



RECETTE BONUS

# Cheesecake Basque



*@lubovicveti*

---

# Bonjour !



Je suis Lyuba Kuzmicheva, cheffe pâtissière et blogueuse, et je suis ravie de partager ce bonus exclusif avec vous ! Spécialement pour mes abonnés, j'ai préparé une recette unique de cheesecake San Sebastian, qui n'a jamais été publiée sur ma chaîne auparavant. Cette recette est un véritable trésor pour les amateurs de desserts, et je suis sûre qu'elle vous plaira. Ne manquez pas l'occasion de préparer le cheesecake parfait en suivant mes instructions et conseils détaillés !

---

Le cheesecake San Sebastian est très populaire en ce moment ! De tous les cheesecakes, c'est le plus atypique. Sa particularité est qu'il n'a pas de base (pas de croûte de biscuit). À l'extérieur, il a une croûte brûlée caractéristique, et à l'intérieur, il cache une texture incroyablement crémeuse et délicate. Au fait, la croûte n'est pas du tout amère ! Ce cheesecake ne ressemble à aucun autre, il faut absolument le goûter !

# Ingrédients

Cheesecake diamètre 18 cm, poids 1,3 kg

Crème liquide entière (30-35% mg) **350 g**

---

Œufs (calibre gros) **230 g (environ 4 œufs)**

---

Fromage à la crème (type Philadelphia) **600 g**

---

Sucre **120 g**

---

Fécule de maïs (Maïzena) **25 g**

---

Jus de citron (1/2 citron) **15 g**

# Préparation

Tous les ingrédients doivent être à température ambiante. Mélangez le sucre avec la fécule de maïs. Battez les œufs dans un verre à l'aide d'un fouet jusqu'à ce que les blancs et les jaunes soient complètement mélangés pour former une préparation homogène. Ajoutez le mélange sucre-fécule au fromage à la crème et mélangez bien. Versez le mélange d'œufs en plusieurs fois, en mélangeant bien à chaque ajout pour obtenir une texture lisse. À la fin, ajoutez le jus de citron et mélangez.



Tapissez l'intérieur d'un moule avec une grande feuille de papier sulfurisé, en la répartissant de manière à ce que le fond et les bords soient complètement

recouverts. Si vous utilisez un cercle à pâtisserie, vous devez d'abord créer un fond avec du papier aluminium, puis placer le papier sulfurisé à l'intérieur. Ainsi, la cuisson se fait dans une sorte de moule en papier à l'intérieur du moule principal. Versez la pâte dans le moule préparé.

La cuisson est sans doute le moment le plus important et le plus délicat, car le résultat en dépendra énormément ! Le résultat souhaité est une croûte brûlée, une fine couche de texture dense en haut et en bas du cheesecake, et un centre tendre et crémeux. La difficulté réside précisément dans le fait d'obtenir une croûte rôtie tout en préservant la texture crémeuse. Si vous faites cuire le cheesecake un peu trop longtemps, il se transformera en un flan dense. Sa texture sera ferme et n'aura rien d'exceptionnel. Mais si vous ne le cuisez pas assez, vous n'obtiendrez pas cette fameuse croûte caractéristique du cheesecake San Sebastian, qui cache en dessous la plus délicate des douceurs.



Ainsi, pour obtenir le résultat souhaité, il faut trouver le bon équilibre entre la température et le temps de cuisson, ce qui dépendra en grande partie des caractéristiques de votre four. Plusieurs essais seront peut-être nécessaires ! Le cheesecake se cuit à des températures très élevées, 230 °C\*. Le temps de cuisson ne doit pas dépasser 30-35 minutes. Et c'est pendant ce temps que vous devez réussir à obtenir une croûte brûlée. Mon schéma s'est présenté ainsi : je cuis pendant 20 minutes en mode chaleur tournante classique (haut et bas), puis 10 minutes en mode friteuse à air (convection/gril). Cela peut également être le mode convection ou le mode gril supérieur. Dès que la croûte est bien dorée (brûlée), le cheesecake est prêt. Cela peut prendre moins de temps. Vu de l'extérieur, le cheesecake aura l'air cru car il sera très tremblotant. Mais l'essentiel est de ne pas en avoir peur et de ne pas essayer de le cuire davantage, sinon il se transformera en

gâteau dense. Pendant la cuisson, le cheesecake gonfle beaucoup, mais il retombera après refroidissement.

Tout d'abord, laissez-le refroidir complètement à température ambiante, puis placez-le au réfrigérateur pendant environ 6 heures. Le cheesecake est prêt.

Le cheesecake se déguste avec diverses garnitures, des coulis de fruits rouges et de chocolat, etc.

Mais il est également merveilleux nature, lorsque rien ne vient distraire de sa texture unique et de son délicat goût crémeux !

---

\* Toutes les températures sont en degrés Celsius (°C).

Pour convertir en Fahrenheit (°F), multipliez simplement le chiffre par 1,8 et ajoutez 32.

# Rejoignez-moi



YouTube

@LyubaKuzmicheva



Telegram

Blog



Bot-Calculateur

Convertisseur de  
moules



Instagram

@lubovicveti

*Lyuba*

LYUBA KUZMICHEVA