

Учасник від Кулінарного клубу «Easy» КНТЕУ – **Гормілова Катерина**,
студентка 1 курсу 7 групи спеціальності «Харчові технології»

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА
Гарбузовий чізкейк із солоною карамеллю



Найменування інгредієнтів	Брутто, г	Нетто, г
Основа		
Масло вершкове	101	100
Борошно пшеничне	200	200
Цукор	20	20
Яйця	1 шт	50
Сіль	0,01	0,01
Начинка		
Сир кисломолочний 9	501	500
Вершки 33%	80	80
Гарбузове пюре	300	300
Яйця	4шт.	200
Ванільний цукор	10	10
Солона карамель		
Вершки 33%	160	160
Вершкове масло	101	100

Цукор	225	225
Сіль	0,5	0,5
Вихід	-	1650

ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ

Основа

Холодне масло перетерти із борошном та сіллю. Дадати цукор, яйце та вимішати тісто. Завернути у плівку та залишити у холодильнику на 1 годину.

Начинка

До сиру додати цукор, сіль, вершки, яйця та гарбузове пюре і ретельно вимішати блендером. Потім дістати із холодильника тісто та розкочати по формі (24 см). Вилити сирну масу на основу та відправити у розігріту духовку на 180 градусів на 40 хв. Після охолодити при кімнатній температурі, а далі залишити у холодильнику на 6 годин. Вийняти із форми, подавати з горіхами та солоною карамеллю.

Солона карамель

Вершки підігріти на повільному вогні. У каструлю із товстим дном висипати цукор і розтопити на середньому вогні. Як тільки цукор почне розтоплюватися, потрібно перемішати до повного розчинення. Потім додати холодне вершкове масло, перемішати до однорідності та влити гарячі вершки і ще раз добре перемішати. Зняти з вогню та остудити. Карамель готова.

Вимоги до якості

Консистенція: хрумка пісочна основа, ніжний, вологий сирний прошарок та тягуча солона карамель.

Колір: Золотиста основа, біло-гарбузовий прошарок та насичено коричнева карамель.

Смак, запах: класична пісочна основа, соковитий, вершковий, із ванільним присмаком сирний прошарок та в міру солодка, солона карамель із вершковим смаком.