Cheesecake w stylu baskijskim

masa serowa

KÄSEKUCHEN TRADITION	1.000 g
Woda	500 g
Śmietanka 30%	2.000 g
Jaja	1.500 g
Cukier	900 g
Serek śmietankowy 24%	3.800 g
Sól	20 g
łącznie masa serowa	9.720 g

wykonanie:

Wykonanie:

12 sztuk forma fi 16 cm

9 sztuk forma fi 18 cm

4 sztuki forma fi 26 cm

Składniki masy serowej powinny mieć wyrównaną

temperaturę. Wszystkie składniki wymieszać razem na

średnich obrotach miksera. Gotową masą serową wypełnić formy wyłożone papierem do pieczenia.

Wyrównać górę i wypiec.

czas mieszania: 3 minuty

naważka: 800 g (rant Ø 16 cm)

1.050 g (rant Ø 18 cm)

2.400 g (rant Ø 26 cm)

temperatura pieczenia: 220-230 °C

(dół pieca nieco niżej)

czas pieczenia: około 30-35 minut

Po wypieczeniu odstawić do wystygnięcia, po wystudzeniu umieścić w lodówce na około 12 godzin.

Sernik po wypieczeniu powinien mieć skarmelizowaną

skórkę, pęknięcia i nierównomierną krawędź, a po wystudzeniu mazistą kremową konsystencję.

W zależności od właściwości i typu pieca, może okazać

się konieczne ustalenie innych temperatur i czasu wypieku niż zalecana.

R ADA MISTRZA:

DOZOWANIE SOLI ZALEŻNE OD RODZAJU UŻYTEGO SERA .

Zdobredo upieczesz najlepsze!

info@komplet.com
www.komplet.com