

Cheesecake de fruta de la pasión con MELLA ESPELTA CAKE y DREIDOPPEL

Receta para 1 bandeja de 60 x 20 cm

Bizcocho de espelta

MELLA ESPELTA CAKE	0,500 kg
Aceite vegetal	0,200 kg
Agua	0,200 kg
Total	0,900 kg

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta durante 4 minutos.
- Extender y alisar la masa en una bandeja de 60 x 20 cm.
- Cocer a aprox. 190 °C durante unos 18 minutos y dejar enfriar.

Masa de queso y fruta de la pasión

CHEESECAKE MIX	0,500 kg
Agua	0,500 kg
Crema agria (puede sustituirse por yogur o kéfir)	0,900 kg
PASTA FRUTA DE LA PASIÓN	0,100 kg
Nata montada sin azúcar	0,400 kg
Total	2,400 kg

- Mezclar CHEESECAKE MIX con el agua.
- Añadir la crema agria / yogur / kéfir, PASTA FRUTA DE LA PASIÓN y montar a velocidad rápida durante 5 minutos.
- Agregar poco a poco la nata y mezclar hasta homogeneizar.

Decoración

TOPGLANZ PLUS	0,200 kg
PASTA FRUTA DE LA PASIÓN	0,020 kg
Coco rayado	0,020 kg
Decoración de chocolate	C/S

Proceso de elaboración

- Sobre la base de bizcocho de espelta, extender y alisar la masa de queso y fruta de la pasión y congelar.
- Aplicar TOPGLANZ PLUS mezclado con PASTA FRUTA DE LA PASIÓN y alisar.
- Cortar en porciones del tamaño deseado y decorar con nata, coco rayado y decoración de chocolate.

