

---

# RECETARIO

## CHEESECAKE Mix

---

**3 DREIDOPPEL**  
IDEAS FOR GOOD TASTE. SINCE 1899.



## Pastel de queso al estilo americano con CHEESECAKE MIX

Receta para 1 molde de 26 cm de diámetro

### Base de galleta

|                        |          |
|------------------------|----------|
| Galletas troceadas     | 0,160 kg |
| Mantequilla (líquida)  | 0,100 kg |
| PASTA VAINILLA BOURBON | 0,002 kg |
| Total                  | 0,262 kg |

### Masa de queso

|                |          |
|----------------|----------|
| CHEESECAKE MIX | 0,750 kg |
| Agua a 45 °C   | 0,750 kg |
| Azúcar         | 0,150 kg |
| Queso cremoso  | 1,275 kg |
| Total          | 2,925 kg |

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

### Proceso de elaboración

- Mezclar las galletas troceadas con la mantequilla líquida y PASTA VAINILLA BOURBON.
- Colocar la base de galleta en el aro engrasado y dejar enfriar.
- Rellenar el aro con la masa de queso y guardar en el frigorífico un mínimo de 3 horas.
- Pintar con yema de huevo y dorar en horno fuerte durante unos minutos.



# 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.



# Pastel de yogur y cereza con croûtons de cake de chocolate con MELLA CHOCO MUFFIN y DREIDOPPEL

## Croûtons de cake de chocolate

|                                |                 |
|--------------------------------|-----------------|
| MELLA CHOCO MUFFIN             | 0,500 kg        |
| Huevo (a temperatura ambiente) | 0,250 kg        |
| Mantequilla (blanda)           | 0,175 kg        |
| Agua                           | 0,075 kg        |
| <b>Total</b>                   | <b>1,000 kg</b> |

Mantequilla 0,060 kg

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta durante 5 minutos.
- Extender y alisar la masa en una bandeja de 60 x 20 cm.
- Cocer a 180 °C durante 20 minutos, dejar enfriar y cortar en pequeños dados.
- Calentar la mantequilla, añadir los dados de chocolate y dorarlos delicadamente.

## Masa de yogur

|                |                 |
|----------------|-----------------|
| CHEESECAKE MIX | 0,500 kg        |
| Agua a 45 °C   | 0,500 kg        |
| Azúcar         | 0,050 kg        |
| Yogur 10% M.G. | 0,850 kg        |
| <b>Total</b>   | <b>1,900 kg</b> |

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

## Proceso de elaboración

- Rellenar los vasos con una parte de la masa de yogur y cubrir con una capa de MARMORIA CEREZA AMARENA. A continuación, dosificar la masa de yogur restante y decorar con los croûtons de cake de chocolate fríos y decoración de chocolate.



## Savarin de yogur con CHEESECAKE MIX

|                |                 |
|----------------|-----------------|
| CHEESECAKE MIX | 0,500 kg        |
| Agua a 45 °C   | 0,500 kg        |
| Azúcar         | 0,050 kg        |
| Yogur 10% M.G. | 1,275 kg        |
| <b>Total</b>   | <b>2,325 kg</b> |

EISFLIP FRUTAS DEL BOSQUE  
EISFLIP MANGO  
Nata para decorar (con STABIFIX F)  
Frambuesas frescas  
Decoración de chocolate

### Proceso de elaboración

- Mezclar CHEESECAKE MIX con el agua caliente y el azúcar, añadir el yogur y batir durante 3 minutos.
- Rellenar y alisar la masa de yogur en un molde savarin (de corona) y guardar en el frigorífico.
- Una vez frío, desmoldar en un plato y decorar al gusto con los toppings, la nata, las frambuesas frescas y la decoración de chocolate.



# Semiesfera de queso, vainilla y black cookies con CHEESECAKE MIX

Receta para 1 molde semiesfera de 26 cm de diámetro

## Base de galleta

|                              |                 |
|------------------------------|-----------------|
| BLACK COOKIE CRUNCH troceada | 0,180 kg        |
| <u>Mantequilla (líquida)</u> | <u>0,100 kg</u> |
| Total                        | 0,280 kg        |

## Masa de queso

|                        |                 |
|------------------------|-----------------|
| CHEESECAKE MIX         | 0,500 kg        |
| Agua a 45 °C           | 0,500 kg        |
| PASTA VAINILLA BOURBON | 0,005 kg        |
| <u>Queso cremoso</u>   | <u>0,850 kg</u> |
| Total                  | 1,855 kg        |

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

|                     |           |
|---------------------|-----------|
| Galletas tipo Oreo  | 12 piezas |
| BLACK COOKIE CRUNCH | 0,300 kg  |

## Proceso de elaboración

- Mezclar BLACK COOKIE CRUNCH con la mantequilla líquida.
- Colocar la base de galleta en el molde engrasado y dejar enfriar.
- Rellenar el molde con  $\frac{3}{4}$  partes de la masa de queso y cubrir uniformemente con las galletas tipo Oreo. A continuación, cubrir con la masa de queso restante, alisar y guardar en el frigorífico un mínimo de 3 horas.
- Girar sobre la base de galleta y rebozar con BLACK COOKIE CRUNCH.



## Cupcakes de yogur con MELLA MUFFIN y DREIDOPPEL

### Masa base para cupcakes

|                      |                 |
|----------------------|-----------------|
| MELLA MUFFIN         | 1,000 kg        |
| Huevo                | 0,500 kg        |
| Mantequilla (blanda) | 0,340 kg        |
| Agua                 | 0,160 kg        |
| <b>Total</b>         | <b>2,000 kg</b> |

### Masa de yogur

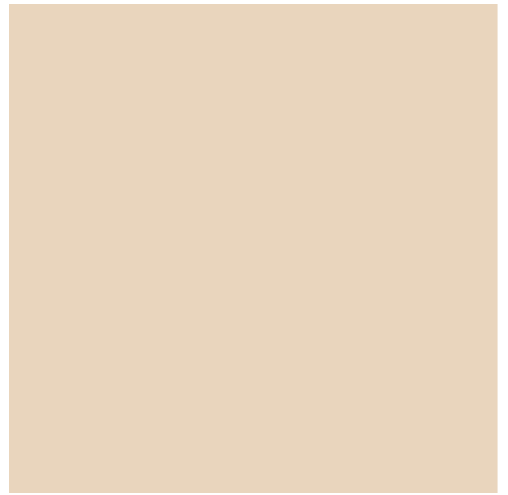
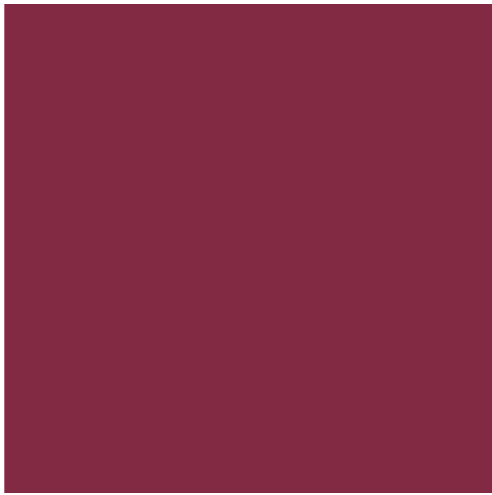
|                |                 |
|----------------|-----------------|
| CHEESECAKE MIX | 0,250 kg        |
| Agua a 45 °C   | 0,250 kg        |
| Yogur 10% M.G. | 0,425 kg        |
| <b>Total</b>   | <b>0,925 kg</b> |

Nueces caramelizadas o pistachos troceados  
Fruta fresca

### Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta de 3 a 5 minutos.
- Escudillar la masa en cápsulas.
- Cocer de entrada a 200 °C, bajando a 190 °C durante 20 minutos.  
Transcurridos 3 minutos desde el inicio de la cocción, aplicar vapor y cocer con el tiro cerrado.
- Mezclar CHEESECAKE MIX con el agua caliente, añadir el yogur y batir durante 3 minutos. A continuación, aromatizar la mezcla con PASTA LATTE MACCHIATO, PASTA FRAMBUESA o PASTA PLÁTANO y esperar unos minutos.
- Una vez las masas han adquirido textura, cubrir los cupcakes, decorar con nueces caramelizadas, pistachos troceados o fruta fresca y dejar enfriar.





IREKS IBERICA, S.A. | Parc Tecnològic del Vallès | C/Argenters 4, Edificio 2  
Apartado de correos 251 | 08290 Cerdanyola del Vallès | ESPAÑA  
Tel.: +34 93 594 69 00 | [info@ireks-iberica.com](mailto:info@ireks-iberica.com) | [www.ireks-iberica.com](http://www.ireks-iberica.com)