



ಬೋನಸ್ ಪಾಕವಿಧಾನ

ಬಾಸ್ಕ್ ಚೀಸ್‌ಕೇಕ್



@lubovicveti

ನಮಸ್ಕಾರ!



ನಾನು ಲಿಯುಬಾ ಕುಜ್ಮಿಚೇವಾ, ಪೇಸ್ಟ್ರಿ ಶೆಫ್ ಮತ್ತು ಬ್ಲಾಗರ್, ನಿಮ್ಮೊಂದಿಗೆ ಈ ವಿಶೇಷ ಬೋನಸ್ ಅನ್ನು ಹಂಚಿಕೊಳ್ಳಲು ನನಗೆ ತುಂಬಾ ಸಂತೋಷವಾಗಿದೆ! ವಿಶೇಷವಾಗಿ ನನ್ನ ಚಂದಾದಾರರಿಗಾಗಿ, ನಾನು ಸ್ಯಾನ್ ಸೆಬಾಸ್ಟಿಯನ್ ಚೀಸ್‌ಕೇಕ್‌ನ ವಿಶಿಷ್ಟ ಪಾಕವಿಧಾನವನ್ನು ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಿದ್ದೇನೆ, ಇದನ್ನು ನನ್ನ ಚಾನಲ್‌ನಲ್ಲಿ ಈ ಮೊದಲು ಎಂದಿಗೂ ಪ್ರಕಟಿಸಿಲ್ಲ. ಡೆಸರ್ಟ್ ಪ್ರಿಯರಿಗೆ ಈ ಪಾಕವಿಧಾನ ನಿಜವಾದ ನಿಧಿಯಾಗಿದೆ, ಮತ್ತು ಇದು ನಿಮಗೆ ಖಂಡಿತವಾಗಿಯೂ ಇಷ್ಟವಾಗುತ್ತದೆ ಎಂದು ನನಗೆ ಖಚಿತವಾಗಿದೆ. ನನ್ನ ವಿವರವಾದ ಸೂಚನೆಗಳು ಮತ್ತು ಸಲಹೆಗಳನ್ನು ಅನುಸರಿಸುವ ಮೂಲಕ ಈ ಪರಿಪೂರ್ಣ ಚೀಸ್‌ಕೇಕ್ ಅನ್ನು ಬೇಕ್ ಮಾಡುವ ಅವಕಾಶವನ್ನು ಕಳೆದುಕೊಳ್ಳಬೇಡಿ!

ಸ್ಯಾನ್ ಸೆಬಾಸ್ಟಿಯನ್ ಚೀಸ್‌ಕೇಕ್ ಈಗ ತುಂಬಾ ಜನಪ್ರಿಯವಾಗಿದೆ! ಎಲ್ಲಾ ಚೀಸ್‌ಕೇಕ್‌ಗಳಲ್ಲಿ, ಇದು ಅತ್ಯಂತ ವಿಶಿಷ್ಟವಾಗಿದೆ. ಇದರ ವಿಶೇಷತೆ ಏನೆಂದರೆ, ಇದಕ್ಕೆ ಯಾವುದೇ ಕ್ರಸ್ಟ್ (ಬೇಸ್) ಇಲ್ಲ. ಹೊರಗಡೆ, ಇದು ಸುಟ್ಟ (burnt) ಕ್ರಸ್ಟ್ ಅನ್ನು ಹೊಂದಿರುತ್ತದೆ, ಆದರೆ ಒಳಭಾಗದಲ್ಲಿ ನಂಬಲಾಗದಷ್ಟು ಕೆನೆ (creamy) ಮತ್ತು ಮೃದುವಾದ ವಿನ್ಯಾಸವನ್ನು ಅಡಗಿಸಿಡುತ್ತದೆ. ಮೂಲಕ, ಸುಟ್ಟ ಕ್ರಸ್ಟ್ ಸ್ವಲ್ಪವೂ ಕಹಿಯಾಗಿರುವುದಿಲ್ಲ! ಈ ಚೀಸ್‌ಕೇಕ್ ಅನ್ನು ಬೇರೆ ಯಾವುದಕ್ಕೂ ಹೋಲಿಸಲಾಗುವುದಿಲ್ಲ, ನೀವು ಖಂಡಿತವಾಗಿಯೂ ಇದನ್ನು ಪ್ರಯತ್ನಿಸಬೇಕು!

ಪದಾರ್ಥಗಳು

ಚೀಸ್‌ಕೇಕ್ ವ್ಯಾಸ 18 ಸೆಂ.ಮೀ, ತೂಕ 1.3 ಕೆ.ಜಿ

ಹೆವಿ ಕ್ರೀಮ್ (33-36% ಕೊಬ್ಬು) 350 g

ದೊಡ್ಡ ಮೊಟ್ಟೆಗಳು 230 g (ಸುಮಾರು 4 ಮೊಟ್ಟೆಗಳು)

ಕ್ರೀಮ್ ಚೀಸ್ (Cream cheese) 600 g

ಸಕ್ಕರೆ 120 g

ಕಾರ್ನಸ್ವಾಚ್ (Cornstarch) 25 g

ನಿಂಬೆ ರಸ (1/2 ನಿಂಬೆ) 15 g

ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ

ಎಲ್ಲಾ ಪದಾರ್ಥಗಳು ಸಾಮಾನ್ಯ ಕೋಣೆಯ ಉಷ್ಣಾಂಶದಲ್ಲಿರಬೇಕು (room temperature). ಸಕ್ಕರೆಯನ್ನು ಕಾರ್ನಾಸ್ವಾಚ್‌ನೊಂದಿಗೆ ಬೆರೆಸಿ. ಮೊಟ್ಟೆಗಳನ್ನು ಒಂದು ಲೋಟದಲ್ಲಿ ವಿಸ್ಕರ್‌ನಿಂದ ಬಿಳಿ ಮತ್ತು ಹಳದಿ ಭಾಗಗಳು ಸಂಪೂರ್ಣವಾಗಿ ಮಿಶ್ರಣವಾಗುವವರೆಗೆ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕದಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ಕ್ರೀಮ್ ಚೀಸ್‌ಗೆ ಸಕ್ಕರೆ ಮತ್ತು ಕಾರ್ನಾಸ್ವಾಚ್ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಉಜ್ಜಿ. ಮೊಟ್ಟೆಯ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಸ್ವಲ್ಪ ಸ್ವಲ್ಪವಾಗಿ ಸೇರಿಸುತ್ತಾ, ಪ್ರತಿ ಬಾರಿಯೂ ಮೃದುವಾಗುವವರೆಗೆ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿ. ಕೊನೆಯಲ್ಲಿ, ನಿಂಬೆ ರಸವನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಮತ್ತು ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿ.



ಬೇಕಿಂಗ್ ಪ್ಯಾನ್‌ನ ಒಳಭಾಗದಲ್ಲಿ ಪಾರ್ಚ್‌ಮೆಂಟ್ ಪೇಪರ್‌ನ (parchment paper) ದೊಡ್ಡ ಶೀಟ್ ಅನ್ನು ಹಾಕಿ, ತಳ ಮತ್ತು ಬದಿಗಳು ಸಂಪೂರ್ಣವಾಗಿ ಮುಚ್ಚುವಂತೆ ಹೊಂದಿಸಿ. ನೀವು ಪೇಸ್ಟ್ರಿ ರಿಂಗ್ ಬಳಸುತ್ತಿದ್ದರೆ, ಮೊದಲು ಅಲ್ಯೂಮಿನಿಯಂ ಫಾಯಿಲ್‌ನಿಂದ ತಳವನ್ನು ಮಾಡಿ, ನಂತರ ಒಳಗೆ ಪಾರ್ಚ್‌ಮೆಂಟ್ ಪೇಪರ್ ಅನ್ನು ಹಾಕಿ. ಇದರ

ಪರಿಣಾಮವಾಗಿ, ಬೇಕಿಂಗ್ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆಯು ಬೇಕಿಂಗ್ ಪ್ಯಾನ್‌ನ ಒಳಗಿನ ಒಂದು ರೀತಿಯ ಕಾಗದದ ಅಚ್ಚಿನಲ್ಲಿ ನಡೆಯುತ್ತದೆ. ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಿದ ಪ್ಯಾನ್‌ಗೆ ಬ್ಯಾಟರ್ ಅನ್ನು ಸುರಿಯಿರಿ.

ಬೇಕಿಂಗ್ ಬಹುಶಃ ಅತ್ಯಂತ ಪ್ರಮುಖ ಮತ್ತು ಟ್ರಿಕಿ (tricky) ಭಾಗವಾಗಿದೆ, ಏಕೆಂದರೆ ಫಲಿತಾಂಶವು ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಇದರ ಮೇಲೆ ಅವಲಂಬಿತವಾಗಿರುತ್ತದೆ! ಇದರ ಫಲಿತಾಂಶವೇ ಸುಟ್ಟ ಕ್ರಸ್ಟ್, ಚೀಸ್‌ಕೇಕ್‌ನ ಮೇಲ್ಭಾಗ ಮತ್ತು ಕೆಳಭಾಗದಲ್ಲಿ ದಟ್ಟವಾದ ವಿನ್ಯಾಸದ ತೆಳುವಾದ ಪದರ, ಮತ್ತು ಮೃದುವಾದ, ಕನೆಯಂತಹ ಕೇಂದ್ರಭಾಗ. ಕ್ರೀಮಿ ವಿನ್ಯಾಸವನ್ನು ಉಳಿಸಿಕೊಂಡು ಸುಟ್ಟ ಕ್ರಸ್ಟ್ ಅನ್ನು ಪಡೆಯುವುದರಲ್ಲೇ ಇದರ ನಿಜವಾದ ಕಷ್ಟ ಅಡಗಿದೆ. ನೀವು ಚೀಸ್‌ಕೇಕ್ ಅನ್ನು ಸ್ವಲ್ಪ ಹೆಚ್ಚು ಬೇಕ್ ಮಾಡಿದರೆ, ಅದು ಕ್ಯಾಸರೋಲ್ (casserole) ಆಗಿ ಬದಲಾಗುತ್ತದೆ. ಅದರ ವಿನ್ಯಾಸವು ದಟ್ಟವಾಗುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ಅದರಲ್ಲಿ ವಿಶೇಷವೇನೂ ಇರುವುದಿಲ್ಲ. ಆದರೆ ನೀವು ಅದನ್ನು ಕಡಿಮೆ ಬೇಕ್ ಮಾಡಿದರೆ, ಸ್ಯಾನ್ ಸೆಬಾಸ್ಟಿಯನ್ ಚೀಸ್‌ಕೇಕ್‌ನ ಆ ಪ್ರಸಿದ್ಧ ಸಿಗ್ನೇಚರ್ ಕ್ರಸ್ಟ್ ನಿಮಗೆ ಸಿಗುವುದಿಲ್ಲ, ಅದರ ಕೆಳಗೆ ಅತ್ಯಂತ ಮೃದುವಾದ ಸಿಹಿ ಅಡಗಿರುತ್ತದೆ.



ಆದ್ದರಿಂದ, ಸರಿಯಾದ ಫಲಿತಾಂಶವನ್ನು ಪಡೆಯಲು, ನೀವು ಚೀಸ್‌ಕೇಕ್‌ನ ತಾಪಮಾನ ಮತ್ತು ಬೇಕಿಂಗ್ ಸಮಯದ ಸರಿಯಾದ ಸಮತೋಲನವನ್ನು ಕಂಡುಕೊಳ್ಳಬೇಕು, ಇದು ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ನಿಮ್ಮ ಓವನ್‌ನ ನಿಖರತೆಯ ಮೇಲೆ ಅವಲಂಬಿತವಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಇದಕ್ಕೆ ಒಂದಕ್ಕಿಂತ ಹೆಚ್ಚು ಪ್ರಯತ್ನಗಳು ಬೇಕಾಗಬಹುದು! ಚೀಸ್‌ಕೇಕ್ ಅನ್ನು 230 °C* ನಷ್ಟು ಹೆಚ್ಚಿನ ತಾಪಮಾನದಲ್ಲಿ ಬೇಕ್ ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ. ಸಮಯವು 30-35 ನಿಮಿಷಗಳನ್ನು ಮೀರಬಾರದು. ಮತ್ತು ಈ ಸಮಯದೊಳಗೆ ನೀವು ಸುಟ್ಟ ಕ್ರಸ್ಟ್ ಅನ್ನು ಪಡೆಯುವಲ್ಲಿ ಯಶಸ್ವಿಯಾಗಬೇಕು. ನನ್ನ ವಿಧಾನ ಹೀಗಿತ್ತು: ನಾನು ಮೊದಲು 20 ನಿಮಿಷಗಳ ಕಾಲ ಸಾಮಾನ್ಯ ಟಾಪ್-ಅಂಡ್-ಬಾಟಮ್ ಹೀಟಿಂಗ್ ಮೋಡ್‌ನಲ್ಲಿ ಬೇಕ್ ಮಾಡುತ್ತೇನೆ, ನಂತರ 10 ನಿಮಿಷಗಳ ಕಾಲ ಏರ್ ಫೈಯರ್ (ಕನ್ವೆಕ್ಷನ್/ಬ್ರಾಯ್ಲರ್) ಮೋಡ್‌ನಲ್ಲಿ ಬೇಕ್ ಮಾಡುತ್ತೇನೆ. ಇದು ಕನ್ವೆಕ್ಷನ್ ಮೋಡ್ ಅಥವಾ ಟಾಪ್ ಬ್ರಾಯ್ಲರ್ ಮೋಡ್ ಕೂಡ ಆಗಿರಬಹುದು. ಕ್ರಸ್ಟ್ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಂದು ಬಣ್ಣಕ್ಕೆ (ಸುಟ್ಟಂತೆ) ಬಂದ ತಕ್ಷಣ, ಚೀಸ್‌ಕೇಕ್ ಸಿದ್ಧವಾಗಿದೆ ಎಂದರ್ಥ. ಇದಕ್ಕೆ ಕಡಿಮೆ ಸಮಯವೂ ಬೇಕಾಗಬಹುದು. ಹೊರಗಿನಿಂದ ನೋಡುವಾಗ, ಚೀಸ್‌ಕೇಕ್ ಬೇಯದಂತೆ (raw) ಕಾಣಿಸಬಹುದು ಏಕೆಂದರೆ ಅದು ತುಂಬಾ ಅಲುಗಾಡುತ್ತಿರುತ್ತದೆ (wobbly). ಆದರೆ ಮುಖ್ಯ ವಿಷಯವೆಂದರೆ ಇದಕ್ಕೆ ಹೆದರಬಾರದು ಮತ್ತು ಅದನ್ನು ಇನ್ನಷ್ಟು ಬೇಕ್ ಮಾಡಲು ಪ್ರಯತ್ನಿಸಬಾರದು, ಇಲ್ಲದಿದ್ದರೆ ಅದು ದಟ್ಟವಾದ ಕ್ಯಾಸರೋಲ್ ಆಗಿ ಬದಲಾಗುತ್ತದೆ. ಬೇಕ್ ಮಾಡುವಾಗ ಚೀಸ್‌ಕೇಕ್ ಸಾಕಷ್ಟು ಉಬ್ಬುತ್ತದೆ, ಆದರೆ ತಣ್ಣಗಾದ ನಂತರ ಅದು ಮತ್ತೆ ಕೆಳಗೆ ಕುಳಿತುಕೊಳ್ಳುತ್ತದೆ.

ಮೊದಲು, ಅದನ್ನು ಸಾಮಾನ್ಯ ಕೋಣೆಯ ಉಷ್ಣಾಂಶದಲ್ಲಿ ಸಂಪೂರ್ಣವಾಗಿ ತಣ್ಣಗಾಗಲು ಬಿಡಿ, ತದನಂತರ ಅದನ್ನು ಸುಮಾರು 6 ಗಂಟೆಗಳ ಕಾಲ ರೆಫ್ರಿಜರೇಟರ್‌ನಲ್ಲಿ ಇರಿಸಿ. ಚೀಸ್‌ಕೇಕ್ ಸಿದ್ಧವಾಗಿದೆ.

ಚೀಸ್‌ಕೇಕ್ ಅನ್ನು ವಿವಿಧ ಟಾಪಿಂಗ್ಸ್, ಬೆರ್ರಿ ಮತ್ತು ಚಾಕೊಲೇಟ್ ಸಾಸ್ ಇತ್ಯಾದಿಗಳೊಂದಿಗೆ ಬಡಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಆದರೆ ಇದು ತನ್ನಷ್ಟಕ್ಕೇ ಅದ್ಭುತವಾಗಿರುತ್ತದೆ, ಏಕೆಂದರೆ ಅದರ ವಿಶಿಷ್ಟ ವಿನ್ಯಾಸ ಮತ್ತು ಮೃದುವಾದ ಕೆನೆ ರುಚಿಯಿಂದ ಗಮನವನ್ನು ಬೇರೆಡೆ ಸೆಳೆಯಲು ಬೇರೇನೂ ಇರುವುದಿಲ್ಲ!

* ಎಲ್ಲಾ ತಾಪಮಾನಗಳನ್ನು ಸೆಲ್ಸಿಯಸ್‌ನಲ್ಲಿ (°C) ನೀಡಲಾಗಿದೆ.

ಫ್ಯಾರನ್‌ಹೀಟ್‌ಗೆ (°F) ಪರಿವರ್ತಿಸಲು, ಸಂಖ್ಯೆಯನ್ನು 1.8 ರಿಂದ ಗುಣಿಸಿ ಮತ್ತು ಅದಕ್ಕೆ 32 ಅನ್ನು ಸೇರಿಸಿ.

ನನ್ನೊಂದಿಗೆ ಸಂಪರ್ಕದಲ್ಲಿರಿ



YouTube

@LyubaKuzmicheva



Telegram

ಬ್ಲಾಗ್ (Blog)



Bot-Calculator

ಪ್ಯಾನ್ ಪರಿವರ್ತಕ



Instagram

@lubovicveti

Lyuba

LYUBA KUZMICHEVA