РОЖДЕСТВЕНСКИЙ СЦЕНАРИЙ
ГОТОВИМ ЧИЗКЕЙК
ЮЛИЯ КЕРНЕР

Незадолго до Рождества я оказалась в маленьком городке в предгорьях Швейцарских Альп. Роскошная елка радовала глаз в вестибюле отеля, но настроиться на новогодний лад было трудно — дождь за окном, горячие термальные ванны и ярко-зеленый газон куда больше напоминали о холодном московском лете, чем о зиме. Одним особенно теплым вечером, расправившись за ужином с зеленым салатом, я решила заказать что-нибудь сладкое. Как только я положила в рот первую ложку, предновогоднее настроение обрушилось на меня, как водопад. В сферическом бокале с толстым дном, напоминающем елочную игрушку, был чизкейк. Однако шеф-кондитер гранд-отеля Quellenhof Энди Ворбуш превратил его в самое новогоднее из всех блюд ресторана The Verve. Каким-то образом он ухитрился воссоздать мои детские воспоминания о горячем гоголь-моголе, подтаявшем клубничном мороженом, бабушкиных ватрушках, торжественно выпекавшихся на ее день рождения 31 декабря, и торте «Полет» из безе, появлявшемся на столе только по случаю главного в году праздника.

История классического американского чизкейка началась так давно, что проследить ее с точностью до века не удастся. Кисломолочные продукты добавляли как в Европе, так и на Среднем Востоке в начинку для пирогов еще в стародавние времена, на заре формирования национальных кухонь. В Северную Америку свои версии сырных пирогов завезли колонисты из разных стран, рецепты первых чизкейков содержались еще в поваренной книге пенсильванской семьи Уильяма Пенна, написанной в 1694 году. В более поздней книге рецептов Марты Вашингтон содержалось целых три варианта чизкейка — для двух из них хозяйке предписывалось самостоятельно сделать творог.

В конце XIX и начале XX века в Америку прибыли иммигранты из Южной и Восточной Европы, а с ними — рецепты чизкейков и разнообразных десертов из творога: итальянского пирога с рикоттой, русской творожной пасхи, да много чего еще. Примерно в это же время из Нью-Йорка начинает победное шествие по мировым кухням признанный сегодня классическим чизкейк с плотной рассыпчатой основой и сливочной, нежной и жирной одновременно, верхней частью, приготовленной из мягкого сыра.

Лучший чизкейк готовили в нью-йоркских ресторанах Lindy's и Junior's, которые благодаря ему и прославились. В чизкейки в нью-йоркском стиле добавляли яйца и сахар, мягкий творожный сыр и сливки, а украшали черникой, вишней, клубникой, ананасами, шоколадной крошкой и даже вареньем из тыквы. Наряду с выпекаемой в духовке версией появился и не требующий высокотемпературной обработки пирог: взбитый, а затем охлажденный или даже замороженный чизкейк начали делать из йогурта, а в наши дни еще и из тофу.

Рассказывая о чизкейке в нью-йоркском стиле, не обойтись без истории мягкого сливочного сыра «Филадельфия», из которого его в основном и готовят. После гражданской войны в Катскилле (горы неподалеку от Нью-Йорка и одноименный курортный городок) начала развиваться новая для этого места молочная промышленность. Везти свою продукцию в Нью-Йорк местным фермерам было далековато, поэтому из молока стали делать продукт долгого хранения — сливочный сыр. Местную версию невшательского мягкого сыра первым воспроизвел катскиллский сыродел Чарльз Грин, идеи которого взял за основу промышленник Уильям А. Лоуренс, придумавший бренд «Филадельфия». Кстати, утверждают, что рецепт он подслушал, стоя у открытого окна Грина.

Произведенные Лоуренсом сыры отправлялись в Филадельфию, где их упаковывали, так и возникло название бренда. Попробовав новый продукт, нью-йоркские иммигранты еврейского происхождения из Нижнего Ист-Сайда начали первыми использовать его для приготовления сырных пирогов и начинки для бейглов, а уж затем это кулинарное ноу-хау подхватила и остальная Америка.

Из европейских сыров с «Филадельфией» схожи итальянский маскарпоне и швейцарский мягкий сыр из Невшателя. Наверное, поэтому швейцарцам, как и итальянцам, удаются лучшие в Европе вариации на тему чизкейка — особенно не плотного и запеченного, в нью-йоркском стиле, а легкого, воздушного, взбитого, как снеговая шапка на елке. Но все же именно связь с самым романтическим городом на земле заставляет в конце декабря выбирать в ресторанных меню чизкейки, пренебрегая всеми остальными десертами. Новогодний ромком про Нью-Йорк и тающий, как снежинка на языке, чизейк — чем не идеальный сценарий для Рождества, даже если встречаешь праздник не в мегаполисе, а в деревне.

ЮЛИЯ КЕРНЕР

рецепт чизкейка от энди ворбуша

Для клубничного сорбета
Вода — 100 г
Клубника — 300 г
Сироп глюкозы — 35 г
Йогурт (4% жирности) — 150 г

Для сырной начинки
Сахар — 75 г
Крахмал — 2 столовых ложки
Мягкий творожный сыр типа «Филадельфии» — 300 г
Нежирный нежный творог — 100 г
Очень жирные сливки (35%) — 75 г
Яйцо — 25 г
Лимонный сок — 10 г

Для крамбла
Сухое молоко — 125 г
Мука — 50 г
Крахмал — 30 г
Сахар — 75 г
Растопленное сливочное масло — 80 г
Соль — 5 г

Для пены из пахты
Пахта — 175 г
Очень жирные сливки — 75 г
Сироп из бузины или других ягод — 25 г
Сахар — 15 г

как готовить

1. Сорбет. Смешать воду, сироп и сахар, довести до кипения, затем соединить с йогуртом и клубникой, пюрировать в блендере, процедить через сито и поместить в морозилку.

2. Сырная начинка. Взбить миксером все ингредиенты, разлить по формочкам и готовить на водяной бане до загустения при температуре 130°. Вариант попроще — вылить в форму для запекания и испечь в духовке при температуре 150° как творожную запеканку.

3. Крамбл. Смешать все ингредиенты, поместить на час в холодильник до застывания, а затем запечь в духовке при температуре 140° (цвет не должен поменяться).

4. Пена из пахты. Взбить в миксере все ингредиенты, поместить в сифон.

Подавать в бокале, для чего выложить сначала крамбл, затем сырную начинку, а сверху клубничный сорбет. Украсить пеной из пахты непосредственно перед подачей на стол.