

Спосіб виробництва чизкейку функціонального призначення передбачає підготування сировини, приготування пісочної основи, приготування сирної основи, приготування обліпихово-апельсинового конфітюру, формування виробу і випікання. При цьому для приготування пісочної основи використовують вівсяні пластівці, кленовий сироп, курагу та вершкове масло. Компоненти подрібнюють, змішують, одержану масу формують у порційних скляних банках. Для приготування сирної основи використовують кисломолочний сир, яйця курячі, вершки 33 % та кленовий сироп, компоненти змішують, збивають, наносять на приготовану пісочну основу та випікають порційно у скляних банках при температурі близько 100 °С протягом близько 1 години. Для приготування обліпихово-апельсинового конфітюру використовують обліпиху, апельсиновий сік, крохмаль та кленовий сироп, компоненти подрібнюють, змішують, збивають, варять та охолоджують.