
RECETARIO

CHEESECAKE Mix

3 DREIDOPPEL
IDEAS FOR GOOD TASTE. SINCE 1899.



Pastel de queso al estilo americano con CHEESECAKE MIX

Receta para 1 molde de 26 cm de diámetro

Base de galleta

Galletas troceadas	0,160 kg
Mantequilla (líquida)	0,100 kg
PASTA VAINILLA BOURBON	0,002 kg
Total	0,262 kg

Masa de queso

CHEESECAKE MIX	0,750 kg
Agua a 45 °C	0,750 kg
Azúcar	0,150 kg
Queso cremoso	1,275 kg
Total	2,925 kg

- Mezclar CHEESECAKE MIX con el agua caliente y el azúcar, añadir el queso cremoso y batir durante 3 minutos.

Proceso de elaboración

- Mezclar las galletas troceadas con la mantequilla líquida y PASTA VAINILLA BOURBON.
- Colocar la base de galleta en el aro engrasado y dejar enfriar.
- Rellenar el aro con la masa de queso y guardar en el frigorífico un mínimo de 3 horas.
- Pintar con yema de huevo y dorar en horno fuerte durante unos minutos.



Pastel de queso con fresas con CHEESECAKE MIX

Receta para 2 moldes de 22 cm de diámetro

Base de galleta

Galletas spekulatius* troceadas	0,080 kg
Anacardos salados molidos	0,080 kg
Mantequilla (líquida)	0,080 kg
<u>Azúcar</u>	<u>0,016 kg</u>
Total	0,256 kg

* Galletas tradicionales belgas con sabor a vainilla y a especias.

Masa de queso

CHEESECAKE MIX	0,500 kg
Agua a 45 °C	0,500 kg
<u>Queso cremoso</u>	<u>0,850 kg</u>
Total	1,850 kg

- Mezclar CHEESECAKE MIX con el agua caliente, añadir el queso cremoso y batir durante 3 minutos.

TOPGLANZ PLUS	0,200 kg
PASTA FRESA	0,010 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar las galletas spekulatius troceadas con la mantequilla líquida, el azúcar y los anacardos salados molidos.
- Colocar la base de galleta en los aros engrasados.
- Rellenar los aros con la masa de queso y guardar en el frigorífico un mínimo de 3 horas.
- Mezclar TOPGLANZ PLUS con PASTA FRESA, cubrir y alisar uniformemente y decorar al gusto con fresas frescas y decoración de chocolate.



Pastel de yogur y cereza con croûtons de cake de chocolate con MELLA CHOCO MUFFIN y DREIDOPPEL

Croûtons de cake de chocolate

MELLA CHOCO MUFFIN	0,500 kg
Huevo (a temperatura ambiente)	0,250 kg
Mantequilla (blanda)	0,175 kg
Agua	0,075 kg
Total	1,000 kg

Mantequilla 0,060 kg

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta durante 5 minutos.
- Extender y alisar la masa en una bandeja de 60 x 20 cm.
- Cocer a 180 °C durante 20 minutos, dejar enfriar y cortar en pequeños dados.
- Calentar la mantequilla, añadir los dados de chocolate y dorarlos delicadamente.

Masa de yogur

CHEESECAKE MIX	0,500 kg
Agua a 45 °C	0,500 kg
Azúcar	0,050 kg
Yogur 10% M.G.	0,850 kg
Total	1,900 kg

- Mezclar CHEESECAKE MIX con el agua caliente y el azúcar, añadir el yogur y batir durante 3 minutos.

Proceso de elaboración

- Rellenar los vasos con una parte de la masa de yogur y cubrir con una capa de MARMORIA CEREZA AMARENA. A continuación, dosificar la masa de yogur restante y decorar con los croûtons de cake de chocolate fríos y decoración de chocolate.



Savarin de yogur con CHEESECAKE MIX

CHEESECAKE MIX	0,500 kg
Agua a 45 °C	0,500 kg
Azúcar	0,050 kg
Yogur 10% M.G.	1,275 kg
Total	2,325 kg

EISFLIP FRUTAS DEL BOSQUE
EISFLIP MANGO
Nata para decorar (con STABIFIX F)
Frambuesas frescas
Decoración de chocolate

Proceso de elaboración

- Mezclar CHEESECAKE MIX con el agua caliente y el azúcar, añadir el yogur y batir durante 3 minutos.
- Rellenar y alisar la masa de yogur en un molde savarin (de corona) y guardar en el frigorífico.
- Una vez frío, desmoldar en un plato y decorar al gusto con los toppings, la nata, las frambuesas frescas y la decoración de chocolate.



Semiesfera de queso, vainilla y black cookies

con CHEESECAKE MIX

Receta para 1 molde semiesfera de 26 cm de diámetro

Base de galleta

BLACK COOKIE CRUNCH troceada	0,180 kg
Mantequilla (líquida)	0,100 kg
Total	0,280 kg

Masa de queso

CHEESECAKE MIX	0,500 kg
Agua a 45 °C	0,500 kg
PASTA VAINILLA BOURBON	0,005 kg
Queso cremoso	0,850 kg
Total	1,855 kg

- Mezclar CHEESECAKE MIX con el agua caliente y PASTA VAINILLA BOURBON, añadir el queso cremoso y batir durante 3 minutos.

Galletas tipo Oreo	12 piezas
BLACK COOKIE CRUNCH	0,300 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar BLACK COOKIE CRUNCH con la mantequilla líquida.
- Colocar la base de galleta en el molde engrasado y dejar enfriar.
- Rellenar el molde con $\frac{3}{4}$ partes de la masa de queso y cubrir uniformemente con las galletas tipo Oreo. A continuación, cubrir con la masa de queso restante, alisar y guardar en el frigorífico un mínimo de 3 horas.
- Girar sobre la base de galleta y rebozar con BLACK COOKIE CRUNCH.



Cupcakes de yogur con MELLA MUFFIN y DREIDOPPEL

Masa base para cupcakes

MELLA MUFFIN	1,000 kg
Huevo	0,500 kg
Mantequilla (blanda)	0,340 kg
Agua	0,160 kg
Total	2,000 kg

Masa de yogur

CHEESECAKE MIX	0,250 kg
Agua a 45 °C	0,250 kg
Yogur 10% M.G.	0,425 kg
Total	0,925 kg

Nueces caramelizadas o pistachos troceados
Fruta fresca

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta de 3 a 5 minutos.
- Escudillar la masa en cápsulas.
- Cocer de entrada a 200 °C, bajando a 190 °C durante 20 minutos.
Transcurridos 3 minutos desde el inicio de la cocción, aplicar vapor y cocer con el tiro cerrado.
- Mezclar CHEESECAKE MIX con el agua caliente, añadir el yogur y batir durante 3 minutos. A continuación, aromatizar la mezcla con PASTA LATTE MACCHIATO, PASTA FRAMBUESA o PASTA PLÁTANO y esperar unos minutos.
- Una vez las masas han adquirido textura, cubrir los cupcakes, decorar con nueces caramelizadas, pistachos troceados o fruta fresca y dejar enfriar.



