



פירוליטה
מובן שתצליחו

~עשרת הדברות~

לעוגת גבינה
אפוייה גבוהה



פירוליטה

~ **אין** להשתמש בקמח מלבד לבסיס הפריך שמכינים בנפרד. הקמח הינו עמילן שלא יודע "לארוז" את הנוזלים כמו שצריך, ונוכחותו גם מכבידה על המרקם.

~ **את** העמילן שאורז וכולא את הנוזלים - נבחר על פי חיי המדף הנצרכים לנו: אם יש לנו צורך להכין אותה כבר היום, אם אנחנו מוכרים ללקוחות וכד' - נרצה את חיי המדף הארוכים ביותר, אם אנחנו מכינים ברגע האחרון נוכל להשתמש בעמילן שמחזיק עד 3 ימים בכליאת הנוזל.

הכלל הוא:
עמילן טבעי מצליח לכלוא את הנוזלים לטווח קצר, עמילן מעובד מצליח לכלוא את הנוזלים לטווח ארוך יותר.

קורנפלור - עמילן טבעי - מחזיק את הנוזלים כיומיים
אינסטנט פודינג - עמילן מעובד מתוק - מאריך עד 4-5 ימים
עמילן טפיוקה - עמילן מעובד לא מתוק - מאריך עד שבועיים!!!

~ **הגבינות** עצמן -
כל הסיפור של לסנן את הגבינות בחיתול וכד' הוא כדי לייבש, ולקבל טעם של גבינת שמנת ולא כמו שמספרים שזה מעלה את אחוזי השומן - זה לא קורה...
ולמעשה זה מיותר - מכיון שבעוגות ניו יורק לא משתמשים בגבינה הלבנה, ובעוגה הזו - הנוזלים משרתים את העמילן, קשה לו לעבוד רק בנוכחות שומן...

אז אם רואים נוזל צף שופכים אותו כי יש גם נוזלים ברכיבים הנוספים אבל אין צורך לסנן... ואת השומן נשלים מגבינת השמנת.

~ **חומציות** העמילן צריך נוזלים כדי לספוח ולעבוד היטב,

לכן מוסיפים רכיב שהוא גם חומצי, בעוגות ניו יורק זה יתבטא למשל ביוגורט, ובעוגה הזו- בשמנת חמוצה כי יש לה אחוזי שומן גבוהים בהרבה מהיוגורט.

מה מטרת המרכיב החומצי?

-הוא משפיע על העמילנים, כשהם עוברים תהליך "חימום וגילטיניזציה" הם יוצרים בזכותו מבנה נכון, קרמי ויציב במהלך האפיה ולאחריה.

~ **אופן** ההקצפה-

המטרה היא להגיע לבועות קטנות מאד, לא לבועות גדולות שיתנפחו בתנור ואח"כ יקרסו. כדי להגיע לבועות קטנות-

מתחילים תמיד בהקצפה נמוכה מאד- בעיקר בחלבונים, ולאט לאט עוברים להקצפה בינונית, לא מקציפים יותר מ 5 דק'.

~ **החלבון** מגיע בסוף- כי מסה קלה תמיד נכנסת בסוף ובקיפול, ולמה?

כי החלבון האוורירי מכין את הגבינות להיפתח ולקבל את החלבון.

~ **את** הרינג יש לחמא ולסכר ולא לקמח,
כך המסה תעלה בצורה אחידה,
ולאטום את הבסיס בניר אפיה המונח על גבי ניר כסף ומוצמד
לרינג בנילון נצמד.

~ **אמבטיית** מים-
אל תקשיבו למי שמשכנע אתכם שיש לו מתכון
"בלי צורך באמבט מים"...
מרב שכל כך הרבה כותבים כך אנשים פיתחו פחד ורתיעה
כביכול זהו תהליך מורכב, בעוד שכל מה שנדרש הוא למזוג מים
לתבנית,
האדים משפיעים מאד על המרקם והמבנה הסופי!!!
מוזגים מים בגובה 1 ס"מ,
מה העניין?
כדי לרכך את הקרום הנאפה,
כך העוגה עולה באופן אחיד בלי שהמרכז יתפוצץ ויסדק.

~ **שחרור** דפנות-
אחת הפעולות הקריטיות לקבלת עוגת גבינה ישרה-
השחרור מתרחש במהלך האפיה:
לדוגמה:
אנחנו אופים בתנור סטטי על 230 מעלות כשליש מזמן האפיה-
מוציאים, משחררים את הדפנות בסכין חלקה
וכך אנחנו בעצם מאפשרים לבועות הקטנות שהתנפחו בחום-
לעלות ואחר כך לרדת בהדרגה ובאיטיות בצורה אחידה-
כך מתקבל הפס הישר,
מחזירים לתנור ואופים על 160 מעלות.

~ **השומנים** עם הסוכרים והעמילנים- מתמצקים יחד בקור.
כדי לשמור על העוגה ישרה פלס כמו שהיא התקבלה-
לא נשאיר אותה בתנורכבוי ללילה אלא לזמן קצר מאד,
ונעביר לקירור.