

Фірмовий рецепт від Ольги Чемоєданоєї

Технологічна картка

«Чізкейк із домашнього сиру з ягідним соусом і сиром Філадельфія»

Но- мер	Назва сировини	Витрати сировини		Якість сировини
		Брутто, г	Нетто, г	
Чізкейк				
1	Домашній сир	100	100	Відповідає вимогам якості
2	Цукор	20	20	
3	Яйця курячі	½ шт	25	
4	Ванілін	1	1	
5	Вершки 10%	20	20	
6	Борошно	10	10	
7	Сіль	1	1	
8	Цедра лайму	2	2	
9	Галетне печиво	20	20	
10	Вершкове масло	6	6	
11	Чорний шоколад	7	7	
12	Сіль	2	2	
13	Цукор	5	5	
Ягідний соус				
1	Чорна смородина	10	10	Відповідає вимогам якості
2	Цукор	5	5	
3	Сік лайму	5	5	
4	Цедра лайму	1	1	
Крем				
1	Сир Філадельфія	15	15	Відповідає вимогам якості
2	М'ята	1	1	
3	Цукрова пудра	5	5	

Технологія приготування

1. Чізкейк

Подрібнити печиво ножем у не зовсім мілкі крихти, додати цукор, ламаний шоколад і м'яке масло. Перемішати й викласти на дно форми, у яких випікатимемо.

Сир із додаванням цукру перетворити на сиркову масу. Збиваючи, ввести яйце, вершки, додати сіль, ванілін і цедру. Трохи згодом ввести борошно.

Випікати 5-7 хв при температурі 180°.

2. Соус

У сотейнику змішати смородину, цукор, сік і цедру лайму. Варити час від часу перемішуючи. Припинити термічну дію, коли соус почне густнути.

3. Крем

Листки м'яти заздалегідь підсушити. З'єднати крем-сир із цукровою пудрою і м'ятото блендером.

Розроблено:

Чемоданова Ольга