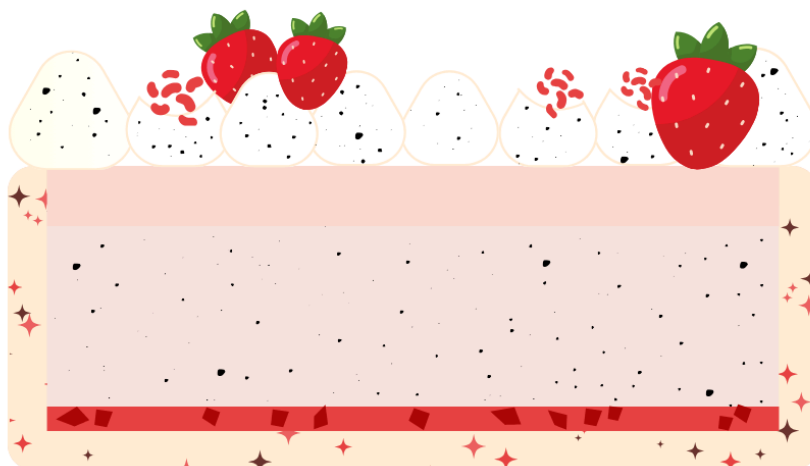


# Клубничный чизкейк с кокосом, ванилью, лимоном и йогуртом



*Хрустящая основа из кокосового печенья с лимонными и клубничными нотками, яркий и полный вкуса слой клубничного конфи, нежный клубнично-йогуртовый крем, клубничный чизкейк с большим количеством настоящих семян ванили и не менее ванильным шелковистым кремом из белого шоколада в декоре. Такое простое, но такое прекрасное сочетание вкусов и текстур. Смотрите урок и готовьте эту вкусную красоту вместе с нами!*



## **Состав чизкейка:**

Песочная основа с лимоном, кокосом и клубникой

Клубничное конфи

Клубнично-ванильный чизкейк

Крем из клубники, йогурта и белого шоколада

Взбитый ганаш с ванилью и белым шоколадом для украшения

*Рецепт на 1 чизкейк, диаметром 18 см*

### **Кокосовое печенье:**

145 г муки  
55 г сахарной пудры  
1,5 г крупной соли  
15 г миндальной муки  
10 г кокосовой стружки  
85 г очень холодного сливочного масла 82%  
25 г слегка взбитых яиц (холодных)

Начните с приготовления песочного теста для основы чизкейка. В чаше миксера смешайте просеянную муку и сахарную пудру, миндальную муку, кокосовую стружку и соль, и хорошо перемешайте. Затем добавьте ОЧЕНЬ холодные кусочки масла и с помощью насадки-лопатки (или в кухонном комбайне) превратите все это в крошку, похожую на влажный песок. Обычно это занимает около 5 минут. Добавьте слегка взбитые яйца, тоже очень холодные, и продолжайте перемешивать. Не отходите далеко от миксера, тесто будет готово очень быстро. Перемешивайте только до тех пор, пока тесто не соберется в комок. Если будете делать это дольше, оно станет резиновым. Заверните тесто в пленку, немного раскатайте и положите в холодильник на 3-4 часа.

По истечении этого времени раскатайте тесто толщиной 2-3 мм, разделите его на 5-6 частей и выложите на противень для выпечки (желательно на перфорированный силиконовый коврик, если нет, сделайте отверстия вилкой, чтобы оно не вздувалось). Если есть, накройте его другим перфорированным ковриком, но это необязательно.

Выпекайте в предварительно разогретой духовке при 170С с конвекцией, в течение 12-15 минут. Полностью остудите печенье, прежде чем продолжить. Храните в герметичном контейнере.

### **Основа чизкейка:**

260 г кокосового печенья  
65 г растопленного сливочного масла 82%  
Цедра 1 лимона  
4 г кокосовой стружки  
5 г кусочков сублимированной клубники

Поместите печенье в измельчитель или кухонный комбайн, и смелите в крошку. Затем положите его в миску и проверьте наощупь, нет ли крупных кусочков. Мне нравится, чтобы основа имела гладкую приятную текстуру, поэтому я крошу их пальцами, но вы также можете оставить более крупные кусочки, если хотите.

Натрите свежую лимонную цедру и добавьте к печенью, затем кокосовую стружку, сублимированную клубнику, и растопленное масло, и перемешайте. Начните с перемешивания лопаткой, затем продолжайте руками. Смесь должна еле-еле держаться вместе, но не быть слишком влажной и плотной. Вы можете отрегулировать консистенцию количеством масла — добавьте меньше или больше по мере необходимости, чтобы добиться текстуры, показанной на видео.

Оберните металлическое кольцо снизу фольгой, поместите его на противень, покрытый силиконовым ковриком, и выложите 2/3 массы в кольцо. Сделайте бортики руками, толщиной около 5 мм, до самых верхних краев. Продолжайте выравнивать ложкой или прямым стаканом, хорошо прижимая к краям. Здесь

вы можете проявить весь свой перфекционизм - выравнивайте, пока не будете довольны результатом. Сделайте основу из оставшегося печенья. Прижмите ложкой и особенно разгладьте стык краев, чтобы получился красивый разрез вашего чизкейка.

Готовую основу поставьте в холодильник до тех пор, пока не будет готова сырная начинка.

#### **Клубничное конфи:**

155 г клубники

45 г сахара

3 г пектина NH

Измельчите клубнику блендером в пюре, вылейте в небольшую кастрюлю, добавьте сахар, смешанный с пектином. Доведите до кипения, помешивая, затем охладите до комнатной температуры.

Оставьте 50 г для сырного слоя, остальное распределите по песочной основе и уберите обратно в холодильник до выпечки.



### **Взбитый ванильный ганаш для украшения:**

1 г желатина 200 блюм  
4 г воды для желатина  
80 г белого шоколада  
8 г какао-масла  
60 г сливок 35% (1)  
12 г глюкозного сиропа  
1 стручок ванили  
60 г сливок 35% (2)

Приготовьте этот крем заранее, так как ему нужно время для стабилизации!

В стакан сложите шоколад, какао-масло, сливки (1), добавьте глюкозу, семена ванили и набухший желатин. Нагрейте в микроволновке, пока шоколад не расплавится (1-2 мин, 600-700 Вт). Затем пробейте блендером до получения однородной консистенции. Постарайтесь избегать образования пузырьков. Добавьте холодные сливки (2) в два приема, пробивая по 30 секунд после каждого добавления. Вылейте готовый крем в плоскую емкость и плотно накройте пленкой в контакт. Оставьте стабилизироваться в холодильнике на 10-16 часов.

### **Клубничный чизкейк:**

305 г сливочного сыра (Филадельфия, Rasa)  
55 г сахара  
17 г инвертного сахара (тримоллина)  
50 г клубничного конфи  
1 стручок ванили  
26 г яичных белков  
34 г яичных желтков  
120 г сливок 35%  
10 г муки

Все ингредиенты для чизкейка должны быть комнатной температуры. При замешивании чизкейка используйте миксер с насадкой-лопаткой, лопатку или венчик. Не используйте миксер с венчиком, так как при взбивании в смеси появятся лишние пузырьки, из-за чего чизкейк при выпечке может треснуть.

Сливочный сыр смешайте с сахаром, добавьте тримоллин. Тримоллин можно не добавлять, если вы не планируете замораживать чизкейк, но для заморозки его нужно добавить — он защитит от отсечения сыворотки от сыра. Добавьте клубничное конфи и семена ванили. Затем постепенно добавляйте яйца, муку и сливки (этот процесс не записан на видео). Вместо муки можно использовать кукурузный крахмал.

Во время перемешивания чизкейка очищайте стенки миски, чтобы смесь была гладкой и однородной.

Готовая сырная масса может быть более жидкой или густой в зависимости от сыра (например, с сыром Филадельфия, сырой чизкейк будет более жидким, так как он сам по себе мягче, чем сыр, который мы используем). Аккуратно выложите чизкейк в подготовленную основу. Выровняйте его, осторожно ударяя

по поверхности силиконовой лопаткой. Выпекайте в предварительно разогретой духовке при 135С с конвекцией, около часа. Серединка готового чизкейка все еще будет выглядеть сырой и жидкой, это нормально. Не выпекайте до состояния абсолютно готового и твердого чизкейка, так же его поверхность не должна изменить цвет. В этих случаях текстура уже будет неправильной.

Охладите готовый чизкейк на столе, а затем в холодильнике в течение 6-8 часов.

### **Клубнично-йогуртовый крем:**

1,8 г желатина 200 блюм

9 г воды для желатина

35 г клубничного пюре (примерно из 60-70 г целой клубники)

10 г глюкозного сиропа

90 г белого шоколада

100 г греческого йогурта без добавок

Когда чизкейк полностью остынет, приготовьте йогуртовый крем. Измельчите клубнику и протрите через сито. Затем взвесьте, сколько требуется по рецепту. Вылейте его в стакан с белым шоколадом, добавьте глюкозу и набухший желатин. Нагрейте в микроволновке, пока шоколад не растает (1-2 мин, 600-700 Вт). Затем пробейте блендером до однородной массы. Постарайтесь избегать появления пузырьков. Добавьте йогурт в два приема, пробивайте в течение 15-20 секунд после каждого добавления.

Удалите влагу с поверхности охлажденного чизкейка, приложив чистое бумажное полотенце. Вылейте сверху йогуртовый крем и остудите в течение часа. Если на поверхности появились пузырьки, их можно разгладить лопаткой.

### **Декор:**

Ванильный взбитый ганаш

Свежая клубника

Сублимированная клубника

Когда йогуртовый крем застынет, начните взбивать ванильный ганаш. Чаша миксера, венчик и сами сливки должны быть очень холодными. Можно поставить емкости в холодильник на полчаса перед взбиванием. Также подготовьте кондитерский мешок и круглую насадку 10-15 мм перед взбиванием крема.

Начните взбивать крем на средней скорости (скорость KitchenAid 4 из 10). Не отходите далеко от миксера, процесс молниеносный, может занять от 1 до 5 минут. На видео показана реальная скорость взбивания — попробуйте найти похожую для вашего миксера. Останавливайтесь каждые полминуты, чтобы проверить, готов ли крем. Крем должен быть гладким, мягким и шелковистым, не слишком твердым. Перевзбитый крем будет зернистыми и расслоится. Лучше оставить этот крем немного мягче, чем нужно. Он все равно стабилизируется, пока вы будете переключать его в кондитерский мешок. Также не грейте его в руках долго и выдавливайте из мешка быстро и уверенно.

Отсадите небольшие пики на чизкейк и сделайте углубления горячей ложкой. Украсьте торт свежей и сушеной клубникой.

Подавайте холодным и наслаждайтесь с чашкой любимого чая или кофе!



**Полный видео урок смотрите здесь:**



## Клубничный чизкейк с кокосом, ванилью, лимоном и йогуртом

Рецепт на 1 чизкейк, диаметром 18 см



### Кокосовое печенье:

145 г муки  
55 г сахарной пудры  
1,5 г крупной соли  
15 г миндальной муки  
10 г кокосовой стружки  
85 г очень холодного сливочного масла 82%  
25 г слегка взбитых яиц (холодных)

Начните с приготовления песочного теста для основы чизкейка. В чаше миксера смешайте просеянную муку и сахарную пудру, миндальную муку, кокосовую стружку и соль, и хорошо перемешайте. Затем добавьте **ОЧЕНЬ** холодные кусочки масла и с помощью насадки-лопатки (или в кухонном комбайне) превратите все это в крошку, похожую на влажный песок. Обычно это занимает около 5 минут. Добавьте слегка взбитые яйца, тоже очень холодные, и продолжайте перемешивать. Не отходите далеко от миксера, тесто будет готово очень быстро. Перемешивайте только до тех пор, пока тесто не соберется в комок. Если будете делать это дольше, оно станет резиновым. Заверните тесто в пленку, немного

раскатайте и положите в холодильник на 3-4 часа. По истечении этого времени раскатайте тесто толщиной 2-3 мм, разделите его на 5-6 частей и выложите на противень для выпечки (желательно на перфорированный силиконовый коврик, если нет, сделайте отверстия вилкой, чтобы оно не вздувалось). Если есть, накройте его другим перфорированным ковриком, но это необязательно. Выпекайте в предварительно разогретой духовке при 170С с конвекцией, в течение 12-15 минут. Полностью остудите печенье, прежде чем продолжить. Храните в герметичном контейнере.

### Основа чизкейка:

260 г кокосового печенья  
65 г растопленного сливочного масла 82%  
Цедра 1 лимона  
4 г кокосовой стружки  
5 г кусочков сублимированной клубники

Поместите печенье в измельчитель или кухонный комбайн, и смелите в крошку. Затем положите его в миску и проверьте наощупь, нет ли крупных кусочков. Мне нравится, чтобы основа имела гладкую приятную текстуру, поэтому я крошу их пальцами, но вы также можете оставить более крупные кусочки, если хотите. Натрите свежую лимонную цедру и добавьте к печенью, затем кокосовую стружку, сублимированную клубнику, и растопленное масло, и перемешайте. Начните с перемешивания лопаткой, затем продолжайте руками. Смесь должна еле-еле держаться вместе, но не быть слишком влажной и плотной. Вы можете отрегулировать консистенцию количеством

масла — добавьте меньше или больше по мере необходимости, чтобы добиться текстуры, показанной на видео. Оберните металлическое кольцо снизу фольгой, поместите его на противень, покрытый силиконовым ковриком, и выложите 2/3 массы в кольцо. Сделайте бортики руками, толщиной около 5 мм, до самых верхних краев. Продолжайте выравнивать ложкой или прямым стаканом, хорошо прижимая к краям. Здесь вы можете проявить весь свой перфекционизм - выравнивайте, пока не будете довольны результатом. Сделайте основу из оставшегося печенья. Прижмите ложкой и особенно разгладьте стык краев, чтобы получился красивый разрез вашего чизкейка. Готовую основу поставьте в холодильник до тех пор, пока не будет готова сырная начинка.

### Клубничное конфи:

155 г клубники  
45 г сахара  
3 г пектина NH

Измельчите клубнику блендером в пюре, вылейте в небольшую кастрюлю, добавьте сахар, смешанный с пектином. Доведите до кипения, помешивая, затем охладите до комнатной температуры. Оставьте 50 г для сырного слоя, остальное распределите по песочной основе и уберите обратно в холодильник до выпечки.

### Взбитый ванильный ганаш для украшения:

1 г желатина 200 блум  
4 г воды для желатина  
80 г белого шоколада  
8 г какао-масла  
60 г сливок 35% (1)  
12 г глюкозного сиропа  
1 стручок ванили  
60 г сливок 35% (2)

Приготовьте этот крем заранее, так как ему нужно время для стабилизации! В стакан сложите шоколад, какао-масло, сливки (1), добавьте глюкозу, семена ванили и набухший желатин. Нагрейте в микроволновке, пока шоколад не расплавится (1-2 мин, 600-700 Вт). Затем пробейте блендером до получения однородной консистенции. Постарайтесь избегать образования пузырьков. Добавьте холодные сливки (2) в два приема, пробивая по 30 секунд после каждого добавления. Вылейте готовый крем в плоскую емкость и плотно накройте пленкой в контакт. Оставьте стабилизироваться в холодильнике на 10-16 часов.

### Клубничный чизкейк:

305 г сливочного сыра (Филадельфия, Rasa)  
55 г сахара  
17 г инвертного сахара (трималина)  
50 г клубничного конфи  
1 стручок ванили  
26 г яичных белков  
34 г яичных желтков  
120 г сливок 35%  
10 г муки

Все ингредиенты для чизкейка должны быть комнатной температуры. При замешивании чизкейка используйте миксер с насадкой-лопаткой, лопатку или венчик. Не используйте миксер с венчиком, так как при взбивании в смеси появятся лишние пузырьки, из-за чего чизкейк при выпечке может треснуть. Сливочный сыр смешайте с сахаром, добавьте трималин. Трималин можно не добавлять, если вы не планируете замораживать чизкейк, но для заморозки его нужно добавить — он защитит от отсечения сыворотки от сыра. Добавьте клубничное конфи и семена ванили. Затем постепенно добавляйте яйца, муку и сливки (этот процесс не записан на видео). Вместо муки можно использовать кукурузный крахмал. Во время перемешивания чизкейка очищайте стенки миски, чтобы смесь была гладкой и однородной. Готовая сырная

масса может быть более жидкой или густой в зависимости от сыра (например, с сыром Филадельфия, сырой чизкейк будет более жидким, так как он сам по себе мягче, чем сыр, который мы используем). Аккуратно выложите чизкейк в подготовленную основу. Выровняйте его, осторожно ударяя по поверхности силиконовой лопаткой. Выпекайте в предварительно разогретой духовке при 135С с конвекцией, около часа. Серединка готового чизкейка все еще будет выглядеть сырой и жидкой, это нормально. Не выпекайте до состояния абсолютно готового и твердого чизкейка, так же его поверхность не должна изменить цвет. В этих случаях текстура уже будет неправильной. Охладите готовый чизкейк на столе, а затем в холодильнике в течение 6-8 часов.

Клубнично-йогуртовый крем:

1,8 г желатина 200 блюм  
9 г воды для желатина  
35 г клубничного пюре  
(примерно из 60-70 г  
целой клубники)  
10 г глюкозного сиропа  
90 г белого шоколада  
100 г греческого йогурта  
без добавок

Когда чизкейк полностью остынет, приготовьте йогуртовый крем. Измельчите клубнику и протрите через сито. Затем взвесьте, сколько требуется по рецепту. Вылейте его в стакан с белым шоколадом, добавьте глюкозу и набухший желатин. Нагрейте в микроволновке, пока шоколад не растает (1-2 мин, 600-700 Вт). Затем пробейте блендером до однородной массы. Постарайтесь избегать появления пузырьков. Добавьте йогурт в два приема, пробивайте в течение 15-20 секунд после каждого добавления. Удалите влагу с поверхности охлажденного чизкейка, приложив чистое бумажное полотенце. Вылейте сверху йогуртовый крем и остудите в течение часа. Если на поверхности появились пузырьки, их можно разгладить лопаткой.

Декор:

Ванильный взбитый ганаш  
Свежая клубника  
Сублимированная  
клубника

Когда йогуртовый крем застынет, начните взбивать ванильный ганаш. Чаша миксера, венчик и сами сливки должны быть очень холодными. Можно поставить емкости в холодильник на полчаса перед взбиванием. Также подготовьте кондитерский мешок и круглую насадку 10-15 мм перед взбиванием крема. Начните взбивать крем на

средней скорости (скорость KitchenAid 4 из 10). Не отходите далеко от миксера, процесс молниеносный, может занять от 1 до 5 минут. На видео показана реальная скорость взбивания — попробуйте найти похожую для вашего миксера. Останавливайтесь каждые полминуты, чтобы проверить, готов ли крем. Крем должен быть гладким, мягким и шелковистым, не слишком твердым. Перевзбитый крем будет зернистыми и расслоится. Лучше оставить этот крем немного мягче, чем нужно. Он все равно стабилизируется, пока вы будете переключать его в кондитерский мешок. Также не грейте его в руках долго и выдавливайте из мешка быстро и уверенно. Отсадите небольшие пики на чизкейк и сделайте углубления горячей ложкой. Украсьте торт свежей и сушеной клубникой. Подавайте холодным и наслаждайтесь с чашкой любимого чая или кофе!