



**CATEGORÍA**

Pastelería



**EVENTO**

Día de la Madre

## CHEESECAKE DE BERRIES HORNEADO

### INGREDIENTES

#### Grupo Base

Ingrediente	KG
<a href="#">PM Galleterax Bakels</a>	0.300
Margarina	0.072
Huevos	0.040
<b>Peso total:</b>	<b>0.412</b>

#### Grupo Relleno

Ingrediente	KG
<a href="#">Relleno Cheese Cream</a>	1.000
<a href="#">Crema Vegetal UHT</a>	0.500
Huevos	0.300
Zeste de Limón	0.002
<b>Peso total:</b>	<b>1.802</b>

#### Grupo Decoración

Ingrediente	KG
<a href="#">Diamante Glaze</a>	0.050
Frutilla Fresca	0.100
Arándanos	0.030
<b>Peso total:</b>	<b>0.180</b>

## MÉTODO

### Base

- Incorporar todos los ingredientes en un bowl y mezclar con lira en velocidad lenta durante 2 a 3 minutos.
- Luego dividir la masa en dos y extender dándoles un espesor de 0,5 cm (200 gramos por molde).
- Aplicar Desmoldante 65 a los moldes y distribuir masa solo en la base.
- Reservar.

### Relleno

- Refrigerar Crema Vegetal UHT el día anterior.
- Batir en velocidad media alta durante 6 minutos, reservar.
- Por otro lado, en un bowl mezclar el Cheese Cream y huevos hasta forma una mezcla homogénea
- Luego, incorporar a la mezcla la crema Vegetal UHT de forma envolvente y distribuir en ambos moldes (890 gramos aproximadamente en cada molde).
- Hornear a 170° durante 35 minutos y luego subir el horno a 180°C y seguir horneando durante 23 a 25 minutos.

### Decoración

- Esperar que los moldes se entibien para poder desmontar.
- Luego pasar una puntilla en los bordes de cada molde para facilitar el desmante.
- Dejar que los cheesecake enfríen y finalmente desmontar.
- Por otro lado, para la decoración, lavar y desinfectar frutillas y los arándanos.
- Laminar las frutillas.
- Posteriormente, en un bowl colocar las frutas y aplicar brillo.
- Por otro lado, aplicar una película de brillo sobre el cheesecake, para mayor adherencia.
- Finalmente, distribuir las frutas sobre el cheesecake.

**(Receta para 2 cheesecake para 15 personas)**