BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakelschile.cl



## CATEGORÍA

Pastelería, Semifrío

## EVENTO

Día de la Madre

# CHEESECAKE BERRIES

## INGREDIENTES

### Grupo Base

| Ingrediente | KG |
|---|---|
| PM Galleta Chocolate | 0.200 |
| Margarina | 0.048 |
| Huevos | 0.026 |
| **Peso total**: 0.274 | |

### Grupo Relleno

| Ingrediente | KG |
|---|---|
| Instant Cream Estándar | 0.150 |
| Agua | 0.250 |
| Relleno Cheese Cream | 0.200 |
| Yogurt Natural | 0.155 |
| Gelatina Sin Sabor | 0.012 |
| Agua | 0.050 |
| **Peso total**: 0.817 | |

**Grupo Decoración**

| Ingrediente | KG |
|---|---|
| Relleno Frutal Frutilla Bakels | 0.030 |
| Relleno Frutal Frambuesa Bakels | 0.030 |
| Relleno Frutal Berries Bakels | 0.030 |
| Relleno Dark Cherry 50% | 0.050 |

**Peso total**: 0.140

## MÉTODO

**Base**

- Cremar materia grasa (margarina de horneo) en un bowl, sólo si está muy dura.
- Incorporar la PM Galleterax Chocolate y huevos.
-Batir con lira en velocidad lenta durante 1 minuto, luego cambiar a velocidad media durante 2 a 3 minutos.
-Extender masa de 0,5 cms de espesor y enrollar con uslero para disponer en molde de 20 cms.
- Realizar perforaciones a la masa con ayuda de un tenedor.
-Hornear a 200°C x 10 minutos.
- Reservar.

**Relleno**

-En el bowl de la batidora, con la ayuda de la paleta, ablandar Relleno Cheese Cream, luego incorporar el yogurt y reservar.
-Reconstituir Instant Cream Estándar con 250 gramos de agua refrigerada ( entre 8 a 10°C) y mezclar con globo en velocidad alta durante 3 minutos.
- En una taza poner 50 gramos de agua y gelatina, calentar en horno microondas durante 2 minutos en temperatura media alta. Ir mezclando cada 30 segundos.
- Unir a la crema con la mezcla de Relleno Cheese Cream y yogurt.
- Incorporar la gelatina disuelta y mezclar durante 1 minuto en velocidad media.
-En un molde de 20 cms, poner la base de Galleterax horneada y aplicar en los bordes una película de brillo, para desmontar fácilmente cuando este frío.
-Verter batido en molde de 20 cms.
-Refrigerar durante 4 a 6 horas.

**Decoración**

-Desmontar del molde, con la ayuda de un soplete bordear el molde para desprender.
- Decorar con rellenos frutales y menta.

**(Receta para Cheesecake de 10 personas)**