

Mini tarte de pêssogo e queijo com MELLA TOP BISKUIT, CHEESECAKE MIX e DREIDOPPEL

Pão-de-ló

MELLA TOP BISKUIT	1,000 kg
Ovos	0,800 kg
Água	0,100 kg
Total	1,900 kg

- Misturar os ingredientes durante 6 – 8 minutos até conseguir uma massa homogénea.
- Dispor 0,600 kg num tabuleiro de 60 x 40 cm.
- Cozer a 240 °C (com vapor) durante 4 – 5 minutos.
- Depois de arrefecido, cortar mini discos.

Creme de queijo

CHEESECAKE MIX	0,375 kg
Açúcar	0,075 kg
Água	0,375 kg
Queijo cremoso	0,700 kg
PASTA PÊSSEGO	0,050 kg
CORANTE AMARELO OVO PLUS	0,003 kg
Total	1,578 kg

- Misturar CHEESECAKE MIX com o água e o açúcar.
- Adicionar o resto de ingredientes e misturar até homogeneizar.

Pêssego em pedaços	0,400 kg
--------------------	----------

Processo de elaboração

- Colocar um mini disco de pão-de-ló na base.
- Dispor uma camada de creme de queijo e o pêsego em pedaços e cobrir com um mini disco de pão-de-ló.
- Repetir o mesmo processo mais duas vezes.
- Por último, dispor uma camada de creme de queijo e o pêsego em pedaços.
- Guardar durante aprox. 1 hora no frigorífico a 5 °C.
- Decorar a gosto.

