

Hapon na cheesecake (pâtisserie Takumi)

Préparation : 30 min • Cuisson : 1h

Ingrédients

- 147g ng buong gatas
- 147g ng cream cheese
- 94g ng puti ng itlog (mga 3 puti)
- 70g ng asukal na kristal
- 67g ng mantikilya
- 57g ng pula ng itlog (mga 3 pula)
- 56g ng harina

Préparation

1. Narito ang isang recipe na matagal nang nasa aking listahan na "subukan", ngunit hindi ko kailanman nagkaroon ng oras upang subukan!
2. Ang sikat na Japanese cheesecake, na mas magaan kaysa sa kanyang American na pinsan, na may napaka-airy at mousse na texture.
3. Nang makita ko ang recipe mula sa pastry shop na Takumi sa huling Fou de pâtisserie, nagpasya na akong subukan ito, at hindi ako nabigo!
4. Kinailangan kong mag-eksperimento ng ilang beses upang makuha ang tamang pagluluto sa aking oven (lahat ay detalyado sa recipe) ngunit ang resulta ay nakumbinsi ako: isang masarap at napaka-magaan na cake, perpekto sa panahong ito kasama ang ilang strawberries Materyales: Cheesecake mold Oras ng paghahanda: 30 minuto + 1 oras minimum na pagluluto + 10 minuto na pahinga Para sa isang cake na may diameter na 18cm Mga Sangkap: ng buong gatas ng cream cheese ng puti ng itlog (mga 3 puti) ng asukal na kristal ng mantikilya ng pula ng itlog (mga 3 pula) ng harina Recipe: Ilagay ang iyong mold ng parchment paper.
5. Sa isang bain-marie, ihalo ang mantikilya at cream cheese nang hindi lalampas sa 40°C.
6. Idagdag ang gatas, pagkatapos ay ang harina at pagkatapos ay ang mga pula ng itlog.
7. I-blend gamit ang hand mixer, pagkatapos ay hayaang magpahinga ng 5 minuto.
8. Itaas ang mga puti ng itlog, idagdag ang asukal, talunin pa ng 4 na minuto.
9. Dahan-dahang ihalo ang dalawang paghahanda.
10. Matapos ang ilang mga pagsubok, napagtanto ko na ang mga tagubilin sa orihinal na recipe ay hindi angkop para sa aking oven; kaya't ibinibigay ko muna ang mga orihinal na tagubilin, at pagkatapos ay ang aking paraan ng paggawa, nasa inyo na ang mag-adjust sa inyong oven Orihinal na recipe: Painitin ang oven sa 200°C.
11. Punuin ang isang lalagyan ng mainit na tubig sa 90°C (sapat na malaki upang mailagay ang iyong mold), at ilagay ito sa oven habang binabawasan ang temperatura ng oven sa 180°C.
12. punuin ang mold ng batter.
13. Ilagay sa oven habang binabawasan ang temperatura sa 165°C para sa 40 minuto ng pagluluto.
14. Pagkatapos, itaas ang temperatura sa 185°C para sa karagdagang 10 minuto ng pagluluto, at sa wakas itaas ang temperatura sa 200°C para sa 5 hanggang 10 minuto (kung masyadong nag-brown ang cheesecake, maaari mo itong takpan ng aluminum foil para sa huling bahagi ng pagluluto).
15. Patayin ang oven, bahagyang buksan ang pinto at hayaang magpahinga ng 5 minuto.
16. Inangkop na recipe: at narito ang aking paraan ng paggawa (gamit ang nakaraang teknika, ang aking cake ay masyadong nag-brown sa itaas at bumagsak sa paglabas ng oven): painitin ang oven sa 190°C.

17. Kapag inilagay mo ang cake sa oven (tulad ng nabanggit, sa isang bain-marie), bawasan ang temperatura ng oven sa 160°C at lutuin ng 45 minuto.
18. Bawasan ang temperatura sa 140°C at ipagpatuloy ang pagluluto ng 15 minuto.
19. Sa wakas, itaas ang temperatura sa 190°C para sa 5 minuto.
20. Bahagyang buksan ang pinto ng oven at hayaang manatili ang cake sa loob ng mga labinlimang minuto.
21. Pagkatapos, ilabas ang cake mula sa oven at ilipat ito sa mold.
22. Hayaang lumamig nang lubusan at pagkatapos ay tamasahin!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com