

CHEESE KEKLER

Yumuşak taze peynir ve bisküvi tabandan oluşan bir tatlıdır. Üzeri şeker ve şekerli püre, sos ve meyve çeşitleriyle zenginleştirilir.

1872'de Amerikalı sütçüler teknolojik anlamda önemli bir adım atarak cheese kekin günümüzdeki şeklini almasında öncülük etmişlerdir. Fransa'nın popüler Neufchatel peynirini yenilemeye çalışırken bu peyniri daha zengin ve kremli yapan bir formül bulurlar ve buna krem peynir ismini verirler. Böylece krem peynir cheese kek yapımında kullanılan ilk peynir olur. Cheese kek New York'ta 1929'dan itibaren büyük bir üne sahip olmuştur ve burada yapılan Cheesecake, New York Style Cheesecake ismini almıştır. Herkesin New York Cheesecake hakkında belirli bir düşüncesi vardır. New Yorklulara göre en iyi cheesecake üreticileri ve ustaları New York'tadır. New York'ta çok popüler olan cheesecake bir kültür hâline gelmiştir ve buradaki çoğu restoran kendi New York Cheesecake tarifini geliştirmiştir.

1. Cheese Keklerin Özellikleri

- Cheese kek yumuşak peynirli keklerdir.
- Uzun süre buzdolabında bekletildiği için alt taban hamuru bekleme sırasında yumuşamayacak, sert dokulu, tahıllı kepekli bisküvi ya da gofret kullanılarak hazırlanır.
- Taban hamuruna lezzet kazandırmak için kakao, öğütülmüş kuru yemişler ve meyve suları, kahve kullanılabilir.
- Cheese kekler pişmiş ve pişmemiş olmak üzere iki şekilde hazırlanabilir.
- Cheese keklerin hamurları hazır bisküvilerle hazırlanabildiği gibi kek hamurundan da yapılabilir.
- Orta kısım yani dolgunun hazırlanmasında çeşitli peynirler kullanılır.
 - *Almanya'da*: Quark, Mascarpone (peynirden ziyade, kaymak tadındadır. Cheesecake ve Tiramisunun ana malzemesidir).
 - *İtalya'da*: Ricotta (taze lor).
 - *Amerika'da*: Philadelphia (meşhur New York tarzı cheese)
 - *Türkiye'de*: Labne peyniri kullanılır.
- Kullanılacak peynir, tuzsuz, suyu kâğıt peçete ile alınmış, kremli kıvamda olmalıdır.
- Cheese keklerin hafif olması için kullanılan krem peynirin oranı düşürülerek taze lor (ricotta) ağırlıklı yapılabilir.
- Orta kısım yani dolgunun hazırlanmasında kıvam ve lezzeti artırmak için krema yerine Sweetened condense milk (yoğunlaştırılmış şekerli süt), Sour cream (ekşi krema) kullanılabilir.
- Yine dolgunun lezzetini artırmak için bitter çikolata, kakao, limon kabuğu rendesi ve suyu, dolgu kıvamını sulandırmayacak kadar meyve püresi de kullanılabilir.
- Cheese keklerin dolgusu pişmiş (baked) ve pişirilmemiş (no bake) olarak iki ayrı çeşitte hazırlanabilir.
- **Pişirilerek – baked**: Üzerinin çatlamaması ve kızarmaması için buhar yardımıyla fırında bir saate yakın pişirilerek hazırlanır.
- **Pişirilmeden-no bake**: Isı işlemine tâbi tutulmadan hazırlanır. Katı kıvamlı olması için toz jelatin kullanılarak hazırlanır.

- Her iki çeşit cheese'in ortak özelliği ise kıvamına gelmesi için en az 4 saat buzdolabında bekletilmesidir.

2. Cheese Keklerin Hazırlanması

Cheese keklerin hazırlanması üç aşamadan oluşur.

➤ Alt taban hamurunun hazırlanması

Cheese kek yapımında iki çeşit taban hamuru kullanılır. Bunlar bisküvi hamurundan hazırlanan ve kek hamurundan hazırlanandır.

• Kek hamurundan hazırlanan alt taban hamur

Malzemeler

- 85 g oda sıcaklığında tuzsuz tereyağı
- 1/3 su bardağı toz şeker
- 1 yumurta oda sıcaklığında
- 1 su bardağı un

Yapılışı

- Tereyağı ve şeker mikser yardımı ile çırpılarak krema kıvamına getirilir.
- Yumurta ilave edilir ve homojen karışım hâline gelene kadar tekrar çırpılır.
- Un ilave edilir ve spatula ile un karıştırılır.
- Hamur çember kalıba yerleştirilir.
- Hazırlanan hamur önceden 180 °C ısıtılmış fırında 15–20 dk. pişirilir
- Hamur soğutulur.

• Bisküvi hamurundan hazırlanan alt taban hamur

Malzemeler

- 2 paket yulafli bisküvi (200 g)
- 2 çorba kaşığı süt (meyve suyu da olabilir)
- 50 g eritilmiş tereyağı ya da margarin

Yapılışı

- Yulafli bisküvi ezilir ya da öğütülür.
- Eritilmiş ılık tereyağı ilave edilir, karıştırılır.
- Meyve suyu ya da süt ilave edilir tekrar karıştırılır.
- Kelepçeli kalıba sıkıştırılarak yerleştirilir.
- Buzdolabında 4–5 saat dinlendirilir.

➤ Dolgusu orta kısım hazırlanması

Malzemeler

- 2 paket labne peyniri (400 g)
- 2 kahve fincanı pudra şekeri
- 4 adet yumurta
- 50 g krema
- 1 fiske tuz

Yapılısı

- Yumurtaların sarıları ve beyazları ayrılır.
- Beyazları 1 fiske tuz ile kar hâline gelene kadar mikser ile çırpılır.
- Yumurta sarıları pudra şekeri ve krema ile çırpılır.
- Labne peyniri eklenir tekrar çırpılır.
- Kar hâline getirilmiş yumurta akı ilave edilir.
- Spatula ile alttan üste doğru karıştırılır.

➤ Jöle- Sos – Topping'in hazırlanması

Malzemeler

- 1 tatlı kaşığı buğday nişastası,
- 1/2 su bardağı tozşeker
- 1su bardağı su
- 1,5 su bardağı meyve suyu ya da püresi

Yapılısı

- Tüm malzeme ocakta karıştırılır 10 dk. kaynatılır.
- Soğutulur ve orta kat dolgu hamurunun üzerine dökülür.

Jöle, sos, topping olarak kullanılabilen diğer alternatifler ve süsleme önerileri ise şunlardır:

- Benmari usulü eritilen çikolata cheese keklerin üzerine direkt olarak dökülebileceği gibi hafif soğumasını bekleyerek sıkma torbası ile süslemeler yapılabilir.
- .Çeşitli meyve marmelatları sos olarak kullanılabilir.
- Cheese keklerin üzeri ince bir tabaka reçel, marmelat veya bal ile süslenebilir. Bunların üzerlerine fırında hafifçe kızartılmış milföy veya hazır baklava yufkası kıntılar hâlinde serpiştirilebilir.
- Hazır meyve sosları kullanılabilir.
- Meyve suları ya da püreleri ile hazırlanan soslar kullanılabilir.
- Üzeri krokan ile süslenebilir.
- Taze veya dondurulmuş meyvelerle süslenebilir.
- Sunumunda taze nane yaprağı kullanılabilir.

3. Cheese Keklerin Çeşitleri

Cheese kekler çikolatalı, limonlu, meyveli olarak gruplandırılır.

4.3.1. Çikolatalı

Çikolatalı cheese keklerin hamurlarında, süslemelerinde ve soslarında siyah(bitter),beyaz ve sütlü çikolatalar kullanılmaktadır. Çikolata benmari eritilerek kullanılabilir. Bunun dışında kuvertürler, damla çikolatalar kullanılabilir. Yine çikolatalardan hazırlanmış soslarda kullanılmaktadır.

Alt taban hamur hazırlanırken içine eritilmiş çikolata ya da damla çikolatalar kullanılabilir ancak bu tarz keklerde taban hamurunun sade olması daha uygundur. Çikolatalı cheese kek örnekleri: Damla çikolatalı cheese kek, beyaz çikolatalı cheese kek, bitter çikolatalı cheese kek vb.



Resim 4.1: ikolatalı cheese kek



Resim 4.2: ikolatalı cheese kek

4.3.2. Limonlu

Limonlu cheese keklerin hamurlarında, süslemelerinde ve soslarında limon kabuğu rendesi, limon suyu ve limonlu sos kullanılmaktadır. Alt taban hamurunun hazırlanmasında limon kabuğu rendesi, limon suyu şurubu kullanılabilir. Sektörde limon esansı hamurun ve sosunun hazırlanmasında kullanılmaktadır. Süslemesinde limon şekerlemeleri de kullanılabilir.



Resim 4.3: Limonlu cheese kek

4.3.3. Meyveli

Meyveli cheese keklerin hazırlanmasında genellikle meyveler taze, dondurulmuş ve konserve olarak süslemelerinde ve soslarında kullanılabilir. Meyveler büyüklüklerine göre bütün veya dilimlenmiş olarak kullanılabilir. Taze olarak kivi, muz, çilek, portakal; konserve ve taze olarak vişne, ananas en çok kullanılan meyvelerdir. Bunlar tek olarak kullanılabilirdiği gibi birkaçı bir arada da kullanılabilir. Meyveli cheese kekler örnekler: Portakallı cheese kek, vişneli cheese kek, muzlu cheese kek, karışık meyveli cheese kek vb.



Resim 4.4: Meyveli cheese kek



Resim 4.5: Çilekli cheese kek

4. Cheese Kek Hazırlamada ve Pişirmede Önemli Noktalar

- Taban hamuruna kakao, vanilya, öğütülmüş kuru yemişler eklenebilir.
- Taban hamurunun ıslatılmasında süt yerine meyve suları kullanılabilir.
- Orta dolgu hamurunun hazırlanmasında bütün malzemeler oda ısısında olmalıdır.
- Cheese kekler pişerken çatlamaya sebep olan hava kabarcıklarının oluşmasını engellemek için dolgu kısmı çırpılırken mikser düşük devirde olmalıdır.
- Yumurta sarıları çırpılırken tek tek kırılmalıdır, bu sayede daha homojen karışım elde edilir.
- Cheese kekler pişirilirken fırın tepsisine su konulup kalıp bu tepsiye oturtulursa su buharı hamurun çatlamasını engeller.
- Cheese kekler pişirilirken suyla temasını engellemek için kelepçeli kalıbın alt kısmından itibaren kenar duvarlarını da kapatacak şekilde folyo ile sarılmalıdır.
- Yüksek ısıda ve kısa sürede pişen cheese keklerin dolgu katı kıvamlı olmamalıdır.
- Üzeri çabuk kızaracağı için 165 -160 0C fırında en az 45dk. pişirilir.
- Orta dolgunun çökmemesi ve üzerine uygulanacak süslemelerin erimemesi için oda sıcaklığına geldikten sonra süsleme ve sos dökme işlemine başlanmalıdır.
- Buzdolabında en az 6 saat dinlendirilmelidir.