
RECEITAS

CHEESECAKE MIX

3 DREIDOPPEL
IDEAS FOR GOOD TASTE. SINCE 1899.



Bolo de queijo ao estilo americano com CHEESECAKE MIX

Receita para 1 forma (26 cm de diâmetro)

Base de bolacha

Bolachas em pedaços	0,160 kg
Manteiga (líquida)	0,100 kg
PASTA BAUNILHA BOURBON	0,002 kg
Total	0,262 kg

Massa de queijo

CHEESECAKE MIX	0,750 kg
Água a 45 °C	0,750 kg
Açúcar	0,150 kg
Queijo cremoso	1,275 kg
Total	2,925 kg

- Misturar CHEESECAKE MIX com a água quente e o açúcar, adicionar o queijo cremoso e bater durante 3 minutos.

Processo de elaboração

- Misturar as bolachas em pedaços com a manteiga líquida e PASTA BAUNILHA BOURBON.
- Colocar a base de bolacha na forma untada e deixar arrefecer.
- Encher a forma com a massa de queijo e guardar no frigorífico, no mínimo, 3 horas.
- Pintar com gema de ovo e dourar em forno forte durante alguns minutos.



Bolo de queijo com morangos com CHEESECAKE MIX

Receita para 2 formas (22 cm de diâmetro)

Base de bolacha

Bolachas spekulatius* em pedaços	0,080 kg
Cajus salgados moídos	0,080 kg
Manteiga (líquida)	0,080 kg
<u>Açúcar</u>	<u>0,016 kg</u>
Total	0,256 kg

* Bolachas tradicionais belgas com sabor a baunilha e especiarias.

Massa de queijo

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

- Misturar CHEESECAKE MIX com a água quente, adicionar o queijo cremoso e bater durante 3 minutos.

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

Processo de elaboração

- Misturar as bolachas spekulatius em pedaços com a manteiga líquida, o açúcar e os cajus salgados moídos.
- Colocar a base de bolacha nas formas untadas.
- Encher as formas com a massa de queijo e guardar no frigorífico, no mínimo, 3 horas.
- Misturar TOPGLANZ PLUS com PASTA MORANGO, cobrir e alisar uniformemente e decorar a gosto com morangos frescos e decoração de chocolate.



Bolo de iogurte e cereja com croûtons de cake de chocolate com MELLA CHOCO MUFFIN e DREIDOPPEL

Croûtons de cake de chocolate

MELLA CHOCO MUFFIN	0,500 kg
Ovos (à temperatura ambiente)	0,250 kg
Manteiga (mole)	0,175 kg
Água	0,075 kg
Total	1,000 kg

Manteiga 0,060 kg

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete em velocidade lenta durante 5 minutos.
- Estender e alisar a massa num tabuleiro de 60 x 20 cm.
- Cozer a 180 °C durante 20 minutos, deixar arrefecer e cortar em pequenos cubos.
- Aquecer a manteiga, adicionar os cubos de chocolate e dourá-los delicadamente.

Massa de iogurte

CHEESECAKE MIX	0,500 kg
Água a 45 °C	0,500 kg
Açúcar	0,050 kg
Iogurte 10% M.G.	0,850 kg
Total	1,900 kg

- Misturar CHEESECAKE MIX com a água quente e o açúcar, adicionar o iogurte e bater durante 3 minutos.

Processo de elaboração

- Encher os recipientes com uma parte da massa de iogurte e cobrir com uma camada de MARMORIA CEREJA AMARENA. Seguidamente, dosear a massa de iogurte restante e decorar com os croûtons de cake de chocolate frios e decoração de chocolate.



Savarim de iogurte com CHEESECAKE MIX

CHEESECAKE MIX	0,500 kg
Água a 45 °C	0,500 kg
Açúcar	0,050 kg
Iogurte 10% M.G.	1,275 kg
Total	2,325 kg

EISFLIP FRUTOS SILVESTRES

EISFLIP MANGA

Natas para decorar (com STABIFIX F)

Framboesas frescas

Decoração de chocolate

Processo de elaboração

- Misturar CHEESECAKE MIX com a água quente e o açúcar, adicionar o iogurte e bater durante 3 minutos.
- Verter e alisar a massa de iogurte numa forma para savarim (tipo coroa) e guardar no frigorífico.
- Após arrefecer, desenformar para um prato e decorar a gosto com os toppings, as natas, as framboesas frescas e a decoração de chocolate.



Semiesfera de queijo, baunilha e black cookies

com CHEESECAKE MIX

Receita para 1 forma semiesfera (26 cm de diâmetro)

Base de bolacha

BLACK COOKIE CRUNCH em pedaços	0,180 kg
<u>Manteiga (líquida)</u>	<u>0,100 kg</u>
Total	0,280 kg

Massa de queijo

CHEESECAKE MIX	0,500 kg
Água a 45 °C	0,500 kg
PASTA BAUNILHA BOURBON	0,005 kg
<u>Queijo cremoso</u>	<u>0,850 kg</u>
Total	1,855 kg

- Misturar CHEESECAKE MIX com a água quente e PASTA BAUNILHA BOURBON, adicionar o queijo cremoso e bater durante 3 minutos.

Bolachas tipo Oreo	12 peças
BLACK COOKIE CRUNCH	0,300 kg

Processo de elaboração

- Misturar BLACK COOKIE CRUNCH com a manteiga líquida.
- Colocar a base de bolacha na forma untada e deixar arrefecer.
- Encher a forma com $\frac{3}{4}$ partes da massa de queijo e cobrir uniformemente com as bolachas tipo Oreo. Seguidamente, cobrir com a massa de queijo restante, alisar e guardar no frigorífico, no mínimo, 3 horas.
- Virar sobre a base de bolacha e envolver com BLACK COOKIE CRUNCH.



Cupcakes de iogurte com MELLA MUFFIN e DREIDOPPEL

Massa base para cupcakes

MELLA MUFFIN	1,000 kg
Ovos	0,500 kg
Manteiga (mole)	0,340 kg
Água	0,160 kg
Total	2,000 kg

Massa de iogurte

CHEESECAKE MIX	0,250 kg
Água a 45 °C	0,250 kg
Iogurte 10% M.G.	0,425 kg
Total	0,925 kg

Nozes caramelizadas ou pistácios em pedaços

Fruta fresca

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete em velocidade lenta de 3 a 5 minutos.
- Dosear a massa em cápsulas.
- Cozer de entrada a 200 °C, baixando para 190 °C durante 20 minutos. Decorridos 3 minutos desde o início da cozedura, aplicar vapor e cozer com o registo fechado.
- Misturar CHEESECAKE MIX com a água quente, adicionar o iogurte e bater durante 3 minutos. Seguidamente, aromatizar a mistura com PASTA LATTE MACCHIATO, PASTA FRAMBOESA ou PASTA BANANA e aguardar alguns minutos.
- Assim que as massas tenham adquirido textura, cobrir os cupcakes, decorar com nozes caramelizadas, pistácios em pedaços ou fruta fresca e deixar arrefecer.



