Cheesecake de fruta da paixão
com MELLA ESPELTA CAKE e DREIDOPPEL

Receita para 1 tabuleiro de 60 x 20 cm

Bolo de espelta

MELLA ESPELTA CAKE	0,500 kg
Óleo vegetal	0,200 kg
Água	0,200 kg
Total	0,900 kg

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete em velocidade lenta durante 4 minutos.
- Estender e alisar a massa num tabuleiro de 60 x 20 cm.
- Cozer a aprox. 190 °C durante cerca de 18 minutos e deixar arrefecer.

Massa de queijo e fruta da paixão

CHEESECAKE MIX	0,500 kg
Água	0,500 kg
Creme azedo (ou iogurte ou kefir)	0,900 kg
PASTA FRUTA DA PAIXÃO	0,100 kg
Natas batidas com açúcar	0,400 kg
Total	2,400 kg

- Misturar o CHEESECAKE MIX com a água,
- Adicionar o creme azedo / iogurte / kéfir, PASTA FRUTA DA PAIXÃO e bater a velocidade alta por 5 minutos.
- Incorporar pouco a pouco as natas e misturar até homogeneizar.

Decoração

TOPGLANZ PLUS	0,200 kg
PASTA FRUTA DA PAIXÃO	0,020 kg
Coco ralado	0,020 kg
Decoração de chocolate	q.b.

Processo de elaboração

- Sobre a base de bolo de espelta. estender e alisar a massa de queijo e fruta da paixão e congelar.
- Aplicar TOPGLANZ PLUS misturado com a PASTA FRUTA DA PAIXÃO e alisar.
- Cortar em porções do tamanho desejado e decorar com natas, coco ralado e decoração de chocolate.