ЧИЗКЕЙК ИНЖИР-ДОР БЛЮ-ГРЕЦКИЙ ОРЕХ
ПЕСОЧНАЯ ОСНОВА С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ

СЛИВ. МАСЛО 50 ГР
САХАРНАЯ ПУДРА ILBAKERY 30 ГР
ЖЕЛТОК 1 ШТ
СОЛЬ ЩЕПОТКА
МУКА 90 ГР
ГРЕЦКИЕ ОРЕХИ 50ГР

+ СЛИВОЧНОЕ МАСЛО 30-40 ГР ДЛЯ ФОРМИРОВАНИЯ ОСНОВЫ

1. РАЗОГРЕЙТЕ ДУХОВКУ ДО 150С И ЗАПЕКИТЕ В НЕЙ ОРЕХИ 15 МИНУТ. ВЫТАЩИТЕ ИХ, ОСТУДИТЕ, ИЗМЕЛЬЧИТЕ ДО МЕЛКОЙ КРОШКИ (НЕ ДО СОСТОЯНИЯ МУКИ!) ПРИ ПОМОЩИ НАСАДКИ КУХОННЫЙ КОМБАЙН ОТ COOKING CHEF.
2. МЯГКОЕ СЛИВЧНОЕ МАСЛО ОБЪЕДИНИТЕ С САХАРНОЙ ПУДРОЙ В ДЕЖЕ COOKING CHEF. РАЗОТРИТЕ МАСЛО И ПУДРУ ПРИ ПОМОЩИ НАСАДКИ ДЛЯ МЯГКИХ СМЕСЕЙ.
3. ДОБАВЬТЕ ЖЕЛТОК И СНОВА ОБЪЕДИНИТЕ ВСЕ ИНГРЕДИЕНТЫ.
4. ДОБАВЬТЕ ЩЕПОТКУ СОЛИ И ПРОСЕЯННУЮ МУКУ. В ТЕЧЕНИЕ 30 СЕК. ВСЕ ИНГРЕДИЕНТЫ ДОЛЖНЫ ОБЪЕДИНИТЬСЯ В ДЕЖЕ, ТЕСТО НАЧНЕТ ОТХОДИТЬ ОТ СТЕНОК. ОСТАНОВИТЕ МАШИНУ, НЕ ПЕРЕГРЕЙТЕ ТЕСТО, ОНО СТАНЕТ ПЛОТНЫМ И МЫ НЕ ДОБЬЕМСЯ ТОЙ САМОЙ РАССЫПЧАТОЙ ТЕКСТУРЫ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА.

ЧИЗКЕЙК ИНЖИР-ДОР БЛЮ-ГРЕЦКИЙ ОРЕХ
ПЕСОЧНАЯ ОСНОВА С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ

5. СОБЕРИТЕ ВСЕ ТЕСТО, СФОРМИРУЙТЕ ЕГО В ПЛАСТ, ЗАВЕРНИТЕ В ПИЩЕВУЮ ПЛЕНКУ И УБЕРИТЕ В ХОЛОДИЛЬНИК, МИНИМУМ НА 1 ЧАС.
6. ПО ИСТЕЧЕНИИИ ВРЕМЕНИ ВЫТАСКИВАЕМ ТЕСТО, КЛАДЕМ НА ЛИСТ ПЕРГАМЕНТА, СВЕРХУ НАКРЫВАЕМ ВТОРЫМ ЛИСТОМ И РАСКАТЫВАЕМ СКАЛКОЙ ДО ТОЛЩИНЫ 3-5 ММ. СТАРАЕМСЯ КАТАТЬ ТЕСТО РАВНОМЕРНО, ЧТОБЫ ПРИ ВЫПЕКАНИИ КРАЯ НЕ СГОРЕЛИ БЫСТРО, А СЕРДЦЕВИНА ЕЩЕ НЕ ПРОПЕКЛАСЬ.
7. УБИРАЕМ ТЕСТО В ХОЛОДИЛЬНИК НА 10 МИНУТ. В ЭТО ВРЕМЯ РАЗОГРЕВАЕМ ДУХОВКУ ДО 200С.
8. ДОСТАЕМ ТЕСТО, ПРОКАЛЫВАЕМ ЕГО ВИЛКОЙ, СТАВИМ В РАЗОГРЕТУЮ ДУХОВКУ НА 10-15 МИНУТ. ВЫПЕКАЕМ ДО ЗОЛОТИСТОГО ЦВЕТА.
9. ОСТУДИТЬ САБЛЕ. ЗАТЕМ ИЗМЕЛЬЧИТЬ ЕГО ПРИ МОМОЩИ НАСАДКИ КУХОННЫЙ КОМБАЙН ОТ COOKING CHEF. ОБЪЕДИНИТЬ С ИЗМЕЛЬЧЕННЫМ ОРЕХОМ.
10. НАЧИНАЕМ ФОРМИРОВАТЬ ОСНОВУ С БОРТИКАМИ. ПЕРЕМЕШИВАЕМ НАШУ КРОШКУ С РАСТОПЛЕННЫМ СЛИВ. МАСЛОМ. ОСНОВА БУДЕТ РЫХЛОЙ, НО НЕ ПЕРЕБОРЩИТЕ С МАСЛОМ!
11. КОЛЬЦО 14 СМ ВНИЗУ ПРОКЛАДЫВАЕМ ФОЛЬГОЙ, ДЕЛАЕМ ДНО. ПРОКЛАДЫВАЕМ БОРТИК И ДНО ПЕРГАМЕНТОМ. НЧАИНАЕМ ВЫСЫПАТЬ КРОШКУ В КОЛЬЦО ПОСТЕПЕННО И ФОРМИРОВАТЬ ОСНОВУ ПРИ ПОМОЩИ СТАКАНА. Я ДЕЛАЮ ТАК. МОЖЕТЕ ДЕЛАТЬ ТАК, КАК ПРИВЫКЛИ ДЕЛАТЬ ВЫ. УБИРАЕМ ОСНОВУ В МОРОЗИЛКУ, ПОКА ГОТОВИМ ОСНОВУ.

ЧИЗКЕЙК ИНЖИР-ДОР БЛЮ-ГРЕЦКИЙ ОРЕХ
ИНЖИР ФЛАМБЕ

СВЕЖИЙ ИНЖИР 2 ШТ
САХАР ТРОСТНИКОВЫЙ 30 ГР
СЛИВ. МАСЛО 12 ГР
РОМ/БРЕНДИ/ПОРТВЕЙН 15 ГР

1. ИНЖИР ПОРЕЖЬТЕ ПОЛУКОЛЬЦАМИ.
2. РАСТОПИТЕ СЛИВОЧНОЕ МАСЛО НА СКОВОРОДЕ.
3. ВЫЛОЖИТЕ ИНЖИР И ПРОТОМИТЕ С ДВУХ СТОРОН.
4. РАСПРЕДЕЛИТЕ НА ИНЖИР ВЕСЬ САХАР, НЕ ПЕРЕСТАВАЯ МЕШАЙТЕ, РАСТОПИТЕ ВЕСЬ САХАР.
5. ВЫЛЕЙТЕ АЛКОГОЛЬ И СРАЗУ ЖЕ ЕГО ПОДОЖГИТЕ ПРИ ПОМОЩИ ГОРЕЛКИ. ЕСЛИ ИСПОЛЬЗУЕТЕ ПОРТВЕЙН, ТО ЕГО ПОДЖИГАТЬ НЕ НАДО, НЕОБХОДИМО ПРОСТО ПРОТОМИТЬ В НЕМ ИНЖИР, ПОКА НЕ ИСПАРИТСЯ СПИРТ.
6. ВЫПАРИВАЕМ ЛИШНЮЮ ВЛАГУ, КАРАМЕЛИЗИРУЕМ НАШ ИНЖИР.
7. ОТСТАВЛЯЕМ ИНЖИР В СТОРОНУ.

ЧИЗКЕЙК ИНЖИР-ДОР БЛЮ-ГРЕЦКИЙ ОРЕХ КОНФИ ИНЖИР

ПЮРЕ ИНЖИРА 200 ГР
САХАР 30ГР
ПЕКТИН NH ILBAKERY 2 ГР

1. ПЮРЕ ИНЖИРА, САХАР И ПЕКТИН NH СОЕДИНИТЕ В СТАКАНЕ. ПРОБЕЙТЕ БЛЕНДЕРОМ.
2. ВСЮ ЭТУ МАССУ ПЕРЕЛОЖИТЕ В ДЕЖУ COOKING CHEF, УСТАНОВИТЕ НАСАДКУ ДЛЯ МЯГКИХ СМЕСЕЙ.
3. ВЫСТАВИТЕ ТЕМПЕРАТУРУ НА КУХОННОЙ МАШИНЕ 120С, ВКЛЮЧИТЕ НАГРЕВ И ПЕРЕМЕШИВАНИЕ.
4. ДОЖДИТЕСЬ ЗАКИПАНИЯ ПЮРЕ, ПРОКИПЯТИТЕ 1,5-2 МИНУТЫ И ВЫКЛЮЧИТЕ НАГРЕВ.
5. ОСТУДИТЕ НАШУ СМЕСЬ ПОМЕШИВАНИЕМ, ПЕРЕЛОЖИТЕ В КОНДИТЕРСКИЙ МЕШОК.

ЧИЗКЕЙК ИНЖИР-ДОР БЛЮ-ГРЕЦКИЙ ОРЕХ
СЫРНАЯ ОСНОВА (D = 14 СМ)

ТВОРОЖНЫЙ СЫР 300 ГР
САХАР 50 ГР
ЯЙЦО 1 ШТ
СЛИВКИ 70 ГР
СЫР ДОР БЛЮ 50 ГР

1. ВСЕ ИНГРЕДИЕНТЫ ДОСТАНЬТЕ ЗАРАНЕЕ, ЧТОБЫ ОНИ БЫЛИ КОМНАТНОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ.
2. В ДЕЖЕ КУХОННОЙ МАШИНЫ COOKING CHEF ПРИ ПОМОЩИ НАСАДКИ ВЕНЧИК ОБЪЕДИНИТЕ ТВОРОЖНЫЙ СЫР И САХАР. ДЕЛАЙТЕ ВСЕ НА НЕБОЛЬШИХ ОБОРОТАХ, НАМ ВАЖНО НЕ ПЕРЕНАСЫТИТЬ МАССУ КИСЛОРОДОМ.
3. ДОБАВЬТЕ ЯЙЦО, ОБЪЕДИНИТЕ ВСЕ ИНГРЕДИЕНТЫ.
4. ДОБАВЬТЕ СЛИВКИ И СНОВА ВСЕ ПЕРЕМЕШАЙТЕ.
5. В САМОМ КОНЦЕ ДОБАВЬТЕ СЫР ДОР БЛЮ, РАСКРОШЕННЫЙ ВРУЧНУЮ НА КУСОЧКИ. ПЕРЕМЕШАЙТЕ МАССУ ЛОПАТКОЙ.
6. СЫРНАЯ МАССА ГОТОВА.

ЧИЗКЕЙК ИНЖИР-ДОР БЛЮ-ГРЕЦКИЙ ОРЕХ
СБОРКА ЧИЗКЕЙКА И ВЫПЕКАНИЕ

1. ДОСТАНЬТЕ ПЕСОЧНУЮ ОСНОВУ ИЗ МОРОЗИЛКИ. НА ДНО ПЕСОЧНОЙ ОСНОВЫ ВЫЛОЖИТЕ ИНЖИР ФЛАМБЕ.
2. ПОСЛЕ ЭТОГО РАСПРЕДЕЛИТЕ СЫРНУЮ ОСНОВУ. ОНА ДОЛЖНА БЫТЬ НА ОДНОМ УРОВНЕ ПО ВЫСОТЕ С БОРТАМИ ИЛИ ЧУТЬ-ЧУТЬ НИЖЕ.
3. ВЫПЕКАЙТЕ ЧИЗКЕЙК 90-120 МИНУТ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ 100-130С. ВНИЗ ДУХОВКИ ПОСТАВЬТЕ ПРОТИВЕНЬ С ГОРЯЧЕЙ ВОДОЙ, ЧТОБЫ СОЗДАТЬ ЭФФЕКТ "ВОДЯНОЙ БАНИ".
4. ПО ИСТЕЧЕНИИ ВРЕМЕНИ ОТКРОЙТЕ ДУХОВКУ, НЕМНОГО ПОДВИГАЙТЕ КОЛЬЦО, СЫРНАЯ ОСНОВА ДОЛЖНА СЛЕГКА ДРОЖАТЬ. ЧИЗКЕЙК ГОТОВ.
5. ВЫКЛЮЧИТЕ ДУХОВКУ, ОСТАВЬТЕ ЧИЗКЕЙК ДО ОСТЫВАНИЯ ДУХОВКИ ВНУТРИ С ПРИОТКРЫТОЙ ДВЕРЦЕЙ.
6. ВЫТАЩИТЕ ЧИЗКЕЙК, КАК ТОЛЬКО ОН СТАНЕТ КОМНАТНОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ, УБЕРИТЕ ЕГО В ХОЛОДИЛЬНИК НА 6 ЧАСОВ ДО ПОЛНОГО ОСТЫВАНИЯ.
7. ВЫЛОЖИТЕ КОНФИ ИНЖИР НА ПОЛНОСТЬЮ ОСТЫВШИЙ ЧИЗКЕЙК. УКРАСЬТЕ ПО ЖЕЛАНИЮ.

СТАВЬТЕ ЧАЙНИК И ЗОВИТЕ РОДНЫХ НА КОФЕ.
ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!