BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakelschile.cl

CATEGORÍA

Pastelería

EVENTO

Día de la Niñez

PALETAS CHEESECAKE

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente	KG
PM Queque Premium Vainilla Bakels	0.400
Harina	0.100
Margarina de Horneo	0.150
Huevos	0.050
	Peso total: 0.700

Grupo Relleno

Ingrediente	KG
Crema Vegetal UHT	0.250
Relleno Cheese Cream	0.380
Leche Condensada	0.225
Gelatina Sin Sabor	0.016
Esencia de Vainilla	0.008
	Peso total: 0.879

Grupo Decoración

Ingrediente	KG
Chockex Premium Dark	0.150
Almendras	0.100
Coco rallado	0.050
	Peso total: 0.300

MÉTODO

Base

-En el bowl de la batidora agregar PM Queque Premium Vainilla, harina, Margarina de Horneo y huevos.
-Mezclar 3 a 4 minutos en velocidad lenta.
-Retirar y mantener la masa refrigerada.
-Posteriormente seleccionar molde redondo de 20 cm con base desmontable y aplicar Desmoldante 65.
-Agregar 250 gramos de masa y extender manualmente.
-Hornear a 180°C por 20 minutos.
-Enfriar antes de rellenar.

Relleno

-En el bowl de la batidora agregar relleno Cheese Cream, leche condensada, Crema Vegetal UHT y esencia de vainilla.
-Batir 5 minutos a velocidad alta.
-Por otra parte, hidratar las hojas de colapez en abundante agua hasta que estén blandas.
-Retirar exceso de agua y calentar en microondas hasta disolver (30 segundos, repetir si es necesario).
-Agregar al batido de crema y mezclar 1 minuto en velocidad lenta.

Montaje

-Seleccionar molde con base de galleta.
-Agregar mezcla de relleno cheese.
-Emparejar superficie y refrigerar durante 4 horas.
-Cortar en trozos deseados e introducir un palo de helado o palo de brocheta.
-Congelar durante 3 horas.
-En un recipiente, derretir Chockex Premiun Dark y cubrir paletas.
-Decorar con almendras picadas y coco rallado a gusto.

(Receta para 16 paletas)