

Учасник від Кулінарного клубу «Easy» КНТЕУ – Розмаїта Ольга,
студентка 1 курсу 7 групи спеціальності «Харчові технології»

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА Смугастий сирник з гарбузом



Найменування інгредієнтів	Брутто, г	Нетто, г
Гарбуз мускатних сортів	600	550
Яйця	3 шт.	120
Цукор	75	75
Картопляний крохмаль	15	15
Суміш спецій для пряників	5	5
Вода	100	100
Сіль	1	1
Сир	600	600
Яйця	3 шт.	120
Цукор	100	100
Ванільний цукор	20	20
Картопляний крохмаль	15	15
Сіль	1	1
Соняшникова олія	5	5
Вихід	–	1700

ТУХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ

Гарбуз почистити, вибрати насіння. М'якоть натерти на середній тертці, помістити в каструлю з невеликою кількістю води. Довести до кипіння і

проварити протягом 5-7 хв. Рідину відцідити, а м'якоть подрібнити ручним блендером до утворення пюре. Остудити.

Ретельно перемішати гарбузове пюре, цукор, жовтки, спеції для пряників і картопляний крохмаль. Білки збити з сіллю до стійкої піни й порціями підмішати в гарбузову масу.

Сир перетерти крізь дрібне металеве сито (змолоти на м'ясорубці чи здрібнити блендером). Додати жовтки, цукор, ванільний цукор і картопляний крохмаль, перемішати. Білки збити разом з сіллю до стійкої піни й порціями ввести в сирну масу. Консистенція сирного і гарбузового тіста має бути приблизно однаковою.

Форму вистелити пергаментом і змастити тонким шаром соняшникової олії. На середину форми почергово викладати по 1,5-2 ст. л. сирного й гарбузового тіста, аж доки все тісто не закінчиться.

Готувати в розігрітій до 180 °С духовій шафі протягом 25-30 хв. Потім температуру зменшити до 160 °С й випікати ще 25 хв. Сирник готовий, коли його серединка ще легенько дрижить. Лишити сирник у духовій шафі з привідчиненими дверцятами на 1 год. Після цього вистудити сирник при кімнатній температурі й поставити в холодильник на 12 год.

Подача

Готовий сирник (після охолодження в холодильнику) порізати на шматочки трикутної форми, викласти на тарілку та прикрасити однією ягідкою журавлини.

Вимоги до якості

Смугастий сирник з гарбузом повинен мати гладеньку поверхню без тріщин, з золотистою кірочкою, колір на розрізі світло жовтий. Консистенція ніжна, пухка, смак солодкий.

Термін зберігання 24 години.