



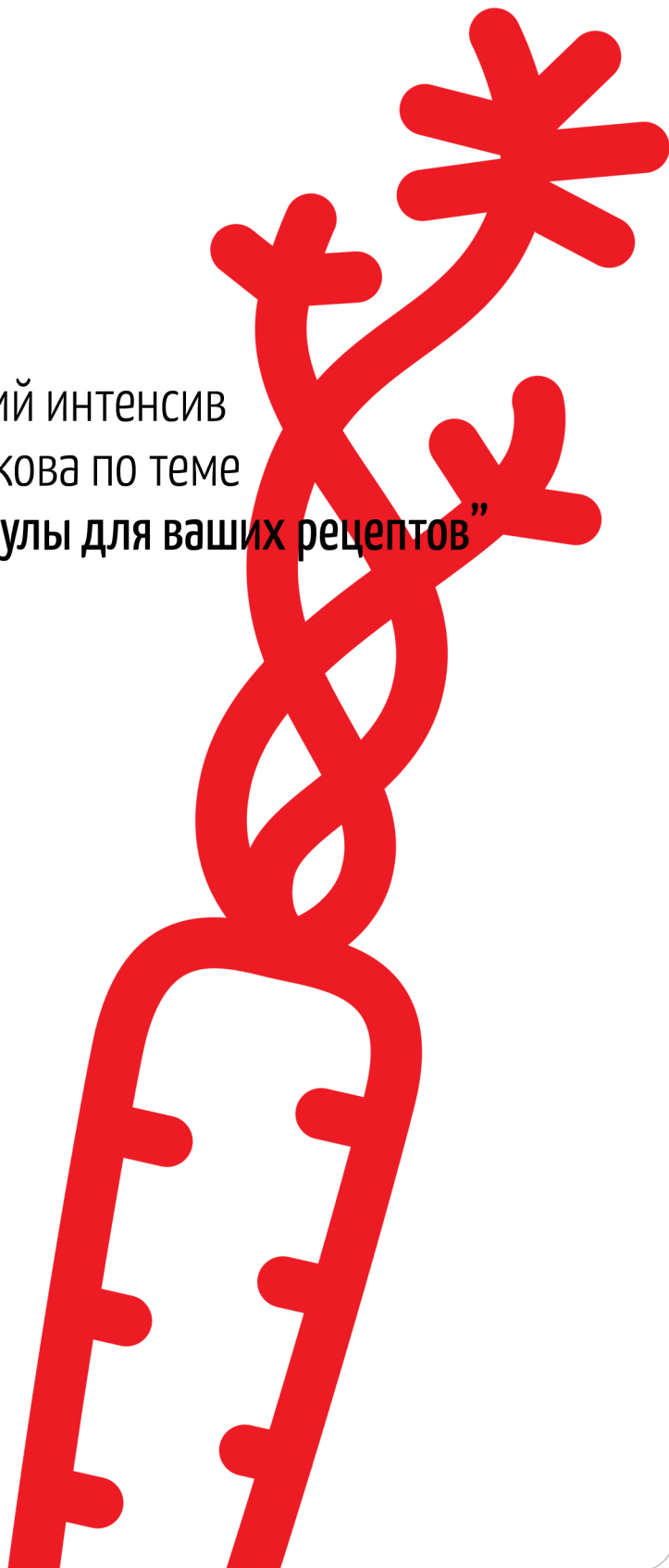
- Блог совкусом -

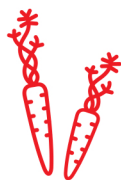
**ЭНДИ ШЕФ**

ANDYCHEF.RU

Практический интенсив  
Андрея Рудькова по теме  
“Магия чизкейков — формулы для ваших рецептов”

Ваше имя \_\_\_\_\_





- Удобный магазин Энди шефа -  
**ДВЕ МОРКОВКИ**  
DVE MORKOVKI.RU

**ПРОМОКОД** **SVEKLAVRN**

Используйте в корзине код **SVEKLAVRN** до **15 декабря**, чтобы получить скидку **5%**.

Весь инвентарь, ингредиенты и формы, а также многое другое вы можете приобрести в магазине "Две морковки".

- Огромный ассортимент
- Профессиональные консультации
- Только товары от мировых лидеров
- Магазин в Москве (10:00 - 20:00, всегда)
- Доставка в любую точку планеты
- Разные способы оплаты
- Работа с юридическими и физическими лицами
- Тысячи пунктов выдачи по всему миру
- Города-миллионники РФ, Москва и МО - бесплатная доставка заказа от 5000 рублей
- Возможность доставки курьером в тот же день (Москва, МО)

В рецепте использованы продукты компании Молвест:  
сливочное масло 82,5% и жирные сливки 33%



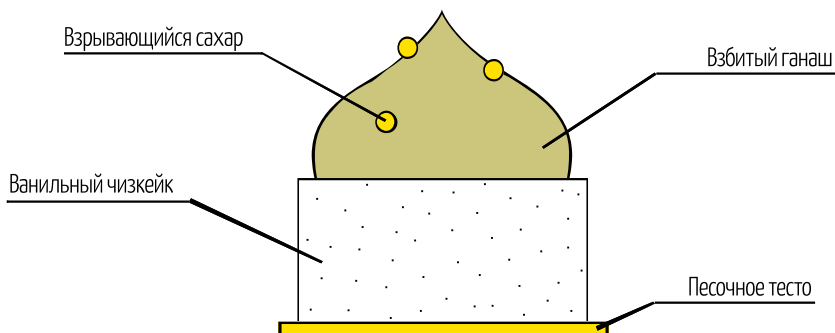


- Блог со вкусом -

**ЭНДИ ШЕФ**

ANDYCHEF.RU

## Классический чизкейк с ванилью



### Песочное тесто Pate Sable

Мука — 200 г  
Мука миндальная — 25 г  
Пудра сахарная — 50 г  
Масло сливочное 82,5% «Вкуснотеево» — 90 г  
Цедра лимона  
Яйцо — 43 г

Соберите сухие ингредиенты в чаше миксера. Холодное сливочное масло порубите крупным кубиком, сверху натрите цедру лимона, перемешайте и добавьте к сухим ингредиентам. Вымешивайте массу насадкой весло до получения однородной крошки. На данном этапе можно добавить жёлтый краситель.

Добавьте яйцо и вымешивайте тесто до получения гладкой, однородной консистенции. Раскатайте тесто между листов пергамента до толщины 2 мм, с помощью планок. Заморозьте.

Из замороженного теста вырежьте 30 дисков диаметром 4,5 см. Выпекайте на перфорированных коврах Silikomart Silpat при температуре 170 градусов до готовности.

**Диски диаметром 4,5 см, 30 шт**

### Начинка «Чизкейк ванильный»

Сыр «Cremette» (тёплый) — 440 г  
Ваниль сорта Бурбон — 2 стручка  
Ваниль сорта Таити — 1 стручок  
Сахар — 105 г  
Яйцо — 1 шт  
Желток — 3 шт  
Сливки 33% «Вкуснотеево» — 70 г  
Йогурт — 60 г

Стручки ванили разрежьте пополам вдоль и соберите все семена обратной стороной ножа. Добавьте в сахар и перемешайте. В чаше на медленной скорости смешайте ванильный сахар и творожный сыр. Далее добавьте остальные ингредиенты и снова перемешайте до получения однородной массы.

Из мешка наполните 30 ячеек формы, выпекайте при температуре 100 градусов 25-35 минут, центр должен подрагивать. Уберите в морозильную камеру на 2-3 часа.

**Форма Silikomart SF027, 2 шт**

### Взбитый ганаш «Amande»

Сливки 33% «Вкуснотеево» — 150 г  
Шоколад Valrhona Inspiration Amande — 150 г  
Сливки 33% «Вкуснотеево» — 150 г

Сливки (1) доведите до кипения, вылейте в мерный стакан с шоколадом. Пробейте массу блендером. Влейте сливки (2), снова пробейте блендером. Перелейте ганаш в контейнер, накройте плёнкой в контакт, уберите в холодильник на 8 часов.

Перед использованием взбейте ганаш миксером на средней скорости до пышной стойкой консистенции. Переложите в кондитерский мешок с насадкой «КРУГ 13,5 мм», отсадите декор на чизкейк.

**Кондитерский мешок 55 см, насадка «КРУГ 13,5 мм»**

### Декорирование

Взрывающийся сахар в золоте SOSA