

כללי: טיפים לאפיה נכונה

טמפ' תנור: כשמכניסים מוצר לתנור, מוצר שאינו חם ולעתים אף מומלץ להכניס מוצר קר (בצק פריך, עלים), צונחת טמפרטורת התנור בכ-10 מעלות מה שאינו מומלץ כיוון שיש להקפיד על טמפ' מתאימה לפי הבצק והמתכון.
לכן יש לחמם מראש את התנור לכ-10 מעלות יותר מהנדרש ומיד עם הכנסת המוצרים לתנור לכוונו לטמפ' הנדרשת וכך נשמור על טמפ' מתאימה לאורך כל זמן האפייה.

כללים לעוגת גבינה מושלמת

1 נופל וקם

עוגת גבינה מטבעה עולה בעת האפייה אך נופלת בתום האפייה.
הפתרון: לא להקציף יותר מידי, אם נקציף את העוגה יותר מדי היא תקרוס עוד יותר.
לכן, לא צריך להשקיע יותר מידי ובשום אופן לא להקציף את החלק המכיל את החלמונים והגבינה: רק לערבב אותם למסה אחידה.

2 חלק ומבריק

רוצים קצף חלק ומבריק? הסוד במרשמים הוא להקציף את החלבון עם כל כמות הסוכר, רצוי שכמות הסוכר תהיה קרובה למשקל החלבון. למשל: לחלבונים מ-5 ביצים מוסיפים, תוך כדי הקצפה, כוס שלמה סוכר.
כך נמנעת תופעת קבלת קצף "גבשושי" הנשבר עם קיפול הגבינה לתוכו.

3 טיפ גורף

לכל מרשמי עוגות הגבינה המוקצפות: חשוב להעביר את כל הסוכר אל חלבון הביצה ולא לשים חלק ממנו עם הגבינה. זה מיותר.

למה יש סדקים ?

4 מנוע טורבו

לא מומלץ לאפות עוגות גבינה בתכנית טורבו.

5 מתיחת פנים

כדי שלא יוצרו הסדקים האופייניים כל-כך לעוגות גבינה מומלץ תמיד להוסיף אדים לתנור, גם אם המתכון לא מציינ זאת.
האדים ימנעו את התייבשות העוגה, וכתוצאה מכך יאפשרו לעוגה לעלות גבוה וכמעט ללא סדקים.

6 איך עושים ?

מניחים בתחתית התנור תבנית עם מים רותחים.
אופים את העוגה במרכז התנור החום בינוני-גבוה (160-175 מעלות) למשך 40-60 דקות (בהתאם למרשם).
בודקים אם העוגה מוכנה ע"י מגע וע"י שיטת הקיסם: כאשר העוגה קפיצית למגע, והקיסם המוחדר למרכז העוגה יוצא יבש – העוגה מוכנה. רצוי להשאיר אותה בתנור הכבוי למשך עוד כשעה.
בדרך כלל יהיו סדקים בעוגה למעלה אולם היא תהיה גבוהה ויפה לאחר "צניחתה".

אפשר להסתיר קמטים

7 מייק אפ

ניתן לקשט את העוגה או בקצפת מוקצפת, או - ועדיף, בקרם העשוי משמנת חמוצה עם מעט וניל וסוכר. לאחר שהייה של כמה שעות לפחות מחוץ לתנור, לצורך התייצבות העוגה - מחזירים את העוגה לתנור חם למשך עוד 10 דקות אפיה עילית בלבד.

8 מנוחה

כמעט כל עוגות הגבינה דורשות שהייה של לילה במקרר לפני ההגשה. הקירור הממושך מאפשר למלית הגבינה להתייצב ולטעמים - להתמזג.

9 ניקוז נוזלים

בהרבה מתכונים של עוגות גבינה כתוב לנקז את הגבינה ממים למשך לילה: ייתכן שדבר זה מסייע להורדת כמות הנוזלים בעוגה – אך זה לא ימנע ממנה לקבל סדקים... גבינת תנובה לאפיה תוכננה להתאים לעוגות גבינה – אך אל תנסו לנקז ממנה את המים – הם לא יתנקזו...

10 הכל לבן

אם רוצים עוגת גבינה לבנה לחלוטין מסביב: עוטפים את התבנית בנייר עתון ספוג במים, המונע את השחמת שולי העוגה. העיתון ספוג המים ישמור על דפנות התבנית בטמפרטורה נמוכה יחסית וימנע משולי העוגה להשחים.

איך עושים? מדביקים את העיתון (ולא סוחטים). רגע לפני האפיה, כשתערובת הגבינה כבר בפנים, מצמידים את העיתון לדפנות התבנית מבחוץ.

11 אחד לשנה הבאה

בעוגות גבינה מהסוג הכבד, בהן לא מפרידים את הביצים, אלא מוסיפים אותן שלמות למסה. רוטט זה טוב: עוגת גבינה כזו מוכנה כאשר הדפנות יציבים ומתחילים להיפרד מהתבנית, ומרכזה עדיין רוטט ונראה בלתי מוכן. אלה עוגות שכמעט אינן תופחות, ולכן גם אינן נופלות. אפשר לקרר אותן מיד מחוץ לתנור. לאחר שהעוגה הצטננה מעבירים אותה לקירור במקרר למשך 24 שעות. אז העוגה מתייצבת לחלוטין ומרקמה קרמי.

12 שמירת יציבות עוגת גבינה

עוגות המורכבות מגבינות המכילות כמות גדולה של מים סובלות ממרקם רך מדי. אם אתם רוצים להיות בטוחים שהעוגה תהיה יציבה מאוד לאחר הקירור, תסננו את הגבינה הלבנה. מרפדים מסננת הניצבת על קערה בבד גאזה או בבד חיתול, ומניחים בתוכה את הגבינה למשך כמה שעות. הגבינה תגיר מים והעוגה תהיה יציבה יותר. לאחר התקררות העוגה בטמפרטורת חדר, שמים במקרר לייצוב, 4 שעות לפחות.