



сырье и ингредиенты
для пищевой промышленности

Чизкейк

Заготовка «Заливка для чизкейка»

Состав	Количество, г	
	Холодного приготовления	Горячего приготовления
Смесь для чизкейка Don Cheezo® 6C10101	240	470
Сливки животные или растительные	240	180
Яйцо	240	360
Молоко 3,2%	300	300
Желатин листовой	10	
Вода	60	
ИТОГО	1090	1310

Технология приготовления заливки для чизкейка холодного приготовления

Желатин листовой предварительно замочить в воде, далее отжать воду и растворить в теплом молоке. Яйца, сливки растительные и смесь для чизкейка одновременно загрузить в миксер и перемешивать венчиком на средней скорости в течение 3-5 мин., параллельно влить молоко с желатином тонкой струйкой до получения однородной консистенции.

Технология приготовления заливки для чизкейка горячего приготовления

Яйца, молоко, сливки растительные и смесь для чизкейка одновременно загрузить в миксер и перемешивать венчиком на средней скорости в течение 3-5 мин. до получения однородной консистенции. Возможна замена растительных сливок на творожный или другой мягкий сыр с корректировкой сухих веществ молоком или водой.

Рекомендуемая рецептура чизкейка

Состав	Количество, г
Заливка для чизкейка	550,0
Ягоды замороженные	100,0
Начинка Dolcemix® «Лесная ягода»	100,0
Основа - песочный полуфабрикат	100,0
ИТОГО	850,00

Технология приготовления

На дно формы выложить послоинно-песочный полуфабрикат, начинку Dolcemix®, перемешанную с ягодами, заливку чизкейка.

Наполняемость формочек – 80% от первоначального объема.

Холодный способ: убрать в холодильник для стабилизации на 8-12 часов.

Горячий способ: выпечка при температуре 150°C при минимальной конвекции в течение 40-60 мин. в зависимости от массы.

