



CONDICIONES DE EXPOSICIÓN

Refrigerado



CATEGORÍA

Pastelería

CHEESECAKE NAVIDEÑO

INGREDIENTES

Grupo BASE DE PIE

Ingrediente	KG
Premezcla Pasta Brisa	1.000
Harina	0.150
Huevos	0.100
Margarina	0.350
Canela en polvo	0.008
Jengibre en polvo	0.003
Clavo de olor en polvo	0.002
Peso total:	1.613

Grupo CHANTILLY

Ingrediente	KG
Bakels Instant Cream Vainilla	0.600
Leche Fresca (Helada)	1.000
Peso total:	1.600

Grupo CREMA DE CHEESECAKE

Ingrediente	KG
Relleno Manjar Cream IND	0.130
Chantilly Batido	0.130
Queso Crema	0.100
Colapiz	0.005
Agua	0.025
Peso total:	0.390

Grupo GALLETAS DE JENGIBRE

Ingrediente	KG
<u>Premezcla Pasta Brisa</u>	1.000
Huevos	0.100
Margarina sin sal	0.270
Canela en polvo	0.010
Jengibre en polvo	0.003
Clavo de olor en polvo	0.003
Nuez moscada rallada	0.003
Fécula de maíz	0.030
Peso total:	1.419

MÉTODO

Base de Cake

1. Colocar en el bol de la batidora todos los ingredientes. Trabajar con paleta a velocidad baja hasta lograr una arena pareja y batir durante 2 minutos a velocidad media.
2. Estirar la masa y colocar sobre una base de pie desmontable. Dar la forma del molde y retirar el exceso de masa.
3. Hornear a 180°C por 15 minutos. Retirar del horno y reservar.

Crema Chantilly

1. Colocar en el bol de la batidora el agua helada y la BIC vainilla, integrar por completo con ayuda del batidor de globo y batir a velocidad baja por 2 minutos.
2. Continuar batiendo por 2 minutos a velocidad alta y 1 minuto más a velocidad baja. Reservar.

Crema de Cheesecake

1. Ablandar en queso crema calentándolo solo un poco en el microondas hasta tener una textura cremosa.
2. Mezclar el colapez en polvo con el agua y dejarlo reposar por 1 minuto, calentarlo en el microondas hasta que esté completamente derretido sin que hierba en ningún momento.
3. Integrar en un bol el chantilly batido con el Relleno de Manjar IND hasta obtener una mezcla pareja.
4. Agregar el queso crema ablandado e integrar.
5. Por último agregar el colapez derretido y mezclar por completo.
6. Distribuir la crema de manera homogénea sobre la tarta (fría) y refrigerar durante una hora.

Galletas de Jengibre

1. Colocar en el bol de la batidora todos los ingredientes. Trabajar con paleta a velocidad baja hasta lograr una arena pareja y luego batir durante 2 minutos a velocidad media.
2. Retirar la masa del bol y envolverla en film para dejarla reposar en el frío por al menos 2 horas.
3. Retirar del frío, regenerar la masa y estirarla con rodillo.
4. Cortar las piezas de galleta con cortadores, colocar sobre una lata limpia y hornear a 180° por 10 minutos.

Armado

1. Espolvorear con canela en polvo toda la superficie de la tarta.
2. Decorar con las galletas de jengibre, romero fresco, anís estrella y gomitas de colores.
3. Mantener el producto en refrigeración.