

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

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА
Гарбузовий чізкейк



Найменування продукту	Вага брутто, г	Вага нетто, г
Основа		
Вершкове масло	17	17
Цукрова пудра	7	7
Мука	18	18
Яйце (жовток)	1/8шт	4
Сіль	0,3	0,3
Начинка		
Гарбуз	75	65
Вершковий сир	65	65
Кукурудзяний крохмаль	1,25	1,25
Ванільний екстракт	0,6	0,6
Вершки	9	9
Яйце	1/4шт	10

Меренга		
Яйце(білок)	5	5
Цукор	12	12
Вода	5	5
Кукурудзяний крохмаль	1,25	1,25
Декор		
Меренга	15	15
Гарбузове насіння	7	7
Вихід	-	170

ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ

Тісто

М'яке вершкове масло перетерти з цукровою пудрою та жовтком. Додати сіль та борошно, замісити однорідне тісто, витримати його у холодильнику 40-60хв. Розкачати тісто в шар товщиною 0,5 см, проколоти виделкою та випікати при 180⁰С 12 хв. Дістати, охолодити, подрібнити до стану крихти, додати розтоплене вершкове масло, перемішати. Розподілити по формі, сформувавши дно та бортики, випікати при 180⁰ 12хв.

Начинка

Гарбуз вимити, очистити, нарізати на досить великі шматки (4x4) додати трохи води, варити до готовності близько 20 хвилин. Гарбуз подрібнити за допомогою блендера до пюреподібного стану. До гарбузового пюре додати сир, вершки, яйце, перемішати вінчиком. Додати цукрову пудру, крохмаль та ванільний екстракт, перемішати масу до однорідного стану. Начинку викласти рівномірним шаром на випечений напівфабрикат. Випікати при 160⁰С протягом 90 хв. на деко з водою. Дати охолонути при кімнатній температурі, потім поставити до холодильника на 6-8 годин.

Меренга

Білок збивати на середній швидкості до стійкої піни. З води і цукру зварити цукровий сироп при температурі 120⁰С, не перемішуючи. Готовий сироп вливати по стінці миски до білків, паралельно збиваючи на маленьких швидкостях. Збити масу до щільних, стійких пін. Додати крохмаль, добре перемішати, щоб не утворилися грудочки. Масу розподілити по вже готовому чізкейку.

Карамелізований гарбуз

Гарбуз помити, очистити, нарізати кубиком 1x1см, покласти в сотейник та додати цукор. Тушкувати гарбуз з цукром, помішуючи, поки цукор не розчиниться та утвориться сироп карамельного кольору. а гарбуз здобуде карамелізованого вигляду.

Подача

На тарілку викласти шматок чізкейку, зверху оформити меренгою, збоку півколом викласти карамелізований гарбуз, посипати всю страву гарбузовим насінням. Можливо прикрасити гілочкою м'яти.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: чізкейк зберіг форму, добре пропечений, поверхня прошарована гарбузовою начинкою, оформлений меренгою, посипаний насінням гарбуза.

Консистенція: основа: хрустка; начинка: дуже ніжна, вершкова; меренга: ніжна, гладка; карамелізований гарбуз: має блискучий приємний колір.

Колір: основа має гарний медовий колір; начинка-ніжний помаранчевий колір.

Смак в міру солодкий, приємний гарбузовий запах з нотками аромату печива.