

ЧИЗКЕЙК ВНУТРИ

— к н и г а в т о р а я —



ЧИЗКЕЙК ВНУТРИ

книга вторая

пусть каждый почувствует себя кондитером!

ВИКТОРИЯ МЕЛЬНИК

хлеб•соль

МОСКВА
2020





Посвящается моей семье

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|----------------------------|----|
| О ВАЖНОМ | 9 |
| МОЁ ВИДЕНИЕ ЧИЗКЕЙКА | 10 |
| МАГИЯ СОЗДАНИЯ БИСКВИТА | 16 |
| СЕКРЕТ ИДЕАЛЬНОГО БИСКВИТА | 18 |
| ЗАГУЩАЕМ НАЧИНКИ | 24 |
| СОБЕРИ ТОРТ | 28 |
| КРЕМЫ ДЛЯ ВЫРАВНИВАНИЯ | 32 |

ЧИЗКЕЙКИ

| | |
|---------------------|----|
| ЛИМОННЫЙ | 36 |
| ВИШНЁВЫЙ | 39 |
| ПО - ФРАНЦУЗСКИ | 40 |
| МАНГОВЫЙ | 43 |
| МОЙ ПЕРВЫЙ ЧИЗКЕЙК | 44 |
| МУССОВЫЙ | 47 |
| ТРОПИЧЕСКИЙ ШОКОЛАД | 50 |
| МАЛИНА - ПАРМЕЗАН | 53 |
| АРАХИСОВЫЙ ЛАТТЕ | 55 |
| ГРУША - ГОРГОНЗОЛА | 56 |
| ВАНИЛЬ В КУБЕ | 60 |

ТОРТЫ

| | |
|-----------------|----|
| ЧЕРНИЧНЫЙ | 64 |
| БАНАНОВЫЙ | 67 |
| МОЛОЧНЫЙ ЛОМТИК | 71 |

| | |
|--------------------|----|
| КЛУБНИЧНЫЙ ПЛОМБИР | 75 |
| ОСТРАЯ МАРАКУЙЯ | 77 |
| ОРЕХОВЫЙ КОФЕ | 78 |
| ПОСТНЫЙ ТОРТ | 81 |
| НЕ ИЗБА | 83 |
| ТРОПИК | 87 |
| ЯБЛОЧНЫЙ СИННАБОН | 88 |
| МЕДОВЫЙ | 91 |

ДЕСЕРТЫ

| | |
|----------------------|-----|
| ЗЕФИР | 94 |
| БРАУНИ - ЭСКИМО | 96 |
| ТВОРОЖНЫЕ ПОНЧИКИ | 98 |
| СЕМИФРЕДО | 101 |
| БИСКОТТИ | 102 |
| ПАВЛОВА | 105 |
| ТВОРОЖНОЕ СУФЛЕ | 106 |
| ПАРИ - БРЕСТ | 109 |
| ЛАЙМОВЫЙ ПИРОГ | 113 |
| ОЧЕНЬ ОРЕХОВЫЙ ТАРТ | 114 |
| СЫРКИ | 116 |
| КАРАМЕЛЬНОЕ ЯБЛОКО | 121 |
| СЫРНЫЕ ТРЮФЕЛИ | 122 |
| КАРАМЕЛЬ С МАРАКУЙЕЙ | 125 |



О ВАЖНОМ

Эта книга написана благодаря вам, мои читатели. Благодаря вашим отзывам, письмам, обратной связи и многочисленным фото результатам. Выпустив первую часть «Чизкейк внутри», я даже не позволяла себе мечтать о следующей. А теперь сижу, смотрю на мигающую строку и мне немного страшно, такой лёгкий трепет в области живота (может, я просто проголодалась?). Боюсь подвести, не оправдать ваших ожиданий. Ух, такая ответственность!

Если честно, я совершенно не стремлюсь стать писателем, автором многочисленных кулинарных книг. Целью моей жизни в первую очередь является быть просто хорошим кондитером. Возможно, даже чуть больше, чем «просто». А все эти рецепты, советы и теоретическая часть — как побочный эффект, но приятный.

Мне очень хочется вернуть вам веру в кулинарные книги. Есть такое распространённое мнение, что они по большей части просто красивые, но вовсе не практичные. Рецепты в таких книгах нерабочие, слишком сложные или, наоборот, слишком простые и банальные. А я хочу, чтобы моя книга «жила»! Чтобы она была запачкана мукой, украшена вашими разноцветными пометками и маленькими закладками.

Для кого эта книга? Для вас!

Естественно, не нужно принижать роль кондитера, ежедневного труда и опыта работы. Есть десерты, которые не у всех получаются с первого раза. И совсем не из-за того, что рецепт плохой. Просто он требует больше знания

внутренних процессов и практики. Но рецепты для своих книг я подбираю очень тщательно. Хочу, чтобы они подходили всем. Тем, кто хочет приготовить первый в своей жизни бисквит, и тем, кто просто ищет вдохновения и хочет попробовать новые текстуры, подачу и сочетания вкусов.

Вот только перед тем, как вы побежите на кухню и начнёте готовить брауни-эскимо или новый медовый торт (я знаю, что вы их ждали), у меня есть к вам маленькая просьба. В начале книги я подготовила небольшие блоки теоретической части, которые очень облегчат процесс приготовления десертов из неё. Не ленитесь, возможно, вы найдёте для себя ответы на вопросы, которые уже очень долго не давали вам спокойно спать.

Кстати, я не дублировала теорию из предыдущей книги — это было бы бессмысленно. Главной целью было её дополнить и описать некоторые процессы более подробно. И знаете, на что я надеюсь? Что после прочтения у вас возникнет ещё больше вопросов и огромное желание изучать кондитерское искусство на более профессиональном уровне. Ведь в одной книге я не могла написать обо всём. Но то ли ещё будет!

В основном мотивирующие цитаты известных людей пишут в самом начале. Я решила оставить свою любимую фразу под конец речи. Четыре года назад я услышала её при просмотре одного фильма, с тех пор прокручиваю в голове очень часто. И правда, мотивирует.

«Главное — не превращать свою истинную страсть в хобби!»

Виктория Мельник

моё видение чизкейка

Сразу начну с того, что я искренне не согласна с теми, кто утверждает, будто чизкейк с творогом — это не чизкейк. Творог — тот же сыр, а чизкейк дословно переводится как «сырный торт», поэтому мы вправе использовать сливочные творожные сыры, такие как «Филадельфия» (и его аналоги), маскарпоне, рикотта, творог разной жирности, и называть результат чизкейками.

Почему я так считаю? Да потому что когда люди начали готовить этот пирог, «Филадельфии» ещё и в помине не было. Другое дело, конечно, чизкейк под названием «Нью-Йорк». Здесь я спорить не стану! Если даёте своему десерту такое название, то будьте добры соответствовать.

Но истина не в том, кто прав, а кто нет. Самый главный вопрос состоит в том, какой вкус мы в результате хотим получить и какую текстуру. Мир движется вперёд, а кондитерское искусство ещё в два раза быстрее, поэтому давайте просто наслаждаться возможностью открыть для себя новые грани этого волшебства.

ОСНОВЫ

Если вы согласны с мнением, высказанным выше, то наверняка поддержите меня в идее использования в качестве основ для чизкейков самых разнообразных видов теста: бисквитного (классического и кексового), песочного (бризе, сабле, сукре, бретонского, линцерского) или даже заварного.

Но основной упор хочу сделать на реструктурированное сабле, потому что именно с ним связано много вопросов. А ещё потому, что я люблю его больше всего за очень хрустящую текстуру и возможность сделать для чизкейка бортики! Это кажется мелочью, но они ему и правда очень идут.

Что же такое реструктуризация? Это когда мы что-то разрушаем, а потом восстанавливаем (реструктурированное сабле ещё называют восстановленным). В нашем случае мы перемалываем песочное тесто в мелкую крошку и чтобы у нас была возможность сделать из него основу, добавляем немного сливочного масла. Все, мы реструктурировали сабле и можем формировать основу для будущего чизкейка.

Разберём этот вид песочного теста на примере классического варианта сабле, потому что на его базе вы сможете получить самые разнообразные вкусы и сочетания.

БАЗОВЫЙ РЕЦЕПТ САБЛЕ

сливочное масло - 75 г
сахар - 31 г
сахарная пудра - 31 г
желток - 1 шт. (18 г)
миндальная мука - 31 г
мука - 135 г
соль - щепотка
+ 30 г сливочного масла для реструктуризации

Миндальную муку просеять вместе с пшеничной. Мягкое сливочное масло перемешивать с сахаром и сахарной пудрой насадкой «весло» 1-2 минуты.

Добавить желток, а потом все остальные ингредиенты, и перемешать до соединения (максимум 30 секунд). Сформировать диск толщиной 2 см, завернуть в плёнку и отправить в холодильник минимум на 1 час.

Измельчить тесто в крамбл (руками или используя крупное сито) и охлаждать ещё 10-15 минут.

Выпекать при температуре 180°C 10-15 минут до золотистого цвета (время полностью зависит от вашей духовки!). В процессе выпекания один раз перемешать крамбл для более равномерного приготовления. Остудить и перемолоть в блендере в мелкую крошку.

Для реструктуризации 30 г сливочного масла слегка подтопить (не кипятить) и смешать с песочной крошкой, сформировать основу и отправить в холодильник минимум на 10 минут.

Раньше я основу выпекала повторно, но попробовав однажды упустить этот момент и просто охладить, поняла, что экономлю полчаса, а результат при этом даже лучше!

Сырое тесто можно хранить в холодильнике 24 часа (после разбивается клейковина и тесто меняет свою текстуру), в морозилке — месяц.

Выпеченное сабле хранится в закрытом контейнере при комнатной температуре до 14 дней.





В ЧЁМ ВЫПЕКАТЬ?

Свои первые сто чизкейков (как минимум) я пекла в разъёмных формах, и меня всё устраивало до момента, когда мой чизкейк просто разломился пополам.

Как это случилось? Со временем дно моей формы начало проседать, то есть дно чизкейка получилось выпуклым. Когда я сняла его с формы и переложила на ровную поверхность, края начали проседать под силой тяжести и по центру образовалась огромная трещина.

«Пора что-то менять», — подумала я. Конечно, можно просто покупать всё новые и новые формы, но целесообразно ли это? Именно поэтому я решила на использование колец! Но чтобы было не так страшно, в первый раз взяла высокое раздвижное кольцо.

Всё получилось отлично — дно ровное, образующее красивый угол 90°, но в таком высоком кольце не очень удобно формировать основу с бортиками, а ещё из-за частого использования его для выпекания бисквитов разного диаметра кольцо было уже не таким идеально ровным. Для бисквитов этот момент непринципиален, а вот для красивого чизкейка — очень.

Пришло время цельного кольца! Всё получилось настолько идеально, что на нём я и остановилась.

Но как же вынуть намертво приклеенный к кольцу чизкейк? Смазать кольцо тонким слоем масла (я предпочитаю сливочное) и вынимать только после шестичасового охлаждения.

Суть в чём? Именно масло держит чизкейк в кольце, и на первый взгляд кажется, будто выхода нет, придётся есть прямо из него. Но если подержать чизкейк при комнатной температуре 15 минут, масло подтаёт и вам придётся только поднять кольцо вверх, а чизкейк останется на подложке.

Чтобы ускорить этот процесс, я прогреваю кольцо газовой горелкой или феном. Время — деньги!

Чтобы легко было переносить чизкейки в духовку, в холодильник, из холодильника, ставлю кольцо на дно от старой разъёмной формы чуть большего диаметра, ведь после выпекания чизкейк ещё нестабильный и требует бережного обращения.

Можно, конечно, положить кольцо на противень, но в таком случае вы не сможете им пользоваться, пока чизкейки полностью не охладятся.

РАЗВЕЕМ ВСЕ МИФЫ!

- Обязательно ли использовать для приготовления сырной начинки ингредиенты комнатной температуры?

Нет, на вкус, текстуру и внешний вид это никак не влияет. Но когда сливочный сыр комнатной температуры, он намного мягче и нам чисто физически легче вымесить массу до однородности и избежать комочков.

- Нужна ли водяная баня?

Не всегда! Это зависит от температуры выпекания и особенностей вашей духовки. Если выпекать чизкейк при очень низкой температуре (90-100°C), то пар не нужен. Но у меня бывали случаи, когда духовка была настолько мощной, что даже при 90°C чизкейк поднимался и румянился. В таком случае я ставлю водяную баню, и она ещё немного понижает жар в духовке.

- Если открыть духовку, чизкейк опадет.

Глупость! Чизкейк вообще не должен подниматься. Если он у вас всё же поднимается, то это знак, что температура, которую вы для него выставили, слишком высокая.

- Ни в коем случае нельзя открывать духовку во время выпекания чизкейка.

Тоже неверно. Если чизкейк выпекать на низких температурах, то от того, что вы откроете духовку, ничего плохого не случится. Но не увлекайтесь!

КОГДА ЧИЗКЕЙК ГОТОВ?

- Сколько времени выпекать?

Это зависит от вашей духовки, температуры, которую вы выставили (90-130°C), высоты чизкейка (5-6 см), вкуса (шоколадный, карамельный, ягодный или фруктовый). Именно поэтому выход только один — проверять готовность, пользуясь советом из следующего пункта. В среднем чизкейк диаметром 16-17 см и высотой 5-6 см выпекается 100 минут.

- Как проверить готовность чизкейка?

Потрогав чизкейк сверху пальцем. Он должен остаться чистым, при этом весь чизкейк должен дрожать как пудинг (не быть жидким, а дрожать!). Только, пожалуйста, не проверяйте его на сухую зубочистку, придётся очень долго печь.