

Cheesecake de framboesa e baunilha com MELLA COOKIE e DREIDOPPEL

Bolacha

MELLA COOKIE	0,500 kg
Manteiga (fria, aos cubos)	0,200 kg
Farinha de amêndoas	0,050 kg
<u>Água</u>	<u>0,050 kg</u>
Total	0,800 kg

- Amassar os ingredientes (exceto a água) na batedeira com a raquete até conseguir uma textura arenosa. Seguidamente, verter a água em um fio fino e misturar até homogeneizar.
- Esticar a massa com 2 mm de espessura entre duas folhas de papel de forno.
- Cozer a 150 °C durante cerca de 20 minutos com o registo aberto e deixar arrefecer.
- Triturar e reservar até à sua utilização.

Bolacha prensada

BLANCOLADINO (derretido)	0,480 kg
Manteiga (cremosa)	0,140 kg
Sal	0,001 kg
Bolacha	0,450 kg
Barquilha em pedaços	0,050 kg
<u>Framboesas crocantes trituradas (opcional)</u>	<u>0,015 kg</u>
Total	1,136 kg

- Misturar BLANCOLADINO com a manteiga e o sal. Seguidamente, adicionar os restantes ingredientes e misturar.
- Dispor 0,040 kg em aros com 8 cm de diâmetro e pressionar irregularmente dando forma de tartelete. Reservar no congelador.

Creme batido de queijo e baunilha

CHEESECAKE MIX	0,375 kg
Água a 45 °C	0,375 kg
Açúcar (opcional)	0,050 kg
PASTA GELADO BAUNILHA	0,015 kg
<u>Queijo cremoso</u>	<u>0,640 kg</u>
Total	1,455 kg

- Misturar CHEESECAKE MIX com a água quente, o açúcar e PASTA GELADO BAUNILHA, adicionar o queijo cremoso e bater durante 3 minutos.
- Reservar no frigorífico até à sua utilização.

Compota de framboesas

Puré de framboesas	0,060 kg
Açúcar	0,110 kg
Glicose	0,040 kg
Framboesas congeladas	0,300 kg
Solução SANETT (2·1 água – SANETT)	0,070 kg
<u>PASTA FRAMBOESA</u>	<u>0,020 kg</u>
Total	0,600 kg

- Ferver o puré de framboesas com o açúcar, a glicose e as framboesas congeladas.
- Adicionar os restantes ingredientes, misturar e deixar gelificar no frigorífico.
- Misturar com a varinha mágica, dosear em formas de interior e congelar até à sua utilização.

Processo de elaboração

- Bater o creme de queijo e baunilha e verter sobre a base de bolacha prensada com um saco de pasteleiro com boquilha lisa do n.º 22.
- Inserir a compota de framboesas congelada no centro, pintar com TOPGLANZ PLUS e decorar a gosto.

