

Abonnez-vous à DeepL Pro pour éditer ce document.
Visitez [www.DeepL.com/pro](https://www.deepl.com/pro?cta=edit-document) pour en savoir plus.

problème causes probables solutions

*1.* Le haut de mon

cheesecake craqué

pendant la cuisson.

- Les ingrédients n'ont pas été mélangés

complètement. La pâte doit être

lisse - sans grumeaux !

- Le bain-marie était trop chaud.

- Le bain d'eau s'est évaporé pendant

la cuisson, en laissant le moule vide et

la chaleur du four est sèche, au lieu d'être humide.

Les gâteaux au fromage ont besoin d'une chaleur humide pendant

le cycle complet de cuisson pour cuire

de manière égale.

- Le gâteau a été trop cuit. Votre four

était probablement trop chaud.

- Avant de mettre la pâte dans le moule, remuez-la.

délicatement à l'aide d'une spatule en caoutchouc, en la soulevant de l'intérieur.

le fond et s'assurer que tous les ingrédients

sont bien mélangés et sont humides.

- Surveillez le bain-marie pendant la cuisson et ajoutez un

quelques glaçons si l'eau bout.

- Ne laissez pas l'eau du bain-marie sécher.

- Ajoutez de l'eau chaude dans le bain-marie

si nécessaire.

- N'ajoutez pas d'eau froide, la casserole pourrait se déformer.

- Conservez un bon thermomètre de four sur votre

l'étagère du milieu. Vérifiez souvent la température.

- Appelez le réparateur de votre cuisinière pour recalibrer

le four.

*2.* Je ne peux pas faire glisser le

le gâteau du fond

de la casserole sur mon

assiette à gâteau.

- Le gâteau devait être légèrement

congelés (pas seulement réfrigérés) pour

suffisamment ferme pour le retirer de

le fond de la casserole.

- Réfrigérer le gâteau jusqu'à ce qu'il soit très froid.

Puis congelez pendant environ 30 minutes.

Tout d'abord, retirez l'anneau du moule à ressort.

Ensuite, faites chauffer le fond de la casserole à feu doux.

brûleur pendant 30 secondes, juste le temps de

faire fondre le beurre (qui a été utilisé pour graisser le

pan).

Maintenant, glissez une spatule en métal entre le fond

du moule et du gâteau (en libérant le vide),

puis soulever et faire glisser le gâteau sur l'assiette.

*Si votre gâteau au fromage n'est pas parfait*

*Gâteau au fromage de Junior 101* **15**

problème causes probables solutions

*3.* Mon cheesecake est tombé

un peu au centre

pendant qu'il refroidissait.

- Le batteur a été battu à un rythme trop élevé

vitesse et/ou pendant trop longtemps.

- Le gâteau n'était pas assez cuit et

retiré du four avant qu'il

a été fait.

- Le gâteau a été déplacé pendant qu'il était

encore chaud.

- Vous avez réfrigéré le gâteau trop tôt.

- Un courant d'air froid a frappé le gâteau

pendant qu'il refroidissait.

- Lorsque vous mélangez la garniture du gâteau au fromage, utilisez seulement

les vitesses basse et moyenne de l'électrique

mélangeur.

- Après avoir ajouté la crème, mélangez la pâte uniquement

jusqu'à ce que le tout soit mélangé. Ne pas trop mélanger.

- Votre cheesecake est prêt à être sorti.

du four lorsque les bords sont dorés

et le dessus est d'un bronzage uniforme, légèrement doré. Le dessus

doit avoir l'air fixe et sec, et non humide ou collant.

- Laissez de côté et laissez le gâteau reposer dans la pièce

température pendant 2 heures avant de le déplacer.

- S'assurer que le gâteau a complètement refroidi

(au moins 2 heures) avant de le mettre dans le

réfrigérateur.

- Laissez refroidir le gâteau à l'écart des fenêtres ouvertes ou

les portes et toutes les bouches d'aération de la climatisation.

*4.* Le centre de mon

le cheesecake a coulé

en refroidissant.

- Le gâteau n'était pas assez cuit.

- La température à l'intérieur de votre four était

trop faible.

- Faites cuire votre prochain gâteau 5 à 10 minutes de plus.

- Gardez un bon thermomètre de four au milieu

de votre four. Vérifiez souvent la température.

- Appelez le réparateur de votre cuisinière pour recalibrer

le four.

*5.* La coupe du gâteau

à l'exception de

c'était un peu mou

au centre.

- Le gâteau était légèrement sous-cuit.

- Votre four ne tenait pas la chaleur

à la température que vous avez fixée... c'est...

trop faible.

- "Ne vous inquiétez pas - un gâteau au fromage un peu mou

au centre est toujours délicieux !" dit Alan Rosen.

- Faites cuire votre prochain gâteau 5 à 10 minutes de plus.

- Gardez un bon thermomètre de four au milieu

de votre four et vérifiez la température

souvent.

- Appelez le réparateur de votre cuisinière pour recalibrer le

four.

**16** *Livre de recettes de gâteaux au fromage de Junior*

problème causes probables solutions

*6.* Mon cheesecake

s'est fissurée en refroidissant.

- La pâte n'a pas été assez mélangée

pour dissoudre les ingrédients.

- De petits morceaux de fromage frais ont été

laissé dans la pâte.

- Le gâteau a cuit trop vite ou trop

longtemps, ce qui fait que le gâteau se rétrécit

il a refroidi et a laissé une profonde fissure

au centre.

- Les bords du gâteau peuvent avoir

ont été collés aux parois de la casserole.

- La température à l'intérieur de votre four

était probablement trop chaud.

- Mélangez la pâte jusqu'à ce qu'elle soit lisse et que tous les

les ingrédients sont bien dissous.

- Vérifiez le gâteau après qu'il ait cuit pendant une heure.

Si les bords sont fixés et que le centre n'a pas l'air

mouillée, sortez-la.

- Si le gâteau n'a pas rétréci sur les côtés.

du moule après avoir laissé refroidir le gâteau pendant 2 heures,

passer doucement une petite sp sp sp spatule en métal autour de l'outil

les côtés.

- Conservez un bon thermomètre de four sur votre

l'étagère du milieu. Vérifiez souvent la température.

- Appelez le réparateur de votre cuisinière pour recalibrer

le four.

*7.* Les côtés de mon

gâteau au fromage

ne pas

semblent aussi lisses ou

aussi jolies qu'elles

sur la photo.

- Vous n'avez peut-être pas graissé les côtés

de la casserole assez bien.

- Le gâteau a collé aux parois quand il

a été retiré de la casserole.

- Gra graisser généreusement les côtés de la poêle avec

softened (not melted) butter, then lightly dust

avec un peu de farine.

- Passez une petite spatule en métal sur le bord de l'assiette.

le gâteau avant de relâcher la pince du moule à ressort.

*8.* Le gâteau éponge

La croûte est détrempée.

- Le cheesecake était encore chaud

quand vous l'avez réfrigéré.

- Condensation (gouttelettes d'eau)

est resté coincé dans le gâteau,

ce qui le rend détrempé.

- Let the cake cool at room temperature for at

au moins 2 heures avant de le réfrigérer.

- N'emballez pas un gâteau au fromage chaud !

- Si le gâteau est même légèrement chaud, réfrigérez-le.

le *déballer* pendant une heure environ avant de l'en couvrir

avec un film plastique.