

# Дели Чизкейк

*Всегда с улыбкой!*



*Коллекция восхитительных рецептов*

**Puratos**  
Надежные партнеры в инновациях

## Чизкейк из Нью-Йорка по всему миру



Чизкейк в том или ином виде существует уже тысячи лет. Есть упоминания, что Чизкейк подавался атлетам на первых Олимпийских играх. Скоро этот десерт стал популярным в Риме, и оттуда распространился по всей Европе.

Эмигранты привезли рецептуру Чизкейка в США. Нью-Йорк стал первым местом, где появился новый десерт Чизкейк «Нью-Йорк», он быстро полюбился публике и все чаще стал появляться именно с этим именем по всей Америке. Так Чизкейк начал завоевывать мир. Теперь он является всемирно известным классическим десертом, одним из самых любимых покупателями в разных странах.

### Для любого события

Чизкейк потребляют в любом виде и по различным случаям. Это может быть индивидуальная порция или целый торт, его можно подавать на особых мероприятиях, вечеринках, днях рождения и т.д. Неважно где и как потребляют Чизкейк — это всегда изысканный десерт, который несет радость!

## Дели Чизкейк, просто как раз-два-три

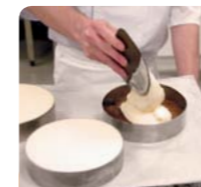
Чтобы приготовить Чизкейк по классической рецептуре Вам понадобится много времени. Да и получить идеальный готовый продукт высокого качества без растрескиваний — задача не из простых. Ведь и вправду, сколько ингредиентов нужно для его приготовления, все должно быть в определенном количестве согласно рецептуре, и процесс выпечки очень трудоемкий (используется водяная баня).

Компания Пуратос предлагает готовую к использованию начинку для кондитерских изделий, приготовления Чизкейков — Дели Чизкейк, в состав которой входит 30% настоящего сливочного сыра.

С Дели Чизкейк Вы получаете стабильный результат и удобство использования этого продукта!

### Преимущества Дели Чизкейк:

- Гарантирует стабильное качество конечного продукта
- Удобен, легок и экономичен в использовании
- Открывает безграничные возможности для создания новых рецептов (можно смешивать с различными ингредиентами компании Пуратос)
- Возможно взбивание продукта
- Предназначен для приготовления холодных и выпечных чизкейков
- Подходит для автоматизированных линий
- Устойчив к замораживанию
- Не содержит красителей



1 Достать начинку из ведра и выложить в кольцо на основу

1



2 Выпекать при температуре 160-180°C в течение 60 минут

2



3 Угощайтесь!

3



«Я могу создать очень много различных рецептов с Дели Чизкейк, от традиционного Чизкейка «Нью-Йорк» до совершенно необычных десертов. Дели Чизкейк дарит так много возможностей, так как сочетается с фруктовыми начинками, шоколадом, мазурами и т.д.»

Елена, шеф-кондитер

Восхитительный десерт для любого события!





## «Чизкейк Нью-Йорк»

### Песочное тесто

Смесь «Изи Патакрут»	250 г	<b>ПРОЦЕСС:</b> Внести в миксер маргарин 82%, яйцо, смесь «Изи Патакрут» и взбивать на высокой скорости 2–3 минуты до получения пышной белой массы. Затем добавить муку и перемешать на средней скорости 1–3 минуты до получения однородного теста. Выпекать при температуре 180–200°C в течение 20–30 минут в зависимости от конструкции печи и массы тестовой заготовки. Рекомендуется охладить маргарин до температуры 4–6°C.
Мука пшеничная	250 г	
Маргарин 82%	200 г	
Яйцо	50 г	

### Масса «Краст»

Выпеченное песочное тесто	140 г	<b>ПРОЦЕСС:</b> Измельчить выпеченное песочное тесто, перемешать с предварительно растопленным сливочным маслом. Выложить полученную массу в предварительно смазанное кольцо.
Масло сливочное	50 г	

### Чизкейк — готовая начинка (595 г)

Дели Чизкейк	595 г	<b>ПРОЦЕСС:</b> Перемешать начинку Дели Чизкейк до получения однородной консистенции.
--------------	-------	---

### Сборка и оформление

В смазанное кольцо выложить массу «Краст». На «Краст» выложить начинку Дели Чизкейк. Выровнять поверхность и выпекать 40–60 минут при температуре 150–160°C в зависимости от вида печи. Охладить. В декорировании торта можно использовать велюр (какао масло, шоколад белый), сверху капли из Глассаж Нуар или отделку глазурями Мируар (карамельная, белая, нейтральная).

## «Бельгийский чизкейк»

### Песочное тесто

Смесь «Изи Патакрут»	250 г	<b>ПРОЦЕСС:</b> Внести в миксер маргарин 82%, яйцо, смесь «Изи Патакрут» и взбивать на высокой скорости 2–3 минуты до получения пышной белой массы. Затем добавить муку и перемешать на средней скорости 1–3 минуты до получения однородного теста. Выпекать при температуре 180–200°C в течение 20–30 минут в зависимости от конструкции печи и массы тестовой заготовки. Рекомендуется охладить маргарин до температуры 4–6°C.
Мука пшеничная	250 г	
Маргарин 82%	200 г	
Яйцо	50 г	

### Масса «Краст»

Выпеченное песочное тесто	140 г	<b>ПРОЦЕСС:</b> Измельчить выпеченное песочное тесто, перемешать с предварительно растопленным сливочным маслом. Выложить полученную массу в предварительно смазанное кольцо.
Масло сливочное	50 г	

### Чизкейк — готовая начинка (505 г)

Дели Чизкейк	505 г	<b>ПРОЦЕСС:</b> Перемешать начинку Дели Чизкейк до получения однородной консистенции.
--------------	-------	---

### Фруктовая начинка

Топфил Яблоко 90%	130 г
-------------------	-------

### Декор

Брило Карамельная	50 г	<b>ПРОЦЕСС:</b> Перемешать до получения однородной консистенции.
-------------------	------	--



### Сборка и оформление

В смазанное кольцо внести массу «Краст». На массу «Краст» выложить готовую начинку Дели Чизкейк одну часть, затем положить фруктовую начинку Топфил Яблоко 90% и сверху выложить вторую часть Дели Чизкейк. Выровнять поверхность и выпекать 40–60 минут при температуре 150–160°C, в зависимости от вида печи. На готовое изделие нанести глазурь Брило Карамельная.



### Сборка и оформление

В смазанное кольцо внести массу «Краст». На массу «Краст» выложить половину массы Дели Чизкейк перемешанный с Классик Груша, затем отсадить Дели Карамельная и слой Топфил Яблоко 60%. Выровнять поверхность остальной массой с Классик Груша и выпекать 40–60 минут при температуре 150–160°C, в зависимости от вида печи. На готовое остывшее изделие нанести глазурь Брило Карамельная. Из предварительно отtemперированного шоколада Белколад приготовить желаемый декор и украсить мини-грушами Патисфранс.

## «Грушево-яблочный чизкейк»

### Песочное тесто

Смесь «Изи Патакрут»	250 г	<b>ПРОЦЕСС:</b> Внести в миксер маргарин 82%, яйцо, смесь «Изи Патакрут» и взбивать на высокой скорости 2–3 минуты до получения пышной белой массы. Затем добавить муку, какао порошок и перемешать на средней скорости 1–3 минуты до получения однородного теста. Выпекать при температуре 180–200°C в течение 20–30 минут в зависимости от конструкции печи и массы тестовой заготовки. Рекомендуется охладить маргарин до температуры 4–6°C.
Мука пшеничная	250 г	
Маргарин 82%	200 г	
Яйцо	50 г	
Какао порошок Белколад	25 г	

### Масса «Краст»

Выпеченное песочное тесто	140 г	<b>ПРОЦЕСС:</b> Измельчить выпеченное песочное тесто, перемешать с предварительно растопленным сливочным маслом. Выложить полученную массу в предварительно смазанное кольцо.
Масло сливочное	50 г	

### Фруктовая начинка

Топфил Яблоко 60%	100 г	<b>ПРОЦЕСС:</b> Смешать Дели Ирис и Топфил Яблоко 60% до однородной массы.
Дели Ирис	35 г	

### Чизкейк — готовая начинка

Дели Чизкейк	700 г	<b>ПРОЦЕСС:</b> Смешать Дели Чизкейк с Классик Груша до получения однородной консистенции.
Классик Груша	10 г	

### Декор

Мини-груши Патисфранс	40 г	<b>ПРОЦЕСС:</b> Глазурь Брило Карамельная перемешать до однородной консистенции. Из предварительно отtemперированного белого шоколада Белколад приготовить желаемый декор.
Брило Карамельная	50 г	
Шоколад белый Белколад	10 г	

## «Клюквенный чизкейк»

### Песочное тесто

Смесь «Изи Патакрут»	250 г	<b>ПРОЦЕСС:</b> Внести в миксер маргарин 82%, яйцо, смесь «Изи Патакрут» и взбивать на высокой скорости 2–3 минуты до получения пышной белой массы. Затем добавить муку, какао порошок и перемешать на средней скорости 1–3 минуты до получения однородного теста. Выпекать при температуре 180–200°C в течение 20–30 минут в зависимости от конструкции печи и массы тестовой заготовки. Рекомендуется охладить маргарин до температуры 4–6°C.
Мука пшеничная	250 г	
Маргарин 82%	200 г	
Яйцо	50 г	

### Масса «Краст»

Выпеченное песочное тесто	140 г	<b>ПРОЦЕСС:</b> Измельчить выпеченное песочное тесто, перемешать с предварительно растопленным сливочным маслом. Выложить полученную массу в предварительно смазанное кольцо.
Масло сливочное	50 г	

### Чизкейк — готовая начинка

Дели Чизкейк	500 г	<b>ПРОЦЕСС:</b> Перемешать начинку Дели Чизкейк с начинкой Топфил Клюква 60% и предварительно растопленным белым шоколадом.
Шоколад белый Белколад	90 г	
Топфил Клюква 60%	50 г	

### Декор

Брило Нейтраль	100 г	<b>ПРОЦЕСС:</b> Брило Нейтраль перемешать с Топфил Клюква 60% до однородной консистенции.
Топфил Клюква 60%	50 г	



### Сборка и оформление

В смазанное кольцо внести массу «Краст». На массу «Краст» выложить Дели Чизкейк перемешанный с шоколадом Белколад и Топфил Клюква 60%. Выровнять поверхность и выпекать 40–60 минут при температуре 150–160°C в зависимости от вида печи. На готовое, остывшее изделие нанести смесь Топфил Клюква и Брило Нейтраль.



### Сборка и оформление

В смазанное кольцо выложить слой рулетного бисквита смазанный начинкой Топфил Черника 60%, крем Чизкейк, еще один рулетный бисквит, крем Чизкейк, далее бисквит смазанный начинкой Топфил Черника 60% и крем Чизкейк. Выровнять поверхность и охладить 15–30 минут в холодильнике. На охлажденную поверхность нанести Брило Нейтраль, затем сделать рисунок из предварительно приготовленного фруктового геля.

## «Чизкейк Фьорд»

### Рулетный бисквит (150 г)

Смесь «Теграл Бисквит»	500 г	<b>ПРОЦЕСС:</b> Смесь «Теграл Бисквит», яйцо и воду взбивать в миксере на высокой скорости 10 минут. Размазать бисквит через рамку и выпекать 4–5 минут с подачи пара при температуре 180°C.
Яйцо	375 г	
Вода	50 г	

### Крем Чизкейк (250 г)

Дели Чизкейк	200 г	<b>ПРОЦЕСС:</b> Перемешать Дели Чизкейк с йогуртом и взбитыми сливками Шантипак, в конце добавить цедру лимона и шоколад. Цедру лимона и шоколад натереть на мелкой терке.
Шантипак	200 г	
Йогурт нейтральный	150 г	
Цедра лимона	5 г	
Шоколад белый Белколад (тертый)	5–7 г	

### Фруктовая начинка

Начинка Топфил Черника 60%	50 г
----------------------------	------

### Декор

Брило Нейтраль	50 г
----------------	------

### Декор — Гель фруктовый (60 г)

Топфил Черника 60%	100 г	<b>ПРОЦЕСС:</b> Глазурь Армони Нейтральная и Топфил Черника 60% взбить блендером до однородной блестящей массы.
Армони Нейтральная	60 г	

## «Кофейный чизкейк»

### Песочное тесто 190 г

Мука пшеничная	400 г	<b>ПРОЦЕСС:</b> Смешать все компоненты, кроме яйца, желтка и шоколадных каплей в миксере с лопаткой на средней скорости. Добавить яйцо, яичный желток и перемешать до получения однородной массы. В конце перемешивания добавить шоколадные капли. Убрать в холодильник для охлаждения.
Яйца	60 г	
Маргарин 82%	200 г	
Бейкин Супер	4 г	
Сахарная пудра	120 г	
Соль	3,5 г	
Желток яичный	25 г	
Шоколадные капли Белколад	75 г	

### Масса Чизкейк

Дели Чизкейк	350 г	<b>ПРОЦЕСС:</b> Перемешать массу Дели Чизкейк до однородной консистенции.
--------------	-------	---

### Масса Чизкейк Кофейная

Дели Чизкейк	350 г	<b>ПРОЦЕСС:</b> Перемешать массу Дели Чизкейк и поместить в кондитерский мешок. Перемешать следующую часть массы Дели Чизкейк с Классик Мокко до однородной консистенции и поместить в кондитерский мешок.
Классик Мокко	5 г	

### Декор

Брило Нейтраль	50 г	<b>ПРОЦЕСС:</b> Предварительно охлажденные сливки Амбианте взбить до сметанообразной консистенции. Черный Шоколад Белколад темперировать и приготовить необходимый декор.
Шоколад чёрный Белколад	100 г	
Амбианте	20 г	



### Сборка и оформление

Массу «Крест» с шоколадными каплями, раскатать до толщины 3 мм и выложить в кольцо. Далее в кольцо выложить по очереди массу Чизкейк и массу Чизкейк Кофейная. Выровнять поверхность и выпекать 40–60 минут при температуре 150–160°C, в зависимости от вида печи. На готовое охлажденное изделие нанести глазурь Брило Нейтраль, декор из шоколада с растительными сливками Амбианте.



### Сборка и оформление

В смазанное кольцо, выложить слой рулетного бисквита, далее крем Чизкейк и рулетный бисквит, в середину торта выложить Топфил Малина 60%, затем повторить бисквит-крем. На поверхность нанести Топфил Малина 60%. Декор из крема белкового с кунжутом и декор из шоколада Белколад черный.

## «Чизкейк Мильфей»

### Рулетный бисквит (150 г)

Смесь «Теграл бисквит»	500 г	<b>ПРОЦЕСС:</b> Смесь «Теграл Бисквит», яйцо и воду взбивать в миксере на высокой скорости 10 минут. Размазать бисквит через рамку и выпекать 4–5 минут с подачей пара при температуре 180°C.
Яйцо	500 г	

### Крем из белка с кунжутом (100 г)

Белок	100 г	<b>ПРОЦЕСС:</b> Взбивать белок на высокой скорости 5 минут, затем всыпать сахар и взбивать ещё 10 минут после засыпать кунжут с красителем.
Сахар	170 г	
Кунжут	5 г	
Краситель пищевой красный		

### Крем Чизкейк

Дели Чизкейк	200 г	<b>ПРОЦЕСС:</b> Перемешать Дели Чизкейк с сахарной пудрой и со взбитыми сливками Сноупак.
Сахарная пудра	75 г	
Сноупак	250 г	

### Фруктовая начинка

Начинка Топфил Малина 60%	150 г
---------------------------	-------

### Декор

Начинка Топфил Малина 60%	150 г	<b>ПРОЦЕСС:</b> Черный Шоколад темперировать и приготовить необходимый декор.
Шоколад черный Белколад	10 г	

## «Шоколадно-миндальный чизкейк»

### Шоколадный полуфабрикат (200 г)

Смесь «Теграл Мойст Шоколад Кейк»	750 г	<b>ПРОЦЕСС:</b> Смешивать все ингредиенты в течение 5 минут на средней скорости. Размазать слой по силиконовому листу и выпекать при 180°C. После выпекания разрезать и поместить в форму 40–60 см.
Яйцо	300 г	
Вода	150 г	
Масло	300 г	

### Шоколадный чизкейк (600 г)

Дели Чизкейк	4000 г	<b>ПРОЦЕСС:</b> Растопить Белколад Ориджин Венесуэла до 45°C и смешать с Дели Чизкейк до однородной консистенции.
Белколад Ориджин Венесуэла	1000 г	

### Декор

Брило со вкусом темного шоколада		<b>ПРОЦЕСС:</b> Глазурь Брило со вкусом темного шоколада перемешать до однородной консистенции. Дели Ирис нагреть и перемешать с предварительно обжаренными ядрами миндаля.
Ядра миндаля	80 г	
Дели Ирис	80 г	



### Сборка и оформление

В смазанное кольцо выложить шоколадный полуфабрикат. Далее выложить массу «Шоколадный чизкейк» по краям кольца. Выпекать 40–60 минут при температуре 150–160°C, в зависимости от вида печи. На готовое остывшее изделие нанести глазурь Брило со вкусом темного шоколада и ядра миндаля в начинке Дели Ирис.



### Сборка и оформление

В смазанное кольцо выложить 2 части массы «Краст», одна белая и с какао. На массу «Краст» выложить Дели Чизкейк. Рецептуру 1 и 2 выпекать в течение 40–60 минут при температуре 160°C в зависимости от вида печи. Готовым белым ганашом полностью заглазировать торт, нанести тонкие нити из молочного и черного шоколада Белколад. Раздуть по поверхности феном. Украсить декором из шоколада Белколад.

## «Чизкейк Мраморный»

### Песочное тесто

Смесь «Изи Патакрут»	250 г	<b>ПРОЦЕСС:</b> Внести в миксер маргарин 82%, яйцо, смесь «Изи Патакрут» и взбивать на высокой скорости 2–3 минуты до получения пышной белой массы. Затем добавить муку и перемешать на средней скорости 1–3 минуты до получения однородного теста. Выпекать при температуре 180–200°C в течение 20–30 минут в зависимости от конструкции печи и массы тестовой заготовки. Рекомендуется охладить маргарин до температуры 4–6°C. Остывшее тесто размельчить на крошку.
Мука пшеничная	250 г	
Маргарин 82%	200 г	
Яйцо	50 г	

### Масса «Краст»

Песочная крошка	200 г	<b>ПРОЦЕСС:</b> Выпеченную песочную крошку перемешать со сливочным маслом. Разделить тесто на две части и одну часть перемешать с какао-порошком.
Сливочное масло	80 г	
Какао-порошок Белколад	5 г	

### Крем Чизкейк (700 г)

<b>РЕЦЕПТУРА 1</b>		<b>ПРОЦЕСС:</b> Перемешать Дели Чизкейк до получения однородной консистенции.
Дели Чизкейк	350 г	

<b>РЕЦЕПТУРА 2</b>		<b>ПРОЦЕСС:</b> Перемешать Дели Чизкейк с молочным шоколадом.
Дели Чизкейк	350 г	
Шоколад молочный Белколад	100 г	

### Ганаш для глазирования чизкейка (110 г)

Сноупак	300 г	<b>ПРОЦЕСС:</b> Довести сливки до кипения, соединить с белым шоколадом, добавить Мируар Белая и перемешать.
Шоколад белый Белколад	400 г	
Мируар Белая	50 г	

### Декор

Шоколад молочный Белколад	5 г	<b>ПРОЦЕСС:</b> Растопить, в микроволновой печи, постоянно перемешивая.
Шоколад черный Белколад	5 г	

## «Вишневый чизкейк»

### Песочное тесто

Смесь «Изи Патакрут»	250 г	<b>ПРОЦЕСС:</b> Внести в миксер маргарин 82%, яйцо, смесь «Изи Патакрут» и взбивать на высокой скорости 2–3 минуты до получения пышной белой массы. Затем добавить муку и перемешать на средней скорости 1–3 минуты до получения однородного теста. Выпекать при температуре 180–200°C в течение 20–30 минут в зависимости от конструкции печи и массы тестовой заготовки. Рекомендуется охладить маргарин до температуры 4–6°C.
Мука пшеничная	250 г	
Маргарин 82%	200 г	
Яйцо	50 г	

### Масса «Краст»

Выпеченное песочное тесто	140 г	<b>ПРОЦЕСС:</b> Измельчить выпеченное песочное тесто, перемешать с предварительно растопленным сливочным маслом. Выложить полученную массу в предварительно смазанное кольцо.
Масло сливочное	50 г	

### Чизкейк — готовая начинка (600 г)

Дели Чизкейк	550 г	<b>ПРОЦЕСС:</b> Смешать ингредиенты в миксере до однородной консистенции. Заполнить кольцо полученной смесью.
Топфил Вишня 80%	110 г	

### Декор

Мируар Нейтральная	50 г	<b>ПРОЦЕСС:</b> Перемешать глазурь Мируар Нейтральная до однородной консистенции.
--------------------	------	---



### Сборка и оформление

В смазанное кольцо выложить массу «Краст». На «Краст» выложить полученную смесь Дели Чизкейк с Топфил Вишня 60%. Выровнять поверхность и выпекать 40–60 минут при температуре 150–160°C в зависимости от вида печи. На готовое остывшее изделие нанести глазурь Мируар Нейтральная.



### Сборка и оформление

В смазанное кольцо выложить массу «Краст». На «Краст» выложить одну часть смеси Дели Чизкейк с Саммум Зеленый чай, затем сверху покрыть тонким слоем Дели Апельсин, далее выложить вторую часть смеси. Выровнять поверхность и выпекать 40–60 минут при температуре 150–160°C в зависимости от вида печи. На готовое остывшее изделие нанести смесь Дели Апельсин с Мируар Нейтральная и украсить декором из Ганаша.

## «Апельсиновый чизкейк с зеленым чаем»

### Песочное тесто

Смесь «Изи Патакрут»	250 г	<b>ПРОЦЕСС:</b> Внести в миксер маргарин 82%, яйцо, смесь «Изи Патакрут» и взбивать на высокой скорости 2–3 минуты до получения пышной белой массы. Затем добавить муку и перемешать на средней скорости 1–3 минуты до получения однородного теста. Выпекать при температуре 180–200°C в течение 20–30 минут в зависимости от конструкции печи и массы тестовой заготовки. Рекомендуется охладить маргарин до температуры 4–6°C.
Мука пшеничная	250 г	
Маргарин 82%	200 г	
Яйцо	50 г	

### Масса «Краст»

Выпеченное песочное тесто	140 г	<b>ПРОЦЕСС:</b> Измельчить выпеченное песочное тесто, перемешать с предварительно растопленным сливочным маслом. Выложить полученную массу в предварительно смазанное кольцо.
Масло сливочное	50 г	

### Чизкейк — готовая начинка (600 г)

Дели Чизкейк	595 г	<b>ПРОЦЕСС:</b> Смешать все ингредиенты в миксере до однородной консистенции.
Саммум Зеленый чай	50 г	

### Фруктовая начинка

Дели Апельсин	50 г	<b>ПРОЦЕСС:</b> Перемешать до однородной консистенции.
---------------	------	--

### Декор

Дели Апельсин	75 г	<b>ПРОЦЕСС:</b> Смешать все ингредиенты до однородной консистенции.
Мируар Нейтральная	75 г	
Ганаш черный шоколад 41% Белколад	50 г	<b>ПРОЦЕСС:</b> Нагреть Ганаш черный шоколад до температуры 30°C, перемешать до однородной консистенции.

## «Фисташковый чизкейк»

### Песочное тесто

Смесь «Изи Патакрут»	250 г	<b>ПРОЦЕСС:</b> Внести в миксер маргарин 82%, яйцо, смесь «Изи Патакрут» и взбивать на высокой скорости 2–3 минуты до получения пышной белой массы. Затем добавить муку и перемешать на средней скорости 1–3 минуты до получения однородного теста. Выпекать при температуре 180–200°C в течение 20–30 минут в зависимости от конструкции печи и массы тестовой заготовки. Рекомендуется охладить маргарин до температуры 4–6°C.
Мука пшеничная	250 г	
Маргарин 82%	200 г	
Яйцо	50 г	

### Масса «Краст»

Выпеченное песочное тесто	140 г	<b>ПРОЦЕСС:</b> Измельчить выпеченное песочное тесто, перемешать с предварительно растопленным сливочным маслом. Выложить полученную массу в предварительно смазанное кольцо.
Масло сливочное	50 г	

### Чизкейк — готовая начинка (600 г)

Дели Чизкейк	500 г	<b>ПРОЦЕСС:</b> Смешать все ингредиенты в миксере до однородной консистенции.
Топфил Вишня 80%	100 г	
Саммум Фисташковый	45 г	

### Декор

Топфил Вишня 80%	100 г	<b>ПРОЦЕСС:</b> Начинку Топфил Вишня 80% перемешать до однородной консистенции. Песочное тесто измельчить в крошку.
Крошка из выпеченного песочного теста	50 г	



### Сборка и оформление

В смазанное кольцо выложить массу «Краст» На «Краст» выложить смесь Дели Чизкейк, перемешанный с Топфил Вишня 80% и Саммум Фисташковый. Выровнять поверхность и выпекать 40–60 минут при температуре 150–160°C в зависимости от вида печи. На готовое остывшее изделие нанести слой Топфил Вишня 80%. Посыпать по краю готовой дробленой песочной крошкой.





### Сборка и оформление

В смазанное кольцо выложить массу «Краст». На «Краст» выложить начинку Дели Чизкейк с черным шоколадом, затем с белым и молочным шоколадом, поочередно слоями выровнять поверхность и выпекать 40–60 минут при температуре 150–160°C в зависимости от вида печи. Готовое остывшее изделие посыпать сверху орехами.

## «Чизкейк три шоколада»

### Песочное тесто

Смесь «Изи Патакрут»	250 г
Мука пшеничная	250 г
Маргарин 82%	200 г
Яйцо	50 г
Какао порошок Белколад	25 г

**ПРОЦЕСС:** Внести в миксер маргарин 82%, яйцо, смесь «Изи Патакрут» и взбивать на высокой скорости 2–3 минуты до получения пышной белой массы. Затем добавить муку, какао порошок и перемешать на средней скорости 1–3 минуты до получения однородного теста. Выпекать при температуре 180–200°C в течение 20–30 минут в зависимости от конструкции печи и массы тестовой заготовки. Рекомендуется охладить маргарин до температуры 4–6°C.

### Масса «Краст»

Выпеченное песочное тесто	140 г
Масло сливочное	50 г

**ПРОЦЕСС:** Измельчить выпеченное песочное тесто, перемешать с предварительно растопленным сливочным маслом. Выложить полученную массу в предварительно смазанное кольцо.

### Чизкейк с черным шоколадом

Дели Чизкейк	115 г
Шоколад черный Белколад	40 г

**ПРОЦЕСС:** Нагреть небольшое количество начинки Дели Чизкейк (50 г) до температуры 30°C, затем добавить растопленный шоколад. Смешать с оставшейся частью Дели Чизкейк. Перемешать. И дальше, продолжая чередовать с остальным шоколадом (молочным, белым), заполнить кольцо разными слоями чизкейка.

### Чизкейк с белым шоколадом

Дели Чизкейк	155 г
Шоколад белый Белколад	45 г

### Чизкейк с молочным шоколадом

Дели Чизкейк	160 г
Шоколад молочный Белколад	45 г

### Декор

Дробленый лесной орех	100 г
-----------------------	-------

**ПРОЦЕСС:** Обжарить орех и после остывания измельчить 15 г на одно пирожное.

## «Чизкейк Шокоминт»

### Песочное тесто

Смесь «Изи Патакрут»	250 г
Мука пшеничная	250 г
Маргарин 82%	200 г
Яйцо	50 г
Какао порошок Белколад	25 г

**ПРОЦЕСС:** Внести в миксер маргарин 82%, яйцо, смесь «Изи Патакрут» и взбивать на высокой скорости 2–3 минуты до получения пышной белой массы. Затем добавить муку и перемешать на средней скорости 1–3 минуты до получения однородного теста. Выпекать при температуре 180–200°C в течение 20–30 минут в зависимости от конструкции печи и массы тестовой заготовки. Рекомендуется охладить маргарин до температуры 4–6°C.

### Масса «Краст»

Выпеченное песочное тесто	140 г
Масло сливочное	50 г

**ПРОЦЕСС:** Измельчить выпеченное песочное тесто, перемешать с предварительно растопленным сливочным маслом. Выложить полученную массу в предварительно смазанное кольцо.

### Чизкейк — готовая начинка (683 г)

Дели Чизкейк	683 г
Шоколад черный Белколад	55 г

**ПРОЦЕСС:** Разогреть шоколад, и перемешать с готовой начинкой Дели Чизкейк до однородной массы.

### Декор (108 г)

Ганаш черный шоколад 41% Белколад	90 г
Классик Мята	18 г

**ПРОЦЕСС:** Разогреть смесь Ганаша с Классик Мята до температуры 40°C.



### Сборка и оформление

В смазанное кольцо внести массу «Краст». Выложить на «Краст» начинку Дели Чизкейк. Выровнять поверхность и выпекать 40–60 минут при температуре 150–160°C в зависимости от вида печи. Готовое остывшее изделие покрыть Ганашом черный шоколад 41% Белколад.



### Сборка и оформление

В смазанное кольцо внести массу «Краст». На «Краст» нанести замороженную начинку. Заполнить кольцо начинкой Дели Чизкейк с маком. Выровнять поверхность. Выпекать 40–60 минут при 150–160°C, в зависимости от вида печи. Готовое охлажденное изделие покрыть глазурью Мируар Нейтральная и украсить декором из черного шоколада, фруктов, ягод и мяты.

## «Маковый чизкейк»

### Песочное тесто

Смесь «Изи Патакрут»	250 г	<b>ПРОЦЕСС:</b> Внести в миксер маргарин 82%, яйцо, смесь «Изи Патакрут» и взбивать на высокой скорости 2–3 минуты до получения пышной белой массы. Затем добавить муку и перемешать на средней скорости 1–3 минуты до получения однородного теста. Выпекать при температуре 180–200°C в течение 20–30 минут в зависимости от конструкции печи и массы тестовой заготовки. Рекомендуется охладить маргарин до температуры 4–6°C.
Мука пшеничная	250 г	
Маргарин 82%	200 г	
Яйцо	50 г	

### Масса «Краст»

Выпеченное песочное тесто	180 г	<b>ПРОЦЕСС:</b> Выпеченное песочное тесто измельчить и перемешать с предварительно расплавленным сливочным маслом и дробленым фундуком.
Масло сливочное	60 г	
Фундук дробленый обжаренный	20 г	

### Дели Чизкейк с маком (520 г)

Дели Чизкейк	520 г	<b>ПРОЦЕСС:</b> Дели Чизкейк перемешать с маком до однородной консистенции.
Мак	10 г	

### Начинка (130 г)

Грецкий орех	35 г	<b>ПРОЦЕСС:</b> Заварить мак. Грецкий орех, заваренный мак измельчить. В измельченную массу добавить изюм и мед. Получившуюся массу выложить в кольцо диаметром 10 см и заморозить в шокере (5 минут).
Изюм	20 г	
Мак (заваренный)	40 г	
Мед	25 г	

### Декор (20 г)

Мируар Нейтральная	10 г	<b>ПРОЦЕСС:</b> Из предварительно отtemперированного черного шоколада подготовить желаемый декор с добавлением мака.
Черный шоколад Белколад	2 г	
Красная смородина	5 г	
Мята свежая	1 г	

## «Лимонный чизкейк»

### Песочное тесто

Смесь «Изи Патакрут»	250 г	<b>ПРОЦЕСС:</b> Внести в миксер маргарин 82%, яйцо, смесь «Изи Патакрут» и взбивать на высокой скорости 2–3 минуты до получения пышной белой массы. Затем добавить муку и перемешать на средней скорости 1–3 минуты до получения однородного теста. Выпекать при температуре 180–200°C в течение 20–30 минут в зависимости от конструкции печи и массы тестовой заготовки. Рекомендуется охладить маргарин до температуры 4–6°C.
Мука пшеничная	250 г	
Маргарин 82%	200 г	
Яйцо	50 г	

### Масса «Краст»

Выпеченное песочное тесто	140 г	<b>ПРОЦЕСС:</b> Выпеченное песочное тесто измельчить и перемешать с предварительно расплавленным сливочным маслом и дробленой фисташкой.
Масло сливочное	55 г	
Дробленая фисташка	20 г	

### Лимонный Чизкейк

Дели Чизкейк	500 г	<b>ПРОЦЕСС:</b> Смешать Дели Чизкейк с Фрутфил Лимон Д в пластиковой чаше и перемешать до однородной консистенции.
Фрутфил Лимон Д	100 г	



### Сборка и оформление

В предварительно смазанное кольцо внести массу «Краст». На «Краст» выложить начинку Лимонный чизкейк. Выпекать 40–60 минут при температуре 150–160°C, в зависимости от вида печи. Готовое остывшее изделие покрыть слоем глазури Мируар Нейтральная. Смешать 100 г крошки из песочного теста и 10 г дробленой фисташки. Распределить посыпку по верхней части торта.



## «Ягодный чизкейк»

### Цельнозерновой полуфабрикат (200 г)

Теграл Сатин		<b>ПРОЦЕСС:</b> Смешать измельченные ингредиенты и яйцо в миксере 1 минуту на низкой скорости и 3 минуты на средней скорости. Добавить воду и масло и продолжать взбивать ещё 3 минуты на низкой скорости. Выложить в форму и запекать при 180°C.
Смесь «Цельнозерновой Кекс»	750 г	
Яйцо	175 г	
Вода	125 г	
Масло	100 г	

### Ягодный Чизкейк (600 г)

Дели Чизкейк	420 г	<b>ПРОЦЕСС:</b> Смешать все ингредиенты до однородной консистенции.
Топфил Лесная черника 60%	20 г	
Топфил Лесная брусника 60%	20 г	
Топфил Лесная клюква 60%	20 г	

### Декор (100 г)

Мируар Нейтральная	100 г	<b>ПРОЦЕСС:</b> Смешать 100 г глазури Мируар Нейтральная, смесь из 150 г Топфил Лесная клюква 60%, 150 г Топфил Лесная черника 60%, Топфил Лесная брусника 60%.
Топфил Лесная клюква 60%	150 г	
Топфил Лесная черника 60%	150 г	
Топфил Лесная брусника 60%	150 г	

### Сборка и оформление

В смазанное кольцо выложить цельнозерновой полуфабрикат, далее выложить массу ягодный чизкейк и выровнять по краю кольца. Выпекать 40–60 минут при температуре 150–160°C, в зависимости от вида печи. На остывшее готовое изделие нанести предварительно приготовленный декор «ягодный гель».

## «Чизкейк Мокко»

### Песочное тесто

Мука пшеничная	400 г	<b>ПРОЦЕСС:</b> Смешать все компоненты, кроме яйца, желтка и шоколадных капель в миксере с лопаткой на средней скорости. В конце перемешивания добавить яйцо, яичный желток и перемешать до получения однородной массы.
Яйца	60 г	
Маргарин 82%	200 г	
Бейкин Супер	4 г	
Сахарная пудра	120 г	
Соль	3,5 г	
Желток яичный	25 г	

### Масса «Краст»

Выпеченное песочное тесто	140 г	<b>ПРОЦЕСС:</b> Измельчить выпеченное песочное тесто, перемешать с предварительно растопленным сливочным маслом. Выложить полученную массу в предварительно смазанное кольцо.
Масло сливочное	50 г	

### Чизкейк — готовая начинка

Дели Чизкейк	595 г	<b>ПРОЦЕСС:</b> Смешать все ингредиенты в миксере до получения однородной консистенции.
Классик Мокко	12 г	

### Прослойка в торт

Кремфил Адвокат	50 г	<b>ПРОЦЕСС:</b> Перемешать до получения однородной консистенции.
-----------------	------	--

### Декор

Кремфил Адвокат	50 г	<b>ПРОЦЕСС:</b> Смешать все ингредиенты в миксере до получения однородной консистенции.
Мируар Нейтральная	100 г	



### Сборка и оформление

В смазанное кольцо внести массу «Краст». На массу «краст» выложить одну часть смеси Дели Чизкейк с Классик Мокко, затем сверху покрыть тонким слоем Кремфил Адвокат, затем выложить вторую часть начинки. Выровнять поверхность и выпекать 40–60 минут при температуре 150–160°C в зависимости от вида печи. На готовое остывшее изделие нанести смесь Кремфил Адвокат с Мируар Нейтральная.



### Сборка и оформление

В смазанное кольцо выложить массу «Краст». Далее заполнить края кольца шоколадно-сырной массой. Выпекать 40–60 минут при температуре 150–160°C, в зависимости от вида печи. На готовое остывшее изделие нанести через сито какао-порошок Белколад и Карат Декоркрем 520 в виде капель.

## «Чизкейк Конго»

### Песочное тесто

Смесь «Изи Патакрут»	250 г	<b>ПРОЦЕСС:</b> Внести в миксер маргарин 82%, яйцо, смесь «Изи Патакрут» и взбивать на высокой скорости 2–3 минуты до получения пышной белой массы. Затем добавить муку, какао порошок и перемешать на средней скорости 1–3 минуты до получения однородного теста. Выпекать при температуре 180–200°C в течение 20–30 минут в зависимости от конструкции печи и массы тестовой заготовки. Рекомендуется охладить маргарин до температуры 4–6°C.
Мука пшеничная	250 г	
Маргарин 82%	200 г	
Яйцо	50 г	
Какао порошок Белколад	25 г	

### Масса «Краст»

Выпеченное песочное тесто	140 г	<b>ПРОЦЕСС:</b> Измельчить выпеченное песочное тесто, перемешать с предварительно растопленным сливочным маслом.
Масло сливочное	50 г	

### Шоколадно-сырная масса (600 г)

Дели Чизкейк	750 г	<b>ПРОЦЕСС:</b> Слегка нагреть 100 г Дели Чизкейк и смешать с растопленным Белколад Нуар Селексьон. Смешать вместе с оставшимся Дели Чизкейком для получения мраморного эффекта.
Черный шоколад Белколад	180 г	

### Декор

Карат Декоркрем 520	50 г	<b>ПРОЦЕСС:</b> Из предварительно нагретого до 35–38°C Карат Декоркрем 520 приготовить желаемый декор.
Какао порошок Белколад	35 г	

## «Чизкейк Елисейские поля»

### Песочное тесто

Смесь «Изи Патакрут»	250 г	<b>ПРОЦЕСС:</b> Внести в миксер маргарин 82%, яйцо, смесь «Изи Патакрут» и взбивать на высокой скорости 2–3 минуты до получения пышной белой массы. Затем добавить муку и перемешать на средней скорости 1–3 минуты до получения однородного теста. Выпекать в форме тарталеток при температуре 180–200°C в течение 10–20 минут в зависимости от конструкции печи и массы тестовой заготовки. Рекомендуется охладить маргарин до температуры 4–6°C.
Мука пшеничная	250 г	
Маргарин 82%	200 г	
Яйцо	50 г	

### Сырный крем

<b>РЕЦЕПТУРА 1</b>		<b>ПРОЦЕСС:</b> Взбить сливки Сноупак на средней скорости до сметанообразной массы. Перемешать Дели Чизкейк с сахарной пудрой и добавить сливки Сноупак. Перемешать до однородной консистенции.
Сырный крем	75 г	
Дели Чизкейк	200 г	
Сахарная пудра	70 г	
Сноупак	150 г	

### РЕЦЕПТУРА 2

Сырный крем	75 г	<b>ПРОЦЕСС:</b> Взбить сливки Сноупак на средней скорости до сметанообразной консистенции. Перемешать Дели Чизкейк с растопленным Карат Декоркрем 520 г и взбитыми сливками Сноупак.
Дели Чизкейк	200 г	
Карат Декоркрем 520	30 г	
Сноупак	150 г	

### Декор

Карат Коверлюкс Дарк	3 г	<b>ПРОЦЕСС:</b> Из предварительно нагретого до 35–38°C Карат Коверлюкс Дарк приготовить желаемый декор.
Топфил в ассортименте	25 г	

Сырный крем		Рецептура 1 или 2.
-------------	--	--------------------



### Сборка и оформление

На выпечной полуфабрикат в виде тарталетки, нанести растопленный Карат Коверлюкс Дарк. После застывания нанести готовую начинку Топфил. Сверху через фигурную насадку отсадить небольшое количество Топфил (5 г) и сырный крем по рецептуре 1 или по рецептуре 2.



E-mail: [info@puratos.ru](mailto:info@puratos.ru)    [www.puratos.ru](http://www.puratos.ru)    [www.puratos.com](http://www.puratos.com)

**Головной офис ЗАО «Пуратос»:** 142117, Россия, Московская обл.,

Подольский район, с/п Лаговское, вблизи д. Северово. Тел/факс: (495) 926-22-24

**Филиал в Санкт-Петербурге:** 198020, Санкт-Петербург, ул. Курляндская, д.28А. Тел/факс: (812) 449-42-52

**Филиал в Новосибирске:** 630119, Новосибирск, ул. Петухова, 79. Тел/факс: (383) 342-59-87

**Филиал в Самаре:** 443044, Самара, ул. Товарная, 56. Тел/факс: (846) 998-67-49

**Puratos**  
Надежные партнеры в инновациях