



CONDICIONES DE EXPOSICIÓN

Refrigerado



CATEGORÍA

Pastelería

CHEESECAKE FRUTOS ROJOS

INGREDIENTES

Grupo 1

Ingrediente

Premezcla No Bake Citrus

Margarina sin sal

KG

0.135

0.065

Peso total: 0.200

Grupo 2

Ingrediente

Queso Crema

Azúcar en polvo

Colapiz

Agua

Bakels Instant Cream Vainilla

Leche fresca

Agua

KG

0.180

0.050

0.010

0.040

0.050

0.050

0.050

Peso total: 0.430

Grupo 3

Ingrediente

Bakels Instant Cream Vainilla

Leche fresca

Agua

Relleno de FrutillaRelleno de Berries

KG

0.050

0.050

0.050

-

-

Peso total: 0.150**MÉTODO****PROCEDIMIENTO:****Base de Galleta:**

Derretir la margarina en el microondas e integrar con la galleta.

Inmediatamente pasar la mezcla a un aro con film en la base y esparcir de manera uniforme.

Con ayuda de una cuchara o espátula de codo apretar bien la galleta para que quede uniforme.

Crema de Chantilly:

Colocar en el bowl de la batidora el agua y la leche, ambos líquidos deben estar helados, a continuación agregar el Bakels Instant Cream e integrar por completo con ayuda del batidor de globo.

Batir a velocidad baja por 2 minutos, luego a velocidad media 2 minutos y finalmente a velocidad media alta por 1.5 minutos.

Terminar a velocidad baja por 1 minuto más y reservar en el frío hasta que se requiera.

Crema de Queso:

Ablandar el queso crema con ayuda de una espátula o en el batidora hasta que quede cremoso.

Agregar el azúcar en polvo y mezclar bien hasta que se disuelva por completo.

Agregar el colapez hidratado en agua y derretido e integrar bien.

Agregar la crema batida e integrar por completo.

Agregar la mezcla sobre la base de galleta y esparcir uniformemente, llevar al frío por al menos 3 horas.

Para el decorado:

1. Con ayuda de un soplete calentar ligeramente el aro para desmoldar el cheesecake.

2. Decorar con un poco de Bakels Instant Cream Vainilla y la mezcla de los rellenos para formar un diseño de escarpela.