

Bolo de queijo com frutos silvestres

com MELLA COOKIE, MELLA KÄSE ROYAL e DREIDOPPEL

Receita para 4 formas de 28 cm de diâmetro

Massa quebrada

MELLA COOKIE	1,000 kg
Manteiga	0,400 kg
Ovos	0,200 kg
<hr/>	
Total	1,600 kg

- Misturar os ingredientes até conseguir uma massa homogénea e deixar repousar no frigorífico no mínimo de 30 minutos.
- Laminar uma “manta” e cortar 4 discos de 28 cm de diâmetro.
- Precozer a 180 °C durante 15 minutos.

Massa de queijo

Queijo cremoso tipo quark*	1,500 kg
MELLA KÄSE ROYAL	0,600 kg
Ovos	0,500 kg
Água ou leite (aprox.)	1,000 kg
<hr/>	
Total	3,600 kg

* Se usa um queijo mais gorduroso, utilizar água ou leite desnatado.

- Misturar os ingredientes à temperatura ambiente na batedeira com varas em velocidade média durante 5 minutos.

Gelificado de framboesa

Água	0,200 kg
Calda TPT	0,150 kg
PASTA FRAMBOESA	0,050 kg
MELLA GEL	0,010 kg
<hr/>	
Total	0,410 kg

- Ferver os ingredientes e reservar.

Processo de elaboração

- Estender em cada forma 0,900 kg de massa de queijo por cima da base da massa quebrada pre cozida.
- Cozer a 200 °C durante 25 minutos e deixar arrefecer.
- Cobrir com o gelificado de framboesa cerca de 50 °C.
- Desenformar e decorar com frutos silvestres.

