Выпечка

- Чизкейк Нью-Йорк

Чизкейк Нью-Йорк



Чизкейк Нью-Йорк по праву считается одним из самых лучших десертов, и я его очень люблю. Впервые я его приготовила год назад, и считаю его одним из самых простых, но самых долгих по приготовлению - с того момента, как ты достаешь ингредиенты и получаешь готовый продукт, должно пройти как минимум 10 часов.

Самое сложное - это дождаться его приготовления и выдержать минимум 6 часов в холодильнике (потому что он очень вкусный). Кто бы что ни говорил, подбор сыра для чизкейка сейчас не является проблемой, и все необходимые ингредиенты можно найти в ближайшем магазине.

Ингредиенты:

Диаметр формы:	**Ø 24 см**	**Ø 26 см**	**Ø 28 см**
Песочное печенье	**300 г**	**400 г**	**500 г**
Сливочное масло	**100 г**	**133 г**	**166 г**
Сливочный сыр	**600 г**	**800 г**	**1000 г**
Сахар	**150 г**	**200 г**	**250 г**
Яйца	**3 шт.**	**4 шт.**	**5 шт.**
Сливки 20-30%	**200 мл**	**266 мл**	**333 мл**

Граммовки указала для разных диаметров формы. Также важно - форма должна быть разъемной

А теперь комментарии по основным ингредиентам. В обычном магазине сливочный сыр продается в упаковках по 400 граммов, я покупаю по две упаковки, и по итогу получается 800 граммов сыра. Если вы не очень любите есть чистый сыр, или не знаете, куда его деть, можно использовать его весь. Поэтому в граммовке указала увеличенное количество ингредиентов. В форму Ø 24 см пойдет с натяжкой, но если основа из печенья будет тонкая, то будет приемлемо.

По сыру - подойдет любой, который подходит для суши или выпечки. Самый вкусный



У них у всех хорошая жирность, но Violette выигрывает - у него жирность 70%. **Чем жирнее сыр и сливки, тем сливочнее получится чизкейк.**

Для основы я беру масло **Брест-Литовск Классическое** (так как оно менее жирное в отличие от обычного), печенье - **Юбилейное**. И тут начинаются проблемы, так как я периодически ошибаюсь с количеством печенья.
Обычно для основы хватает 300 граммов за глаза, но в будущем, я думаю, что проще самому делать основу, так как Юбилейное очень жирное само по себе, и для основы масла можно брать меньше. Если нужна основа поплотнее, можно увеличивать количество печенья. Толстые бортики на любителя, да, они хрустят, но из-за количества масла в основе может показаться слишком жирным, так что советую бортики делать потоньше.

Яйца я беру категории С0 (это тоже важно), так как если брать другие категории, сырная масса может получиться слишком жидкой. Жирность сливок влияет не особо сильно, я делала как и с 10%, так и с 30%, но советую всё же брать **>20%** для сливочности.

Приготовление:

Сначала подготавливаем все ингредиенты, достав их из холодильника за полчаса до готовки, чтобы они были комнатной температуры, параллельно выстилаем дно формы пергаментом. Важный момент - не надо топить сливочное масло в микроволновке, лучше разрезать его на кусочки и подождать, как подтает, так как если его растопить, тортик будет подтекать, а нам это не надо. Также можно будет уже включить духовку на 180-200°C, чтобы там уже была нужная температура. **Важно - я использую режим с верхним и нижним подогревом без конвекции**

Сначала делаем песочную основу: перемалываем всё печенье в труху ножевым комбайном или блендером. Если комбайна нет - сочувствую, ~~чизкейка не будет~~ можно упаковать всё дело в пакет и прокатать скалкой/ стаканом или размять ручками. Да, долго и неприятно, но что поделать. В конце концов можно превентивно сделать основу из песочного теста, но тогда время приготовления увеличивается.

После уничтожения печенья в труху добавляем уже мягкое масло и перемешиваем всё это дело, пока тесто не будет равномерным и им можно будет "печь куличики", как в песочнице. Высыпаем всё это дело в форму и распределяем по ней. Я использую алюминиевую кружку (как у наших дедов в походах), чтобы удобнее было распределять печенье по форме.

Распределили - закинули на **10** минут в духовку, разогретую до 180-200°C. Вытаскиваем, когда тесто чуток станет румяным. Главное не передержать, однажды я немного подпалила основу, что было неприятно. После того, как вынули основу, увеличиваем температуру до 200°C. Это будет нужно для уже самого чизкейка.

Далее - сырная масса. **Очень советую всё перемешивать лопаткой** или венчиком (лучше всё же лопаткой), чтобы избежать пузырей. Я не испытываю отвращение к дырявому чизкейку, но лучше заранее побеспокоиться о его текстуре. Самое главное - это не взбивать массу, а перемешивать её. Если у вас есть планетарный миксер, то можно перемешивать на самой минимальной скорости, но ручками всё же лучше всего. Ну и да, если в массе будет много пузырей, чизкейк может треснуть, что тоже не очень хорошо.

Итак, сначала смешиваем сливочный сыр с сахаром до его полного растворения в отдельной ёмкости. Я, к слову, кладу граммов на 30 меньше сахара, чем в оригинальном рецепте, так как я не очень люблю сильно сладкое. Затем по одному вводим яйца, и перемешиваем массу с каждым введённым яйцом, и на этом этапе всё же лучше взяться за лопатку. Та же система со сливками - нужно вводить их постепенно, чтобы минимизировать наличие пузырей. Постучали пару раз ёмкостью об стол, выбили пузыри, замечательно. Масса по консистенции должна получиться примерно как жирная сметана.

Далее вливаем нашу массу к основе из печенья и равномерно её распределяем.

И теперь самый важный момент приготовления.

Температурный режим:

Чизкейк сам по себе не является выпечкой, ему **не надо** подниматься и выпекаться в привычном для нас представлении. Тут больше опор на стабилизацию сырной массы, за счет чего у него получается такая нежная текстура.

Для начала советую выпекать чизкейк в форме Ø 24-26 см, в форме Ø 28 см я не делала, поэтому не могу подсказать, сколько его выпекать.

Итак, табличка для температурного режима для удобства:

Температура:	**Время:**
200 °C	10 минут
110 °C	60-70 минут
Выключенный подогрев, закрытая дверца	60 минут
Открытая дверца	30 минут
Комнатная температура	60 минут
Холодильник	6-8 часов

А теперь поясняю. Отправляем чизкейк в духовку при температуре 200 °C, можно ближе к низу самой духовки. За первые 10 минут в духовке при максимальной температуре он как бы схватывается, и по прошествии 10 минут мы убавляем температуру до 110 °C, при этом не трогая сам чизкейк. Температура постепенно понижается, а сама сырная масса стабилизируется. Проходит час, и тут можно посмотреть на наш чизкейк. Его центр должен подрагивать, но не быть жидким.

Про духовки. Есть люди, которые переживают, а подойдет ли рецепт для моей духовки? Подойдет (если она не газовая). Я делала чизкейк в трех разных духовках, и везде они у меня получались. □□

Если центр не жидкий, выключаем духовку и оставляем чизкейк внутри с закрытой дверцей. Прошел час - открываем дверцу, чизкейк оставляем ещё минут на 30. Потом уже вытаскиваем чизкейк и оставляем при комнатной температуре на час. По прошествии часа убираем его в холодильник, **предварительно проведя ножом вдоль стенок** формы, лучше убирать на ночь (минимум - на 6 часов), чтобы утром было вкусно попить с кофейком.

Зачем эти заморочки? Для равномерного охлаждения. Если чизкейк охладить очень резко, то он может треснуть, а это будет некрасиво и невкусно.

Подавать можно с чем угодно - клубничка, варенье, шоколадный топпинг. Можно заморочиться и сделать, например, шоколадную, карамельную верхушку или с маракуйей. Можно сделать шоколадный чизкейк (добавить в основу из печенья какао или сделать его

из Орео, а в саму чиз-массу добавить топлёный шоколад (плитки будет достаточно)). Вариаций чизкейка очень много, но мой рецепт ~~нагло своровал~~ является универсальным.

Если торт будет храниться в холодильнике 2-3 дня, это будет даже лучше, так как по какой-то неведомой причине на третий день чизкейк становится восхитительным на вкус.

Всем вкусных чискеков с кафиьком!