дати висохнути або протерти. Санітарну обробку яєць необхідно проводити безпосередньо перед використанням.

Яйця збивають міксером до нещільної піни і додають до сирної маси.

Вершкове масло, вершки, сметана. Молочні продукти мають бути свіжими, мати відповідний смак та запах, властивий цим продуктам. Вершкове масло використовують жирністю 82 %, вершки 30-36 %, сметану 15-20 %.

Вершкове масло потрібно розтопити на водяній бані або використовувати кімнатної температури. Сметана та вершки також мають бути кімнатної температури.

Фрукти та ягоди. Фрукти та ягоди перед використанням потрібно перебрати, видалити пошкоджені та ретельно промити декілька разів під проточною водою. Підготовлених фруктових-ягідних сировині потрібно дати стекти від води. Зазвичай для приготування чизкейків використовують фруктові або ягідне пюре. Для цього необхідно ягоди і фрукти збити блендером до однорідної маси та протерти через сито, якщо є кісточки. Фруктово-ягідну масу використовують одразу після збиття.

Якщо фрукти використовують у свіжому вигляді, то їх потрібно присипати кукурудзяним крохмалем для видалення вологості.

Цукор, цукрова пудра, ванільний цукор, кукурудзяний крохмаль, сіль, пшеничне борошно, какао-порошок. Всі сипкі інгредієнти мають мати відповідний смак, запах, вологість. Перед використанням їх необхідно просіювати через сито з діаметром отворів решітки

не менше 2-3 мм.

Сухофрукти, горіхи. Використовують для надання певного смаку, текстури та зовнішнього вигляду. Сухофрукти перед використанням заливають кип'ятком, а потім про-

сушують. За потреби подрібнюють на блендері.

Горіхи чистять, підсушують на сухій пателні і використовують в цілому або подрібненому вигляді.

2.3. Устаткування та інвентар для приготування чизкейка

Для приготування чизкейків потрібно мати таке устаткування, інвентар:

- блендер;
- мікрохвильову піч;
- пароконвектомат або духову шафу;
- морозильну камеру;
- варочну поверхню (плиту);
- ваги настільні;
- форму роз'ємну діаметром 22 см;
- форму силіконову ескімо для

порційного чизкейка;

- палички;
- високу ємність для глазурування;
- миски;
- сотейник;
- лопатки;
- вінчик ручний;
- сита;
- спатулу металеву;
- пергамент;
- кондитерський мішок.

Тест
до модуля 2.
Підготовка сировини та необхідного устаткування для приготування чизкейків



МОДУЛЬ 3. ТЕХНОЛОГІЧНИЙ ПРОЦЕС ПРИГОТУВАННЯ ЧИЗКЕЙКІВ

3.1. Рецепт чизкейка «Нью-Йорк»

Правильно підібрані інгредієнти дають 70 % успіху у приготуванні чизкейка. Важливо поставитися до купівлі складових відповідально і не пошкодувати часу та сил, щоб підібрати найкращі інгредієнти.

Для приготування чизкейка «Нью-Йорк» знадобиться:

для пісочної основи:

- пісочне печиво – 300 г;
- вершкове масло 82 % – 100 г;

для сирної маси:

- вершки 30-36 % – 180 г;
- сир філадельфія – 400 г;
- цукрова пудра – 150 г;
- сіль – 4 г;
- ванільний цукор – 10 г;
- сметана 20 % – 180 г;
- кукурудзяний крохмаль – 25 г;

- яйця – 2 шт.

Для зниження калорійності страви можна підібрати вершки з меншим відсотком жиру, але тоді крем матиме менше вершкового смаку та буде іншої консистенції.

Указана кількість інгредієнтів підійде для виготовлення десерту у формі діаметром 22 см. У разі використання більшої форми всі складові варто збільшити.

Форму варто використовувати роз'ємну, попередньо дно форми обгорнути силіконізованим пергаментом. Охочим створити чизкейк без бортиків, варто зменшити кількість інгредієнтів для пісочної основи вдвічі, тобто 50 г вершкового масла та 150 г печива.

3.2. Технологічний процес виготовлення чизкейка «Нью-Йорк»

Крок 1

Сировину дістати із холодильника за 2 години до приготування чизкейка, щоб вона встигла нагрітися до кімнатної температури.



Дно форми обгорнути пергаментом, як показано на рисунку.



Крок 2

Готуємо пісочний шар, для цього печиво потрібно подрібнити блендером в крихту.



Після цього потрібно добре змішати м'яке вершкове масло з крихтою печива, отримуємо вологу пісочну крихту.



Заготовку засипають у форму для запікання, утрамбовують та вирівнюють до рівного шару за допомогою силіконової лопатки чи звичайної склянки. Робити бортики ні залежить тільки від особистих уподобань. Десерт з бортиками виглядає досить акуратно, але для тих, хто любить більше начинки і менше пісочного шару, ідеально підійде варіант без бортів.



Заповнену форму потрібно поставити в холодильник, а краще у морозильну камеру на 30-40 хвилин.

Крок 3

Готуємо сирну начинку для чизкейка. Для цього змішуємо ручним вінчиком (не міксером, щоб не перебити сир) філадельфію з ванільним цукром та просіяною цукровою пудрою.



Потім додаємо сметану та вершки, змішуємо вінчиком до однорідної маси.



Вмішуємо яйця по одному, щоб утворилася гладенька маса без грудочок.



Останнім додаємо кукурудзяний крохмаль. Сирну масу виливаємо на пісочну основу, розрівнюємо лопаткою. Обережно постукайте по бортиках, щоб вийшли повітряні бульбашки і поверхня чизкейка вийшла без тріщин.



Крок 4

Випікаємо чизкейк у духовці без конвекції, на дно поставити ємність з 2-3 склянками води. Перші 30 хвилин за температури 180 °C, далі зменшуємо температуру до 150 °C і продовжуємо випікати ще 30 хвилин. Вимикаємо духовку і залишаємо до повного охолодження. Виймаємо чизкейк, він має бути ніжний, однорідний.



Ставимо в холодильник на 6 годин до стабілізації, такий чизкейк буде зручно порціонувати та прикрашати під час подавання. Прикрашають чизкейк сезонними фруктами та м'ятою.

3.3. Рецепт авторського чизкейка «Брауні» з малиновим мусом (порційний)

Цей різновид чизкейка пропонуємо зробити порційним, глазурованим шоколадом.

Для приготування чизкейка «Брауні» знадобиться:

для бісквіту «Брауні»:

- чорний шоколад – 35 г
- вершкове масло 82 % – 55 г
- яйця – 1 шт.
- борошно пшеничне – 30 г
- цукор – 50 г
- сіль – 1

для сирної маси:

- вершковий сир – 150 г

- вершки 30-33 % – 60 г
- цукрова пудра – 30 г
- ванільний цукор – 5 г
- жовток – 1 шт.

для малинового мусу:

- малинове пюре – 100 г
- цукрова пудра – 20 г
- желатинова маса – 24 г (желатин 4 г + 20 г води холодної)
- вершки 30-33 % – 50 г

для глазуровування шоколадом:

- шоколад молочний – 300 г
- олія рослинна – 50 г
- какао-масло – 50 г

3.4. Технологічний процес виготовлення чизкейка «Брауні»

Крок 1

Сировину дістати із холодильника за 2 години до приготування чизкейка, щоб вона встигла нагрітися до кімнатної температури.

Розтопити шоколад імпульсами у мікрохвильовій печі або на водяній бані, додати м'яке вершкове масло, цукор та швидко збити.



Сировини небагато, тому зручно це робити занурювальним блендером. Додати яйце, збити, потім просіяне борошно та сіль знову збити до однорідної маси.



Тісто переливаємо у кондитерський мішок. З нього дуже зручно наповнювати форми для ескімо по 10-12 г тіста.



Випікаємо за температури 170 °С, приблизно 7-10 хвилин.



Орієнтуємося на свою духову шафу, готовність перевіряємо дерев'яною шпажкою.



Готовий Брауні дістаємо з духової шафи та охолоджуємо до кімнатної температури.



Крок 2

Готуємо сирну масу, для цього потрібно вершковий сир розтерти з цукровою пудрою та ванільним цукром блендером, потім додаємо жовток.



Ввести у масу вершки і перемішати до однорідної маси.



Перелити сирну масу у кондитерський мішок, наповнити форми поверх Брауні приблизно по 16 г у кожен чарунку.



Випікати 30 хв за температури 120 °С. Дістати з духової шафи та швиденько в кожен чарунку вставити паличку, охолодити до кімнатної температури.



Крок 3

Приготування малинового мусу починають з приготування желатинової маси. Для цього потрібно желатин змішати з холодною водою та залишити для набухання на 15-25 хвилин.

Малинове пюре доводимо до кипіння разом із цукром у сотейнику, знімаємо з вогню та додаємо желатинову масу. Перемішуємо та охолоджуємо. Вершки збиваємо до м'яких піків і обережно вводимо їх у малинове пюре, перемішуючи масу лопаткою.

Переливаємо масу у кондитерський мішок і заповнюємо чарунки ескімо малиновим мусом.



Загладжуємо поверхню за допомогою спатули та кладемо у морозильну камеру для повного замерзання.



Крок 4

Готуємо шоколад для глазурування порційних чизкейків.

Розтоплюємо шоколад на водяній бані або за допомогою мікрохвильової печі імпульсами, щоб

не перегріти. Окремо розтоплюємо какао-масло у такий самий спосіб. Змішуємо шоколад, какао-масло та олію без запаху за допомогою занурювального блендера.



Дістаємо з морозильної камери ескімо, тримаючи за паличку занурюємо його повністю у шоколадну масу.



Даємо стекти зайвому шоколаду з поверхні, тримаємо до повного застигання шоколаду (приблизно 1-3 хв), стежимо за зміненням кольору.



Потрібно одразу прикрасити десерт та покласти для повного розморожування у холодильник (приблизно 1-3 год, залежить від розміру форми).

Десерти готові, тож смакуємо та насолоджуємося!

3.5. Поширені помилки під час приготування чизкейка

1. Перед приготуванням інгредієнти нагріти до кімнатної температури. Через різницю температур продуктів у готовому десерті можуть утворитися грудочки.

2. Під час збивання встановлюйте низьку швидкість блендера або міксера, щоб не перенаситити начинку повітрям, інакше під час випікання десерт може тріснути.

3. Використовуйте форму зі знімним дном – так буде максимально просто дістати десерт без найменшої деформації.

4. Якщо хочете отримати максимально ніжну структуру, випікайте

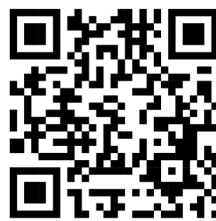
десерт на водяній бані.

5. Щоб уникнути тріщин на поверхні, не використовуйте температуру вище 180° С. Також після закінчення випікання не виймайте десерт з духовки відразу – дайте охолонути у духовці мінімум 1 годину.

6. Класичні рецепти чизкейка вказують на потребу відстоювати його ніч в холодному місці: начинка ущільниться та збереже гарну форму під час нарізання.

7. Щоб під час нарізання вийшли ідеальні шматочки, змочіть ніж водою.

Тест
до модуля 3.
Технологічний
процес приготу-
вання чизкейків



МОДУЛЬ 4. ОЗДОБЛЕННЯ ТА ПОДАВАННЯ ДЕСЕРТУ

4.1 Оздоблення десерту

Останнім часом популярності з-поміж кондитерів та ласунів набувають десерти порційні, досить давно відомі в Європі та Америці. Це цікавий вид десертів, а правильніше сказати, форма подавання десерта, бо порційним може стати навіть всім відомий Чизкейк, набувши оновленого, оригінального вигляду. Окрім популярності, такі десерти ще й практичні, і звісно ж, смачні.

Нижче представлено варіанти оздоблення та подавання чизкейків «Брауні» та «Нью-Йорк». Хоча насправді, кожен може це зробити по-своєму унікально!



Десерти готові, тож смакуємо та насолоджуємося!

4.2 Види подачі десерту

Подаються десерти як класично з фруктами та гілочкою м'яти, так і з шоколадним декором, джемом, збитими вершками, солоною карамеллю, карамелізованими фруктами, горіхами, желе тощо.



Тож творіть, смакуйте та отримуйте натхнення!



СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Petra Paredez «Pie for everyone».-Abrams, 2020.- 240р.
2. Дробот В.І. Довідник з технології хлібопекарського виробництва / 2-е вид., перероб. і допов. К.: Профкнига, 2019.-580с.
3. Лисюк Г.М. Технологія борошняних кондитерських і хлібобулочних виробів/ за ред. Г.М. Лисюк. К.: Університетська книга, 2023.-466с.
4. Павлов О.В. Збірник рецептур борошняних кондитерських і здобних булочних виробів. К.: Профкнига, 2023.- 340с.
5. Ростовський, В. С. Збірник рецептур / В. С. Ростовський, Н. В. Дібрівська, В. Ф. Пасенко. — К. : ЦУЛ, 2017. — 320 с.