

Cheesecake de sandía

con MELLA COOKIE, CHEESECAKE MIX y DREIDOPPEL

Receta para 4 aros de 18 cm de diámetro

Crumble

MELLA COOKIE	0,500 kg
Mantequilla (temperatura ambiente)	0,220 kg
PASTA VAINILLA BOURBON	0,006 kg
Total	0,726 kg

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala hasta conseguir una masa granulada.
- Colocar una capa de 1 cm de grosor en los aros engrasados.
- Cocer a 180 °C durante unos 12 minutos y dejar enfriar.

Masa de queso y sandía

CHEESECAKE MIX	0,200 kg
Agua a 45 °C	0,200 kg
Yogur tipo griego (10% M.G.)	0,380 kg
PASTA SANDÍA	0,040 kg
Total	0,820 kg

- Mezclar CHEESECAKE MIX con el agua, añadir el yogur y PASTA SANDÍA.
- Batir a velocidad rápida durante 3 minutos.

Decoración

TOPGLANZ PLUS	0,280 kg
PASTA SANDÍA	0,014 kg
Total	0,294 kg

CHIPS DE CHOCOLATE C/S

Proceso de elaboración

- Rellenar los aros con la masa de queso y sandía y guardar en el frigorífico un mínimo de 3 horas.
- Extender y alisar la decoración y esparcir CHIPS DE CHOCOLATE por encima.

