



Gâteau au fromage de Junior 101

Gâteau au fromage de Junior 101 7

8 *Gâteau au fromage de Junior 101*

Gâteau au fromage de Junior 101 9

Croûte de gâteau éponge Junior

La croûte du gâteau au fromage du Junior est une délicate génoise, le genre de gâteau que l'on a l'habitude de pour les gâteaux d'anniversaire. Il fait environ $\frac{1}{4}$ pouce d'épaisseur, et a le plus léger soupçon de...

vanille et citron. Utilisez des œufs frais extra-larges (ou jumbo si vous pouvez les trouver).

Laissez-les se réchauffer à température ambiante pour qu'ils fouettent plus haut et donnent une

gâteau plus léger. Le sucre ajoute de la tendresse et de la douceur. Utilisez de la farine à gâteau, pour un

une mie plus fine et plus tendre, et la tamiser d'abord avec la levure chimique et le sel,

puis incorporez-la à la main, pas au batteur. Farine tout usage ou farine autolevante ne donne pas le même résultat léger et délicieux. N'oubliez pas le beurre fondu.

il donne au gâteau une saveur de beurre et cette qualité de fondant dans la bouche. Cela garantit également que votre gâteau sera tendre et crémeux, et non pas dur ou friable.

Pour obtenir une génoise légère et tendre, fouettez d'abord les jaunes d'œufs, seuls sans les blancs, avec un batteur électrique à haute vitesse pendant 3 minutes-temps le ! (Utilisez le fouet métallique si votre batteur en est équipé).

la moitié du sucre et continuez à battre 5 minutes de plus, jusqu'à obtenir des rubans épais et dorés

se forment dans le bol. Ne raccourcissez pas le temps de battage. Incorporez la farine et

incorporez le beurre à la main. Juste avant de verser la pâte dans le moule, incorporez

les blancs d'œufs, que vous avez battus dans un autre bol avec le reste de la pâte à café.

le sucre jusqu'à ce qu'il forme des pics fermes. En faisant cela, on force beaucoup de bulles d'air dans le sucre.

de la pâte, qui se dilatent pendant la cuisson sous l'effet de la chaleur du four, ce qui fait que le gâteau

pour lever et lui donner une texture plus légère et plus délicate.

Garniture pour gâteau au fromage de Junior

La garniture du gâteau au fromage de Junior n'a pas l'aspect d'un gâteau, mais d'un gâteau lisse et satiné.

crème anglaise cuite au four. Cette texture et cette saveur paradisiaques sont le résultat des ingrédients-

2 livres de fromage frais, œufs, sucre pour la douceur, un peu de fécule de maïs pour la stabilité, beaucoup de crème épaisse et de l'extrait de vanille pur. N'utilisez que du lait entier

du fromage à la crème, que vous trouverez dans le rayon produits laitiers de votre épicerie en "briques" de 8 onces. N'utilisez pas

des variétés molles ou fouettées, du Neufchatel allégé ou du fromage frais sans matières grasses. Sur

Junior's, nous n'utilisons que du fromage frais de la marque PhiladelphiaR.

Environ 30 minutes avant de mélanger le gâteau, laissez le fromage à la crème se réchauffer à

température ambiante. Suivez la technique de mélange en deux étapes de Junior - c'est l'une des meilleures techniques de mélange.

leurs secrets peu connus pour faire de leur cheesecake une coupe au-dessus du reste.

Lorsque vous battez l'œuf les blancs, assurez-vous que le bol et les batteurs sont étincelants propre. S'il y a ne serait-ce qu'un grain de graisse, les blancs sont susceptibles de ne pas fouetter du tout.

La méthode Junior

10

Step One : Battre en crème un paquet de 8 onces de fromage à la crème avec une cuillère à café.

un peu de sucre et d'amidon de maïs avec l'accessoire de l'outil de l'au au au d'au d'un au d'au d'au d'au d'au d'au

mixer à faible vitesse pour obtenir une "pâte de démarrage" stable. Ajoutez ensuite le reste de la

fromage, un paquet à la fois. Arrêtez le batteur pour racler le bol après chaque paquet.

en mélangeant chaque paquet et avant d'ajouter le suivant.

Deuxième étape : Augmentez la vitesse à moyenne, pas plus ! Incorporez le reste du le sucre, puis la vanille. Incorporer ensuite les œufs, un par un, en battant bien après. en ajoutant chacun d'eux. Raclez le bol, puis ajoutez la crème en une seule fois.

Lorsque

la pâte se rassemble dans le bol et a l'air crémeuse, aérée, presque gonflée, il est prêt à cuire. Évitez de trop mélanger !

Préparation de la casserole

Pour le gâteau au fromage original Junior's (page 36), utilisez un moule à charnière de 9 pouces, de préférence un moule à fond plat.

le modèle antiadhésif. S'il est un peu plus grand que 9 pouces, c'est parfait, mais ne le faites pas.

Utilisez un moule plus petit, sauf si vous faites la variante de 8 pouces. Un moule à charnière

permet de retirer plus facilement le gâteau au fromage sans qu'il ne se brise ou ne tombe.

à part. Vérifiez que le clip à ressort de votre casserole fonctionne toujours et qu'il scelle l'ouverture de la casserole.

Bien serrer le couvercle sur le fond du moule. (Si ce n'est pas le cas, remplacez le moule !) Beurrez le fond du moule.

Le fond et les côtés sont bien enduits de beurre ramolli, et veillez à en utiliser beaucoup.

Et voici un conseil d'Alan Rosen : "Lorsque l'on fait cuire un gâteau au fromage dans un

Enveloppez d'abord l'extérieur du moule à charnière avec de l'aluminium résistant.

feuille d'aluminium. Assurez-vous d'envelopper le fond et tout le haut des côtés. Cela permet d'éviter l'eau ne s'infiltrer pas du bain-marie dans le moule à gâteau pendant la cuisson."

Préchauffer le four

Utilisez le cycle de cuisson classique du four et non la convection. L'air chaud qui circule dans un four à convection peut faire cuire le gâteau trop vite, le faire trop brunir et... s'effondrer au centre en refroidissant.

Junior's fait cuire ses cheesecakes à 350°F. Préchauffez le four au moins une demi-heure.

avant d'enfourner le gâteau (certains fabricants de fours recommandent une heure afin que la température est régulière et stable). Achetez un bon thermomètre pour four et gardez

l'intérieur du four pour vérifier la température avant d'enfourner le gâteau.

Vérifiez souvent votre four. Si la température fluctue de plus de 25 degrés, appelez un réparateur. Un four qui conserve sa chaleur pendant toute la durée de la cuisson est

essentiel dans la préparation d'un bon cheesecake. Si la température monte trop haut, le

le gâteau peut trop cuire, se fissurer et s'effriter ; si la température est trop basse, le gâteau risque de ne jamais se raffermir.

assez pour le couper en tranches.

Voici un conseil du Maître

Baker Michael Goodman :

"Du beurre qui vient d'être ramolli,

mais pas fondu, adhère à

la casserole. De même, si vous

enfariner légèrement les parties beurrées

le moule, les côtés du gâteau

se démoulera plus facilement. "

La méthode Junior

Livre de recettes de gâteaux au fromage de Junior

Gâteau au fromage de Junior 101 11

Le bain d'eau

Junior utilise toujours un bain-marie pour la cuisson des cheesecakes. Un bain-marie répartit la chaleur uniformément autour du gâteau et ajoute de l'humidité au four.

Le gâteau cuit doucement, uniformément et lentement avec une chaleur humide.

Votre gâteau au fromage

Les bords sont dorés, le centre légèrement doré, et il n'y a pas d'odeur.

fentes. Pour le bain-marie, choisissez un moule plus grand que le moule à charnière et un autre plus large.

a des côtés au moins aussi hauts. Placez le moule à gâteau au fromage (enveloppé d'une feuille d'aluminium) dans le moule à gâteau au fromage.

au centre de la plus grande. Ajoutez suffisamment d'eau chaude dans la casserole du bain-marie jusqu'à ce que

qu'il atteigne la moitié des côtés du moule à charnière. Placez les moules au milieu l'étagère du four.

Gardez la porte fermée pendant les 30 premières minutes de cuisson. "Personne ne peut résister

Il ne faut pas regarder dans le four, mais juste regarder à travers la vitre", dit Alan Rosen.

"Si vous ouvrez la porte avant que le gâteau ne soit assez cuit pour durcir, la ruée de l'air froid peut faire tomber votre cheesecake". Vérifiez le bain-marie et ajoutez plus de l'eau chaude si nécessaire. Si le bain-marie commence à bouillir, ajoutez quelques glaçons.

Pas de fissures, s'il vous plaît !

Les cheesecakes de Junior ont l'air professionnels et faits maison, avec des dessus lisses et des...

pas de fissures. En plus d'utiliser un bain-marie, faites cuire le gâteau à 350°F (pas plus !), et surveillez pour qu'il ne soit pas trop cuit. Si le gâteau cuit trop longtemps ou à une température trop élevée, il est possible de le faire cuire. température, la pâte durcit trop vite et se raffermi trop, ce qui donne une pâte sèche. une croûte sur le dessus qui se fissure facilement lorsque vous coupez le gâteau. Lorsque le gâteau refroidit, la Les bords trop cuits se rétractent et peuvent provoquer une fissure profonde au centre.

C'est déjà fait ?

Voici un conseil de Junior : sortez le gâteau au fromage du four lorsque les bords are set and light golden brown and the top turns slightly golden tan and looks durci et n'est plus humide. Si elle est encore molle sur les côtés et que la couleur est pâle, Laissez le gâteau dans le four pendant cinq ou dix minutes de plus.

Sortir le gâteau du four

Tout d'abord, sortez délicatement le bain-marie (avec le gâteau encore dedans) du four.

Maintenant, retirez délicatement le gâteau du bain-marie et placez-le sur une grille pour

refroidir (laissez le papier d'aluminium autour du gâteau). Si vous laissez le gâteau dans l'eau

le bain, il va trop cuire. Assurez-vous que ce n'est pas dans un courant d'air. Alan Rosen dit : "Il suffit de marcher

loin, oublie-le, et ne le dérange pas pendant deux heures !" Il a besoin de se reposer, de se fixer,

et se refroidir. S'il est déplacé ou dérangé pendant cette période, il risque de tomber ou de se fissurer.

La fécule de maïs dans le Junior recette permet de garantir une gâteau cuit au four, sans craquements. L'amidon de maïs stabilise la crème pâtissière et permet d'éviter la surcuisson.

La méthode Junior

12

Refroidir jusqu'à ce qu'il soit froid

Après que le gâteau ait reposé pendant quelques heures, retirez la feuille d'aluminium, mais gardez la feuille d'aluminium.

(Si le gâteau est encore chaud, réfrigérez-le sans l'emballer jusqu'à ce qu'il ne soit plus chaud.

plus chaud au toucher). Couvrez le gâteau d'une pellicule plastique et mettez-le au réfrigérateur.

jusqu'à ce qu'il soit complètement froid. Cela prendra au moins 4 heures, mais si vous avez le temps,

Refroidissez-le pendant la nuit.

Pour démouler facilement le gâteau, vérifiez qu'il n'a pas rétréci à partir de l'emballage.

les côtés du moule. Sinon, passez une petite spatule en métal chaude ou un couteau de table autour de

les côtés du moule. Faites-le doucement, en déplaçant la spatule de haut en bas tout autour.

les côtés. Libérez le loquet sur le côté de la casserole. Maintenant, en tenant la casserole par

le fond, pousser le gâteau vers le haut et l'éloigner des côtés, en laissant l'anneau tomber.

sur votre poignet. Cela permet de garder les côtés du gâteau bien lisses. Pour servir le

De la manière la plus simple, gardez le gâteau au fond du moule et placez-le sur un plat de service.

Si vous voulez retirer le gâteau du fond du moule, essayez ceci. Mettez le le gâteau (toujours dans le moule) dans le congélateur pendant environ une demi-heure, juste le temps nécessaire pour que le gâteau soit prêt.

pour le raffermir. Réchauffez le fond du moule en le posant sur une serviette humide chaude.

ou sur un brûleur à feu très doux pendant 10 à 15 secondes (juste le temps nécessaire pour

pour faire fondre le beurre utilisé pour graisser la poêle, mais pas assez longtemps pour que la poêle soit prête.

chaud). Retirez les parois de la casserole (utilisez des maniques !). Maintenant, insérez délicatement un long,

spatule métallique étroite entre le fond du gâteau et le moule, en la déplaçant lentement en cercle. Puis soulevez le bord du gâteau avec la spatule, tout doucement,

juste assez pour libérer le vide entre le fond du gâteau et le moule.

À l'aide de la spatule et de vos mains, soulevez légèrement le gâteau et faites-le glisser.

sur le plat de service.

Conseils pour la décoration des gâteaux au fromage

La première impression compte beaucoup, surtout quand on sort un produit fait maison.

cheesecake pour vos amis. Avec les cheesecakes de Junior, les bonnes impressions sont

garantie. Pour réaliser la recette du gâteau au fromage original de New York, il vous faut

seulement une belle assiette à gâteau pour le servir. Mais si vous servez l'un des gâteaux plus sophistiqués

Les gâteaux de Junior et l'envie de les retoucher un peu, voici quelques conseils.

Pour redresser les côtés d'un gâteau au fromage (après l'avoir retiré du moule), utilisez les éléments suivants

une spatule à glaçage plate en métal (environ 1 1/2 pouces de large). Réchauffez-la sous un courant chaud.

de l'eau, puis lisser les côtés du gâteau froid en le passant doucement autour

le gâteau. Réchauffez la spatule plusieurs fois au fur et à mesure. (Si vous faites un glaçage

Livre de recettes de gâteaux au fromage de Junior

Pour retirer votre cheesecake

du bas de la

dans un moule à charnière, placez les

gâteau au fromage bien refroidi dans

le congélateur pendant 30 minutes,

plus. Si le gâteau a

ont déjà été gelés pour

au moins une heure, laissez-le d'abord

rester à température ambiante

pendant 10 minutes avant d'essayer

pour le retirer de la casserole.

En utilisant une spatule à gâteau en métal

au moins 12 pouces de long, soulever

jusqu'au bord inférieur de la

gâteau légèrement, juste assez

pour libérer le maintien du vide

le gâteau dans le moule. Si

le gâteau est toujours collant, il

c'est parce que le beurre utilisé

pour graisser la casserole n'a pas

ramolli ou fondu. Voir les conseils dans "Chill Until Cold" sur ce page.

La méthode Junior

Gâteau au fromage de Junior 101 13

les côtés avec de la crème fouettée, cette même technique fonctionne). Si le gâteau lève

irrégulièrement dans le four, coupez le dessus avant de le décorer. Réfrigérez le gâteau jusqu'à ce qu'il soit

froid et mettez-le au congélateur environ une demi-heure pour le raffermir. En utilisant un long,

Avec un couteau bien aiguisé (un couteau dentelé fera l'affaire), égaliser soigneusement le dessus du gâteau.

avec un mouvement de scie en va-et-vient. Brossez maintenant les miettes qui se trouvent sur le dessus.

Avant d'arroser le gâteau de chocolat fondu ou d'un nappage de crème fouettée, Retirez l'anneau à ressort, en laissant le gâteau au fond du moule. Congeler le gâteau jusqu'à ce qu'il soit ferme et pris (environ une demi-heure si le gâteau est déjà froid).

Placez le gâteau sur un plat de service et arrosez-le de la garniture à l'aide de la pointe d'un couteau.

une petite cuillère pointue (une cuillère à pamplemousse avec son bout pointu fonctionne bien). Préparez

les gouttes de différentes longueurs sur le côté du gâteau. Comme le gâteau est froid, le

topping will freeze fast. (Pas de flaque de sauce disgracieuse dans l'assiette !) Puis, réfrigérez.

jusqu'au moment de servir.

Pour des tranches professionnelles

Pour une coupe plus nette et plus professionnelle, utilisez une lame fine, tranchante et droite.

pas un couteau à gâteau dentelé. Avant de faire la première tranche, réchauffez le couteau.

sous l'eau chaude courante et l'essuyer. Après avoir coupé chaque tranche et avant en faisant le suivant, essuyez le couteau avec une serviette chaude et humide. Cette technique

rend chaque tranche propre et parfaite, comme lorsqu'elle est servie.

une tranche chez Junior.

Si vous et vos amis et votre famille ne pouvez pas manger tout le gâteau (difficile à imaginer !),

Congelez le reste. Enveloppez-le dans une pellicule plastique et congelez-le jusqu'à six mois. Si vous

si vous l'avez décoré avec des fruits frais, retirez-les avant d'emballer le gâteau.

Sortez le gâteau du congélateur la veille du jour où vous prévoyez de le servir et placez

le mettre au réfrigérateur (laisser le tout emballé). Environ deux heures avant de servir,

le sortir du réfrigérateur, le déballer, le placer sur un plat de service et le remettre dans le réfrigérateur.

au réfrigérateur pour finir de décongeler.

Préparer un meilleur gâteau au fromage

Si votre cheesecake n'est pas aussi parfait que sur la photo, ne vous inquiétez pas, il sera toujours aussi bon ! Les problèmes courants liés à la cuisson de tout gâteau, en particulier

un gâteau au fromage ressemblant à une crème anglaise, résultent souvent de quelques éléments simples, faciles à

éviter la prochaine fois que vous en ferez cuire un. Voici quelques problèmes courants et comment pour les résoudre la fois suivante.