

## Pastel de queso con fresas con CHEESECAKE MIX

Receta para 2 moldes de 22 cm de diámetro

### Base de galleta

Galletas spekulatius* troceadas	0,080 kg
Anacardos salados molidos	0,080 kg
Mantequilla (líquida)	0,080 kg
<u>Azúcar</u>	<u>0,016 kg</u>
Total	0,256 kg

\* Galletas tradicionales belgas con sabor a vainilla y a especias.

### Masa de queso

CHEESECAKE MIX	0,500 kg
Agua a 45 °C	0,500 kg
<u>Queso cremoso</u>	<u>0,850 kg</u>
Total	1,850 kg

- Mezclar CHEESECAKE MIX con el agua caliente, añadir el queso cremoso y batir durante 3 minutos.

TOPGLANZ PLUS	0,200 kg
PASTA FRESA	0,010 kg

### Proceso de elaboración

- Mezclar las galletas spekulatius troceadas con la mantequilla líquida, el azúcar y los anacardos salados molidos.
- Colocar la base de galleta en los aros engrasados.
- Rellenar los aros con la masa de queso y guardar en el frigorífico un mínimo de 3 horas.
- Mezclar TOPGLANZ PLUS con PASTA FRESA, cubrir y alisar uniformemente y decorar al gusto con fresas frescas y decoración de chocolate.

