Cheesecake de melancia
com MELLA COOKIE, CHEESECAKE MIX e DREIDOPPEL

Receita para 4 formas de 18 cm de diâmetro

Base de bolacha

Bolachas em pedaços	0,480 kg
Manteiga (líquida)	0,300 kg
PASTA BAUNILHA BOURBON	0,006 kg
Total	0,786 kg

- Misturar as bolachas em pedaços com a manteiga líquida e a PASTA BAUNILHA BOURBON.
- Colocar a base de bolachas nos aros lubricados e deixar arrefecer.

Massa de queijo e melancia

CHEESECAKE MIX	0,200 kg
Água a 45 °C	0,200 kg
Iogurte tipo grego (10% M.G.)	0,380 kg
PASTA MELANCIA	0,040 kg
Total	0,820 kg

- Misturar CHEESECAKE MIX com a água, adicionar o iogurte e PASTA MELANCIA.
- Bater a velocidade rápida durante 3 minutos.

Decoração

TOPGLANZ PLUS	0,280 kg
PASTA MELANCIA	0,014 kg
Total	0,294 kg
CHIPS DE CHOCOLATE	q.d.

Processo de elaboração

- Preencher os aros com a massa de queijo e melancia e levar à frigorífico por no mínimo 3 horas.
- Estender e alisar a decoração e espalhar CHIPS DE CHOCOLATE por cima.