



RECEITA BÔNUS

Cheesecake Basco



@lubovicveti

Olá!



Sou a Lyuba Kuzmicheva, chef confeitadeira e blogueira, e estou muito feliz em compartilhar este bônus exclusivo com vocês! Especialmente para os meus inscritos, preparei uma receita única de cheesecake San Sebastian, que nunca foi publicada no meu canal antes. Esta receita é um verdadeiro achado para os amantes de sobremesas, e tenho certeza de que vocês vão adorar. Não percam a chance de preparar o cheesecake perfeito seguindo minhas instruções e dicas detalhadas!

O cheesecake San Sebastian está super em alta agora! De todos os cheesecakes, este é o mais inusitado. Sua característica principal é que ele não tem nenhuma base (massa). Por fora, ele tem uma casquinha queimada característica, e por dentro esconde uma textura incrivelmente cremosa e delicada. E não se preocupe, a casquinha não é nada amarga! Este cheesecake não se compara a nada, você definitivamente precisa experimentar!

Ingredientes

Cheesecake diâmetro 18 cm, peso 1,3 kg

Creme de leite fresco (33-35% de gordura) **350 g**

Ovos grandes **230 g (aprox. 4 ovos)**

Cream cheese (Queijo cremoso) **600 g**

Açúcar **120 g**

Amido de milho (Maizena) **25 g**

Suco de limão (1/2 limão) **15 g**

Modo de preparo

Todos os ingredientes devem estar em temperatura ambiente. Misture o açúcar com o amido de milho. Bata os ovos em um copo com um batedor (fouet) até que as claras e as gemas se misturem completamente em uma massa homogênea. Adicione a mistura de açúcar e amido ao cream cheese e misture bem. Despeje a mistura de ovos aos poucos, misturando bem a cada adição até ficar homogêneo. Por fim, adicione o suco de limão e misture.



Forre o interior de uma assadeira com uma folha grande de papel manteiga, distribuindo de forma que o fundo e as laterais fiquem completamente cobertos. Se

for usar um aro de confeitaria, primeiro você precisa fazer um fundo com papel alumínio e depois colocar o papel manteiga dentro. Como resultado, o cozimento acontece em uma espécie de forma de papel que fica dentro da assadeira. Despeje a massa na assadeira preparada.

O cozimento é, talvez, o momento mais importante e complicado, do qual o resultado vai depender muito! E o resultado é uma casquinha queimada, uma fina camada de textura densa na parte superior e inferior do cheesecake, e um centro macio e cremoso. A dificuldade está justamente em conseguir a casca tostada e, ao mesmo tempo, manter a textura cremosa. Se você assar o cheesecake um pouco demais, ele vai virar um bolo denso. Terá uma textura firme, nada de especial. Mas se não assar o suficiente, não vai conseguir aquela casquinha famosa do cheesecake San Sebastian, que esconde por baixo a sobremesa mais delicada.



Então, para chegar ao resultado desejado, você precisa encontrar o equilíbrio de temperatura e tempo de cozimento do cheesecake, o que dependerá muito das características do seu forno em particular. Talvez seja necessária mais de uma tentativa! O cheesecake é assado em temperaturas altas, 230 °C*. O tempo não deve passar de 30-35 minutos. E nesse tempo você precisa conseguir obter uma casca queimada. Meu esquema ficou assim: eu assei por 20 minutos no modo normal com calor em cima e embaixo, e 10 minutos com o modo airfryer (convecção/dourador). Também pode ser no modo convecção, ou no modo de dourador superior. Assim que a casquinha estiver bem dourada, o cheesecake está pronto. Pode ser que leve menos tempo. Por fora, vai parecer que o cheesecake está cru, porque estará bem instável e trêmulo. Mas o principal é não ter medo disso e

não tentar assar mais, senão ele vai virar um bolo denso. Durante o cozimento, o cheesecake cresce bastante, mas depois de esfriar, ele vai abaixar novamente.

Primeiro, deixe-o esfriar completamente em temperatura ambiente e depois coloque-o na geladeira por cerca de 6 horas. O cheesecake está pronto.

O cheesecake é servido com várias coberturas, caldas de frutas vermelhas e chocolate, etc.

Mas ele também é maravilhoso puro, quando nada distrai de sua textura inigualável e sabor suave e cremoso!

* Todas as temperaturas estão em graus Celsius (°C).

Para converter para Fahrenheit (°F), basta multiplicar o número por 1.8 e somar 32.

Conecte-se comigo



YouTube

@LyubaKuzmicheva



Telegram

Blog



Bot-Calculadora

Conversor de formas



Instagram

@lubovicveti

Lyuba

LYUBA KUZMICHEVA