



RECETA DE REGALO

Cheesecake Vasco



@lubovicveti

¡Hola!



Soy Lyuba Kuzmicheva, chef pastelera y bloguera, ¡y estoy encantada de compartir este bono exclusivo con ustedes! Especialmente para mis suscriptores, he preparado una receta única de Cheesecake San Sebastián que nunca antes había publicado en mi canal. Esta receta es un verdadero hallazgo para los amantes de los postres, y estoy segura de que les encantará. ¡No pierdan la oportunidad de hornear el cheesecake perfecto siguiendo mis instrucciones y consejos detallados!

¡El Cheesecake San Sebastián es increíblemente popular ahora mismo! De todos los cheesecakes, este es el más singular. Su característica principal es que no tiene ninguna base. Por fuera, tiene una característica costra quemada, mientras que por dentro esconde una textura cremosa y delicada increíble.

Por cierto, ¡la costra no es amarga en absoluto! Este cheesecake no se compara con nada, ¡definitivamente tienen que probarlo!

Ingredientes

Cheesecake diámetro 18 cm, peso 1.3 kg

Crema para batir (33-36% de grasa) **350 g**

Huevos grandes **230 g (aprox. 4 huevos)**

Queso crema **600 g**

Azúcar **120 g**

Fécula de maíz (Maicena) **25 g**

Jugo de limón (1/2 limón) **15 g**

Preparación

Todos los ingredientes deben estar a temperatura ambiente. Mezcla el azúcar con la fécula de maíz. Bate los huevos en un vaso con un batidor de globo hasta que las claras y las yemas estén completamente integradas en una mezcla homogénea. Agrega la mezcla de azúcar y fécula de maíz al queso crema y mezcla bien. Vierte la mezcla de huevo en partes, mezclando bien hasta que quede suave cada vez. Al final, agrega el jugo de limón y mezcla.



Cubre el interior de un molde para hornear con una hoja grande de papel estrella (o papel para hornear), distribuyéndolo de manera que el fondo y las paredes queden

completamente cubiertos. Si usas un aro de repostería, primero debes hacer una base con papel aluminio y luego colocar el papel para hornear adentro. Como resultado, el horneado se realiza en una especie de molde de papel dentro del molde para hornear. Vierte la mezcla en el molde preparado.

El horneado es quizás el momento más importante y complicado, ¡ya que el resultado dependerá en gran medida de esto! Y el resultado es una costra quemada, una fina capa de textura densa en la parte superior e inferior del cheesecake, y un centro suave y cremoso. La dificultad radica precisamente en lograr obtener una costra tostada mientras se conserva la textura cremosa. Si horneas el cheesecake un poco de más, se convertirá en un pastel denso. Tendrá una textura firme, nada particularmente especial. Pero si no lo horneas lo suficiente, no obtendrás esa costra característica por la que el Cheesecake San Sebastián es famoso, que esconde debajo la delicia más suave.



Entonces, para lograr el resultado deseado, necesitas encontrar el equilibrio adecuado entre temperatura y tiempo de horneado del cheesecake, lo cual dependerá en gran medida de las características de tu horno en particular. ¡Es posible que necesites más de un intento! El cheesecake se hornea a altas temperaturas, 230 °C*. El tiempo no debe exceder los 30-35 minutos. Y durante este tiempo necesitas lograr obtener una costra quemada. Mi esquema fue así: horneo durante 20 minutos en el modo normal de calor arriba y abajo, y 10 minutos con el modo de freidora de aire (convección/dorador). También puede ser modo convección, o modo de dorador superior. Tan pronto como la costra esté bien tostada, el cheesecake está listo. Puede que tome menos tiempo. Por fuera, parecerá que el cheesecake está crudo porque estará muy inestable (tembloroso). Pero lo principal es no tener miedo de esto y no intentar hornearlo más, de lo

contrario, se convertirá en un pastel denso. Durante el horneado, el cheesecake sube considerablemente, pero volverá a bajar después de enfriarse.

Primero, déjalo enfriar completamente a temperatura ambiente y luego colócalo en el refrigerador durante unas 6 horas. El cheesecake está listo.

El cheesecake se sirve con varios aderezos (toppings), salsas de frutos rojos y chocolate, etc.

¡Pero también es maravilloso por sí solo, cuando nada distrae de su textura única y su delicado sabor cremoso!

* Todas las temperaturas están en grados Celsius (°C).

Para convertir a Fahrenheit (°F), simplemente multiplica el número por 1.8 y suma 32.

Conecta conmigo



YouTube

@LyubaKuzmicheva



Telegram

Blog



Bot-Calculadora

Convertor de moldes



Instagram

@lubovicveti

Lyuba

LYUBA KUZMICHEVA