BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakelschile.cl

CATEGORÍA

Pastelería, Postres

EVENTO

Verano

CHEESECAKE DE MARACUYÁ

INGREDIENTES

Grupo Reconstitución Crema

Ingrediente	KG
Instant Cream Vegetal	0.240
Agua	0.400
	Peso total: 0.640

Grupo Base

Ingrediente	KG
Relleno Cheese Cream	0.280
Yogurt Natural	0.300
Gelatina Sin Sabor	0.019
Agua	0.135
	Peso total: 0.734

Grupo Decoración

Ingrediente	KG
Relleno Frutal Maracuyá	0.350
Menta fresca	-
	Peso total: 0.350

MÉTODO

-En un bowl colocar Relleno Cheese Cream, yogurt natural y mezclar. Reservar mezcla.
-En otro recipiente agregar el agua y la crema Instant Cream Vegetal, reconstituir con la ayuda de una batidora eléctrica.
-Batir durante 3 minutos en velocidad alta y reservar.
-Hidratar gelatina y poner en microondas a temperatura media alta, durante 2 minutos aproximadamente.
-Luego incorporar a la crema, el batido reservado del Relleno Chesse Cream con el yogurt.
-Batir todo junto durante 2 minutos y agregar la gelatina.
-Posteriormente verter un poco de Relleno Frutal Maracuyá en la base del vaso.
-Verter 100 gramos de batido por cada vaso, luego en la superficie terminar de llenar el vaso con Relleno Frutal Maracuyá.
-Refrigerar durante 4 horas.
-Decorar con menta fresca.