

Cheesecake de fresa y vainilla con MELLA COOKIE y DREIDOPPEL

Galleta

MELLA COOKIE	0,500 kg
Mantequilla (fría, a dados)	0,200 kg
Harina de almendra	0,050 kg
<u>Agua</u>	<u>0,050 kg</u>
Total	0,800 kg

- Amasar los ingredientes (excepto el agua) en batidora con pala hasta conseguir una textura arenosa. A continuación, verter el agua en hilo fino y mezclar hasta homogeneizar.
- Estirar la masa con 2 mm de grosor entre dos hojas de papel de horno.
- Cocer a 150 °C durante unos 20 minutos con el tiro abierto y dejar enfriar.
- Triturar y reservar hasta su uso.

Prensado de galleta

BLANCOLADINO (fundido)	0,480 kg
Mantequilla (pomada)	0,140 kg
Sal	0,001 kg
Galleta	0,450 kg
Barquillo troceado	0,050 kg
<u>Fresas crujientes machacadas (opcional)</u>	<u>0,015 kg</u>
Total	1,136 kg

- Mezclar BLANCOLADINO con la mantequilla y la sal. A continuación, añadir el resto de los ingredientes y mezclar.
- Disponer 0,040 kg en aros de 8 cm de diámetro y presionar irregularmente dando forma de tartaleta. Reservar en el congelador.

Crema montada de queso y vainilla

CHEESECAKE MIX	0,375 kg
Agua a 45 °C	0,375 kg
Azúcar (opcional)	0,050 kg
PASTA HELADO VAINILLA	0,015 kg
<u>Queso cremoso</u>	<u>0,640 kg</u>
Total	1,455 kg

- Mezclar CHEESECAKE MIX con el agua caliente, el azúcar y PASTA HELADO VAINILLA, añadir el queso cremoso y batir durante 3 minutos.
- Reservar en la nevera hasta su uso.

Compota de fresa

Puré de fresa	0,060 kg
Azúcar	0,110 kg
Glucosa	0,040 kg
Fresas congeladas	0,300 kg
Solución SANETT (2·1 agua – SANETT)	0,150 kg
PASTA FRESA	0,020 kg
Total	0,680 kg

- Hervir el puré de fresas con el azúcar, la glucosa y las fresas congeladas.
- Añadir el resto de los ingredientes, mezclar y dejar gelificar en la nevera.
- Mezclar con el túrmix, dosificar en moldes de interior y congelar hasta su uso.

Proceso de elaboración

- Montar la crema de queso y vainilla y escudillarla sobre la base de prensado de galleta con una manga pastelera con boquilla lisa del n.º 22.
- Insertar la compota de fresa congelada en el centro, pintar con TOPGLANZ PLUS y decorar al gusto.

