

RECETARIO DELI CHEESECAKE



Deli Cheesecake

Relleno para hacer **cheesecake** estilo New York.
Listo para usar y hornear.

Presentación: 3 kilos | **Código:** 4027169 | **Vida útil:** 4 meses

30%
DE QUESO



Textura cremosa.



Listo para usar y hornear
directo del balde.



Apto congelado.



Calidad **consistente**.



Versátil para hacer
variedad de cheesecake
y más.

JUGÁ CON LOS TIEMPOS DE COCCIÓN
PARA CONSEGUIR TU **CHEESECAKE IDEAL**.



10 mins.



20 mins.



30 mins.

CHEESECAKE



INGREDIENTES

Masa quebrada

Tegral Sablé	500 g
Manteca	200 g
Huevos	60 g
Manteca	100 g

Crema de queso

Deli Cheesecake	1200 g
-----------------	--------

Topping

Topfil Maracuyá	200 g
-----------------	-------

PROCEDIMIENTO

Masa quebrada

- Colocar todos los ingredientes (exceptuando los 100 g de manteca) y mezclar hasta lograr una masa homogénea.
- Laminar a 3 mm de espesor y hornear durante 15 minutos a una temperatura de 180°C.
- Dejar enfriar y triturar.
- Mezclar la sablé triturada con la manteca restante derretida.

Armado

- En un aro de 20 cm de diámetro engrasado previamente y con papel aluminio en la base, colocar la masa sablé presionando bien.
- Agregar el **Deli Cheesecake** tratando de no dejar aire, apretándolo bien sobre la base y alisándolo en su superficie.
- Hornear durante 50 minutos a una temperatura de 180°C.
- Dejar enfriar en el aro durante 24 hs.
- Colocar **Topfil Maracuyá** en la superficie.

RENDIMIENTO

- 1 piezas de 20 cm de diámetro aproximadamente.

CHEESECAKE DE DULCE DE LECHE



INGREDIENTES

Masa quebrada

Tegral Sablé	500 g
Manteca	200 g
Huevos	60 g
Manteca	100 g

Crema de queso de dulce de leche

Deli Cheesecake	500 g
Dulce de leche	75 g

Decoración

Dulce de leche	50 g
----------------	------

PROCEDIMIENTO

Masa quebrada

- Colocar todos los ingredientes (exceptuando los 100 g de manteca) y mezclar hasta lograr una masa homogénea.
- Laminar a 3 mm de espesor y hornear durante 15 minutos a una temperatura de 180°C.
- Dejar enfriar y triturar.
- Mezclar la sablé triturada con la manteca restante derretida.

Crema de queso de dulce de leche

- Mezclar el **Deli Cheesecake** junto con el dulce de leche. Reservar

Armado

- En un aro de 6 cm de diámetro previamente engrasado y con papel aluminio en su base, colocar la masa quebrada y presionar bien.
- Agregar la crema de queso de dulce de leche, tratando de no dejar aire, presionando bien sobre la base y alisando su superficie.
- Hornear durante 25 minutos a una temperatura de 180°C.
- Enfriar en el aro durante 24 hs antes de desmoldar.
- Ablandar los 50 g de dulce de leche con paleta hasta lograr que este bien liso, colocarlo en una manga con pico rizado y decorar.

RENDIMIENTO

- 1 piezas de 6 cm de diámetro aproximadamente.

CHEESECAKE DE CHOCOLATE



INGREDIENTES

Masa quebrada

Tegral Sablé	500 g
Manteca	200 g
Huevos	60 g
Manteca	100 g
Cacao en polvo sin azúcar	10 g

Crema de queso de chocolate

Deli Cheesecake	1000 g
Carat Decorcrem Semiamargo	200 g

Ganache montado

Carat Ganache Semiamargo	240 g
--------------------------	-------

Virutas de chocolate

Carat Coverlux Semiamargo	40 g
---------------------------	------

RENDIMIENTO

- 1 piezas de 18 cm de diámetro aproximadamente.

PROCEDIMIENTO

Masa quebrada

- Colocar todos los ingredientes (exceptuando los 100 g de manteca) y mezclar hasta lograr una masa homogénea.
- Laminar a 3 mm de espesor y hornear durante 15 minutos a una temperatura de 180°C.
- Dejar enfriar y triturar.
- Mezclar la sablé triturada con la manteca restante derretida.

Crema de queso de chocolate

- Mezclar el **Deli Cheesecake** junto con el **Carat Decorcrem Semiamargo**. Reservar

Ganache montado

- Batir **Carat Ganache Semiamargo** a velocidad rápida durante 3 minutos, colocar en una manga con pico.

Virutas de chocolate

- Fundir el chocolate **Carat Coverlux Semiamargo**.
- Volcar sobre mármol, esparcir una capa fina y cuando empiece a cristalizar realizar la viruta con una espátula metálica.

Armado

- En un aro de 18 cm de diámetro previamente engrasado y con un papel aluminio en su base, colocar la masa quebrada y presionar bien.
- Agregar la crema de queso de chocolate sobre la masa quebrada tratando de no dejar aire, presionando bien sobre la base y alisando su superficie, llevar al horno durante 45 minutos a una temperatura de 180°C.
- Enfriar en el aro por 24 hs antes de desmoldar. Por último, decorar con la ganache montada y las virutas de chocolate.

CHEESECAKE TIRAMISÚ



INGREDIENTES

Vainillas

Tegral Torta	500 g
Huevos	210 g
Agua	160 g

Almíbar de café

Agua	100 g
Azúcar	100 g
Café instantáneo	10 g

Crema de queso

Deli Cheesecake	1000 g
Café instantáneo	15 g
Bavarois Neutro	100 g
Leche entera	100 g

Decoración

Ambiente	160 g
Cacao en polvo	40 g

PROCEDIMIENTO

Vainillas

- Colocar todos los ingredientes en la batidora y batir por 3 minutos a velocidad máxima.
- Colocar la preparación en una placa de 30 x 40 cm y hornear durante 15 minutos a una temperatura de 180 ° C. Dejar enfriar.

Almíbar de café

- Llevar a hervor todos los ingredientes hasta que disuelva bien el azúcar. Enfriar y reservar.

Crema de queso

- Incorporar el café instantáneo previamente hidratado al **Deli Cheesecake**.
- Calentar el **Bavarois Neutro** en la leche e incorporarlo a la mezcla anterior. Reservar

Armado

- Colocar acetato en el interior de un aro de 10 cm de diámetro.
- Colocar en la base un disco de vainilla y embeberlo con el almíbar de café.
- Volcar la crema de queso de café sobre la base y llevar a heladera hasta que solidifique.
- Batir la **Ambiente** a velocidad media hasta lograr picos firmes, colocar en una manga con pico y decorar.
- Espolvorear el cacao en polvo con un tamiz de maya fina.

RENDIMIENTO

- 1 piezas de 10 cm de diámetro aproximadamente.

COOKIES RED VELVET



INGREDIENTES

Cookies

Tegral Satin Cream Cake	350 g
Tegral Satin Cream Cake Chocolate	150 g
Colorante liposoluble rojo	10 g
Margarina	75 g
Huevos	75 g

Relleno

Deli Cheesecake	270 g
------------------------	--------------

PROCEDIMIENTO

Cookies

- Colocar todos los ingredientes en una batidora y con la ayuda de la paleta unirlos.
- Formar bolitas de 35 g.
- Reservar.

Relleno

- Colocar el **Deli Cheesecake** en una manga.

Armado

- Estirar con la mano las bolitas formando la base de las cookies.
- Colocar 30 g de relleno con la manga y por último cubrir con otra bolita de 35 g estirada previamente, logrando cubrir bien el relleno.
- Hornear durante 12 minutos a una temperatura de 170°C.

RENDIMIENTO

- 9 piezas de 100 g c/u aproximadamente.

BROWNIE MARMOLADO



INGREDIENTES

Brownie marmolado

Tegral Brownie Tradicional	1000 g
Huevos	300 g
Aceite de girasol	260 g
Deli Cheesecake	700 g

PURATIP

Para evitar que se pegue el brownie a la placa y facilitar su manipulación, colocar papel manteca sobre la placa.

PROCEDIMIENTO

Brownie marmolado

- Colocar el **Tegral Brownie Tradicional**, los huevos y el aceite de girasol en la batidora.
- Mezclar con paleta durante 5 minutos a velocidad máxima.
- Volcar la preparación sobre una placa previamente enmantecada y enharinada.
- Colocar el **Deli Cheesecake** en manga y realizar dibujos sobre el brownie.
- Llevar a horno durante 40 minutos a una temperatura de 180 °C.

RENDIMIENTO

- 32 lingotes de 5 x 7 cm aproximadamente.

CHEESECAKE DE MARACUYÁ



INGREDIENTES

Masa quebrada

Tegral Sablé	1000 g
Manteca	400 g
Huevos	120 g
Manteca	200 g

Crema de queso de maracuyá

Deli Cheesecake	4000 g
Topfil Maracuyá	600 g
Bavarois Neutro	400 g
Leche entera	400 g

Cobertura de maracuyá

Topfil Maracuyá	1000 g
Gelatina sin sabor en polvo	15 g
Agua	75 g

RENDIMIENTO

- 20 piezas de 7,5 x 7,5 cm aproximadamente.

Masa quebrada

- Colocar todos los ingredientes (exceptuando los 200 g de manteca) y mezclar hasta lograr una masa homogénea.
- Laminar a 3 mm de espesor y hornear durante 15 minutos a una temperatura de 180°C.
- Dejar enfriar y triturar. Mezclar la sablé triturada con la manteca restante derretida.
- Reservar.

Crema de queso de maracuyá

- Mezclar el **Deli Cheesecake** junto con el **Topfil Maracuyá**.
- Calentar el **Bavarois Neutro** con la leche.
- Mezclar ambas preparaciones y reservar en frío.

Cobertura de maracuyá

- Hidratar la gelatina en el agua y calentar hasta que quede líquida.
- Incorporar la gelatina al **Topfil Maracuyá**. Llevar a frío.

Armado

- En un marco de 30 x 40 cm con papel aluminio en su base colocar la masa quebrada y presionarla bien.
- Volcar la crema de queso de maracuyá sobre la masa y llevar a frío hasta que gelifique.
- Por último, colocar la cobertura de maracuyá sobre la superficie y llevar nuevamente a frío hasta que la gelatina tome consistencia y se puedan realizar los cortes de las porciones



Seguinos en:



Puratos S.A. Argentina C.I.I.E.

Saavedra 2557 | (B16†10AAG) El Talar | Buenos Aires | Argentina
Tel: 0800-555-3000 | E-mail: argentinainfo@puratos.com | web: www.puratos.com.ar