

Cheesecake con fresas, albahaca y ginebra con MELLA MUFFIN y CHEESECAKE MIX

Receta para 2 moldes de 26 cm de diámetro

Masa

MELLA MUFFIN	0,400 kg
Huevo	0,200 kg
Aceite vegetal	0,130 kg
Agua	0,090 kg
Total	0,820 kg

Masa de queso

CHEESECAKE MIX	0,650 kg
Azúcar	0,050 kg
Ginebra	0,250 kg
Agua a 60 °C	0,400 kg
Queso cremoso tipo quark	1,100 kg
Hojas de albahaca finamente picadas	10 unidades
Fresas troceadas	0,400 kg
Total	2,850 kg

- Mezclar brevemente CHEESECAKE MIX con el azúcar, la ginebra y el agua caliente. A continuación, añadir el queso cremoso y las hojas de albahaca finamente picadas y batir a velocidad rápida durante unos 3 minutos. Por último, añadir las fresas troceadas y mezclar.

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta durante unos 3 minutos hasta conseguir una masa homogénea.
- Dosificar aprox. 0,400 kg de masa en los moldes.
- Cocer a 200 °C durante 15 – 20 minutos (la temperatura interna debe ser de 94 °C).
- Rellenar los aros con la masa de queso, alisar y guardar en el frigorífico un mínimo de 3 horas.
- Decorar al gusto.

