



보너스 레시피

# 바스크 치즈케이크



*@lubovicveti*

## 안녕하세요!



저는 파티시에이자 블로거인 류바 쿠즈미체바(Lyuba Kuzmicheva)입니다. 특별한 보너스 레시피를 여러분과 공유하게 되어 정말 기쁩니다! 제 채널에서 한 번도 공개한 적 없는 저만의 산세바스찬 치즈케이크 레시피를 구독자 여러분을 위해 특별히 준비했습니다. 이 레시피는 디저트를 사랑하는 분들에게 진정한 보물이 될 것이며, 여러분도 분명 만족하실 거라 확신합니다. 저의 자세한 설명과 팁을 따라 완벽한 치즈케이크를 만들어 볼 수 있는 기회를 놓치지 마세요!

지금 산세바스찬 치즈케이크가 정말 인기입니다! 모든 치즈케이크 중에서 가장 독특한 특징을 가지고 있죠. 바닥에 크러스트(베이스)가 전혀 없다는 것이 가장 큰 특징입니다. 겉은 탄 듯한 특유의 껍질이 있고, 속은 믿을 수 없을 정도로 부드럽고 크림리한 식감을 자랑합니다. 참고로 겉면의 탄 부분은 전혀 쓰지 않습니다! 이 치즈케이크는 그 어떤 것과도 비교할 수 없을 만큼 훌륭하니 꼭 한 번 맛보시길 추천합니다!

# 재료

지름 18cm, 무게 1.3kg

생크림 (33%) 350 g

달걀 (대란 4개) 230 g

크림치즈 600 g

설탕 120 g

옥수수 전분 25 g

레몬즙 (레몬 1/2개) 15 g

# 만드는 법

모든 재료는 실온 상태여야 합니다. 설탕과 옥수수 전분을 섞어줍니다. 컵에 달걀을 넣고 거품기로 흰자와 노른자가 하나가 될 때까지 잘 풀어줍니다. 크림치즈에 설탕과 옥수수 전분 혼합물을 넣고 부드럽게 잘 섞어줍니다. 풀어둔 달걀을 여러 번에 나누어 넣으며, 넣을 때마다 완전히 섞일 때까지 잘 저어줍니다. 마지막으로 레몬즙을 넣고 섞어줍니다.



베이킹 틀 안쪽에 큰 종이 호일을 깔고, 틀의 바닥과 옆면이 종이로 완전히 덮이도록 모양을 잡아줍니다. 무스링을 사용할 경우 먼저 알루미늄 호일로 바닥을 만든 다음 그 안에 종이 호일을 깔아줍니다. 결과적으로 금속 베이킹 틀 안에 종이로 만든 틀이 들어가는 형태가 됩니다. 준비된 틀에 반죽을 부어줍니다.

굽기는 결과에 가장 큰 영향을 미치는, 아마도 가장 중요하고도 까다로운 단계일 것입니다! 우리가 원하는 결과물은 탄 듯한 겉면, 치즈케이크 위아래의 약간 단단한 층, 그리고 믿을 수 없을 만큼 부드럽고 크림리한 속입니다. 어려운 점은 크림리한 식감을 유지하면서 탄 겉면을 얻어야 한다는 것입니다. 치즈케이크를 조금이라도 오래 구우면 그냥 평범하고 단단한 치즈케이크가 되어버립니다. 반대로 덜 구우면 산세바스찬 치즈케이크의 상징이자 그 안에 부드러운 속살을 숨기고 있는 특유의 탄 겉면이 만들어지지 않습니다.



따라서 원하는 결과를 얻으려면 온도와 굽는 시간의 균형을 잘 맞춰야 하며, 이는 사용하는 오븐의 특성에 크게 좌우됩니다. 아마 한 번 이상의 시도가 필요할 수도 있습니다! 치즈케이크는 230°C\*의 높은 온도에서 굽습니다. 시간은 30~35분을 넘기지 않아야 합니다. 이 시간 안에 탄 겉면을 만들어야 합니다. 저의 굽기 방식은 다음과 같습니다: 먼저 일반 위아래 가열 모드로 20분을 굽고, 컨벡션(열풍) 또는 상단 그릴 모드로 10분을 굽습니다. 시간이 더 짧게 걸릴 수도 있습니다. 구워진 직후에는 케이크가 매우 흔들

리기 때문에 덜 익은 것처럼 보일 수 있습니다. 하지만 이 상태를 두려워하지 말고 더 구우려고 하지 마세요. 그렇지 않으면 단단한 케이크가 됩니다. 굽는 동안 치즈케이크가 크게 부풀어 오르지만, 식으면 다시 가라앉습니다.

먼저 실온에서 완전히 식힌 다음, 냉장고에 넣어 약 6시간 동안 차갑게 굳혀줍니다. 치즈케이크 완성입니다.

치즈케이크는 다양한 토핑, 베리 콤포트, 초콜릿 소스 등과 함께 서빙됩니다.

하지만 이 독특한 식감과 부드러운 크림의 풍미에 온전히 집중할 수 있는, 아무것도 곁들이지 않은 순수한 상태일 때도 훌륭합니다!

\* 모든 온도는 섭씨(°C) 기준입니다.

화씨(°F)로 변환하려면 숫자에 1.8을 곱하고 32를 더하세요.

## 팔로우하기



YouTube

@LyubaKuzmicheva



Telegram

블로그



계산기 봇

틀 사이즈 계산



Instagram

@lubovicveti

*Lyuba*

류바 쿠즈미체바