

Cheesecake com morangos, manjeriçã e genebra

com MELLA MUFFIN e CHEESECAKE MIX

Receita para 2 formas (26 cm de diâmetro)

Massa

MELLA MUFFIN	0,400 kg
Ovos	0,200 kg
Óleo vegetal	0,130 kg
Água	0,090 kg
Total	0,820 kg

Massa de queijo

CHEESECAKE MIX	0,650 kg
Açúcar	0,050 kg
Genebra	0,250 kg
Água a 60 °C	0,400 kg
Queijo cremoso tipo quark	1,100 kg
Folhas de manjeriçã finamente cortadas	10 unidades
Morangos em pedaços	0,400 kg
Total	2,850 kg

- Misturar brevemente CHEESECAKE MIX com o açúcar, a genebra e a água quente. Seguidamente, adicionar o queijo cremoso e as folhas de manjeriçã finamente cortadas e bater em velocidade rápida durante cerca de 3 minutos. Por último, adicionar os morangos em pedaços e misturar.

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete em velocidade lenta durante cerca de 3 minutos até conseguir uma massa homogénea.
- Dosear aprox. 0,400 kg de massa nas formas.
- Cozer a 200 °C durante 15 – 20 minutos (a temperatura interna deve ser de 94 °C).
- Encher as formas com a massa de queijo, alisar e guardar no frigorífico, no mínimo, 3 horas.
- Decorar a gosto.

