

Japo ski sernik (ciasto Takumi)

Préparation : 30 min • Cuisson : 1h

Ingrédients

- 147g pe not ustego mleka
- 147g serka kremowego
- 94g bia ek jaj (oko o 3 bia ek)
- 70g cukru kryszta u
- 67g mas a
- 57g ó tek jaj (oko o 3 ó tek)
- 56g m ki

Préparation

1. Oto przepis, który od bardzo dawna by łna mojej li cie „do wypróbowania”, ale nigdy nie mia am czasu, aby go spróbow a !
2. Synny japo ski sernik, znacznie l ejszy od swojego ameryka skiego kuzyna, o bardzo lekkiej i puszystej teksturze.
3. Kiedy natkn am si łna przepis cukierni Takumi w ostatnim numerze Fou de pâtisserie, w ko cu si łza to zabra am i nie zawiod am si !
4. Potrzebowa am kilku prób, aby osi gn łpo dane pieczenie w moim piekarniku (wszystko jest szczegó owo opisane w przepisie), ale rezultat mnie przekona : pyszne i bardzo lekkie ciasto, idealne na łpor łroku z kilkoma truskawkami Sprz t: Forma do sernika Czas przygotowania: 30 minut + minimum odzina pieczenia + 10 minut odpoczynku Dla ciasta o rednicy 18 cm Sk adniki: pe not ustego mleka serka kremowego bia ek jaj (oko o 3 bia ek) cukru kryszta u mas a ó tek jaj (oko o 3 ó tek) m ki Przepis: Wy ó łform łpapierem do pieczenia.
5. Na k pieli wodnej wymieszaj mas o i serek kremowy, nie przekraczaj c 40°C.
6. Dodaj mleko, nast pnie m k łi potem ó tka jaj.
7. Zblenduj za pomoc łblendera r cznego, a nast pnie odstaw na 5 minut.
8. Ubij bia ka na sztywno, dodaj cukier, ubijaj przez kolejne 4 minuty.
9. Delikatnie wymieszaj obie masy.
10. Po kilku próbach zrozumia am, e wskazówki podane w oryginalnym przepisie nie pasowa y do mojego piekarnika; dlatego najpierw podaj łoryginalne wskazówki, a potem mój sposób, dostosujcie si łdo swojego piekarnika Oryginalny przepis: Rozgrzej piekarnik do 200°C.
11. Nape nij naczynie gor c łwod łw temperaturze 90°C (na tyle du ym, aby zmie ci łform), a nast pnie w ó łje do piekarnika, obni aj c temperatur łdo 180°C.
12. Nape nij form łciastem.
13. W ó łdo piekarnika, obni aj c temperatur łdo 165°C na 40 minut pieczenia.
14. Nast pnie zwi ksz temperatur łdo 185°C na dodatkowe 10 minut pieczenia, a na koniec zwi ksz temperatur do 200°C na 5 do 10 minut (je li sernik zbyt si łprzypieka, mo esz przykry łgo foli łaluminium łna koniec pieczenia).
15. Wy cz piekarnik, uchyl drzwi i pozostaw na 5 minut.
16. Dostosowany przepis: oto mój sposób (przy poprzedniej technice moje ciasto by o zbyt przypieczone na wierzchu i opada o po wyj ciu z piekarnika): rozgrzej piekarnik do 190°C.
17. Kiedy wk adasz ciasto (jak wcze niej, w k pieli wodnej), obni łtemperatur łpiekarnika do 160°C i piecz przez 45 minut.

18. Obniż temperaturę do 140°C i kontynuuj pieczenie przez 15 minut.
19. Na koniec zwiększ temperaturę do 190°C na 5 minut.
20. Uchyl drzwi piekarnika i pozostaw ciasto w środku przez około piętnaście minut.
21. Następnie wyjmij ciasto z piekarnika i wyjmij je z formy.
22. Pozwól mu całkowicie ostygnąć, a następnie delektuj się!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com