



CONDICIONES DE EXPOSICIÓN

Refrigerado



CATEGORÍA

Pastelería

CHEESECAKE DE CREMA DE AVELLANAS

INGREDIENTES

Grupo 1

Ingrediente	KG
Premezcla American Brownie	0.500
Agua	0.125
Peso total:	0.625

Grupo 2

Ingrediente	KG
Queso Crema	0.250
Crema Bakels Delight	0.100
Crema de Avellanas con Cacao Bakels	0.175
Colapiz	0.004
Agua	0.012
Peso total:	0.541

MÉTODO

PROCEDIMIENTO:

1. Incorporar los ingredientes del Grupo 1 en un bowl y batir por 4 minutos a velocidad media.
2. Verter en una lata o molde y hornear a 160°C por 50 minutos.

3. Para elaborar el mousse, batir el queso crema por unos minutos. Luego añadir la crema de avellanas y seguir batiendo hasta que todo esté bien incorporado.
4. Añadir el Delight batido y mezclar hasta uniformizar.
5. Añadir el colapiz hidratado y mezclar.
6. Para el armado, cortar la plancha del brownie en forma de corazón y ponerlo de base. Luego verter la mezcla del mousse y llevar a refrigerar.
7. Desmoldar el Cheesecake y decorar con pequeños trozos de brownie y crema de avellanas.