

Mini tarta de melocotón y queso con MELLA TOP BISKUIT, CHEESECAKE MIX y DREIDOPPEL

Bizcocho

MELLA TOP BISKUIT	1,000 kg
Huevo	0,800 kg
Agua	0,100 kg
Total	1,900 kg

- Mezclar los ingredientes durante 6 – 8 minutos hasta conseguir una masa homogénea.
- Disponer 0,600 kg en una bandeja de 60 x 40 cm.
- Cocer a 240 °C (con vapor) durante 4 – 5 minutos.
- Una vez frío, cortar mini discos.

Crema de queso

CHEESECAKE MIX	0,375 kg
Azúcar	0,075 kg
Agua	0,375 kg
Queso cremoso	0,700 kg
PASTA MELOCOTÓN	0,050 kg
COLORANTE AMARILLO HUEVO PLUS	0,003 kg
Total	1,578 kg

- Mezclar CHEESECAKE MIX con el agua y el azúcar.
- Agregar el resto de ingredientes y mezclar hasta homogeneizar.

Melocotón troceado	0,400 kg
--------------------	----------

Proceso de elaboración

- Colocar un mini disco de bizcocho en la base.
- Disponer una capa de crema de queso y trozos de melocotón y cubrir con un mini disco de bizcocho.
- Repetir el mismo proceso dos veces más.
- Por último, disponer una capa de crema de queso y trozos de melocotón.
- Guardar durante aprox. 1 hora en la nevera a 5 °C.
- Decorar al gusto.

