



وصفة إضافية

تشيز كيك الباسك



@lubovicveti

مرحباً!



أنا ليوبا كوزميتشيفا، شيف حلويات ومدونة، ويسعدني جداً أن أشارككم هذه الوصفة الإضافية الحصرية! خصيصاً لمتابعي، قمت بتحضير وصفة فريدة لتشيز كيك سان سيباستيان، والتي لم تُنشر من قبل على قناتي. هذه الوصفة تعتبر كنزاً حقيقياً لعشاق الحلويات، وأنا متأكدة من أنها ستنال إعجابكم. لا تفوتوا فرصة تحضير التشيز كيك المثالي باتباع إرشاداتي ونصائحي المفصلة!

يحظى تشيز كيك سان سيباستيان بشعبية كبيرة حالياً! ومن بين جميع أنواع التشيز كيك، هذا النوع هو الأكثر تميزاً. تكمن ميزته في أنه لا يحتوي على أي طبقة بسكويت سفلية. من الخارج، يتميز بطبقة محروقة مميزة، بينما يخفي من الداخل قواماً كريمياً رقيقاً لا يُصدق. وبالمناسبة، الطبقة المحروقة ليست مُرة على الإطلاق! هذا التشيز كيك لا يُقارن بأي شيء آخر، وعليكم بالتأكيد تجربته!

المكونات

تشيز كيك بقطر 18 سم، الوزن 1.3 كجم

350 g كريمة خفق (نسبة دسم 33-36%)

230 g (حوالي 4 بيضات) بيض كبير الحجم

600 g جبنة كريمية

120 g سكر

25 g نشا الذرة

15 g عصير ليمون (نصف ليمونة)

طريقة التحضير

يجب أن تكون جميع المكونات في درجة حرارة الغرفة. اخلطوا السكر مع نشا الذرة. اخفقوا البيض في كوب باستخدام خفاقة يدوية حتى يمتزج البياض والصفار تماماً في خليط متجانس. أضيفوا خليط السكر والنشا إلى الجبنة الكريمة وافركوهما معاً جيداً. اسكبوا خليط البيض على دفعات، مع الخلط جيداً حتى يتجانس الخليط في كل مرة. في النهاية، أضيفوا عصير الليمون واخلطوا.



بطنوا صينية الخبز من الداخل بورقة كبيرة من ورق الزبدة، مع توزيعها بحيث تغطي القاع والجوانب بالكامل. إذا كنتم تستخدمون طقة خبز (طوق معدني)، يجب عليكم أولاً صنع قاعدة من ورق الألمنيوم (القصدين)، ثم وضع ورق الزبدة بداخلها. ونتيجة لذلك، تتم عملية الخبز في ما يشبه قالب ورقي داخل صينية الخبز. اسكبوا الخليط في الصينية المُجهزة.

عملية الخبز هي ربما اللحظة الأهم والأكثر تعقيداً، حيث سيعتمد عليها النتيجة بشكل كبير! والنتيجة المطلوبة هي طبقة خارجية محروقة، وطبقة رقيقة بقوام متماسك أعلى وأسفل التشيز كيك، ومركز كريمي طري جداً. تكمن الصعوبة تحديداً في التمكن من الحصول على الطبقة المحروقة مع الحفاظ على القوام الكريمي من الداخل. إذا تركتم التشيز كيك في الفرن لفترة أطول بقليل، فسيتحول إلى كيكه جبن عادية ومتماسكة، ولن يكون فيها أي شيء مميز. أما إذا لم يتم خبزها لفترة كافية، فلن تحصلوا على تلك الطبقة المحروقة التي يشتهر بها تشيز كيك سان سيباستيان، والتي تخفي تحتها الحلوى الأكثر رقة.



لذا، للوصول إلى النتيجة المطلوبة، يجب إيجاد التوازن الصحيح بين درجة الحرارة ووقت الخبز، والذي سيعتمد بشكل كبير على خصائص فرنكم تحديداً. قد يتطلب الأمر أكثر من محاولة! يُخبز التشيز كيك على درجات حرارة عالية، 230 درجة مئوية*. ويجب ألا يتجاوز الوقت 30-35 دقيقة. وخلال هذا الوقت يجب أن تحصلوا على الطبقة المحروقة. طريقتي كانت كالتالي: أخبز لمدة 20 دقيقة على وضع الحرارة العلوية والسفلية العادي، ثم 10 دقائق على وضع المقلاة الهوائية (الكونفكشن/الشواية). يمكن أيضاً استخدام

وضع المروحة (الكونفكشن) أو الشواية العلوية. بمجرد أن تحترق الطبقة العلوية بشكل واضح، يكون التثيز كيك جاهزاً. قد يستغرق الأمر وقتاً أقل. من الخارج، سيبدو التثيز كيك وكأنه نيء لأنه سيكون غير متماسك ويهتز كثيراً. ولكن الأهم هو ألا تخافوا من ذلك ولا تحاولوا خبزه لفترة أطول، وإلا سيتحول إلى كيك كثيفة. أثناء الخبز، يرتفع التثيز كيك بشكل ملحوظ، ولكنه سيهبط مرة أخرى بعد أن يبرد.

أولاً، اتركوه ليبرد تماماً في درجة حرارة الغرفة، ثم ضعه في الثلاجة لمدة 6 ساعات تقريباً. بعد ذلك يكون التثيز كيك جاهزاً.

يُقدم التثيز كيك مع إضافات مختلفة، مثل صلصات التوت والشوكولاتة، إلخ. لكنه رائع أيضاً بمفرده، عندما لا يشتهي أي شيء الانتباه عن قوامه الفريد ومذاقه الكريمي الرقيق!

* جميع درجات الحرارة المذكورة بالدرجة المئوية (C°).
للتحويل إلى فهرنهايت (F°)، ببساطة اضرب الرقم في 1.8 ثم أضف 32.

تواصلوا معي



إنستغرام

lubovicveti@



بوت الآلة الحاسبة

تحويل القوالب



تيليجرام

المدونة



يوتيوب

LyubaKuzmicheva@

Lyuba

ليوبا كوزميتشييفا