

original new york cheesecake

original new yorkais

gâteau au fromage

1 recette de croûte de gâteau éponge de 9 pouces Junior's
Junior's (page 17)

Quatre paquets de 8 onces

de fromage à la crème (utiliser uniquement du fromage entier),
à la température ambiante

1 2/3 tasses de sucre

1/4 tasse de fécule de maïs

1 cuillère à soupe d'extrait de vanille pure

2 œufs extra-larges

3/4 tasse de crème épaisse ou à fouetter

Livre de recettes de gâteaux au fromage de Junior

Les favoris de Junior 35

36

5. Pour servir, détacher et retirer les côtés du moule à ressort, en laissant le
gâteau au fond du moule.

le gâteau au fond du moule. Déposer sur une assiette à gâteau. Réfrigérer
jusqu'au moment de

servir. Trancher le gâteau froid avec un couteau droit bien aiguisé, pas un
couteau dentelé.

Couvrez les restes de gâteau et réfrigérez-les ou enveloppez-les et congelez-les
jusqu'à 1 mois.

Pour faire un gâteau de 8 pouces :

Préparer une croûte de génoise de 8 pouces et utiliser les ingrédients de la
garniture de gâteau au fromage.

quantités comme suit : trois paquets de 8 onces de fromage à la crème, 1 1/3
tasses de sucre,

3 cuillères à soupe de fécule de maïs, 1 cuillère à soupe d'extrait de vanille
pure, 2 œufs extra-larges,

et 2/3 tasses de crème épaisse ou fouettée. Le temps de cuisson sera à peu
près le même.

Le maître boulanger Michael Goodman dit : "Toujours

toujours cuire le cheesecake au bain-marie, comme nous le faisons

ici chez Junior. Cela permet de conserver la chaleur du four

humide et aide le gâteau à cuire lentement, doucement, et uniformément. Cela permet de s'assurer que votre cheesecake sorte du four avec un dessus lisse - et sans grandes fissures".

The Junior's Way

Le livre de recettes du gâteau au fromage de Junior

Les Favoris de Junior 37

1 recette de croûte de gâteau éponge Junior de 9 po (page 17)

Junior's de 9 pouces (page 17)

10 onces (environ 1 tasse)

fraises entières congelées en sachet sec

(non sucrées, pas dans le sirop),

décongelées et bien égouttées

5 cuillères à soupe de fécule de maïs

Trois paquets de 8 onces

de fromage à la crème (utilisez uniquement du fromage entier)

à température ambiante

1 1/3 tasses de sucre

1 cuillère à soupe d'extrait de vanille pure

2 œufs extra-larges

2/3 tasses de crème épaisse ou à fouetter,

plus 1 cuillère à soupe pour badigeonner

1 pinte de grosses fraises fraîches et mûres

Donne un gâteau au fromage de 9 pouces, d'environ 2 1/2 pouces de hauteur.

1. Préchauffer le four à 350°F. Beurrer généreusement le fond et les côtés d'un moule à charnière de

d'un moule à charnière de 9 pouces. Enveloppez l'extérieur avec du papier d'aluminium, en couvrant le fond et en remontant jusqu'au haut du moule.

le fond et en remontant sur les côtés. Préparez et faites cuire la croûte du gâteau

et laissez-la dans le moule. Laissez le four allumé.

2. Pulsez les fraises décongelées dans votre robot ménager jusqu'à ce qu'elles soient lisses (vous

3/4 de tasse de purée de fraises). Incorporez 1 cuillère à soupe de maïzena et réservez.

et mettez-la de côté. Elle va s'épaissir légèrement en reposant.

3. Mettez un paquet de fromage à la crème, 1/3 tasse de sucre et les 4 cuillères à soupe de fécule de maïs restantes dans un moule à fromage.

4 cuillères à soupe de fécule de maïs restantes dans un grand bol. Battez avec un batteur électrique à faible

jusqu'à ce que le mélange soit crémeux, environ 3 minutes, en raclant le bol plusieurs fois. Incorporez le reste du fromage à la crème, un paquet à la fois, en raclant le bol plusieurs fois.

après chaque paquet. Augmentez la vitesse du batteur à moyen et incorporez le reste du sucre (1 tasse), puis la vanille.

1 tasse de sucre restant, puis la vanille. Incorporez les œufs, un par un, en battant bien après chaque ajout.

après avoir ajouté chacun d'eux. Incorporez 2/3 tasse de crème en battant juste jusqu'à ce que le mélange soit complet.

Veillez à ne pas trop mélanger ! Déposez délicatement la pâte sur la croûte. C'est un autre favori chez Junior. Il arrive sur votre table avec des cercles rouge rubis de purée de fraises. J'aime décorer le dessus avec des tranches de fraises fraîches fraises fraîches, légèrement inclinées et se chevauchant, sur le pourtour du gâteau.

le gâteau. Badigeonnez d'abord le bord extérieur du gâteau avec un peu de crème, puis disposez les fraises. La crème aide à maintenir les fraises en place.

Traduit avec www.DeepL.com/Translator (version gratuite)

1 recipe 9-inch Junior' s
Sponge Cake Crust (page 17)
Four 8-ounce packages
cream cheese (use only full fat),
at room temperature
1 2/3 cups sugar
1/4 cup cornstarch
1 tablespoon pure vanilla extract
2 extra-large eggs
3/4 cup heavy or whipping cream
Junior's Cheesecake Cookbook
Junior's Favorites 35
36

5. To serve, release and remove the sides of the springform, leaving the cake on the bottom of the pan. Place on a cake plate. Refrigerate until ready to serve. Slice the cold cake with a sharp straight-edge knife, not a serrated one. Cover any leftover cake and refrigerate or wrap and freeze for up to 1 month.

To make an 8-inch cake:

Make an 8-inch sponge cake crust and use the cheesecake filling ingredient amounts as follows: three 8-ounce packages cream cheese, 1 1/3 cups sugar, 3 tablespoons cornstarch, 1 tablespoon pure vanilla extract, 2 extra-large eggs, and 2/3 cup heavy or whipping cream. The cooking time will be about the same.

Master Baker Michael Goodman says: "Always bake the cheesecake in a water bath, as we do here at Junior' s. It keeps the heat in the oven moist and helps the cake bake slowly, gently, and evenly. This helps ensure that your cheesecake

comes out of the oven with a smooth top—and no large cracks.”

The Junior's Way

Junior's Cheesecake Cookbook

Junior's Favorites **37**

1 recipe 9-inch Junior's

Sponge Cake Crust (page 17)

10 ounces (about 1 cup)

dry-pack frozen whole strawberries

(unsweetened, not in syrup),

thawed and drained well

5 tablespoons cornstarch

Three 8-ounce packages

cream cheese (use only full fat),

at room temperature

1 $\frac{1}{3}$ cups sugar

1 tablespoon pure vanilla extract

2 extra-large eggs

$\frac{2}{3}$ cup heavy or whipping cream,

plus 1 tablespoon for brushing

1 quart large ripe fresh strawberries

Makes one 9-inch cheesecake, about 2 $\frac{1}{2}$ inches high

- 1.** Preheat the oven to 350° F. Generously butter the bottom and sides of a 9-inch springform pan. Wrap the outside with aluminum foil, covering the bottom and extending all the way up the sides. Make and bake the cake crust and leave it in the pan. Keep the oven on.
- 2.** Pulse the thawed strawberries in your food processor until smooth (you need $\frac{3}{4}$ cup of strawberry puree). Stir in 1 tablespoon of the cornstarch and set aside. It will thicken slightly as it stands.
- 3.** Put one package of the cream cheese, $\frac{1}{3}$ cup of the sugar, and the remaining 4 tablespoons cornstarch in a large bowl. Beat with an electric mixer on low until creamy, about 3 minutes, scraping the bowl down several times. Blend in the remaining cream cheese, one package at a time, scraping down the bowl after each one. Increase the mixer speed to medium and beat in the remaining 1 cup sugar, then the vanilla. Blend in the eggs, one at a time, beating well after adding each one. Beat in $\frac{2}{3}$ cup of the cream just until completely blended. Be careful not to overmix! Gently spoon the batter on top of the crust.

This is another favorite at Junior's. It comes to your table with ruby red circles of strawberry purée swirled throughout. I like to decorate the top with fresh strawberry slices, slightly slanting and overlapping, around the edge of the cake. First brush the top outside edge of the cake with a little cream, and then arrange the berries. The cream helps hold the berries in place.