



BONUS RECIPE

बास्क चीज़केक



@lubovicveti

नमस्ते!



मैं ल्यूबा कुज़मीचेवा हूँ, एक पेस्ट्री शेफ और ब्लॉगर, और मुझे आपके साथ यह विशेष बोनस शेयर करते हुए बहुत खुशी हो रही है! खास तौर पर अपने सब्सक्राइबर्स के लिए, मैंने सैन सेबेस्टियन चीज़केक की यह अनोखी रेसिपी तैयार की है, जो मेरे चैनल पर पहले कभी पब्लिश नहीं हुई। यह रेसिपी डेज़र्ट लवर्स के लिए एक असली खज़ाना है, और मुझे यकीन है कि आपको यह बहुत पसंद आएगी। मेरे डिटेल्ड इंस्ट्रक्शन और टिप्स को फॉलो करके इस परफेक्ट चीज़केक को बेक करने का मौका न चूकें!

सैन सेबेस्टियन चीज़केक आजकल बहुत पॉपुलर है! सभी चीज़केक्स में से, यह सबसे अनोखा है। इसकी खासियत यह है कि इसमें कोई क्रस्ट (बेस) नहीं होता। बाहर से इसकी क्रस्ट जली हुई (burnt) होती है, जबकि अंदर से इसका टेक्सचर अविश्वसनीय रूप से मलाईदार (creamy) और डेलिकेट होता है। वैसे, इसकी जली हुई क्रस्ट बिल्कुल भी कड़वी नहीं लगती! इस चीज़केक की तुलना किसी और चीज़ से नहीं की जा सकती, आपको इसे ज़रूर ट्राई करना चाहिए!

सामग्री

चीज़केक का डायमीटर 18 सेमी, वजन 1.3 किलो

हेवी क्रीम (33-36% फैट) 350 g

बड़े अंडे 230 g (लगभग 4 अंडे)

क्रीम चीज़ (Cream cheese) 600 g

चीनी 120 g

कॉर्नस्टार्च (Cornstarch) 25 g

नींबू का रस (1/2 नींबू) 15 g

बनाने की विधि

सभी सामग्रियां रूम टेम्परेचर पर होनी चाहिए। चीनी को कॉर्नस्टार्च के साथ मिला लें। एक गिलास में अंडों को व्हिस्कर से तब तक फेंटें जब तक कि सफेद और पीला भाग पूरी तरह से मिलकर एकसार न हो जाए। क्रीम चीज़ में चीनी और कॉर्नस्टार्च का मिश्रण डालें और अच्छी तरह मिलाएँ। अब फेंटे हुए अंडों को थोड़ा-थोड़ा करके डालें, और हर बार स्मूथ होने तक अच्छी तरह मिलाएँ। अंत में, नींबू का रस डालें और मिला लें।



एक बेकिंग पैन के अंदर पार्चमेंट पेपर (parchment paper) की एक बड़ी शीट लगाएँ, इसे इस तरह सेट करें कि पैन का बेस और किनारे पूरी तरह से कवर हो जाएं। यदि आप पेस्ट्री रिंग का उपयोग कर रहे हैं, तो पहले एल्युमिनियम फॉयल से एक बेस बनाएं, और फिर अंदर पार्चमेंट पेपर लगाएं। इसके परिणामस्वरूप, बेकिंग पैन के अंदर एक तरह के पेपर मोल्ड में बेकिंग होती है। तैयार किए गए पैन में बैटर को डालें।

बेकिंग शायद सबसे महत्वपूर्ण और ट्रिकी हिस्सा है, क्योंकि पूरा रिजल्ट इसी पर निर्भर करता है! और इसका रिजल्ट है एक जली हुई (burnt) क्रस्ट, चीज़केक के ऊपर और नीचे डेंस टेक्सचर की एक पतली परत, और बीच में एक बहुत ही सॉफ्ट, क्रीमी सेंटर। असली चुनौती इसी में है कि क्रीमी टेक्सचर को बरकरार रखते हुए जली हुई क्रस्ट कैसे पाई जाए। यदि आप चीज़केक को थोड़ा ज्यादा बेक कर देते हैं, तो यह एक कैसरोल (casserole) जैसा बन जाएगा। इसका टेक्सचर डेंस हो जाएगा, और इसमें कुछ भी खास नहीं रहेगा। लेकिन अगर आप इसे कम बेक करते हैं, तो आपको वह सिग्नेचर क्रस्ट नहीं मिलेगी जिसके लिए सैन सेबेस्टियन चीज़केक मशहूर है, और जिसके ठीक नीचे सबसे डेलिकेट क्रीमी हिस्सा छिपा होता है।



इसलिए, सही रिजल्ट पाने के लिए, आपको चीज़केक के तापमान और बेकिंग टाइम का सही बैलेंस खोजना होगा, जो काफी हद तक आपके ओवन की खासियत पर निर्भर करेगा। इसमें एक से ज्यादा कोशिशें भी लग सकती हैं! चीज़केक को हाई टेम्परेचर, 230 °C* पर बेक किया जाता है। बेकिंग का समय 30-35 मिनट से ज्यादा नहीं होना चाहिए। और इसी समय के अंदर आपको जली हुई क्रस्ट लानी होती है। मेरा तरीका यह रहा: मैं 20 मिनट के लिए रेगुलर टॉप-एंड-बॉटम

हीटिंग मोड पर बेक करती हूँ, और फिर 10 मिनट एयर फ्रायर (कन्वेक्शन/ब्रॉयलर) मोड पर। यह कन्वेक्शन मोड या टॉप ब्रॉयलर मोड भी हो सकता है। जैसे ही क्रस्ट अच्छी तरह से ब्राउन (जली हुई) दिखने लगे, चीज़केक तैयार है। इसमें कम समय भी लग सकता है। बाहर से, चीज़केक कच्चा (raw) लग सकता है क्योंकि यह बहुत हिलता हुआ (wobbly) होगा। लेकिन सबसे अहम बात यह है कि इससे डरें नहीं और इसे और ज्यादा बेक करने की कोशिश न करें, वरना यह डेंस हो जाएगा। बेक करते समय चीज़केक काफी फूलता है, लेकिन ठंडा होने के बाद यह वापस नीचे बैठ जाएगा।

सबसे पहले, इसे रूम टेम्परेचर पर पूरी तरह से ठंडा होने दें, और फिर इसे लगभग 6 घंटे के लिए फ्रिज में रख दें। चीज़केक तैयार है।

चीज़केक को विभिन्न टॉपिंग्स, बेरी और चॉकलेट सॉस आदि के साथ सर्व किया जाता है।

लेकिन यह अपने आप में भी लाजवाब लगता है, जब इसके अनोखे टेक्सचर और डेलिकेट क्रीमी स्वाद से ध्यान भटकाने वाला कुछ नहीं होता!

* सभी तापमान सेल्सियस (°C) में दिए गए हैं।

फ़ारेनहाइट (°F) में बदलने के लिए, बस नंबर को 1.8 से गुणा करें और 32 जोड़ें।

मुझसे जुड़ें



YouTube

@LyubaKuzmicheva



Telegram

ब्लॉग (Blog)



Bot-Calculator

पैस कन्वर्टर



Instagram

@lubovicveti

Lyuba

LYUBA KUZMICHEVA