

# Cheesecake com frutos vermelhos

## com MELLA COOKIE, CHEESECAKE MIX e DREIDOPPEL

### Crumble

MELLA COOKIE	0,500 kg
Manteiga	0,220 kg
<b>Total</b>	<b>0,720 kg</b>

- Misturar os ingredientes na batedeira e cozer a 180 °C durante cerca de 12 minutos.

### Massa de queijo

CHEESECAKE MIX	0,500 kg
Água a 45 °C	0,500 kg
Queijo fresco	0,850 kg
<b>Total</b>	<b>1,850 kg</b>

- Misturar CHEESECAKE MIX com a água quente, adicionar o queijo fresco a temperatura ambiente e bater durante 3 minutos.

Morangos frescos em pedaços q.b.

### Gelificado de framboesa

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

- Ferver os ingredientes, dosejar numa forma e deixar gelificar.

## Processo de elaboração

- Colocar um disco de crumble na base da forma.
- Dispor a massa de queijo por cima. Congelar.
- Colocar os morangos em pedaços por cima da massa de queijo e cobrir com o gelificado de framboesa cerca de 50 °C.
- Desenformar e decorar a gosto.

